



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

Session de formation en Octobre

LE SAFRAN : « Du bulbe à la fleur »

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

Session de formation en Juin

FORMATEUR

M. Christian AGRECH

Domaine du MIROULET

46160 GREALOU

www.safranquercychristianagrech.fr

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

EPAM - CENTRE DE FORMATION FRANCOIS MARTY

348 Chemin du Mas de Castanié – 12200 MONTEILS

☎ 05.65.29.63.70 ✉ fmfc.monteils@cneap.fr

