

PROagri

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN



CATALOGUE INTERACTIF

CIRCUITS COURTS - AGRITOURISME

Je **diversifie**
mon activité,
Je **développe**
mes projets



FORMATIONS - CONSEILS

Septembre 2023 - Juin 2024

    normandie.chambres-agriculture.fr


**CHAMBRES
D'AGRICULTURE**
NORMANDIE

Formations labellisées



Modulation agroécologie dans le cadre de la DJA

La liste des formations permettant d'obtenir le bonus agroécologie de la DJA est évolutive. Contactez le service installation de votre Chambre d'agriculture. Réalisez les formations dans les trois ans après le dépôt de votre dossier à la DDTM.



Vous êtes référent bien-être animal

Depuis 2022, un référent bien-être animal doit être nommé dans chaque élevage. Pour les élevages de porcs et volailles, un parcours de formation est obligatoire. Ce logo identifie les formations pour lesquelles la Chambre d'agriculture de Normandie est habilitée.



Vous sollicitez la MAEC mesure système herbivore (HBV) Dans le cadre de la MAEC Bien-être animal - Autonomie fourragère - Élevages d'herbivores

Vous devez réaliser une formation avant le 15 mai 2025.



Formations ouvertes à tous

Vous êtes en situation de handicap

Contactez-nous au 02 31 47 22 37, pour étudier les possibilités d'adaptation de la formation à votre situation.



Conseil éligible au CAS₂E

Les prestations avec le logo CAS₂E peuvent bénéficier de l'aide de la Région Normandie. Le dispositif CAS₂E (Conseil Agricole Stratégique Environnemental et Économique) est accessible à toute exploitation, une fois par an, à hauteur de 1 500 euros maximum.



SE RENSEIGNER

- Consultez le descriptif détaillé sur normandie.chambres-agriculture.fr
- Contactez votre **conseillère circuits courts et agritourisme** ou le service formation pour avoir plus de renseignements (voir au dos du catalogue).

Vous êtes agriculteur, porteur de projet, salarié agricole



FORMATIONS

Des formations conçues et conduites par des experts sur les questions de production fermière et d'agritourisme.

— P 05



CONSEIL PERSONNALISÉ

Une gamme de prestations de conseils qui permet de répondre précisément à vos besoins (individuels ou collectifs).

— P 35



VISITES DÉCOUVERTE ET WEBINAIRES

Des rendez-vous pour découvrir un sujet, échanger avec nos conseillers et rencontrer d'autres agriculteurs. Les visites découverte ne sont pas des formations, mais une première approche.

— P 41



MARQUES ET RÉSEAUX — P 45

CIRCUITS COURTS ET AGRITOURISME

Adhérer à Bienvenue à la ferme

- Développer l'accueil à la ferme ou la vente directe
- Gagner en performance dans votre activité
- Participer au rayonnement de l'agriculture auprès du grand public

Calvados : 06 38 95 77 10
Eure : 06 73 07 40 93
Manche : 06 70 25 85 38
Orne : 06 76 24 79 36
Seine-Maritime : 06 84 96 40 56



FORMATIONS

Retrouvez toutes les formations,
les lieux et les dates sur
normandie.chambres-agriculture.fr



Vous souhaitez une formation qui ne figure pas dans
notre programme ?

Contactez-nous pour y réfléchir ensemble.

Ouvrir ma ferme au grand public et aux scolaires

Je maîtrise les étapes clés pour accueillir des familles ou des scolaires sur ma ferme



- Attentes de la clientèle
- Concurrence
- Différentes formes de visites et différents publics (touristes, familles, scolaires, centres aérés...)
- Obligations réglementaires, fiscales et juridiques
- Focus sur les fermes pédagogiques
- Conception de la visite : circuit et contenu
- Évaluation économique du projet
- Promotion de son activité (outils de promotion, partenariats et réseaux, temps à prévoir...)



Durée : 3 jours

- 14, 21 et 28 mars 2024 - Lisieux (14)



CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Créer mon activité de gîte ou de chambre d'hôtes

J'étudie mon projet et me prépare à l'ouverture de mon hébergement touristique



- Points clés du projet et analyse du marché touristique normand
- Cadre réglementaire : normes de sécurité, accessibilité des personnes en situation de handicap, classement
- Cadre juridique et fiscal
- Aménagement de l'hébergement et labellisation
- Approche sur la rentabilité de son projet
- Promotion et commercialisation de son activité touristique



- Travail sur son projet
- Visites



Durée : 3 jours

- 13, 20 et 27 novembre 2023 - Alençon (61)
- Mars 2024 - Bois-Guillaume (76)



ILS EN PARLENT

« Les cas concrets avec le recul de propriétaires de gîtes ou chambres d'hôtes sont très enrichissants »

Hélène G.

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Créer mon activité de transformation ou de vente en circuits courts

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet



- Réflexion autour du projet de chacun : motivation, objectifs, environnement extérieur, organisation du travail...
- Commercialisation : les différents circuits, comment réaliser son étude de marché
- Contraintes réglementaires : hygiène, commercialisation...
- Approche économique du projet : investissements nécessaires, aides disponibles, rentabilité, faisabilité économique
- Communication : comment faire connaître son activité ?
- Approche de l'organisation du travail



- Exercices d'application sur votre projet
- Visite d'un atelier de transformation ou point de vente à la ferme



Durée : 4 jours

- 28, 29 sept., 9 et 10 oct. 2023 - Hérouville-Saint-Clair (14)
- 11, 12, 18 et 19 mars 2024 - Le Neubourg (27)



ILS EN PARLENT

« Donne des outils et une bonne information de base pour réfléchir à son projet. »

Pauline P.



