



**ATELIER
TECHNOLOGIQUE**



**PRESTATIONS
DE SERVICE**



**CATALOGUE
2026-2027**

EDiTo

Chers agriculteurs, transformateurs et groupements de producteurs,

Valoriser vos matières premières, diversifier vos revenus ou tester de nouvelles gammes exige souvent des investissements matériels et réglementaires colossaux.

C'est pour répondre à ce défi opérationnel que l'atelier technologique agroalimentaire de l'Agrocampus 64 vous ouvre ses portes et son savoir-faire.

Bien plus qu'un centre de formation, notre atelier technologique est un outil de production de pointe, conçu pour accompagner les professionnels.

En travaillant avec nous, vous bénéficiez d'infrastructures, de la flexibilité de lignes modulables et de l'expertise technique de vos process afin de sécuriser chaque étape de vos projets de transformation.

AVANTAGES EXCLUSIFS

- Zéro Risque d'Investissement : Louez nos machines à la carte (à la journée ou à la demi-journée) pour valider vos marchés de vente avant d'investir sur votre propre site.
- Maîtrise & Compétences : Nos équipes vous accompagnent pour optimiser vos fabrications et fiabiliser vos barèmes.

"Le goût authentique du terroir, le savoir-faire de nos ateliers : l'excellence de la Halle s'invite à la table de vos collaborateurs."



TARIFS

LOCATION ATELIER

Salle chaude : marmite, sauteuse, four, doseuse, capsuleuse, sertisseuse, cellule de refroidissement, pétrin, dateuse thermochromique

- Tarif / heure en autonomie : 38,00€
- Tarif / heure avec appui technique : 65,00 €

Salle froide : trancheuse, hachoir, mélangeur, poussoir sous vide

- Tarif / heure en autonomie : 38,00€
- Tarif / heure avec appui technique : 65,00 €

Salle lait : pasteurisateur 120L, doseuse à yaourt monoformat, tank à lait 100L, boule de concentration, dateuse jet d'encre

- Tarif / heure en autonomie : 38,00€
- Tarif / heure avec appui technique : 65,00 €

Légumerie : robot coup légumes, épluche légumes

- Tarif / heure en autonomie : 14,00€

LOCATION MATÉRIEL

Autoclave A1 : 48 verrines de 760g TO100

- Tarif / cycle : 60,00€

Autoclave A2 : 80 verrines de 760g TO100

- Tarif / cycle : 100,00€

Étuve à yaourts : environ 2000 yaourts

- Tarif / heure : 10,00€



Tests réalisés sur deux pots de chaque autoclave

TRAVAIL À FAÇON

Prestations découpe viande : emballage (cartons + poches sous vide) en supplément

- Tarif / heure : 38,00€

Prestation à façon (main d'œuvre + matériel) : matières premières par vos soins ou facturées + verrines facturées

- Tarif / heure : 45,00€



Les verrines ne sont pas incluses dans les tarifs.

Une formation hygiène sera demandée pour toute transformation régulière (possible au CFPPA).

Pour planifier une visite de l'atelier, étudier la faisabilité
d'un projet, contactez-nous !

Boutique ouverte :
Lundi et Mercredi :
12h-12h30 / 13h30-17h30

Vendredi :
12h-12h30 / 13h30-18h



**Boutique en
ligne**

Lycée Agricole de Montardon
Route de Pau
64121 Montardon



05.59.33.32.58

halle.montardon@educagri.fr

Retrouvez nos produits sur :
www.agrocampus64.fr