



TRANSFORMATION



Appliquer la réglementation sanitaire en matière de transformation fermière

Objectif

Connaître les règles d'hygiène en transformation fermière et être capable de les respecter.

Programme

- Risques microbiologiques en transformation fermière.
- Présentation de la réglementation sanitaire (principes, enjeux et conséquences).
- Qu'est-ce que le plan de maîtrise sanitaire ? Comment le mettre en oeuvre sur sa ferme ?
- Utilisation de la méthode HACCP.
- Identification des bonnes pratiques d'hygiène, de contrôles et de traçabilité.
- Élaboration des documents d'enregistrements.
- Étude de cas concrets à partir des projets individuels.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère



DATES

20-21 janvier (2 jours)



LIEU

Départements 17, 79, 86 -
Pays Mellois



RESPONSABLE DE STAGE

Eduard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Maîtriser l'hygiène en transformation laitière



Objectif

S'approprier le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en transformation laitière.

Programme

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.
- Analyse des risques à la production fermière et des dangers liés aux produits laitiers.
- Plan de type HACCP.
- Traçabilité, procédure d'auto-contrôles et gestion des non-conformités.

Intervenant

Sylvain DRILLAUD, conseiller et formateur en transformation laitière, ENILIA de Surgères



DATE

2 déc. (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène DOMINIQUE,
AgroBio Périgord

Se perfectionner en transformation laitière



Objectif

Requestionner sa technique de fabrication pour améliorer ses produits ou pour élargir sa gamme.

Programme

- Rappel des notions de base en transformation laitière fermière.
- Les paramètres à maîtriser dans la fabrication : matière première, microbiologie, les ferments, la coagulation, l'égouttage et l'affinage.
- Les accidents de fabrication/défauts : pourquoi et comment les résoudre ?

Intervenant

Sylvain DRILLAUD, conseiller et formateur en transformation laitière, ENILIA de Surgères



DATE

10 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène DOMINIQUE,
AgroBio Périgord

Pré-requis : être déjà éleveur laitier transformateur

Concevoir un atelier de transformation du lait sur ma ferme



Objectif

Avoir les clés afin de préparer au mieux la conception de son futur atelier.

Programme

- Les différentes étapes du projet : de l'étude de marché au choix de la gamme, en passant par la formation et les démarches administratives.
- La conception de l'atelier : implantation du bâtiment et agencement des locaux, conditions d'hygrométrie et températures par catégorie de produits.
- Exemples de plans.

Intervenant

Sylvain DRILLAUD, conseiller et formateur en transformation laitière, ENILIA de Surgères



DATE

11 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène DOMINIQUE,
AgroBio Périgord



Transformer mon lait à la ferme

Objectif

Maîtriser la fabrication fromagère.

Programme

- Réfléchir et monter une fromagerie fonctionnelle et aux normes.
- Produire des fromages lactiques ou à pâtes chauffées.
- Organiser son temps de travail.

Intervenante

Mélissa TEINTURIER, technicienne fromagère, FRCAP (Fédération Régionale Caprine)



DATES

Janvier (2 jours)



LIEU

Corrèze



RESPONSABLE DE STAGE

Fabrice ROCHE, Agrobio 87 et 19 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

Les notions de bases en découpe et transformation de mes produits carnés



Objectif

Comprendre les exigences sanitaires, économiques et technologiques de la transformation carnée.

Programme

- Niveaux sanitaires et circuits commerciaux/déclarations obligatoires.
- Avantages et inconvénients des différents systèmes (atelier individuel à la ferme, collectif ou prestation de services).
- Qualité de la matière première, technologie de fabrication fermière et tendances commerciales.

Intervenant

Yves ARNAUD, formateur en technologies des viandes, CFPPA d'Aurillac



DATE

27 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène DOMINIQUE,
AgroBio Périgord

Qualité des carcasses et de la viande bovine

Objectif

Connaître les critères d'appréciation et de classement des carcasses et de la viande bovine.

Programme

- Comprendre ce qui fait le rendement de carcasse.
- Comprendre ce qui fait la qualité de la viande.
- Évaluer les qualités organoleptiques de la viande.