ET AUSSI

Étude de marché

Un accompagnement avant de lancer votre projet avec l'étude de marché : débouchés, concurrence...

Contactez votre antenne de proximité

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Créer ou rénover mon laboratoire

Je me pose les bonnes questions avant de construire ou de rénover mon laboratoire de transformation



- Cahier des charges à respecter :
 - Règles sanitaires : activités prévues, les pièces et leur surface
 - Aspects organisationnels : organisation du travail, agencement des pièces
- Coûts : investissement et fonctionnement
- Choix des matériaux, du système d'aération...
- Erreurs à éviter dans la conception



- Visite d'un laboratoire
- Travail à partir des plans des participants
- Réalisation d'un plan d'actions en fin de formation



Durée : 2 jours

- 20 et 21 février 2024 - Lisieux (14)



© Thomas Bowin



ILS EN PARLENT

« Pour avancer sur son projet réellement. Beaucoup de concret. Toutes les réglementations sont abordées. »

Denis L.



ET AUSSI

Du conseil individuel pour vos projets bâtiment et aménagement de vos ateliers de transformation

Contactez votre antenne de proximité

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Démarrer un élevage de poules pondeuses plein air ou bio



Je maîtrise les éléments clés pour conduire un élevage de poules pondeuses plein air et en circuits courts



- Point sur le marché de l'œuf en France
- Réglementation des élevages de pondeuses
- Biologie des volailles et bien-être animal
- Alimentation
- Bâtiments et équipements
- Management des poules
- Principales pathologies et moyens de les repérer
- Aménagement des parcours



Durée : 2 jours

- 26 et 27 mars 2024 - La Ferrière-aux-Étangs (61)

RÉGLEMENTATION

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits



- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires
- Les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière : hygiène des personnes (comportement, tenue), du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier...
- Le plan de nettoyage-désinfection : les étapes d'un bon nettoyage, les produits à utiliser...
- Démarche HACCP, traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



- Travaux de groupe
- 2h30 de formation à distance en autonomie



Durée : 2 jours

- 25 et 26 septembre 2023 - Bois-Guillaume (76)
- 20 et 21 novembre 2023 - Saint-Lô (50)
- 22 et 23 janvier 2024 - Bernay (27)
- 4 et 5 avril 2024 - Hérouville-Saint-Clair (14)
- 3 et 4 juin 2024 - Sées (61)



ILS EN PARLENT

« Très précis, très clair, beaucoup d'informations qui aident à structurer sa démarche. »

Xavier B.



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/ Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité

S'approprier le GBPH produits laitiers fermiers

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène et je m'approprie le GBPH pour garantir la qualité sanitaire de mes produits laitiers fermiers



- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en transformation laitière à la ferme :
 - En élevage laitier, en amont, pour maîtriser la qualité sanitaire du lait
 - Sur l'atelier de transformation laitière : hygiène des personnes, du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier, plan de nettoyage-désinfection...
- Le système documentaire : PMS, HACCP, dossier de demande d'agrément...
- Traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



Durée : 2 jours

- 15 et 16 janvier 2024 - Saint-Lô (50)



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/
Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité

Biosécurité en élevage de volailles

Je m'informe sur les risques et construis mon Plan de biosécurité



- Virus de l'influenza aviaire : caractéristiques et vecteurs de diffusion
- Mesures d'hygiène de l'arrêté l'arrêté relatif aux mesures de biosécurité
- Plan biosécurité : organisation, documents...
- Plan de nettoyage et de désinfection



- Travail sur le plan de son élevage



Durée : 1 jour

- 21 septembre 2023 - Saint-Lô (50)
- 2 avril 2024 - Sées (61)



ILS EN PARLENT

« Indispensable avant de s'installer pour bien penser son organisation. »

Jean-Pierre B.



BIOSÉCURITÉ

Les formations biosécurité sont obligatoires pour les éleveurs de volailles et de porcs. Des formations biosécurité volailles sont proposées par la Chambre d'agriculture dans le Calvados, la Manche et l'Orne.

Pour les autres formations et/ou départements, vous pouvez contacter votre GDS :

Calvados : Jean-François ROULAND
02 31 44 86 87
gds14@gds-calvados.fr

Eure / Seine-Maritime :
Christophe SAVOYE
02 35 60 61 60
christophe.savoye@gdma76.fr

Manche : Élodie HOUSTIN
02 33 06 48 00
elodie.houstin@gds-manche.fr

Orne : Claire OSDOIT
02 33 80 38 38
claire.osdoit@gdsco.fr

Améliorer le bien-être des volailles



Je développe un environnement favorable au bien être de mes volailles



- Notion de bien-être animal et de ses principaux déterminants
- Identification des attentes de la société vis-à-vis du bien-être animal
- Réglementation et son évolution
- Connaissance et compréhension des besoins de la volaille (physiologiques et comportementaux)
- Évolutions possibles pour améliorer le bien-être des animaux et conditions de mise en place



- Présentation de cas pratiques



Durée : 1 jour

- 28 mars 2024 - La Ferrière-aux-Étangs (61)

