

# FORMATIONS

## PROPOSÉES PAR VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE

*Transformation des produits de la ferme,  
règlementation sanitaire, commercialisation...*

*Pour vous, producteurs fermiers*



Ces formations sont susceptibles de bénéficier des financements de :



UNION EUROPÉENNE  
LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS  
LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS

PRÉFET DE LA  
RÉGION  
AUVERGNE-ALPES

# Sommaire

<b>Page 3</b>	<b>Techniques de transformation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je m'initie à la transformation fromagère</li> <li>▪ Fruits et légumes : je conçois mon projet de transformation à la ferme de A à Z</li> <li>▪ Fabrication du pâté en croûte</li> </ul>	<b>Page 4</b>	<b>Autoclave et machine sous-vide, je maîtrise !</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Je sécurise l'utilisation de mon autoclave : efficacité et suivi des produits stérilisés</li> <li>▪ J'utilise la machine sous vide de manière optimale</li> </ul>
<b>Pages 5, 6</b>	<b>Organisation du travail et développement personnel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heureux au travail, ça se cultive !</li> <li>▪ Sauveteur Secouriste au Travail : SST initial</li> </ul>	<b>Pages 7, 8</b>	<b>Volailles fermières</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles</li> <li>▪ Volailles fermières : prévenir et soigner avec les méthodes naturelles (homéo, phyto et aromathérapie)</li> <li>▪ Aménager et valoriser son parcours de volailles fermières/bio</li> </ul>
<b>Pages 9 - 11</b>	<b>Hygiène et réglementation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hygiène en point de vente collectif</li> <li>▪ Je maîtrise l'hygiène des produits laitiers/fromagers</li> <li>▪ Le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière fermière</li> <li>▪ Je maîtrise l'hygiène des produits carnés</li> <li>▪ Je construis mon Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés</li> </ul>	<b>Page 12 -15</b>	<b>Commercialisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ J'améliore les ventes de mon point de vente collectif grâce au merchandising</li> <li>▪ Prise de vue photographique : booster sa communication par l'image</li> <li>▪ Un site Internet pour élargir ma clientèle et mieux vendre mes produits</li> <li>▪ Je me professionnalise en vente : Choix commerciaux et techniques de vente</li> <li>▪ Vendre sur les marchés : augmenter ses ventes par la maîtrise de la démarche commerciale</li> </ul>
<b>Page 18</b>	<b>Conditions générales des formations</b>		
<b>Page 19</b>	<b>Besoin d'un coup de main ? d'un accompagnement individuel ?</b>		
<b>Page 21</b>	<b>Bulletin d'inscription</b>		
<b>Page 23</b>	<b>Recueil de vos attentes</b>		

*Les tarifs indiqués sont ceux dont bénéficient les ayants droits VIVEA.  
Les frais d'inscription pour les non ayants droit VIVEA sont de 200 €/jour.  
(Pour en savoir plus, rendez-vous page 17).*

## Techniques de transformation

### Je m'initie à la transformation fromagère

#### Objectifs

Acquérir les bases de la technologie fromagère lactique.

#### Programme

Un stage pour acquérir les bases théoriques et pratiques fondamentales pour la transformation fromagère à la ferme : qualité du lait et caractéristiques d'un lait fromageable, réglementation sanitaire, points clés du processus de transformation du lait au fromage, problèmes de fabrication, équipements de fromagerie.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
10 et 11 février 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

producteurs de fromages fermiers en activité récente ou en projet d'installation.

##### INTERVENANT

Sylvie MORGE

##### RESPONSABLE DE STAGE

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

**Les + du stage : Formatrice spécialisée et expérimentée. Stage théorique et pratique.**

### Fruits et légumes : je conçois mon projet de transformation à la ferme de A à Z

#### Objectifs

Concevoir son projet de transformation en fruits et légumes.

#### Programme

- Concevoir sa gamme de produits en fonction des attentes des consommateurs et de ses projets (quels produits, à quels prix... ?),
- Connaître les réglementations (sanitaire, étiquetage, ...) et les formalités administratives,
- Concevoir et dimensionner son atelier de transformation et connaître les possibilités de transformer en atelier collectif,
- Apprendre à confectionner ses produits : élaborer ses recettes, savoir utiliser le matériel nécessaire, produire avec régularité et efficacité.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
Novembre ; décembre 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à St Priest en Jarez

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Arboriculteurs et maraîchers en activité ou en projet d'installation.

##### RESPONSABLE DE STAGE

Pierre MOREAU  
Tél : 04 77 92 12 12  
pierre.moreau@loire.chambagri.fr

##### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

**Les + du stage : mettre au point un projet complet, en deux jours, avec le soutien de conseillers spécialisés. Une journée entière dans un véritable laboratoire de transformation !**

### Fabrication du pâté en croûte

#### Objectifs

Permettre aux participants d'élaborer de délicieux pâtés croûte fermiers pour élargir ou parfaire leur gamme de produits.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
Automne 2020	1 jour	A définir

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Fermiers aubergistes et producteurs fermiers de charcuterie cuite

##### RESPONSABLE DE STAGE

Xavier VALETTE  
Tél : 04 77 92 12 12  
xavier.valette@loire.chambagri.fr

## Autoclave et machine sous-vide, je maîtrise !

### Je sécurise l'utilisation de mon autoclave : efficacité et suivi des produits stérilisés

#### Objectifs

Connaître les points à maîtriser pour conduire une stérilisation efficace.