Intervenant

A définir



DATE

Janvier (1 jour)



LIEU

Saint Dizier Masbaraud (23)



RESPONSABLE DE STAGE

Clément GAYAUD, GAB Creuse /
Bio Nouvelle-Aquitaine



Les technique pour fabriquer du saucisson sec fermier

Objectif

Maîtriser la fabrication du saucisson sec fermier : séchage, stabilisation microbiologique du saucisson.

Programme

CONNAISSANCES THÉORIQUES :

- le rôle technologique de chaque étape de fabrication et des ingrédients,
- les paramètres à maîtriser pour stabiliser microbiologiquement le saucisson (pH, Aw, aspect, réglage et conception des séchoirs) et les défauts de fabrication à éviter,
- les différentes recettes possibles (toutes espèces),
- la réglementation sur l'étiquetage du saucisson (code des usages de la charcuterie).

CONNAISSANCES APPLIQUÉES :

- fabrication de saucissons secs fermiers sans ferments (qualité des matières premières, le cuttage ou le hachage de la mêlée, le poussage, la qualité des boyaux, l'égouttage, le séchage),
- évaluation sensorielle comparative de saucissons secs fermiers, artisanaux, industriels).

Intervenant

Yves ARNAUD, formateur au CFPPA d'Aurillac



DATES

15-16 mars (2 jours)



LIEU

Naves (19) Atelier Paysans
Cœur de Corrèze



RESPONSABLE DE STAGE

Camille COSTE, Agrobio 19 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

Séchage de mes plantes aromatiques et médicinales

Objectif

Approfondir les connaissances sur le séchage des plantes aromatiques et médicinales : quels sont les enjeux, les dangers, comment faire ? ...

Programme

- Techniques et étapes de séchage, étude de différents types de séchoirs existants (différents matériaux et configurations) et visite du séchoir autoconstruit.
- Orienter son système de séchage en cohérence avec son projet (méthodologie pour dimensionner son installation).
- Intégrer le séchoir dans l'atelier plante sèche (espace de travail, fonctionnalité, conditions de stockage).

Intervenant

Thibaut JOLIET, producteur de PPAM dans le Jura



DATES

9-10 déc. (2 jours)



LIEU

Ostabat (64)



RESPONSABLE DE STAGE

Marta IRIGOIEN, B.L.E



Distillation des PPAM bio à l'échelle de ma ferme : principes, techniques et mise en œuvre

Objectif

Connaitre les grands principes de la distillation, le matériel utilisé et savoir comment l'utiliser.

Programme

- Le principe et les étapes de la distillation à la vapeur d'eau.
- Connaissances sur la législation, l'environnement, la sécurité et la qualité des produits dans la conduite d'une distillerie.
- Organisation du chantier de distillation.
- Préparation des produits en vue du chargement et conduite de la distillation en contrôlant les paramètres à chaque étape du procédé.
- Conditionnement et stockage des distillats.
- Réalisation du nettoyage et de la maintenance des installations, gestion des effluents.

Intervenant

A définir



DATES

A définir (2 à 3 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Fabriquer des cosmétiques à base des produits de ma ferme : produits de la ruche, lait, plantes...

Objectif

Savoir fabriquer des produits cosmétiques, connaître les aspects réglementaires.



Programme

- Matières premières et procédés.
- Saponification et fabrication de savon.
- Technique d'extraction des matières actives pour les produits cosmétiques.
- Travaux pratiques de fabrication.
- Réglementation concernant les cosmétiques.

Intervenante

Carole FLORENTIN, formatrice au CFPPA de Saint Flour



DATES

17, 18 et 19 janv.
(3 jours)



LIEU

Sainte-Livrade-sur-Lot (47)



RESPONSABLE DE STAGE

Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 /
Bio Nouvelle-Aquitaine



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



Fabriquer de la moutarde et des vinaigres aromatisés sur ma ferme



Objectif

Étudier les techniques de base pour la réalisation des moutardes et des vinaigres.

Programme

- Définitions et cadre réglementaire.
- Étude des matières premières et du process de fabrication de la moutarde.
- Description de la méthode traditionnelle de fabrication des vinaigres et vinaigres aromatisés.
- Étude des paramètres de maîtrise de la fermentation acétique.
- Étude des paramètres de conservation de la moutarde et d'autocontrôle de fabrication de vinaigres.

