



# Journée immersive

Vivez le quotidien d'un agriculteur



## OLÉICULTURE

L'oliveraie des Bragalous - Julie Jeune

### Programme

#### Matin

9h00 - 10h00

Café / Thé de bienvenue et découverte de l'oliveraie autour de l'exploitation, point de vue sur le paysage environnant

10h00 - 11h00

Formation à la taille de production (*éléments clés, conseils techniques, réponses aux éventuelles interrogations*)

11h00 - 12h00

Mise en pratique individuelle

12h00 - 13h30

Pause repas

#### Après-midi

13h30 - 14h30

Présentation du moulin et dégustation des 2 huiles d'olive produites sur place

14h30 - 15h45

Mise en bouteille de l'huile, étiquetage

15h45 - 16h15

Moment d'échange autour de la journée

### infos pratiques

Participants : 4 à 8 personnes

Pique-nique inclus

Accessibilité : Non adapté aux PMR et non-voyants

Chien admis (sous responsabilité du propriétaire)

Toilettes disponibles sur place

Déplacement à pied sur site (- de 2km A/R)

À prévoir : Chaussures adaptées à la marche, casquette ou chapeau, gants et gourde d'eau.

**50 € / Pers**

**27 mars 2026**

**Limite d'inscription**

24h avant l'activité

#### Lieu de l'immersion

1111 Route de Bessas  
07460  
Saint-Sauveur de Cruzières  
Parking sur terrain privé



#### Contact & Inscription

Julie JEUNE

-

06 62 86 52 44

domainedesbragalous@gmail.com