



SICA des Produits fermiers de Vaour



**Un atelier de découpe
pour développer vos projets**

Agriculteurs

Pour mieux valoriser vos produits

Agriculteurs,
vous valorisez vos productions,
vous souhaitez les transformer,
vous avez besoin d'un espace adapté...



La SICA est un lieu qui vous permet de :

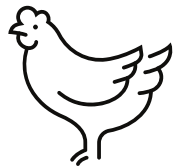
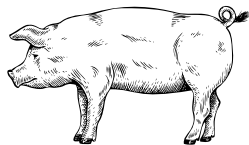
- préparer vos produits : faire de la découpe, préparer votre matière première
- cuisiner
- mettre en conserve...

Artisans

Pour mieux valoriser vos produits

Vous êtes artisan. Votre savoir-faire est reconnu. Votre clientèle est de plus en plus nombreuse.

Vous avez besoin d'un lieu pour préparer vos recettes :
découper, cuisiner...



Des équipements de la découpe à la conserverie, en passant par la cuisine

Les équipements vont de la découpe à la conserverie. La cuisine chaude et la présence d'une légumerie permettent d'envisager par exemple la fabrication de plats cuisinés.

- une salle de découpe avec des chambres froides pour les différentes espèces et pour chaque étape de la réception des carcasses jusqu'à l'expédition,
- une salle de préparation froide pour le hachage, la saucisserie et le conditionnement,
- une cuisine chaude avec les marmites sauteuses et cellule de refroidissement,
- une salle d'abattage d'escargots,
- une légumerie,
- une salle dédiée à la conserverie avec une sertisseuse et un autoclave permettant de stériliser 100kg de matière à la fois.

La SICA n'emploie pas de personnel. Vous mettez en oeuvre vos savoir-faire en utilisant les outils mis à disposition.

Découpe

Chambres
froides

Cuisine

Légumerie

Conserverie

Sertisseuse
Autoclave

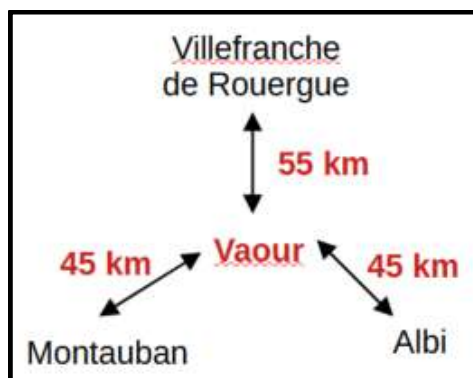
Un agrément européen multi-espèces, multi-activités.

La SICA dispose d'un agrément européen couvrant les activités de découpe de viande toutes espèces (bovins , ovins, porcins, volailles dont palmipèdes gras), la cuisine chaude/traiteur, la conserverie, le traitement d'une espèce spécifique comme les escargots mais aussi les légumes avec des salles et des process dédiés.

L'agrément couvre aussi les adhérents ou leurs salariés formés et ainsi chacun n'a pas à élaborer un dossier individuel. Le gain de temps est précieux.



Au coeur du territoire



La SICA de Vaour propose un outil dans la proximité.

Un esprit mutualiste

La SICA est un espace géré par les agriculteurs et les artisans adhérents. Le Conseil d'administration permet l'expression de tous et le portage des projets.

La multiplicité des productions, des projets permet de nombreux échanges entre utilisateurs de l'outil. Des idées, de nouveaux savoir-faire, des complémentarités apparaissent.

Esprit coopératif

Mutualisme

Convivialité



Découvrez le témoignage
de producteurs dans la
video



Pour en savoir plus, en contact, des producteurs engagés au sein de cet outil :

François Thomas 06 82 20 37 65

Eric Bessieres 06 52 65 76 12

SICA produits fermiers de Vaour
Au moulin à vent
81 140 VAOUR

sicavaour@gmail.com