 Si possible, travaux pratiques (selon matières premières, équipements et locaux disponibles) : finalisation de vinaigres aromatisés macérés en amont et réalisation d'autocontrôles.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère

| | | |
|--|--|---|
|  DATE 31 mars (1 jour) |  LIEU Départements 17, 79 ,86 - Lieu à définir |  RESPONSABLE DE STAGE Edouard BOUILLAUD, Bio Nouvelle-Aquitaine |
|--|--|---|

Concevoir mes apéritifs à base de fruits et de plantes

Objectif

Acquérir les connaissances techniques et comprendre les contraintes réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de fruits ou de plantes (liqueurs, apéritifs, vins aromatisés, fruits à l'alcool).

Programme

- Définitions et réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.
- Les différents protocoles de fabrication et exemples de formulations.
- Mise en oeuvre de fabrications en atelier de liqueurs, crèmes ou vins aromatisés.
- Expérimentation des premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits.
- Études et contrôles de fabrication, dont mesure du degré d'alcool.



Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère

LOT-ET-GARONNE

| | | |
|--|---|---|
|  DATES 1 ^{er} et 2 fév. (2 jours) |  LIEU Lot-et-Garonne |  RESPONSABLE DE STAGE Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 / Bio Nouvelle-Aquitaine |
|--|---|---|

DÉPARTEMENT 17, 79 ET 86

| | | |
|---|---|---|
|  DATES 29-30 mars (2 jours) |  LIEU Lieu à définir |  RESPONSABLE DE STAGE Edouard BOUILLAUD, Bio Nouvelle-Aquitaine |
|---|---|---|



Transformer mes fruits et légumes en produits déshydratés et lactofermentés



Objectif

Être autonome dans les processus de séchage et de fermentation des légumes.

Programme

- Procédé de séchage des fruits, légumes, plantes et procédé de fermentation des légumes : principes, atouts et contraintes.
- Prétraitements, paramètres à maîtriser, étude des emballages, matériel.
- Réglementation en vigueur pour les produits transformés : étiquetage, conception des locaux, actions correctives, contrôles des fabrications, durée de commercialisation.

 Si possible, travaux pratiques en atelier de transformation.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère



DATES

25-26 janv. (2 jours)



LIEU

Villeneuve-sur-Lot (47)



RESPONSABLE DE STAGE

Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 / Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer mes légumes



Objectif

Acquérir des compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale des légumes, afin de démarrer ou de renforcer une activité économique.

Programme

- Étude des pré-traitements des légumes en vue de la transformation (tri, parage, blanchiment, etc).
- Étude de différents procédés de conservation des légumes transformés :
 - la surgélation,
 - la pasteurisation et la stérilisation : les conserves de légumes appertisées,
 - spécificités des conserves à l'huile et au vinaigre,
 - les légumes crus et cuits prêts à l'emploi.
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de conserves appertisées de légumes (soupes, produits type ratatouille, tartinables, légumes au vinaigre et dérivés, coulis...).
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogue de fournisseurs.

Intervenant

Guillaume ANDRE, formateur au CFA-CFPPA de Lozère



DATES

9-10 décembre (2 jours)



LIEU

SAFRAN, 2 av. Georges Guingouin 87350 PANAZOL



RESPONSABLE DE STAGE

Rémi MARIVIN, Agrobio 87 / Bio Nouvelle-Aquitaine



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



Transformer mes fruits

Objectif

Acquérir des compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale des fruits afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

Programme

- Étude des divers procédés de conservation des fruits transformés :
 - technologie des produits gélifiés (confiture / gelée / pâtes de fruit),
 - technologie des jus, nectars et sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage),
 - conserves de fruits (compotes / fruits au sirop),
 - congélation / surgélation.
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de confiture, gelée, coulis, jus, nectar, sirop, compote.
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogues fournisseurs.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

Intervenant

Guillaume ANDRE, formateur au CFA-CFPPA de Lozère

| | | |
|--|--|---|
|  DATES 18-19 janvier (2 jours) |  LIEU SAFRAN, 2 av. Georges Guinguin 87350 PANAZOL |  RESPONSABLE DE STAGE Rémi MARIVIN, Agrobio 87 / Bio Nouvelle-Aquitaine |
|--|--|---|

Transformer et conserver mes produits par l'autoclave et la mise sous vide

Objectif

Appréhender les différentes fonctions et maîtriser l'utilisation de l'autoclave par la réalisation de conserves.

