



THEME 1 :

Du bulbe à la fleur

FORMATION EN PRÉSENTIEL

A GREALOU

35H

THEME 2 :

De la fleur à l'épice

FORMATION EN PRÉSENTIEL

A GREALOU

35 H

**Tarif
sur
demande**

FINANCEMENT POSSIBLE :
VIVEA - CPF - Pôle Emploi -
Auto-financement

PRODUIRE DU SAFRAN

LE SAFRAN : « De la fleur à l'épice »

Récolter les fleurs du safran, réaliser l'émondage et le séchage de l'épice, conditionner et conserver la récolte

18 au 22 Octobre 2021

LE SAFRAN : « Du bulbe à la fleur »

Cultiver le CROCUS SATIVUS pour la production de bulbes sélectionnés et la production de fleurs

Juin 2022

FORMATEUR

M. Christian AGRECH

**Domaine du MIROULET
46160 GREALOU**

www.safranquercychristianagrech.fr

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

CENTRE DE FORMATION FRANCOIS MARTY

352 Chemin du Mas de Castanié – 12200 MONTEILS

☎ 05.65.29.62.13 ✉ fmfc.monteils@cneap.fr