Maîtriser l'hygiène en centre de conditionnement d'œufs

Je connais les règles et maîtrise l'hygiène dans mon centre de conditionnement d'œufs



- Réglementations qui s'appliquent selon le type d'atelier
- Caractéristiques physiques, chimiques et biologiques de l'œuf
- Principaux risques pour l'alimentation
- Bonnes pratiques d'hygiène en centre de conditionnement
- Principe de l'analyse HACCP
- Règles en matière d'étiquetage



Durée : 1 jour

- 22 février 2024 - Hérouville-Saint-Clair (14)



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/ Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité

Utiliser un autoclave

J'apprends à conduire un autoclave et à maîtriser le procédé de stérilisation



- Fonctionnement d'un autoclave
- Aspects réglementaires des équipements, démarches administratives
- Sécurité du matériel pour une utilisation sans risque
- Rappels microbiologiques : les différents types de germe, les facteurs influençant leur croissance, la sporulation, les paramètres de thermorésistance
- Traitements thermiques : différence entre pasteurisation et stérilisation, barème de pasteurisation, barème de stérilisation, valeur stérilisatrice
- Gestion d'un cycle de pasteurisation, suivi et contrôle du process de stérilisation



Durée : 2 jours

- 31 janvier et 1^{er} février 2024 - Saint-Lô (50)



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/ Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction
de vos plans de maîtrise sanitaire
et/ou vos dossiers de demandes
d'agrément CE

Contactez votre antenne
de proximité



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Transformer mon lait : crème, beurre

J'apprends les bases pour maîtriser la fabrication de crème et de beurre



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Caractéristiques des ferments lactiques
- Présentation des produits, de la législation et des étapes de fabrication
- Réalisation pratique de fabrications de crème et de beurre
- Comment suivre ses fabrications ? (lien avec la démarche HACCP)
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 27 et 28 novembre 2023 - Saint-Lô (50)



© Adlibre Stock



ILS EN PARLENT

« J'ai trouvé des réponses à mes questions. »

Jean-Jacques N.

« Bon équilibre entre la théorie et la pratique. »

Sophie F.



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Fabriquer mes fromages frais : fromages blancs et lactiques

Je maîtrise les caractéristiques d'un lait fromageable et les étapes de la fabrication du fromage



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Éléments qui influencent la fabrication de fromages frais : lactiques et fromages blancs
- Législation
- Étapes de fabrication
- Différents moyens d'ensemencement
- Paramètres d'affinage des fromages
- Réalisation pratique de fabrications de fromages
- Suivi des fabrications (lien avec la démarche HACCP)
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 18 et 19 décembre 2023 - Saint-Lô (50)



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Fabriquer mes yaourts et crèmes dessert

J'apprends les bases pour maîtriser la fabrication de yaourts et crèmes dessert



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Caractéristiques des ferments lactiques
- Présentation des produits, de la législation et des étapes de la fabrication
- Réalisation pratique de yaourts et crèmes dessert
- Suivi des fabrications (lien avec la démarche HACCP)
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 11 et 12 janvier 2024 - Saint-Lô (50)



ILS EN PARLENT

« Super intéressant de travailler en conditions réelles. »

Édouard V.



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Fabriquer mes fromages à pâte pressée

Je maîtrise les étapes de la fabrication de fromages à pâte pressée, de la préparation du lait jusqu'à l'affinage



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Législation en vigueur : caractéristiques des différentes pâtes pressées
- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Étapes de fabrication
- Éléments qui influencent la fabrication de fromages à pâte pressée
- Affinage des fromages
- Suivi des fabrications et points de contrôle
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 25 et 26 janvier 2024 - Saint-Lô (50)



© Chambre d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes



ILS EN PARLENT

« Formation intéressante qui explique bien le déroulement du process. »

Anne-Marie S.



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Fabriquer mes fromages à pâte molle

Je maîtrise les étapes de la fabrication de fromages à pâte molle (camembert, carré...) jusqu'à l'affinage



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Éléments qui influencent la fabrication de fromages à pâte molle
- Présentation de la législation
- Étapes de fabrication
- Affinage des fromages
- Réalisation pratique de fabrications de fromages
- Suivi des fabrications (lien avec la démarche HACCP)
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 7 et 8 février 2024 - Saint-Lô (50)

Fabriquer mes glaces

J'apprends les bases de la fabrication de glaces



- Législation relative aux glaces
- Techniques de base pour la fabrication de glaces et sorbets
- Matériel nécessaire
- Suivi des fabrications
- Fabrication de glaces



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 15 et 16 avril 2024 - Saint-Lô (50)

Affiner mes fromages

Je maîtrise les paramètres d'affinage de mes fromages et je peux résoudre les problèmes rencontrés lors de l'affinage



- Différents types de fromages (familles, caractéristiques à blanc)
- Grands principes de l'affinage
- Présentation des flores d'affinage : leurs rôles et conditions de développement
- Évolution organoleptique des fromages
- Paramètres d'affinage à mettre en œuvre (selon les fromages)
- Éléments à prendre en compte pour la conception d'une cave d'affinage : locaux et matériel
- Soins au fromage et le suivi en cave
- Accidents de fabrication lors de l'affinage : comment les identifier, les éviter et les gérer ?