#### Programme

- Une partie de la formation sera consacrée à la présentation des points à maîtriser pour assurer une stérilisation efficace,
- Les facteurs qui interviennent dans la mise en place d'un barème et comment valider les barèmes de stérilisation,
- Une seconde partie présentera les points à maîtriser pour la bonne conduite d'un autoclave et le suivi des produits stérilisés : les facteurs de choix d'un autoclave, les cycles de fonctionnement de l'autoclave, les autocontrôles et documents d'enregistrement, l'étiquetage, la traçabilité.

#### Infos pratiques

##### **PUBLIC**

Les producteurs fermiers qui réalisent des conserves.

##### **INTERVENANT**

Joëlle RUCHTI  
Etablissement André Paillot

##### **RESPONSABLE DE STAGE**

Sophie DOUILLON  
Tél : 04 77 92 12 12  
Sophie.douillon@loire.chambagri.fr

##### **TARIF**

35 € pour les ayants droit VIVEA

 Date(s)	Durée	Lieu(x)
mardi 24 mars 2020	1 jour	Lycée agricole de Ressins

**Les + du stage : une journée pour faire le tour de la technologie, ses avantages, ses inconvénients.**

### J'utilise la machine sous vide de manière optimale

#### Objectifs

Mieux connaître le matériel, la technologie du sous vide et ses applications.

#### Programme

- Les avantages et les inconvénients de cette technologie,
- Les obligations sanitaires,
- Choix et coût du matériel et des sacs,
- Les règles d'étiquetage,
- La détermination des DLC,
- Les analyses bactériologiques à pratiquer.

#### Infos pratiques

##### **PUBLIC**

Les producteurs fermiers qui souhaitent utiliser cette technologie pour le conditionnement de leurs produits.

##### **INTERVENANT**

Sophie AYOUB,  
établissement André Paillot

##### **RESPONSABLE DE STAGE**

Sophie DOUILLON  
Tél : 04 77 92 12 12  
Sophie.douillon@loire.chambagri.fr

##### **TARIF**

35 € pour les ayants droit VIVEA

 Date(s)	Durée	Lieu(x)
lundi 27 avril 2020	1 jour	Chambre d'Agriculture à Feurs

**Les + du stage : formatrice spécialisée et expérimentée. Mise en pratique sur machine sous-vide lors de la formation.**

## Heureux au travail, ça se cultive !

### Objectifs

S'approprier et mettre en pratique des outils simples pour augmenter son confort dans son travail et dans sa vie privée.

### Programme

#### Atelier initiation (2,5 jours) :

- La communication bienveillante pour vivre les relations de manière plus sereine dans tous les domaines de sa vie et oser s'affirmer.
- Désamorcer les conflits et agressivités avec confort et réagir face aux objections de son entourage et de la société.
- Aborder sereinement les changements dans sa vie professionnelle et privée.
- Techniques pour dynamiser son expression orale et se situer corporellement face à son auditoire pour capter son attention (déplacements, posture, gestuelle).

+ **Matinée (2 mois plus tard)** pour faire le point sur la mise en pratique des éléments abordés lors des premières journées, les difficultés rencontrées, apports complémentaires.

#### Atelier perfectionnement (2,5 jours) :

- Approfondir les techniques et méthodes abordées en initiation : sous forme de petits ateliers thématiques selon les besoins et envies des participants (expression orale, communication positive, réduire son stress, gérer les changements, etc...).

+ **Matinée (2 mois plus tard)** pour faire le point sur la mise en pratique des éléments abordés lors des premières journées, les difficultés rencontrées, apports complémentaires.

### Infos pratiques

#### INTERVENANTS

Angèle JUNET (comédienne et professeur de théâtre)  
Franck CARMINATI (accompagnateur en développement personnel)

#### RESPONSABLE DE STAGE

Sophie DOUILLON  
Tél : 04 77 92 12 12  
Sophie.douillon@loire.chambagri.fr

#### TARIF

Gratuit pour les ayants droit VIVEA,  
Caution : 200 €

#### MOYENS ET METHODES

##### PEDAGOGIQUES :

Exercices d'expression orale à partir des problématiques amenées par les participants.

Atelier théâtral des scènes du quotidien, exercices pour améliorer la confiance en soi et l'écoute.

Mises en situation à chaque phase du stage pour s'approprier les concepts et s'entraîner.

 Date(s)	Durée	Lieu(x)
2 <sup>nd</sup> semestre 2020	2,5 jours	Sauvain

**Les + du stage : Des intervenants passionnés, dynamiques et chaleureux qui s'adapteront aux besoins du groupe (envies, questionnements ...) et au rythme de chacun.**

*"La méthode est exceptionnelle"*

*" Cette formation peut nous changer la vie de tous les jours"*

*"Un stage où on ne vous demande pas d'être encore meilleur mais simplement vous-même"*

*"Les outils proposés sont simples et accessible à tous."*

## Sauveteur Secouriste au Travail : SST initial

Nouveau

### Objectifs

Au-delà des gestes et postures et en dépit de toutes les précautions, l'agriculture reste un métier à risque et les dangers sont omniprésents, notamment en production fermière. Lorsqu'un accident survient, les premières minutes sont généralement cruciales pour intervenir et peuvent même sauver des vies. Mais comment faire en cas de coupure, de brûlure, d'électrification, de chute... ? Comment garder son calme et réagir efficacement ?

La Chambre d'Agriculture et la MSA vous propose pour cela une formation pour devenir Sauveteur Secouriste au Travail.

### Infos pratiques

#### **PUBLIC**

Tout agriculteur

#### **RESPONSABLE DE STAGE**

Pierre MOREAU

Tél : 04 77 92 12 12

pierre.moreau@loire.chambagri.fr


#### **TARIF**

Gratuit pour les ayants droit VIVEA,

Caution : 200 €

### Programme

- Connaître les risques,
- Savoir les prévenir,
- Savoir réagir en cas de danger.

