

PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATIONS CIRCUITS COURTS
AGRITOURISME - CENOTOURISME

Diversification : se former pour réussir

Calendrier 2023-2024



FORMATIONS

www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr




CHAMBRE
D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

Circuits courts Agritourisme œnotourisme



Construire son projet sur des bases solides

Se lancer dans la vente directe - 3 jours

 Vous voulez connaître l'environnement économique, réglementaire des activités de transformation et commercialisation en circuits courts. Vous avez besoin d'identifier les étapes clés pour construire un projet sur des bases solides.

Lieu	Dates
Sablé-sur-Sarthe (72)	06/10, 12/10 et 17/10/2023
Beaupréau (49)	14/11, 28/11 et 05/12/2023

Intervenants : Conseillers spécialisés circuits courts, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

Réaliser son étude de marché - 4 jours




 Vous voulez analyser le marché et définir comment vous y faire votre place pour un projet commercial gagnant !

Modalités	Dates
3 classes virtuelles de 2 h à 2 h 30 + 1 journée en présentiel + travail personnel sur la plateforme à distance.	08/09, 22/09, 29/09 (présentiel) et 03/10/2023
	08/12, 19/12/2023, 05/01 (présentiel) et 09/01/2024
Journée en présentiel : Angers (49) (modifiable selon origine des participants).	08/03, 22/03, 29/03 (présentiel) et 02/04/2024
	07/06, 21/06, 28/06 (présentiel) et 04/07/2024

Intervenants : Conseillers spécialisés circuits courts, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

Gagner en efficacité commerciale


Réussir sa communication commerciale – 2 jours

 Vous souhaitez augmenter votre notoriété et votre visibilité pour une relation durable avec vos clients.

Lieu	Dates	Contacts
Ancenis (44)	24/10 et 31/10/2023	Carole CHEVALLIER - 06 45 70 92 39
Sablé-sur-Sarthe (72)	19/03 et 26/03/2024	Carole DIARD - 06 16 69 00 02

Intervenant : Conseiller spécialisé en marketing, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.


Savoir négocier avec les professionnels (GMS, restauration collective, magasin...) – 2 jours

 Vous souhaitez avoir les clés et outils d'une négociation commerciale réussie afin de développer vos ventes sur les marchés professionnels.

Lieu	Dates	Contacts
Angers (49)	13/11 et 20/11/2023	Carole DIARD - 06 16 69 00 02
Nantes (44)	06/02 et 13/02/2024	Carole CHEVALLIER - 06 45 70 92 39

Intervenants : Conseillers spécialisés en marketing, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire + professionnels de la distribution.


Répondre à un marché public de denrées alimentaires – 2 jours

 Vous souhaitez mieux comprendre le fonctionnement des marchés publics pour estimer l'enjeu d'y répondre.

Lieu	Dates	Contacts
Angers (49)	16/01 et 23/01/2024	Virginie BOUREAU - 06 28 90 38 45

Intervenant : Conseiller alimentation de proximité, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

Rendre attractif son point de vente – 1 jour


 Vous souhaitez découvrir les techniques d'aménagement qui captent l'attention du client et permettent de développer les ventes dans votre magasin à la ferme, au domaine ou en ville.

Lieu	Dates	Contacts
Dans l'entreprise d'un participant	02/04/2024	Carole DIARD - 06 16 69 00 02

Intervenant : Conseiller spécialisé en marketing, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

Maîtriser la qualité de ses produits


Techniques de transformation – 1 ou 2 jours

 Vous voulez fabriquer des produits de qualité.

Formations	Dates	Lieu
Maîtriser la fabrication des yaourts	11/09 et 12/09/202	Rochefort-sur-Loire (49)
Maîtriser la fabrication des fromages lactiques	13/09 et 14/09/2023	Rochefort-sur-Loire (49)
Établir ses barèmes de stérilisation en autoclave	19/10/2023	Rochefort-sur-Loire (49)
Découpe de porc, le tri des viandes pour les différentes transformations	06/09 et 07/09/2023	Rochefort-sur-Loire (49)
Maîtriser les bases de la transformation des fruits	04/12 et 05/12/2023	Rochefort-sur-Loire (49)
Maîtriser les germes pathogènes en production laitière	1 ^{er} semestre 2024 Date à préciser	Angers (49)
Maîtriser la fabrication des légumes lactofermentés	1 ^{er} semestre 2024 Date à préciser	Lieu à préciser

Intervenants : Conseiller spécialisé, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire + formateurs en transformation alimentaire.

Réglementation sanitaire en atelier de transformation

 Vous voulez mettre en place un plan de maîtrise sanitaire adapté à vos fabrications fermières et respecter la réglementation.

