

LE PETIT ATELIER PARTAGÉ



MATÉRIELS

Le "petit atelier partagé" est équipé d'un matériel professionnel :

- Tables, chariots et plonge en inox
- Essoreuse à légumes manuelle 20L
- Coupe-légumes « Robocoupe » avec disques de découpe
- Mixeur plongeant
- Blender Vitalix
- Plaques à induction (1 feu)
- Four 3 niveaux « traditionnel »
- Cellule de refroidissement/ surgélation 10 niveaux
- Machine sous vide
- Capsuleuse vapeur
- Thermoscelleuse

RAISON D'ÊTRE

Afin d'accompagner la transformation de denrées alimentaires de proximité, et par là même de structurer les filières agricoles sur le territoire de la Métropole de Montpellier, le Marché Gare propose des espaces partagés et privés aux normes alimentaires, ainsi que des équipements professionnels.

UTILISATEURS

L'atelier partagé est destiné à répondre aux besoins des porteurs de projets sortant d'incubateurs, des professionnels souhaitant tester des recettes avant mise en production, et des producteurs agricoles cherchant à diversifier leur activité en transformant fruits ou légumes. Il constitue une solution flexible et économique évitant l'acquisition d'équipements et de locaux coûteux.

CONDITIONS

La location de cet atelier partagé est réservée aux professionnels qui travaillent principalement à partir de matières premières végétales d'origine locale ou régionale.

SUPERFICIE

Le "petit atelier partagé" comprend un laboratoire de 20 m², complété par une chambre froide de stockage, des sanitaires et un vestiaire.



TARIFS

Cet atelier partagé est disponible à la location pour les professionnels au tarif de 100 € HT par jour pour le local, avec un forfait supplémentaire pour l'utilisation du matériel variant de 20 à 50 € HT par jour.

INFORMATIONS:

ADRESSE:

Marché Gare de Montpellier,
281, avenue du Marché Gare,
34070 Montpellier

CONTACTS:

Accueil Marché Gare de Montpellier

✉ somimon@mercadis.net

☎ +33 (0)4 67 92 29 60

Laurent FOURCADE

✉ l.fourcade@mercadis.net

☎ +33 (0)6 32 05 45 87