 Date(s)	Durée	Lieu(x)
printemps 2020 (sur demande)	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs

**Les + du stage : Mises en situation. Formation certifiante, reconnue par les pouvoirs publics.**

## Volailles fermières

### Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles

Nouveau

#### Objectifs

Mieux connaître les besoins alimentaires d'une volaille et être capable de faire sa propre formulation.

#### Programme

- Connaître la physiologie digestive des volailles et leur besoin alimentaire.
- Présentation d'un outil permettant de faire sa propre formulation et des différentes matières premières.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
2 <sup>nd</sup> semestre 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs et visite d'exploitation

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Éleveurs de volailles de chair et poules pondeuses en fermier et Bio.

##### INTERVENANT

Christel NAYET,  
Chambre d'Agriculture de la Drôme

##### RESPONSABLE DE STAGE

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

**Les + du stage : Formatrice spécialisée en élevage + visite d'exploitation.**

### Volailles fermières : prévenir et soigner avec les méthodes naturelles (homéo, phyto et aromathérapie)

Nouveau

#### Objectifs

Reconnaître les principales pathologies des volailles (chair et/ou pondeuses) et savoir utiliser des produits naturels et efficaces pour les prévenir et les soigner.

#### Programme

- Connaissance de la physiologie des volailles, ses besoins et les conditions d'élevage qui contribuent à renforcer leur immunité.
- Observation et reconnaissance des maladies des volailles, mesures de prévention possibles.
- Utilisations possibles des méthodes alternatives et protocole en fonction des pathologies.
- Utilisation des médecines alternatives pour gérer la vermifugation, la coccidiose et le parasitisme.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
2 <sup>nd</sup> semestre 2020	1 jour	Chambre d'Agriculture à Feurs.

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Éleveurs de volailles fermières en activité ou en projet.

##### INTERVENANT

vétérinaire spécialisé.

##### RESPONSABLE DE STAGE

Sophie DOUILLON  
Tél : 04 77 92 12 12  
sophie.douillon@loire.chambagri.fr

##### TARIF

à définir

**Les + du stage : apprendre ou renforcer ses bases des méthodes de soins alternatives pour être plus autonome sur son élevage.**

**Contexte :** Tous les élevages de volailles fermières comportent un parcours mais celui-ci n'est pas toujours bien utilisé. Pourtant il peut jouer un rôle important dans la santé et le bien-être des volailles et notamment dans la protection contre le vent et la prévention de la prédation des rapaces.

Son aménagement nécessite donc de bien l'adapter aux besoins des volailles et à son contexte local.

*Cette formation permet l'accès aux aides à l'aménagement des parcours de l'AFIVOL.*

### Objectifs

Mesurer l'ensemble des enjeux techniques, économiques et réglementaires pour permettre aux éleveurs d'acquérir les bases indispensables pour réussir la conception des parcours pour leurs volailles.

Affiner son projet de création de parcours, de la réflexion à la plantation des arbres et des haies.

### Programme

Grands principes de l'aménagement d'un parcours + de volailles et importance : aspects de bien-être animal, sanitaire, alimentaire et esthétique.

Les principes de la conception de parcours :

- Définir ses objectifs et analyser ses contraintes,
- Proposer un dispositif de plantation,
- Choisir son matériel végétal,
- Chiffrer son projet,
- Planifier la plantation et le suivi des arbres.

### Infos pratiques

#### PUBLIC

Éleveurs de volailles fermières et/ou bio ou porteurs de projet.

#### INTERVENANT

François GAUDIN (conseiller volailles et porcs)

Antoine MARIN (ingénieur agroforesterie)

#### RESPONSABLE DE STAGE

Marie-Pierre COUALLIER

Tél : 04 78 44 37 73

marie-

pierre.couallier@rhone.chambagri.fr


#### TARIF

A définir

#### METHODES PEDAGOGIQUES :

Apports théoriques, échanges entre stagiaires.

Application sur cas concrets.

 Date(s)	Durée	Lieu(x)
6 et 13 février 2020	2 jours	La Tour de Salvagny



## Hygiène et réglementation

### Hygiène en point de vente collectif

A la demande



#### Objectif

Mieux connaître la réglementation sanitaire et ses applications dans un point de vente collectif.



#### Programme

Cette formation peut être réalisée dans un point de vente collectif à condition qu'elle réunisse au moins 8 personnes (*du même PVC ou inter PVC*).

#### Une semaine avant le jour du stage :

- Réalisation par le formateur de tests de surface avec des lames de contact gélosées sur différentes surfaces dans le PVC.

#### Le jour de la formation :

- Rappel de la réglementation sanitaire,
- Les germes pathogènes,
- Lecture des lames gélosées,
- La Chaîne du froid, les règles d'hygiène en PVC, le plan de nettoyage et désinfection du PVC, la traçabilité, gestion des invendus, la DLC, validation de la DLC, la DLUO, le PMS,
- Les règles d'étiquetage des produits préemballés.



#### Infos pratiques

##### **PUBLIC**

Agriculteurs pratiquant la vente directe en point de vente collectif (PVC). Salariés en point de vente collectif (hors financement VIVEA).

##### **INTERVENANT**

Jean-Pierre SAUVAGE,  
Conseiller en production fermière à la Chambre d'Agriculture de la Loire.

##### **RESPONSABLE DE STAGE**

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### **TARIF**

35 € pour les ayants droit VIVEA



#### Date(s)

#### Durée

#### Lieu(x)

à définir en fonction de la demande

1 jour

en point de vente collectif

### PRODUITS LAITIERS

### Je maîtrise l'hygiène des produits laitiers/fromagers (1<sup>er</sup> niveau)

Formation obligatoire



#### Objectif

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène, les microbes et les moyens de maîtrise.



#### Programme

Ecologie microbienne, les bactéries, les facteurs de contamination et de développement,  
Les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place et à respecter.



#### Infos pratiques

##### **PUBLIC**

Producteurs fermiers en début d'activité ou souhaitant mettre à jour leurs connaissances.

##### **INTERVENANT**

Jean-Pierre SAUVAGE,  
Conseiller en production fermière à la Chambre d'Agriculture de la Loire.

##### **RESPONSABLE DE STAGE**

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### **TARIF**

35 € pour les ayants droit VIVEA



#### Date(s)

#### Durée

#### Lieu(x)

Lundi 20 avril 2020

1 jour

Chambre d'Agriculture à Feurs.

**Les + du stage : Formateur spécialisé, formation pratique et concrète.**

## Hygiène et réglementation

### PRODUITS LAITIERS Le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière fermière (2<sup>ème</sup> niveau)

(Remplace la formation « Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire en produits laitiers fromagers »)

#### Objectif

Justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire dans le cadre de la fabrication de vos produits.

#### Programme

- Intérêt du GBPH comme outil de maîtrise sanitaire,
- Rôle du GBPH dans le Plan de maîtrise Sanitaire,
- Les dangers bactériologiques, chimiques et physiques,
- Utilisation du GBPH et construction du PMS.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
Lundi 11 mai 2020	1 jour	Chambre d'Agriculture à Feurs.

**Prérequis : avoir suivi la formation hygiène produits laitiers ou une formation à l'ancien GBPH**

**Les + du stage : Formateur spécialisé, formation pratique et concrète. Possibilité d'acquérir un guide pour constituer son PMS (classeur + fichier excel) au tarif de 50 €.**

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Fromagers fermiers déjà installés.

##### INTERVENANT

Jean-Pierre SAUVAGE,  
Conseiller en production fermière à la  
Chambre d'Agriculture de la Loire.

##### RESPONSABLE DE STAGE

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### TARIF

35 € pour les ayants droit VIVEA

Nouveau Guide des Bonnes  
Pratiques d'Hygiène pour les  
fromagers fermiers !  
GBPH National → GBPH CE

### PRODUITS LAITIERS Plan de maîtrise sanitaire (PMS) (3<sup>ème</sup> niveau)

#### ♦ Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)

1 visite, 1 bilan

Prestation : 400 € HT

#### ♦ Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire

sur 2 mois, 3 rencontres dont 2 sur votre exploitation, 1 plan d'actions précis et hiérarchisé à l'issue de chaque étape

Prestation : 800 € HT

## Hygiène et réglementation

### PRODUITS CARNÉS

#### Je maîtrise l'hygiène des produits carnés (POUR TOUS)



##### Objectif

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène, les microbes et les moyens de maîtrise.



##### Programme

- La connaissance des germes, leurs facteurs de développement,
- Les différentes sources de contamination et moyens de maîtrise,
- Les étapes à maîtriser pour la stabilisation microbiologique des produits carnés sensibles,
- Les règles d'hygiène à respecter,
- Les règles d'étiquetage.



##### Infos pratiques

##### PUBLIC

Producteurs fermiers en début d'activité ou souhaitant mettre à jour leurs connaissances.

##### INTERVENANT

Sophie AYOUB

##### RESPONSABLE DE STAGE

Sophie DOUILLON  
Tél : 04 77 92 12 12  
sophie.douillon@loire.chambagri.fr

##### TARIF

35 € pour les ayants droit VIVEA

Date(s)	Durée	Lieu(x)
2nd semestre 2020	1 jour	Chambre d'Agriculture à Feurs.

**Les + du stage : Formateur spécialisé, formation pratique et concrète.**

### PRODUITS CARNÉS

#### Je construis mon Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés (2<sup>ème</sup> niveau)



##### Objectif

Justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire dans le cadre de la fabrication de vos produits.



##### Programme

- La connaissance des germes, leurs facteurs de développement,
- Les différentes sources de contamination et moyens de maîtrise,
- Les règles d'hygiène à respecter,
- Les règles d'étiquetage.



##### Infos pratiques

##### PUBLIC

Producteurs fermiers ayant déjà suivis une formation «hygiène produits carnés».

##### INTERVENANT

Jean-Pierre SAUVAGE,  
Conseiller en production fermière à la  
Chambre d'Agriculture de la Loire.

##### RESPONSABLE DE STAGE

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

Date(s)	Durée	Lieu(x)
2nd semestre 2020	1 jour	Chambre d'Agriculture à Feurs.

##### TARIF

35 € pour les ayants droit VIVEA

**Les + du stage : Formateur spécialisé, formation pratique et concrète. Possibilité d'acquérir un guide pour constituer son PMS (classeur + fichier excel) au tarif de 50 €.**

### PRODUITS CARNÉS

#### Plan de maîtrise sanitaire (PMS) (3<sup>ème</sup> niveau)

- **Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)**

1 visite, 1 bilan. Prestation : 400 € HT

- **Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire**

sur 2 mois, 3 rencontres dont 2 sur votre exploitation, 1 plan d'actions précis et hiérarchisé à l'issue de chaque étape. Prestation : 800 € HT

### J'améliore les ventes de mon point de vente collectif grâce au merchandising.

#### Programme

- Les règles d'implantation et les techniques de présentation,
- Comment disposer les produits pour s'adapter au comportement d'achat des clients en magasin et ainsi vendre plus ?
- Donner la bonne place aux différentes familles de produits : quels sont les produits à valoriser ?

Travail à partir de données chiffrées (CA/familles...) pour prendre des décisions et mesurer ensuite l'impact sur les ventes.