- Visite des salles d'affinage du hall, dégustation



Durée : 2 jours

- 21 et 22 mars 2024 - Saint-Lô (50)



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Transformer mes légumes

J'apprends les principales techniques de transformation des légumes



- Réglementation en vigueur
- Principales techniques de conservation, appliquées aux légumes
- Différents types de conditionnements
- Notions de microbiologie
- Fabrication de produits transformés



- 7 heures de travaux pratiques en atelier de transformation adaptés aux demandes du groupe



Durée : 2 jours

- 15 et 16 avril 2024 - Yvetot (76)



ILS EN PARLENT

« Pratique au top ! On peut appliquer la théorie de la veille. »

Christiane P.

Transformer mes fruits

Je maîtrise la transformation de mes fruits par des procédés de base (confiture, coulis, compote)



- Réglementation en vigueur
- Transformation et conservation par pasteurisation (jus de fruits)
- Technologies et réglementation pour les compotes
- En fonction des attentes du groupe : fabrication de confitures, coulis, sirops, produits appertisés
- Procédé de séchage des fruits : atouts et contraintes, les différents pré-traitements, les paramètres à maîtriser
- Matériel à prévoir (coût, capacité, fournisseurs...)
- Réglementation pour l'étiquetage



- Travaux pratiques en atelier de transformation



Durée : 2 jours

- 7 et 8 novembre 2023 - Bernay (27)



ILS EN PARLENT

« Contenu technique et proche des besoins du terrain. »

Julien D.

NEW

TECHNIQUES

Fabriquer mon vinaigre

Je maîtrise la fabrication de mon vinaigre à base de fruits



- Processus de fabrication du vinaigre (caractéristiques et paramètres de la fermentation acétique)
- Principes de conservation
- Analyses et autocontrôles de suivi



- Réalisation d'analyses, dégustation et visite



Durée : 2 jours

- 27 mai et 17 juin 2024 - Saint-Pierre-en-Auge (14)

A close-up photograph of a wooden honey dipper with a striped pattern on its head, dripping golden honey into a glass jar. The jar is partially filled with honey and has a piece of twine tied around its neck. The background is a warm, golden-yellow color.

NEW

TECHNIQUES

Transformer mon miel

J'acquiers les compétences techniques et réglementaires sur la fabrication de produits à base de miel



- Propriétés et composition des miels, sucres et autres ingrédients et additifs
- Cuisson du sucre : préconisations et points de vigilance
- Étude des procédés de fabrication de produits à base de miels : nougats blancs et noirs, pain d'épice, caramels...
- Matériels nécessaires (coûts et dimensionnement)
- Calcul du coût de revient sur un produit type à base de miel



- Une journée de pratique en atelier



Durée : 2 jours

- 9 et 10 novembre 2023 - Bernay (27)

NEW

TECHNIQUES

Fabriquer mon huile

J'apprends la technologie de pression des graines d'oléagineux et les bonnes pratiques de fabrication



- Pression des graines : principe de fonctionnement, les technologies existantes
- Facteurs influençant la qualité de l'huile
- Traitement des huiles obtenues
- Composition des graines et des huiles
- Phénomènes d'altération
- Analyses et leur interprétation
- Cadre réglementaire
- Coûts à prévoir
- Exemples d'aménagement d'atelier



- Présentation d'exemples et échanges entre participants



Durée : 1 jour

- 20 février 2024 - Bois-Guillaume (76)

Transformer mon blé

J'apprends les différentes étapes de transformation du blé, de la meunerie à la transformation en pain et pâtes



- Historique et génétique des blés
- Stockage des récoltes : capacité de stockage, nettoyage des installations, tri et contrôle à la récolte, ventilation, insectes ravageurs des grains, mycotoxines
- Meunerie : le grain de blé, quelles étapes en amont de la mouture, hydratation, qualité de la farine, les moulins fermiers les plus courants, la bluterie, l'ensachage, la farine, les co-produits de mouture
- Réglementation et fiscalité



- Visite d'exploitations



Durée : 2 jours

- 21 et 22 février 2024 - Bois-Guillaume (76)



ILS EN PARLENT

« Bon point de départ pour se lancer dans la transformation de céréales. »

Guillaume D.

Transformer mes plantes : séchages, gelées...

J'apprends les bases pour fabriquer des produits à base de plantes aromatiques



- Réglementation sur la transformation et la commercialisation des plantes aromatiques et médicinales
- Bonnes pratiques de récolte, transport et pré-traitement
- Technologies de transformation et de conservation (séchage, fabrication de produits gélifiés type confits, sirops...)
- Choix du matériel de transformation



- Visite et témoignage



Durée : 1 jour

- Mai 2024 - Yvetot (76)

Dynamiser mes techniques commerciales et aménager mon lieu de vente

Je mets en avant mes produits et je dynamise ma relation client



- Arguments de vente, les messages, l'image
- Présentation de la gamme de produits
- Organisation de la dégustation
- Comprendre les besoins du client pour construire son discours et être confiant et efficace
- Caractéristiques d'un accueil de qualité (à la ferme, sur le marché)
- Bonnes postures de vente à adopter
- Produits : présentation, gestion des volumes, étiquetage
- Information à présenter : savoir la situer
- Transformer le client en prescripteur
- Les techniques de conclusion



Durée : 2 jours

- 8 et 9 avril 2024 - Bernay (27)



© Chambre d'agriculture de la Vendée



ILS EN PARLENT

« On gagne ici réellement des années en évitant de tomber dans les pièges les plus courants. »

Augustin F.

« Indispensable au plus tôt avant un aménagement. Permet d'apprendre des techniques de vente adaptées aux ventes à la ferme. »

François C.



ET AUSSI

Diagnostic commercial

Un accompagnement individuel pour identifier vos points forts et vos axes d'amélioration avec le diagnostic commercial

Contactez votre antenne de proximité

Utiliser Facebook et Instagram pour promouvoir mon activité

Je communique efficacement sur les réseaux sociaux pour promouvoir mon activité professionnelle



- Usages et spécificités de Facebook et Instagram : fonctionnement général, vocabulaire
- Personnaliser ses informations de profil (page Facebook/compte Instagram) pour une activité professionnelle
- Associer sa page Facebook et son compte Instagram pour utiliser la suite Meta Business : programmation des publications, gestion de la messagerie, des ventes (boutique virtuelle) et des publicités
- Concevoir des visuels adaptés à la diffusion sur Facebook et Instagram avec Canva



- Travaux pratiques individuels sur ordinateur et/ou smartphone



Durée : 2 jours

- 6 et 13 février 2024 - Bois-Guillaume (76)

Vendre aux GMS, commerces et restaurants

Je développe les compétences pour vendre et négocier auprès des clients professionnels



- Connaître et savoir aborder les différents types de clients
- Être à l'aise avec les actions commerciales
- Préparer la négociation, disposer d'outils professionnels et savoir les mettre en place



- Cas concrets et mises en situation



Durée : 1 jour

- 10 avril 2024 - Bernay (27)



JE ME FAIS REMPLACER POUR ALLER ME FORMER, ET VOUS ?



Faites-vous remplacer le jour J ou dans les 3 mois suivant la formation et obtenez jusqu'à 75€ d'aide !

Calvados : 02 31 70 25 77 - fabrice.renard@normandie.chambagri.fr

Eure : 02 32 28 67 56 - eure@servicederemplacement.fr

Manche : 02 33 06 49 62 - clemence.carel@servicederemplacement.fr

Orne : 02 33 31 48 77 - camille.champain@normandie.chambagri.fr

Seine-Maritime : 02 35 59 47 34 - seine-maritime@servicederemplacement.fr

Normandie : 02 31 47 22 84 - celine.marochin@servicederemplacement.fr

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR
Le
Ministère
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Le remplacement pour formation
et développement agricole est
financé par le CASDAR.



CONSEIL PERSONNALISÉ

Retrouvez tous les conseils personnalisés
sur normandie.chambres-agriculture.fr



Vous souhaitez un conseil personnalisé ou un accompagnement qui ne figure pas dans nos prestations présentées ?

Contactez votre conseillère circuits courts.



ENTRETIEN PROJET

De l'idée au projet

Une heure d'écoute privilégiée sur votre projet pour mieux le préparer et le présenter.

- Confronter mon idée à un conseiller circuit court et avoir un premier retour
- Faire le point sur la réglementation qui s'applique à mon projet



CONSEIL 360°

Accélérer mon projet en établissant un plan d'action

Évaluer toutes les facettes de votre projet : marché, réglementation sanitaire et commerciale, au cours d'un rendez-vous sur votre exploitation.

- Échanger sur votre projet et identifier vos besoins
- Décrypter la réglementation autour du projet
- Identifier les points forts et les points faibles du projet
- Élaborer un plan d'action avec les étapes à suivre pour mener à bien mon projet



Plan d'action et documents de référence



ÉTUDE DE MARCHÉ : APPUI MÉTHODOLOGIQUE

Professionaliser ma démarche pour
optimiser la réussite

Un appui à la construction de votre étude de marché avec des rendez-vous en présentiel et un suivi étape par étape, à distance.

- Étudier la zone de chalandise
- Se positionner par rapport à la concurrence, et relever les prix du marché
- Approche du chiffre d'affaires potentiel
- Ajuster le projet à son territoire, à la clientèle cible visée
- Avoir des préconisations marketing (prix, lieux de commercialisation...).



Accompagnement méthodologique à la rédaction de l'étude de marché



ÉTUDE ÉCONOMIQUE D'UN PROJET

Assurer la viabilité de mon projet

Évaluer les différentes options et réaliser une simulation économique sur 4 ans.

- Estimer vos marges et vos revenus
- Calculer la rentabilité globale de votre exploitation et analyser la faisabilité de votre projet.
- Crédibiliser votre démarche auprès des partenaires financiers et institutionnels (dans le cadre d'une demande d'aide à l'installation ou de subvention).



Une étude technico-économique



PLAN DE BÂTIMENT

Réussir mon projet bâtiment

Évaluez la faisabilité technique de votre atelier de transformation et/ou magasin et soyez accompagné, de la conception jusqu'au dépôt de permis de construire.

- Approche globale de votre projet
- Étude personnalisée de faisabilité (technique et réglementaire)
- Intervention de conseillers spécialisés en bâtiments
- Expertise de plus de 30 ans, reconnue à l'échelle régionale et nationale
- Appui d'un architecte (optionnel)



Comptes-rendus des visites
Plans et estimation du montant des travaux
Dossier de permis de construire (sauf avant-projet seul)
Dossiers administratifs (optionnel)



MONTAGE DU DOSSIER DE SUBVENTION

Financer mon projet

Rédaction du dossier de demande de subvention, révision des devis comparatifs et des pièces justificatives.

- Présentation claire de votre projet
- Optimiser vos chances d'obtenir une subvention pour financer une partie de votre projet



Dossier de subvention



AUDIT SANITAIRE

Garantir mes pratiques pour être serein

État des lieux de vos pratiques sanitaires et des locaux de transformation et/ou de vente pour respecter les obligations réglementaires.

- Vérifier la conformité de vos locaux de transformation
- Évaluer vos pratiques au niveau sanitaire, pour les optimiser (bonnes pratiques d'hygiène, documents, enregistrements...)
- Identifier vos points forts et vos axes d'amélioration
- Améliorer la qualité sanitaire de vos produits



Compte-rendu d'audit : plan d'action et préconisations



DOSSIER DE DEMANDE D'AGRÉMENT CE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Garantir mes pratiques d'hygiène en atelier

Création clef en main, relecture ou mise à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ou de votre dossier de demande d'agrément sanitaire (CE) à partir des éléments fournis par vos soins.

- Établir/confronter vos pratiques aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Traduire concrètement l'application du PMS dans votre atelier
- Disposer d'un dossier et d'un système documentaire adapté à votre activité, et conforme aux attentes de la DDPP



Option 1 : dossiers rédigés, liste de préconisations

Option 2 : relecture du dossier, liste de préconisations



DIAGNOSTIC COMMERCIAL

Booster mes ventes

Audit multi-critères de votre politique commerciale pour déterminer vos points forts et vos axes d'amélioration (gamme de produits, prix, circuits de vente...).

- Bénéficier d'un regard extérieur, professionnel et critique
- Mieux connaître la clientèle pour adapter mes pratiques commerciales
- Avoir les clés pour développer mes ventes : connaissance du marché, distribution, communication



Compte-rendu d'audit : plan d'action et préconisations



PROJET COLLECTIF DE PRODUCTEURS FERMIERES

Sécuriser votre projet de groupe

Accompagnement adapté à vos besoins, de l'idée à la concrétisation (atelier de transformation, magasin, drive fermier...).

- Définir votre projet, vos valeurs et objectifs partagés
- Étudier la faisabilité (étude de marché, étude économique, réglementation...)
- Appui au montage du projet (fonctionnement de groupe, constitution du PMS, démarches juridiques, communication...)



Synthèses des réunions aux différentes étapes
Plan d'action et préconisations
Accompagnement méthodologique à la rédaction des documents règlementaires





VISITES DÉCOUVERTE & WEBINAIRES

Envie de participer à une des visites
ou à un des webinaires proposés ?
Contactez votre conseillère circuits courts.



VISITES DÉCOUVERTE & WEBINAIRES

11 VISITES À DÉCOUVRIR

Vous êtes agriculteur avec un projet de diversification ou vous avez un projet d'installation agricole ? Les visites découverte sont faites pour vous.

C'est gratuit ! Pour participer, inscrivez-vous auprès de votre conseillère circuits courts pour les visites qui vous intéressent.

• Abattoir de volailles (EANA)	13 novembre 2023 (Manche)
• Ferme avec fabrication de produits laitiers chèvre	Novembre 2023 (Orne)
• Organiser une porte ouverte sur sa ferme	Décembre 2023 (Calvados)
• Se lancer en agritourisme	Janvier 2024 (Calvados)
• Atelier de fabrication de glaces à la ferme	Janvier 2024 (Eure)
• Atelier de découpe de viande à la ferme	Février 2024 (Seine-Maritime)
• Atelier de transformation de légumes	Mars 2024 (Calvados)
• Atelier de transformation d'huile	Avril 2024 (Seine-Maritime)
• Créer des activités innovantes sur sa ferme	Avril 2024 (Normandie)
• Ferme avec fabrication de produits laitiers vache	Mai 2024 (Calvados)
• Ferme en plantes à parfum aromatiques et médicinales	Juin 2024 (Orne)

6 WEBINAIRES

1h pour vous informer régulièrement sur la réglementation et l'actualité des circuits courts.

Inscription gratuite en amont de chaque webinar (Surveillez votre newsletter et vos boîtes mail !)

• Réaliser ses étiquettes et l'info tri	19 septembre 2023
• Etude de marché d'un projet diversification (2 webinaires)	16 octobre 2023 et 15 février 2024
• Réaliser ou mettre à jour son PMS	14 novembre 2023
• Sensibilisation prix de revient/prix de vente	13 mars 2024
• Logistique en CC : quelques pistes	Printemps 2024

D'autres dates pourront être proposées au cours de l'année, rendez-vous sur notre site Internet.

Ces visites découverte et webinaires sont organisés par les Chambres d'agriculture de Normandie avec un appui financier des conseils départementaux et du PRDAR.

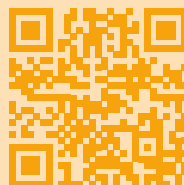
Newsletter

Actu' Produits Fermiers

- Informations techniques et réglementaires
- Agenda des évènements et formations



Inscrivez-vous



normandie.chambres-agriculture.fr



forum des fournisseurs des Circuits Courts



30 janvier 2024

4^{ème} édition . En présentiel

Salle de la Fonderie • Hérouville-Saint-Clair (14)

Ouverture des inscriptions en octobre 2023

Évènement organisé par les Chambres d'agriculture de Normandie
en partenariat avec Bio en Normandie et les Civam et financé par la Région Normandie.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILAN DE COMPÉTENCES

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

- L'écoute** proche pour mieux vous comprendre
- La réactivité** pour que vous gardiez une longueur d'avance
- L'efficacité** des prestations pertinentes au bon moment
- L'expertise** une large palette de compétences
- La clarté des informations** pour une relation en toute confiance
- L'éthique** des valeurs pour le respect de vos intérêts



Notre code d'éthique est consultable sur notre site Internet, il peut vous être envoyé sur demande.