Formations	Dates	Public
Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire : HACCP et bonnes pratiques d'hygiène – 2 jours		
- Produits carnés	09/10 et 16/10/2023*	Responsables d'atelier
- Produits végétaux transformés (fruits, légumes, céréales...)	20/11 et 27/11/2023*	
- Produits laitiers (Guide des bonnes pratiques d'hygiène produits fermiers)	22/01 et 29/01/2024*	
- Centre d'emballage d'œufs	29/01 et 05/02/2024*	
Produits laitiers : utiliser le Guide des bonnes pratiques d'hygiène européen pour mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire	16/11/2023*	Responsables d'atelier formés avant 2017
Abattage lapins-volailles : contrôle ante, post-mortem et retrait de carcasses** (Habilitation initiale et renouvellement)	18/06/2024*	Opérateurs d'abattoir effectuant le contrôle ante et post mortem
Abattage volailles et lapins : gestion du bien-être animal à l'abattage** (Certificat de compétence mise à mort des animaux – niveau opérateur)	12/03/2024*	Opérateurs d'abattoir chargés des étapes déchargement, anesthésie et saignée

*Lieu : Angers (49) (adaptable selon l'origine géographique des participants pour certaines sessions)

**Formation organisée par Avipôle Formation

Intervenants : Conseiller circuits courts, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire + intervenants spécialisés ou habilités selon formation.



Agritourisme - Œnotourisme


Développer une activité de visite de groupes sur sa ferme - 4 jours

 Vous voulez mettre en place de manière professionnelle des prestations d'accueil touristiques ou pédagogiques sur votre ferme.

Secteurs	Dates	Contacts
Beaupréau (49)	09/10, 17/10, 30/10 et 21/11/2023 (à confirmer)	Lise GUILLOTON - 02 51 36 82 84

Intervenants : Conseiller spécialisé circuits courts/accueil à la ferme, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire + intervenants spécialisés.

Professionaliser son accueil œnotouristique 1 ou 2 jours

 Vous voulez créer ou innover dans une prestation œnotouristique adaptée aux nouvelles attentes des clients.

Secteurs	Dates	Public	Contacts
Clisson (44)	28/05 et 04/06/2024	Débutants	Carole DIARD - 02 41 96 75 20
Doué-en-Anjou (49)	02/07/2024	Experts	

Intervenants : Conseillers spécialisés, Chambre d'agriculture des Pays de la Loire + consultant en œnotourisme.

**L'Académie
eTourisme**

Des formations régionales accessibles et opérationnelles sur les thématiques du numérique et du tourisme durable. Pour découvrir le programme : www.academie-etourisme-paysdelaloire.fr

Pour aller plus loin en circuits courts et accueil à la ferme



CONSEIL SPÉCIALISÉ

Commercialisation, plan de maîtrise sanitaire en transformation, dossier d'agrément CE.



BULLETIN D'INFORMATION

Feuille de chou, une lettre d'information bimestrielle pour se tenir informé de toute l'actualité des circuits courts.



BIENVENUE À LA FERME

Rejoignez le 1^{er} réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme pour renforcer votre visibilité.

Nos formations



Nos formations sont ouvertes à tous les actifs (chef d'exploitation, conjoint collaborateur...) ou futurs stagiaires agricoles. Les salariés peuvent y participer, nous contacter pour en connaître les conditions. Lorsque la formation s'adresse à un public particulier ou que des prérequis sont nécessaires (niveau de formation, conditions particulières), cela est précisé dans le programme détaillé envoyé sur demande ou remis au plus tard à l'inscription. Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter pour étudier les possibilités de suivre la formation.

Annulation/report : notre organisme se réserve la possibilité d'annuler ou de reporter la formation si les effectifs sont insuffisants et en cas de force majeure. Les inscrits seront informés dans les plus brefs délais. Les absences du stagiaire ne donnent pas lieu au remboursement des frais de formation, sauf cas de force majeure.

Les tarifs de nos formations sont compris entre 0 et 220 euros par jour (fonction de la prise en charge des fonds de formation). Les tarifs ne comprennent pas les frais de repas et de déplacements qui restent à votre charge.

Suite à votre inscription, un contrat de formation vous sera envoyé. Une attestation de fin de formation sera délivrée à l'issue de la formation.

Conditions générales de vente sur demande.

Les chefs d'entreprise peuvent bénéficier d'un **crédit d'impôt** lorsqu'ils vont en formation. Celui-ci est calculé sur la base du SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an. Pour 2023, ce montant est doublé pour les entreprises de moins de 10 salariés, réalisant un chiffre d'affaires inférieur à deux millions d'euros.

Aide au remplacement : si vous êtes adhérent au service de remplacement, vous pouvez vous faire remplacer quand vous partez en formation, avec un tarif préférentiel. Renseignez-vous auprès de votre association départementale de remplacement.

LES [+] DE NOS FORMATIONS EN CIRCUITS COURTS - AGRITOURISME - ŒNOTOURISME



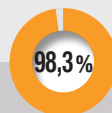
www.afnor.org
Liste des sites certifiés et
de nos engagements sur
www.chambres-agriculture.fr



Stagiaires formés
en 2022 !



C'est la note moyenne
de satisfaction globale
donnée par les participants
à l'issue des formations



des participants indiquent
que la formation a répondu
à leurs attentes

Renseignements et inscriptions pour toutes les formations circuits courts - agritourisme - œnotourisme :

Géraldine DANNENHOFFER
02 41 96 75 56

geraldine.dannenhoffer@pl.chambagri.fr



Retrouvez toutes nos
formations circuits courts -
agritourisme - œnotourisme
en flashant ce QRcode



Chambre d'agriculture Pays de la Loire
9 rue André Brouard
CS 70510
49105 ANGERS CEDEX 02
www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr