




Jeudi
07/07/2022
et 27/10/2022
9h – 17h

Conservation des châtaignes via la transformation

 **Intervenant :** Magali Calmon – Formatrice spécialisée transformation

 **Lieu :** Pépinières Coulié, Le Sorpt, 19600 Chateaux

 **Objectif :** Envisager des solutions de conservation et de valorisation de la châtaigne via la transformation

Programme

J1 : 07 Juillet 2022

- **Quelles règles pour transformer** mes châtaignes bio ?
- Les principaux process de **transformation exploités dans la filière châtaigne**
- Visite d'un atelier de transformation de châtaignes bio avec équipement professionnels (dimensionné pour des petits volumes)

J2 : 27 Octobre 2022

- **Atelier pâtisserie avec Eric Juan, enseignant pâtissier-Boulangier**, pour valoriser la châtaigne

Modalités d'inscription :

Inscription par [mail](#) ou par téléphone



Bio46
Les Agriculteurs
Biologiques du Lot

Informations et Inscriptions auprès de :
06 12 51 10 86 – lucile.bio46@bio-occitanie.org

Prise en charge Vivea

Agriculteurs, vérifiez votre éligibilité et la disponibilité de vos crédits sur votre compte personnel Vivea

Crédits utilisés : 175 € / jour