ADHÉREZ À NOS MARQUES ET RÉSEAUX



Découvrez notre réseau national d'accueil à la ferme et de vente directe. Retrouvez plus d'infos [en ligne](#).



Marchés de Producteurs de Pays

Ces marchés sont réglementés par une charte afin que les produits présentés proviennent directement et exclusivement des producteurs et artisans locaux. Ils garantissent la vente de produits en direct, du producteur au consommateur, avec en prime, la convivialité et l'échange. Les Marchés de Producteurs de Pays dans l'Orne et dans l'Eure sont reconduits chaque année en partenariat avec les territoires.

Contact : Céline DESLANDES : 02 33 31 48 07 - celine.deslandes@normandie.chambagri.fr
Site Internet : www.marches-producteurs.com



Orne Terroirs et Manche Terroirs

Encadrées par une charte et des cahiers des charges de production spécifiques, ces marques garantissent la qualité des produits. Les produits sont agréés par un jury de dégustation qualifié vérifiant s'ils sont conformes aux fiches de dégustation.

Adhérer au réseau vous permet, d'améliorer votre visibilité grâce aux outils de communication mis en place, d'accéder à de nouveaux marchés et de maintenir la qualité de vos produits.

Orne Terroirs : Céline DESLANDES : 02 33 31 48 07 - celine.deslandes@normandie.chambagri.fr
Manche Terroirs : Nathalie HEDOU : 02 33 06 48 89 - nathalie.hedou@normandie.chambagri.fr



Saveurs de Normandie

Saveurs de Normandie valorise le caractère normand des produits estampillés auprès des consommateurs en répondant aux garanties suivantes : origine, qualité et saveur.

Elle permet aussi un appui au référencement auprès de GMS, la priorité sur les salons et des opérations de communication à grande échelle.

Contact : 02 31 28 15 35



Local & Facile

L'association de producteurs normands basée en Seine-Maritime offre la possibilité de nouveaux marchés et débouchés : approvisionnement en restauration collective, réceptions et paniers cadeaux.

L'association répond à des appels d'offres et propose aux entreprises et collectivités une démarche éco-responsable et locale. Elle valorise les produits locaux, dynamise les circuits courts et développe une valeur ajoutée dans les exploitations de la région.

Contact : 02 35 59 47 57 - contact@localetfacile.fr



CONSEIL PERSONNALISÉ

Nos prestations sont calibrées sur mesure selon votre projet ou votre situation, en rendez-vous avec votre conseiller/ère. Le devis est réalisé en fonction du temps passé. Certaines prestations peuvent bénéficier d'aides. Tarifs et conditions sur demande.



FORMATIONS

Public

Nos formations s'adressent en priorité aux agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, salariés d'exploitation et personnes engagées dans un parcours à l'installation. Les salariés d'organismes agricoles ainsi que les publics non agricoles y ont également accès.

Horaires et lieux

Les journées de formation démarrent entre 9h00 et 10h00 et se terminent entre 17h00 et 17h30. Les horaires et lieux sont précisés dans le courrier de confirmation de la formation.

Inscription

L'inscription est validée à réception du contrat et du règlement le cas échéant. Une convention ou un contrat de formation est établi. Le courrier de confirmation est envoyé 8 à 10 jours avant le début de la formation. Il est préférable de s'inscrire au minimum deux semaines avant le début de la formation, mais les inscriptions sont encore acceptées la veille de la formation sous réserve de places disponibles.

Tarif et règlement

Le montant des frais d'inscription est précisé sur l'offre de formation sur notre site Internet.
Formation "MesParcelles" : 126 €/jour

Situation n°1 :

Vous êtes chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial ou cotisant solidaire,
Vous êtes à jour de vos cotisations MSA,
Vous n'avez pas consommé en totalité le crédit formation de 3000 € alloué chaque année par VIVEA,

Dans le cas général, le reste à charge est de 105 €/jour de formation. Il peut être plus élevé en fonction du coût de la formation. Pour bénéficier de la prise en charge de VIVEA, vous devez valider votre consentement envoyé par mail.

Situation n°2 :

Vous êtes en cours d'installation, inscrit dans le parcours aidé, la formation est inscrite dans le PPP avant installation
contacter Julie PERNEL au 06 61 34 04 26.

Situation n°3 :

Vous êtes salarié d'organisme para-agricole,
Le tarif est de 266 €/jour de formation.

Situation n°4 :

Vous êtes salarié agricole ou vous n'êtes dans aucune des situations précédentes,

Le tarif est de 224 €/j de formation.

Une remise de 52,50 €/jour s'appliquera pour le 2^e inscrit d'une même exploitation (exploitant ou salarié) lors d'une même formation (sous réserve de participation effective des 2 stagiaires sur la durée totale de la formation).

