



Agriculteurs, conserveurs, traiteurs, cuisiniers... On peut tout faire à la SICA !

Des **outils professionnels et mutualisés** à moindre coût pour développer votre activité, démarrer votre projet, tester des nouveaux produits, rencontrer d'autres professionnels...



Agriculture

Vous êtes agriculteur.trice. **Vous voulez valoriser votre travail et transformer votre production.**

Vous avez besoin d'un espace adapté pour :

- faire de la découpe,
- préparer vos matières premières,
- cuisiner,
- mettre en conserve...



Conserverie

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

Vous avez besoin d'un lieu pour préparer vos recettes :

- découper,
- stocker,
- cuisiner,
- stériliser,
- étiqueter...



Traiteur

Vous êtes cuisinier.e. **Vous voulez diversifier votre gamme et être efficace pour de grands volumes.**

Vous avez besoin d'un lieu pour préparer vos menus :

- découper,
- stocker,
- préparer, cuisiner,
- refroidir,
- conditionner...

De la découpe à la conserverie, en passant par la cuisine

- 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.**



Tarifs

Équipements	Unité	P.U. € HT adhérent	P.U. € HT non adh.
Découpe boucherie / charcuterie	au kg carcasse	0,40	0,50
Découpe Volailles	par tête	1,42	1,80
Préparation froide	au kg	0,80	1,00
Préparation chaude	au kg	1,50	1,80
Piano de cuisson seul	au kg	0,75	0,90
Refroidissement	au kg	0,60	0,80
Autoclave Sertissage / étiquetage	à l'unité	86,00	105,00

Témoignages

[Découvrir la SICA en vidéo](#)



[Découvrir l'histoire de la SICA](#)



« Travailler à plusieurs, avec des métiers différents, ça change tout ! »

« La SICA, comme elle est ouverte aux artisans, parle de toute la ruralité, pas seulement d'agriculture. »

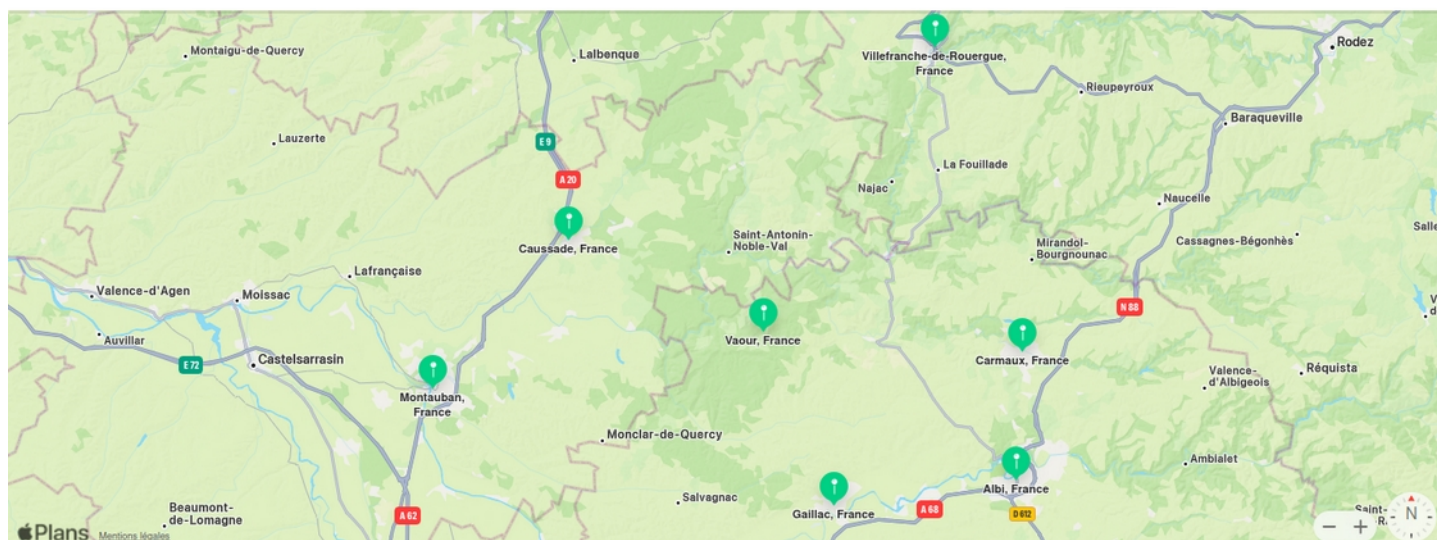
« Si je me suis installé à Vaour, c'est en grande partie parce qu'il y avait l'atelier... bon aussi pour le festival ! »

« La SICA a toujours été un outil de test d'activité, de démarrage pour de nouveaux projets. »

Un esprit mutualiste

La SICA est un espace **géré par les agriculteurs et les artisans adhérents**. La multiplicité des productions, des projets permet de nombreux échanges entre utilisateurs de l'outil. Des idées, de nouveaux savoir-faire, des complémentarités apparaissent.

Le Conseil d'administration permet l'expression de tous et le portage du projet.



<https://sicavaour.wordpress.com/> - Nous contacter par mail sicavaour@gmail.com

SICA des produits fermiers de Vaour - Au moulin à vent 81 140 VAOUR
Société d'intérêt collectif agricole exploitée sous forme de SARL - RCS Albi B 328 141 965

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

Antoine JADELOT 06 28 35 98 50 - Alain GREZES 06 81 70 21 03



Je suis intéressé.e pour transformer des produits à la SICA

Prénom NOM

Raison sociale

Activité.s actuelle.s

Activités envisagées avec la SICA (précisez les volumes annuels)

Mail

Téléphone

Adresse complète

Statut

Date

Signature