

# PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATIONS CIRCUITS COURTS  
AGRITOURISME - ŒNOTOURISME

## Diversification : se former pour réussir

Calendrier 2021-2022



FORMATIONS

[www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr](http://www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr)



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**


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.

Secteurs	Dates	Contacts
Maine-et-Loire	5, 12 et 19/10/2021 25/04, 2 et 9/05/2022	44 : Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95 49 : Carole DIARD - 02 41 96 75 20
Loire-Atlantique / Vendée	4, 11 et 21/10/2021 21, 28/02 et 07/03/2022	53 : Elodie DELMAS - 02 43 67 36 82 72 : Hélène TESSIER - 02 43 39 62 00
Mayenne - Sarthe	19, 23 et 30/11/2021	85 : Lise GUILLON - 02 51 36 82 84

**Intervenants** : conseillers spécialisés circuits courts de la Chambre d'agriculture.

### Réaliser son étude de marché

 Vous voulez analyser le marché et définir comment vous y faire votre place afin de mettre en place un projet commercial gagnant !

Modalités	Dates	Contacts
100 % à distance*	10, 27/09 et 8, 11/10/2021	44 : Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95 49 : Carole DIARD - 02 41 96 75 20
Présentiel (2,5j) à Nantes	7, 14 et 20/12/2021	53 : Elodie DELMAS - 02 43 67 36 82 72 : Hélène TESSIER - 02 43 39 62 00
100 % à distance*	22/02, 3, 7 et 14/03/2022	72 : Hélène TESSIER - 02 43 39 62 00 85 : Lise GUILLON - 02 51 36 82 84
100 % à distance*	22/04, 6, 20 et 27/05/2022	

\*7 classes virtuelles de 2h à 2h30 réparties sur 3 ou 4 dates

**Intervenants** : conseillers spécialisés marketing de la Chambre d'agriculture.


### Un projet en aviculture (chair ou pondeuse) ?

- Formation «démarrer son élevage en circuits courts» le 14/12/2021
- Autres formations (biosécurité) : consulter le programme «aviculture».

**Contact** : Laura FOURCADE - Tél. 02 51 36 83 21

# Gagner en efficacité commerciale


## Dynamiser sa communication commerciale : flyers, fichiers clients, cohérence image-prix... - 2 jours

 Vous voulez revisiter vos pratiques commerciales pour développer vos ventes. Vous avez besoin pour cela d'améliorer vos supports de communication et votre suivi client.

Secteurs	Dates	Contacts
Maine-et-Loire	9 et 16/11/2021 7 et 14/03/2022	44-85 : Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95 49-53-72 : Carole DIARD - 02 41 96 75 20
Loire-Atlantique / Vendée	25/04 et 2/05/2022	
Mayenne - Sarthe	30/05 et 06/06/2022	

**Intervenants** : conseillers spécialisés marketing de la Chambre d'agriculture.


## Savoir parler de ses produits pour séduire les clients - 1 jour

 Vous voulez séduire vos clients avec un discours produit percutant.

Lieu	Dates	Contacts
Nantes	27/09/2021	Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95

**Intervenants** : conseillers spécialisés marketing de la Chambre d'agriculture.


## Réaliser des étiquettes produits valorisantes et conformes à la réglementation - 1 jour

 Vous voulez y voir clair sur les mentions obligatoires et valorisantes à utiliser sur les étiquettes de vos produits fermiers.

Lieu	Date	Contact
La Roche-sur-Yon	31 janvier 2022	Emmanuelle SOUDAY - 02 41 18 60 62
Le Mans	13 juin 2022	

**Intervenants** : conseillers spécialisés circuits courts de la Chambre d'agriculture.

## Boostez votre communication avec Bienvenue à la ferme

 Vous venez de rejoindre le réseau Bienvenue à la ferme et souhaitez vous approprier les nombreux outils et opérations du réseau.



MANGEZ  
VIVEZ  
fermier


### Pré-requis :

être adhérent à Bienvenue à la ferme

Département	Dates	Contacts
Loire-Atlantique	17/01/2022	Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95
Maine-et-Loire	25/10/2021	Carole DIARD - 02 41 96 75 20
Mayenne	25/04/2022	Linda COUSIN - 02 43 67 37 02
Sarthe	21/02/2022	Manon HUREAU - 02 43 39 62 03
Vendée	21/09/2021	Lise GUILLOTON - 02 51 36 82 84

# Maîtriser la qualité de ses produits


## Techniques de transformation

 Vous voulez fabriquer des produits de qualité.

