

Pourquoi adhérer?

- Faire sa transformation soi-même
- Perpétuer un savoir faire traditionnel
- Créer de la valeur ajoutée via la transformation
- Rejoindre des hommes et des femmes porteurs de projets d'avenir



Comment adhérer?

Le principe même de fonctionnement d'une coopérative agricole repose sur la possession de parts sociales. Pour adhérer aux Jardins de la Haute Vallée, il faut donc :

- Être agriculteur (ou colisant solidaire)
- Acquérir des parts sociales sur la base des prévisions des volumes de transformation sur l'année

Où nous contacter

Pour plus d'informations sur la structure ainsi que sur les tarifs, l'accueil de l'atelier est assuré du **lundi au vendredi de 8h à 12h.**

Coopérative Les Jardins de la Haute-Vallée
ZA Pastabrac 11 190 Couiza

04.68.74.14.74

jrvaude@free.fr

www.coop-jhv.org



Coordonnées GPS
Latitude : 43.856614 | Longitude : 2.352222



Les Jardins
de la Haute Vallée

Valoriser sa
production, avec
la transformation



Qui sommes nous ?

A la frontière des trois départements de l'Aude, de l'Ariège et des Pyrénées Orientales, la coopérative est un acteur phare du développement rural de la Haute Vallée de l'Aude depuis 1992.

L'atelier collectif des Jardins de la Haute Vallée propose des solutions pour valoriser ses produits végétaux : fruits, légumes et plantes.

Les agriculteurs disposent à l'atelier des outils et du cadre technique pour transformer eux-mêmes leur production en jus ou en conserves.



Les plus de l'Atelier

- Accueil et encadrement par une équipe dynamique et compétente
- Fournitures sur place (bouteilles, bocaux ...)
- Une seule journée pour repartir avec ses produits transformés
- Certifié Ecocert pour l'ensemble de ses activités, l'atelier est donc accessible aux producteurs Bio
- Elaborer ses propres produits à partir de ses recettes
- Bénéficier d'un atelier répondant aux exigences sanitaires

Atelier Jus

La fabrication du jus est très simple : les fruits sont broyés, pressés, pasteurisés et mis en bouteille.

L'atelier presse surtout pommes et poires ; pour d'autres fruits, se renseigner auprès du technicien.

Les jus sont systématiquement soumis à des auto-contrôles pour s'assurer de leur stabilité.

Quatre personnes sont nécessaires pour réaliser l'ensemble des opérations, et un technicien est là pour assurer l'encadrement et le déroulement de la journée.

Caractéristiques techniques et fournitures

- Bouteille (0,75 ou 1 litre) + bib (3 ou 10 litres)
- Jus trouble, sans additif, ni conservateur.
- Conservation : 3 ans.

Atelier Conserves

Fruits, légumes et plantes transformés selon des recettes sucrées ou salées.

Dans la cuisine de l'atelier, les possibilités de transformation sont nombreuses grâce aux outils disponibles : mamite de cuisson, coupe-légumes, raffineuse, pied mixeur, empateuses et autoclave. Muni de ses recettes, l'agriculteur peut venir fabriquer ses confitures, pâtés végétaux, chutney, coulis, pesto, sirops...

Les conserves sont systématiquement soumises à des auto-contrôles pour s'assurer de leur stabilité.

Pour réaliser l'ensemble des opérations, l'idéal est de venir à deux personnes et un technicien est là pour l'encadrement et apporter ses conseils basés sur la réglementation et son expérience.

Caractéristiques techniques et fournitures

- Bocaux de 228, 370 et 750 ml avec couvercles
- Sûreté, sucre roux bio, pectine, ...

Une journée de transformation