Ces tarifs sont nets de taxe ; ils ne comprennent pas les frais de repas et de déplacement qui restent à la charge du participant. Le règlement se fait par chèque ou par virement à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre régionale d'agriculture. En application du décret n°2012-1115 du 02/10/12, une pénalité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement est appliquée en cas de retard de paiement au-delà de 30 jours.

Dédits annulation et reports

En cas d'abandon par le participant ou d'absence en cours de formation, la totalité des frais d'inscription est facturée, sauf cas de force majeure dûment justifié. Dans ce dernier cas, la formation est facturée au prorata temporis de la participation. Nous nous réservons la possibilité de reporter ou d'annuler une formation, notamment en cas de force majeure ou si le nombre de participants est insuffisant. Les intéressés sont alors prévenus dans les plus brefs délais et la formation n'est pas facturée. L'ensemble des conditions de résiliation et d'interruption de la formation est détaillé dans la convention ou le contrat de formation.

Changements éventuels

Les informations communiquées dans les offres de formation peuvent être modifiées : le nom des intervenants, les dates et les lieux. Dans tous les cas, les informations sont mises à jour dans le courrier de confirmation de la formation.

Justificatifs à conserver

Une attestation de fin de formation ou un certificat de réalisation est envoyé au participant à l'issue de la formation ainsi qu'une facture. Ces documents sont à conserver notamment pour justifier du crédit d'impôt.

Nos engagements

Nous respectons un code d'éthique fondé sur nos valeurs et destiné à protéger les intérêts essentiels du participant. Ce code d'éthique est consultable sur notre site Internet ou envoyé sur demande. Nos formations sont réalisées dans le respect de la réglementation et des textes d'application en vigueur. Des données personnelles et des données liées à l'entreprise du bénéficiaire sont recueillies. La Chambre régionale d'agriculture de Normandie s'engage à la plus stricte confidentialité. Uniquement avec l'accord du bénéficiaire, certaines données pourront être divulguées à l'extérieur. Conformément à la loi relative à la protection des données, le bénéficiaire peut demander par mail, protection_des_donnees@normandie.chambagri.fr, la rectification, l'effacement, la limitation voire l'arrêt du traitement de ses données. Le bénéficiaire a le droit de porter réclamation auprès de la CNIL dans le cas où il jugerait que ses droits ne sont pas respectés.

Financez vos formations

Chef d'exploitation

- Vous êtes au bénéfice réel, vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt en 2023 d'environ 160€/jour dans la limite de 40 heures de formation/an/entreprise.
- Vous êtes plusieurs inscrits de la même exploitation à participer à la même formation, une **remise de 52,50€/jour s'appliquera pour le 2^{ème} inscrit** (exploitant ou salarié).
- Vous pouvez bénéficier du service de remplacement à hauteur de 75€/jour.
- Vous souhaitez que votre salarié participe à une formation ? Voir ci-après pour plus d'informations concernant les salariés agricoles.



TARIFS

105 €/jour, si éligible VIVEA
sauf exception indiquée sur le site web

EXEMPLE

CRÉDIT
D'IMPÔT 

Vous participez à la formation "Premiers secours" agréée par VIVEA en 2023, vous réglez 105 €. Vous bénéficiez d'un **crédit d'impôt d'environ 160€**, votre formation est donc entièrement prise en charge.

Salarié agricole

Vous pouvez participer à toutes les formations proposées. **Votre inscription doit être faite par votre employeur.**

Vous participez à une formation :

Votre employeur nous règle les frais d'inscription **et contacte OCAPAT** au moins un mois avant la formation **au 01 73 29 30 65**. S'il est en communication avec un répondeur, qu'il **laisse un message** et demande à être rappelé en laissant ses coordonnées.



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
NORMANDIE

Chambre d'agriculture du Calvados

6 avenue de Dubna - CS 90218
14209 HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR cedex

CIRCUITS COURTS

Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

PROMOTION

Émilie DENORME
06 38 95 77 10

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Élodie HARDY MÉTAYER
06 33 60 10 33

Chambre d'agriculture de la Seine-Maritime

Chemin de la Bretèque - CS 30059
76237 BOIS-GUILLAUME cedex

CIRCUITS COURTS

Pauline VIER
06 84 96 41 05

PROMOTION

Camille LEROUX
06 84 96 40 56

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Olivia BRIALIX
06 86 38 56 89

Chambre d'agriculture de la Manche

Avenue de Paris
50009 SAINT-LÔ cedex

CIRCUITS COURTS

Anne MANACH
06 30 08 56 09

PROMOTION

06 70 25 85 38

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Stéphanie BARBIER
06 33 22 28 60

Chambre d'agriculture de l'Eure

5 rue de la Petite Cité
27000 ÉVREUX

CIRCUITS COURTS

Anne HOULET
06 82 55 83 40

PROMOTION

Marie-Louise LARA
06 73 07 40 93

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Hugues AUBRY
06 08 06 70 21

Chambre d'agriculture de l'Orne

52 Boulevard du 1^{er} Chasseurs - CS80036
61001 ALENÇON

CIRCUITS COURTS

Anne DEMONCEAUX
06 89 25 86 97

PROMOTION

Anaïs ROHÉE
06 76 24 79 36

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Marion SOURZAC
06 60 37 55 38

Inscription en ligne sur le site normandie.chambres-agriculture.fr



Notre offre de conseil est organisée par le réseau des Chambres d'agriculture de Normandie avec le soutien financier de :