Travail sur photos pour les rayons produits frais et fruits et légumes si le magasin est fermé au public le jour de la formation.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
2 <sup>nd</sup> semestre 2020	1 jour	à définir en fonction du point de vente collectif candidat

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Agriculteurs pratiquant la vente en point de vente collectif. Le groupe sera constitué des producteurs (et salariés) d'un seul point de vente collectif (PVC).

##### INTERVENANT

Christian LEGRIS, formateur en commercialisation des produits fermiers.

##### RESPONSABLE DE STAGE

Eléa MOIMEAUX  
Tél : 04 77 92 12 12  
Elea.moimeaux@loire.chambagri.fr

##### TARIF

35 € pour les ayants droit VIVEA

#### Les + du stage :

**Formation pratique avec application immédiate.**

**Un formateur expérimenté, qui a déjà réalisé cette formation dans plusieurs PVC.**

### Prise de vue photographique : booster sa communication par l'image.

#### Objectifs

Maîtrise de l'appareil photo, connaissance de l'image, réalisation de photographies en situation et utilisation des images à des fins professionnelles.

#### Programme

- Notion et paramètres de base : ouverture/vitesse, sensibilité, mesure de lumière et couleur,
- Manipulation de l'appareil photo,
- Exercices pratiques,
- Règles de base de construction de l'image,
- Mise en pratique et analyse de l'image,
- Prise de vue.

Date(s)	Durée	Lieu(x)
27 et 28 janvier 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs

#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Tous les agriculteurs, de toutes productions, du département de la Loire et des départements limitrophes.

##### INTERVENANT

Philippe BOUSSEAUD,  
photographe formateur

##### RESPONSABLE DE STAGE

Jean-Pierre SAUVAGE  
Tél : 04 77 92 12 12  
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

##### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

#### Les + du stage :

**A l'issue de la formation, la personne sera maître de son outil et sera en mesure de travailler dans toutes les conditions pour de la photo en rapport avec son activité.**

**A noter :** chaque stagiaire devra apporter son appareil photo ou son smartphone, son chargeur de batterie et un ou plusieurs objets à photographier.

## Un site Internet pour élargir ma clientèle et mieux vendre mes produits



### Objectifs

Définir des contenus et des rubriques qui correspondent aux attentes des consommateurs actuels.

Apprendre à utiliser un logiciel simple pour créer et modifier un site vitrine (sans vente en ligne) pour conquérir et fidéliser ses clients.



### Programme

Formation en salle sur 2 jours, complétée par des temps de **formation à distance** (accès à des vidéos en ligne sur différents thèmes qui viennent compléter ou préciser la formation) + un appui personnalisé de la formatrice au terme des 2 jours de stage (résoudre vos problèmes, améliorer votre site... 20 minutes par stagiaire).

- Comprendre les bases du webmarketing.
- Savoir intégrer son site web dans sa stratégie globale de commercialisation et de communication.
- Publier un contenu pertinent correspondant aux attentes des internautes.
- Maîtriser l'outil JIMDO (structurer son site, insérer texte et photo, etc...).
- Comprendre les bases du référencement et optimiser sa visibilité sur le moteur de recherche Google.
- Optimiser les retombées commerciales possibles et identifier des indicateurs qui permettent de suivre la fréquentation de son site.
- Savoir promouvoir son site auprès des différents partenaires.

En 2 jours, les stagiaires créeront un site simple (présentation de la ferme, des produits, des lieux de vente... formulaire de prise de commande mais sans vente en ligne). Les stagiaires pourront finaliser leur site au terme de la formation à condition d'y travailler chez eux entre les 2 jours de formation et d'avoir préparé les éléments (photos, documents...).

Faire connaître son site : référencer son site auprès de partenaires et entités relais, notions simples de référencement.

Exemples de sites créés lors de la précédente formation de 2 jours :  
<http://www.brebiopilat.fr> ▪ [www.fermeaubergearistote.jimdo.com](http://www.fermeaubergearistote.jimdo.com)

Date(s)	Durée	Lieu(x)
Lundi 3 février & lundi 17 février 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs



**Pré requis** : connaissances bureautiques de base.

### Les + du stage :

La formation se déroule dans une salle équipée d'un ordinateur par stagiaire afin de créer directement son site pendant les 2 jours.

Un appui avec la formation à distance.

Laurence MAGAUD est une formatrice expérimentée qui allie les aspects techniques et marketing (connaissance des outils et choix des contenus pour une meilleure efficacité commerciale).



### Infos pratiques

#### PUBLIC

Agriculteurs pratiquant la vente directe.  
 Agriculteurs ou salariés chargés de la communication d'un point de vente collectif.

Agriculteurs proposant une activité d'accueil à la ferme.

#### INTERVENANT

Laurence MAGAUD

#### RESPONSABLE DE STAGE

Eléa MOIMEAUX

Tél : 04 77 92 12 12

[elea.moimeaux@loire.chambagri.fr](mailto:elea.moimeaux@loire.chambagri.fr)

#### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

### Je me professionalise en vente : Choix commerciaux et techniques de vente



#### Objectifs

- Gagner en efficacité commerciale pour mieux gagner sa vie.
- Faire les bons choix commerciaux et bénéficier du regard extérieur d'un expert.
- Mieux maîtriser des techniques de vente pour s'adapter davantage à la clientèle et gagner en efficacité et en assurance.