Formations	Dates	Lieu
Fruits et légumes : maîtriser les bases de la transformation	2 et 09/12/2021	Nantes
Fromages lactiques : maîtriser la fabrication et gérer les accidents	23/11/2021	À définir selon inscrits
Crème, beurre : maîtriser la fabrication et gérer le lait écrémé	7/03/2022	À définir selon inscrits
Établir ses barèmes de stérilisation en autoclave	01/03/2022	À définir selon inscrits
Maîtriser la pasteurisation et la cuisson des produits transformés (jus de fruits, plats cuisinés sous vide, semi-conserve...)	11/04/2022	À définir selon inscrits
Réussir le séchage de ses fruits, légumes et plantes PAM	21/02/2022	À définir selon inscrits

**Intervenants** : conseiller spécialisé de la Chambre d'agriculture et 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	11 et 18/10/2021*	Responsables d'atelier
- Produits végétaux transformés (fruits, légumes, céréales...)	22 et 29/11/2021*	
- Produits laitiers (Guide des bonnes pratiques d'hygiène produits fermiers)	17 et 24/01/2022*	
- Centre d'emballage d'œufs	16 et 29/11/2021* 22/03 et 05/04/2022	
Définir son plan d'analyses microbiologiques d'autocontrôle		Responsables d'atelier
- Produits laitiers	21/09/2021*	
- Produits carnés	26/10/2021*	
Abattage lapins-volailles : contrôle ante, post-mortem et retrait de carcasses (Habilitation initiale et renouvellement)	09/06/2022*	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)	10/02/2022*	Opérateurs d'abattoir chargés des étapes déchargement, anesthésie et saignée

\*Lieu à définir selon provenance des participants.

**Intervenants** : conseillère circuits courts de la Chambre d'agriculture + intervenants spécialisés ou habilités selon formation.


**Contact** : Nelly CHARGE – Tél. 02 41 96 76 03

**Contact Centre d'emballage d'œufs** : Emmanuelle SOUDAY - Tél. 02 41 18 60 62



## 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
Loire-Atlantique et Vendée	7 et 14 octobre 2021 + 2 jours à fixer avec le groupe	Lise GUILLOTON – 02 51 36 82 84

**Intervenants :** conseillère spécialisée circuits courts/accueil à la ferme de la Chambre d'agriculture + intervenants spécialisés.

### Professionaliser son accueil œnotouristique - 2 jours

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

Secteurs	Dates	Contacts
Loire-Atlantique	21 et 28/02/2022	Fabien VIGNAL - 02 53 46 61 95
Maine-et-Loire	28/06 et 05/07/2022	Carole DIARD - 02 41 96 75 20

**Intervenants :** conseillers spécialisés de la Chambre d'agriculture.

## L'Académie eTourisme

Faites d'internet un atout majeur de votre activité agri ou œnotouristique. Consultez le programme proposé par l'académie E-tourisme sur : <https://academie-etourisme-paysdelaloire.fr>.

**Nos formations** sont ouvertes à tous les actifs (chefs d'exploitation, conjoint collaborateur...) ou futurs actifs 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 200 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.**

**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.

# 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, conseil en technologie laitière.



## RÉSEAU BIENVENUE À LA FERME

Rejoignez le 1<sup>er</sup> réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Bénéficiez de la notoriété de la marque et de ses outils de communication pour renforcer votre visibilité.



## APPROLOCAL.FR

Vendez vos produits en ligne aux professionnels de la restauration collective régionale.



## BULLETIN D'INFORMATION SPÉCIALISÉE

Feuille de chou et ses suppléments thématiques (lait, volailles circuits courts) pour se tenir informé de toute l'actualité des circuits courts.



## ANALYSES DE LABORATOIRE

Analyses d'hygiène alimentaire dans notre laboratoire LARCA au Mans.

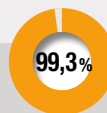
## LES [+] DE NOS FORMATIONS EN CIRCUITS COURTS - AGRITOURISME - CENOTOURISME :



Stagiaires formés  
en 2020 !



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



### Rendez-vous sur :

<https://extranet-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/produire/circuits-courts/>

Chambre d'agriculture Pays de la Loire  
Pôle circuits-courts et accueil à la ferme  
9 rue André Brouard  
CS 70510  
49105 ANGERS CEDEX 02  
[www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr](http://www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr)