#### Programme

##### 1<sup>ère</sup> journée : Les clés pour concevoir une politique commerciale pertinente et cohérente :

- Faire le point sur sa commercialisation actuelle ou sur les premières réflexions des porteurs de projet.
- Piloter ses ventes à partir d'un tableau de bord de suivi d'activité.
- Identifier ses difficultés et établir les actions rectificatives à mettre en œuvre.
- Faire le point sur les différents leviers à actionner pour réussir commercialement : Quelle gamme de produits ? Quels circuits de vente et comment les aborder ? Quelle politique de prix ?

##### 2<sup>ème</sup> journée : Améliorer sa relation de vente.

- Retours du formateur et des stagiaires suite à la 1<sup>ère</sup> journée. Etablir un plan d'actions commercial des actions prioritaires.
- Quelles actions de communication mettre en œuvre ?
- Mises en situation de vente : soigner l'accueil, comprendre et s'adapter aux différents types de clients, bien argumenter, parler du prix, répondre aux objections, conclure la vente.



Date(s)	Durée	Lieu(x)
jeudi 16 juillet & jeudi 30 juillet 2020	2 jours	Chambre d'Agriculture à Feurs



#### Infos pratiques

##### PUBLIC

Producteurs fermiers, maraîchers ou arboriculteurs, débutants ou expérimentés.

##### INTERVENANT

Christian LEGRIS,  
formateur en commercialisation

##### RESPONSABLE DE STAGE

Eléa MOIMEAUX  
Tél : 04 77 92 12 12  
elea.moimeaux@loire.chambagri.fr

##### TARIF

70 € pour les ayants droit VIVEA

#### Les + du stage :

**Stage permettant un regard d'ensemble des leviers à actionner pour vendre plus efficacement.**

- **Travail sur la situation de chacun des stagiaires inscrits, le contenu est susceptible d'être modifié en fonction des attentes et besoins des stagiaires.**
- **Un formateur expérimenté qui a la double casquette formateur et producteur, donc très au fait des préoccupations concrètes des agriculteurs en vente directe.**

### Vendre sur les marchés : augmenter ses ventes par la maîtrise de la démarche commerciale



#### Objectifs

- Comprendre la demande des consommateurs et adapter la gamme proposée en fonction de cette demande,
- Agencer son stand et avoir une bonne attitude de vente,
- Etre à l'aise avec les clients pour parler des produits, les promouvoir et les vendre,
- Doper son chiffre d'affaires.



#### Programme

- Les attentes des consommateurs sur les marchés,
- Focus sur les marchés thématiques ou ponctuels (Noël, Foires, marchés hebdomadaires...),
- Signalétique, propreté, positionnement des produits sur l'étal (mise en pratique),
- Parler de son produit.



#### Infos pratiques

##### **PUBLIC**

Agriculteurs vendant ou ayant le projet de vendre sur les marchés de détails hebdomadaires ou festifs.

##### **INTERVENANT**

Association M Ton Marché

##### **RESPONSABLE DE STAGE**

Pierre MOREAU  
Tél : 04 77 92 12 12  
pierre.moreau@loire.chambagri.fr

##### **TARIF**

35 € pour les ayants droit VIVEA



#### Date(s)

#### Durée

#### Lieu(x)

Lundi 2 mars 2020

1 jour

St Priest en Jarez

#### Les + du stage :

**Un stage complet pour optimiser ses ventes sur les marchés,  
Ateliers de mise en pratique et mise en situation.**

Retrouvez toutes nos formations liées à la vente directe sur notre site :

[www.loire.chambre-agriculture.fr](http://www.loire.chambre-agriculture.fr)

Rubrique : Se former

The screenshot shows the website interface for the Loire Chamber of Agriculture. At the top, there is a navigation bar with icons for 'Se former', 'L'agriculture de la Loire', 'Vidéos', 'Emploi et stage', and 'Contact'. A search bar is also present. Below the navigation bar, the main content area is titled 'GESTION DE L'EXPLOITATION' and features a sub-section 'DÉVELOPPER DE NOUVELLES ACTIVITÉS'. This section includes a heading 'Une nouvelle activité ? Créer de la valeur ajoutée ?' and four images showing various agricultural products. To the right, there is a 'CONTACT(S)' section with contact information for Marie-Laure BERCHOUX and Jean-Pierre SAUVAGE. Below that, a 'NOS SOLUTIONS' section is visible.

De nombreuses informations à votre disposition dans le « Classeur ressources »  
disponible dans la catégorie  
« Transformation fermière » (Menu Elevage ou Cultures)

- ✓ *Autodiagnostic,*
- ✓ *Compétences et préalables,*
- ✓ *Réglementation qualité,*
- ✓ *Ergonomie, Pénibilité, Organisation du travail*
- ✓ *Commercialisation,*
- ✓ *Abords de ferme & aménagement des espaces*



### **Pour réduire le coût de la formation**

Le crédit d'impôt : les chefs d'entreprises, selon certaines conditions, peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt de 10,15 € par heure de formation (selon SMIC horaire en vigueur), plafonné à 40 heures par an et par exploitation.

### **Une solution pour se libérer : Pensez à vous faire remplacer !**

Vous suivez 1 jour de formation. **Vous avez droit** à 1 jour de remplacement à partir **de 30 € pour 8 heures** (à prendre dans les 3 mois).  
Renseignements :  
Service de Remplacement Loire : Tél : 04 77 28 21 21

**Si vous êtes agricultrices, agriculteurs** gérant une entreprise agricole, conjoints collaborateurs, aides familiaux ou associés d'exploitation, vous êtes ayants droit VIVEA.

Pour nos stages, nous bénéficions d'une prise en charge financière partielle auprès de VIVEA. Les prix indiqués tiennent compte de ces financements. Ce fonds de formation peut prendre en charge d'autres types de formations y compris des formations individuelles) après contact et acceptation de votre dossier.

### **Vos contacts :**

Christelle PECQUET, Conseillère VIVEA Sud Est : 04 37 65 12 12

Guitty PICHARD, Conseillère VIVEA pour les départements Loire, Rhône et Haute-Loire : 06 72 01 48 31

### **Pour vos salariés d'exploitation :**

Nos stages sont aussi ouverts aux salariés. Ils peuvent bénéficier par exemple d'une prise en charge de votre opérateur de compétences, OCAPIAT. Il est indispensable d'anticiper toutes demandes d'inscription d'un salarié auprès du service Emploi – Formation de la Chambre d'Agriculture.

**Contact OCAPIAT** : [www.ocapiat.fr](http://www.ocapiat.fr) – **Contact Chambre d'Agriculture** : 04 77 91 43 70

## **Financement des stages**

Les stages présentés dans ce catalogue sont en cours d'agrément par VIVEA.

Ils sont susceptibles de bénéficier du financement VIVEA, de l'Union Européenne ou du Conseil Régional. En cas de financement européen, les frais d'inscription seront transformés en chèque de caution et seront retournés après la formation aux ayant droits VIVEA.


## **Quel statut pour être ayant droit Vivea ?**

- ✓ Chef d'exploitation,
- ✓ Conjoint collaborateur,
- ✓ Aide familial,
- ✓ Exploitant cotisant solidaire,
- ✓ En parcours d'installation (formation éligible avant installation incluse dans le Plan Professionnel Personnalisé "PPP" agréé).

**+** Être à jour de sa contribution VIVEA appelée avec sa cotisation MSA.

## **Frais d'inscription pour les non ayants droit Vivea**

Les frais d'inscription pour les non ayants droit VIVEA sont de 200 € / jour.



Les adhérents du Comité des Produits Fermiers de la Loire peuvent être remboursés jusqu'à 3 jours maximum par personne et par exploitation à hauteur de 10 € par jour.  
Les demandes de remboursement, accompagnées de l'attestation de l'organisme qui a proposé la formation, devront parvenir à l'animatrice (Sophie DOUILLON) avant le 30 juin de chaque année.

## CONDITIONS GENERALES DES FORMATIONS

### Public "ayant droit" Vivea (éligible Vivea)

Le public cible inclut tous les contributeurs, à jour de leurs cotisations annuelles, au fond de formation Vivea :

- les chefs d'exploitation agricoles
- les entrepreneurs du paysage ou de travaux forestiers
- les collaborateurs-trices d'exploitation
- les aides familiaux
- les cotisants solidaires
- les personnes engagées dans un parcours à l'installation et/ou un Plan de Professionnalisation Personnalisé (PPP).

### Public "non-ayant droit" Vivea (non éligible VIVEA, autres statuts)

En fonction des places disponibles, il est possible d'accueillir d'autres personnes, aux statuts énoncés ci-dessous, aux conditions tarifaires indiquées sous la rubrique "tarifs et modalités de règlement" :

- les salariés (relevant d'OCAPIAT)
- le public non agricole
- les agriculteurs-trices retraité(e)s
- les chefs d'exploitation agricoles non à jour de leur cotisation MSA
- ...

### Prérequis

Aucune compétence particulière systématique n'est demandée pour valider l'inscription aux formations. Les quelques formations qui le nécessitent en font mention.

### Validation des acquis

Une attestation de fin de formation est adressée à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

### Financement de la formation

Les ressources du fonds de formation VIVEA proviennent principalement de la contribution formation due par tous les actifs agricoles non salariés. Ces ressources n'étant pas suffisantes pour couvrir l'ensemble des coûts des formations, elles sont complétées par des aides des Organisations Professionnelles Agricoles, des collectivités territoriales, de l'Etat, de l'Europe et parfois par une contribution stagiaire.

Au 01/01/2018, VIVEA met en place un plafond de financement de 2 000 € par an et par personne. Le solde personnel est consultable sur le site [www.vivea.fr](http://www.vivea.fr).

Le public "non-ayant droit" VIVEA doit s'adresser directement à son fond de formation compétent, afin de bénéficier de la prise en charge partielle du montant facturé, aux conditions définies par celui-ci.

### Tarifs et modalités de règlement

Le prix par stagiaire indiqué dans le contrat de formation est un prix net. Tout stage commencé est dû en totalité.

Le règlement est à effectuer lors de l'inscription, par chèque libellé à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'Agriculture de la Loire.

Le public "ayant droit" VIVEA doit s'acquitter :

- soit d'une contribution stagiaire d'un montant variable selon la formation
- soit d'un chèque de caution de 200 euros/formation.

Le public "non-ayant droit" VIVEA doit s'acquitter :

- d'un règlement de 200 euros/jour de stage.

La caution (ou le règlement) sera encaissée :

- s'il s'avère que vous n'êtes pas ayant droit VIVEA,
- en cas d'absence non justifiée le jour du démarrage du stage,
- en cas d'abandon en cours de stage pour un autre motif qu'un cas de force majeure dûment reconnue.

Les repas ne sont pas compris dans le prix du stage, ils sont organisés par le responsable de stage mais restent à la charge de chaque participant.

### Modalités d'inscription

Si une formation vous intéresse, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de stage.

**L'inscription est validée après signature du contrat de formation et réception du règlement (ou de la caution).**

Une convocation et un programme détaillé sont remis au stagiaire avant le début du stage.

### Horaires et lieu

Une journée active de formation c'est aussi :

- des horaires adaptés avec, en règle générale, des stages qui se déroulent entre 9h15 et 17h.
- une recherche de proximité quand cela est possible.

**Une question ? Contactez :**  
**Elisabeth CHASSIGNOLLE ou Florence BERLIER**  
**Chambre d'Agriculture de la Loire**  
**Service Emploi Formation**  
**ou le responsable du stage.**

*Les informations communiquées dans ce document ne sont pas contractuelles. Le nom de l'intervenant, les dates et lieux sont donnés à titre indicatif. Certaines modifications sont possibles. Certains formateurs, effectuant de courtes interventions, ou personnes apportant un témoignage, ne sont pas mentionnés dans l'offre de stage. Leur participation sera précisée le cas échéant dans le programme de formation.*

Les formations de la Chambre d'agriculture de la Loire sont réalisées avec le partenariat financier de:



## Besoin d'un coup de main ? d'un accompagnement individuel ?

### ▪ Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

#### ♦ Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)

1 visite, 1 bilan ▪ Tarif : 400 € HT

#### ♦ Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire

sur 2 mois, 3 rencontres dont 2 sur votre exploitation, 1 plan d'actions précis et hiérarchisé à l'issue de chaque étape ▪ Tarif : 800 € HT



### ▪ Demande d'agrément sanitaire européen en fromagerie ou atelier viande

La Chambre d'Agriculture de la Loire peut vous accompagner pour construire votre dossier.

Pré-requis : **Plan de maîtrise sanitaire complet et fourni.**

- ▶ Analyse de l'existant et des écarts à combler par rapport aux exigences réglementaires d'un agrément européen (avec visite de l'exploitation et analyse documentaire).
- ▶ Apports correctifs sur le dossier élaboré par l'exploitant.

Tarifs :

Dossier CE fromages et produits laitiers : 1 077,24 € H.T

Dossier CE produits carnés : 1 615 ,86 € HT



### ▪ Puis-je transmettre mon activité en vente directe ?

*La question mérite d'être posée sans attendre la dernière minute...*

A l'aide de grilles d'autodiagnostic et avec l'analyse d'experts (techniques et commercialisation) la Chambre d'Agriculture propose un audit spécialisé « transmission en circuits courts ».

Tarif : 800 € HT (peut être intégré au « diagnostic d'exploitation en vue d'une transmission/association »)

**Pour tout renseignement sur l'ensemble de ces prestations :**

**Jean-Pierre SAUVAGE, Conseiller en productions fermières**

Chambre d'Agriculture de la Loire

Tél : 04 77 92 12 12

[jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr](mailto:jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr)





# Bulletin d'inscription

## unique pour toutes les formations du catalogue

Merci de nous retourner ce bulletin dûment rempli, **accompagné obligatoirement de son ou ses chèque(s)**, quand les coûts sont précisés dans le catalogue.

### 1 chèque par formation

*Chèque libellé à l'ordre de : Agent Comptable Chambre d'Agriculture.*

#### **A envoyer à :**

Chambre d'Agriculture de la Loire - Jean-Pierre SAUVAGE  
43 avenue Albert Raimond - BP 40050 - 42272 ST PRIEST EN JAREZ CEDEX

**Nom - Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal :** ..... **Commune :** .....

**Téléphone :** ..... **Portable :** .....

**Mail :** .....

#### **M'inscris aux formations :**

##### **Techniques de transformation**

- Je m'initie à la transformation fromagère
- Fruits et légumes : je conçois mon projet de transformation à la ferme de A à Z
- Fabrication du pâté en croûte

##### **Autoclave et machine sous-vide**

- Je sécurise l'utilisation de mon autoclave : efficacité et suivi des produits stérilisés
- J'utilise la machine sous vide de manière optimale

##### **Organisation du travail et développement personnel**

- Heureux au travail : ça se cultive !
- Sauveteur Secouriste au Travail : SST initial

##### **Volailles fermières**

- Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles
- Volailles fermières : prévenir et soigner avec les méthodes naturelles
- Aménager et valoriser son parcours de volailles fermières et/ou bio

##### **Hygiène et réglementation**

- Hygiène en point de vente collectif

##### **Produits laitiers :**

- Je maîtrise l'hygiène des produits laitiers/fromagers
- Le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière fermière

##### **Produits carnés :**

- Je maîtrise l'hygiène des produits carnés
- Je construis mon Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés

##### **Commercialisation**

- J'améliore les ventes de mon point de vente collectif grâce au merchandising
- Prise de vue photographique : booster sa communication par l'image
- Un site internet pour élargir ma clientèle et mieux vendre mes produits
- Je me professionnalise en vente : Choix commerciaux et techniques de vente
- Vendre sur les marchés : augmenter ses ventes par la maîtrise de la démarche commerciale





# Recueil de vos attentes en matière de formations pour 2020

A retourner à : Chambre d'Agriculture de la Loire – Jean-Pierre SAUVAGE  
43 avenue Albert Raimond - BP 40050 - 42272 ST PRIEST EN JAREZ CEDEX

**Nom - Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal :** ..... **Commune :** .....

**Téléphone :** ..... **Portable :** .....

**Mail :** .....

**Suis intéressé(e) par les formations suivantes** *(sans engagement ferme de votre part) :*

Formations dans le domaine de la transformation de nouveaux produits ou produits innovants...

.....  
.....  
.....

Formations dans les domaines de la commercialisation, de la communication...

.....  
.....  
.....

Autres souhaits de formations :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Loire**  
LE DÉPARTEMENT

# Concours des produits fermiers innovants

Sous la présidence du chef cuisinier  
**Sylvain ROUX**

HÔTEL RESTAURANT Château *BLANCHARD*

Inscrivez-vous jusqu'au **13 mars 2020**  
sur [www.loire.fr](http://www.loire.fr)  
ou **04 77 48 40 22**



crédit photo : Free Press / Photo.com / Getty Images - Département de la Loire - La Loire - Loire, 10/2019