Programme

- Principes de la conservation sous-vide (avec chaîne du froid, pasteurisation ou autoclavage).
- Utilisation de l'autoclave (dont barème de stérilisation).
- Étapes de la stérilisation.
- Notions d'hygiène et réglementation sanitaire concernant la commercialisation de produits sous-vides.
- Présentation de matériels, dimensionnement en fonction de son projet et choix des emballages.
- Travaux pratiques de réalisation de conserves et mise sous-vide.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère

| | | |
|--|--|---|
|  DATES 22, 23 et 24 mars (3 jours) |  LIEU Départements 17, 79 ,86 - Lieu à définir |  RESPONSABLE DE STAGE Edouard BOUILLAUD, Bio Nouvelle-Aquitaine |
|--|--|---|



Les mycotoxines des céréales et du maïs

Objectif

Connaître les mycotoxines, comprendre et maîtriser les risques de la parcelle au produit fini.

Programme

- Présentation des mycotoxines et de la flore mycotoxinogène (biologie et écologie).
- Toxicologie des mycotoxines.
- Réglementation des mycotoxines.
- Identifier les facteurs favorisant les mycotoxines.
- Le levier pour réduire les risques, du sol au produit fini, en passant par la rotation.
- Choisir ses analyses et le bon moment pour les faire.
- Visite d'une installation de transformation à la ferme et diagnostic des risques mycotoxines.

Intervenant

Jean-Michel SAVOIE, directeur de recherche INRAE, spécialiste des mycotoxines



DATE

Février (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Lorrain MONLYADE, AgroBio Périgord

Produire mes céréales en circuit court pour une transformation en farine pour l'alimentation humaine

Objectif

Connaître les bases de la fabrication de farines à partir de ses productions.

Programme

- Rappel sur les principes de triage et stockage des grains.
- Différents moulins.
- Process de fabrication de la mouture et des différentes farines
- Stockage, ensachage de la farine.
- Réglementation, matériel et qualité des farines.

Intervenant

Bruno PEYROU, conseiller technique grandes cultures bio, Agrobio 40 / Bio Nouvelle-Aquitaine



DATE

Déc.-janv. (1 jour)



LIEU

Pontonx sur l'Adour (40)



RESPONSABLE DE STAGE

Bruno PEYROU, Agrobio 40 / Bio Nouvelle-Aquitaine



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



Transformer et valoriser mes céréales par la farine : les bases de la meunerie

Objectif

Connaître les bases et les particularités de la transformation des céréales en farine, envisager la valorisation en pain et pâtes.

Programme

- Étude de la composition, des facteurs de qualité des céréales (choix, moisson, récolte) et des conditions de stockage.
- Identification, particularités et choix du matériel (nettoyage, tri, aspiration, transport) adaptés au projet.
- Les critères de mise en oeuvre et de fonctionnement liés à la meunerie, ses difficultés potentielles.
- La valorisation par les transformations possibles du grain et toutes les spécificités de la mouture (principes et pratiques, moulins, tamis, conseils et législation).
- Approche d'une seconde valorisation avec le pain et les pâtes alimentaires (matières premières, matériel et procédés).
- Échanges sur la dimension et le coût des projets, visite de site.

Intervenant

Jean-Mars PERRIGOT, Association Dinos



DATES

6-7 décembre (2 jours)



LIEU

Départements 17, 79 ,86 -
Lieu à définir



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Produire et commercialiser mon huile en circuit court

Objectif

Se former pour préparer la future production d'huile en circuit court.

Programme

- Rappel sur les principes de triage et stockage des grains.
- Différentes presses.
- Process de fabrication des différentes huiles.
- Stockage, embouteillage de l'huile.
- Réglementation, matériel et qualité des huiles.

Intervenant

Jean Claude MANAS, spécialiste dans le pressage des graines



DATE

10 septembre (1 jour)



LIEU

Pontonx sur l'Adour (40)



RESPONSABLE DE STAGE

Bruno PEYROU, Agrobio 40 /
Bio Nouvelle-Aquitaine



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



Transformer mes graines oléagineuses en huiles : les bases de l'huilerie

Objectif

Connaître les bases de la fabrication d'huiles à partir de ses graines oléagineuses.

Programme

- Les spécificités de la matrice « huile » (composition des graines et des huiles), les critères de qualité et les facteurs permettant de les maîtriser.
- Le procédé d'obtention d'huile végétale à partir de graines oléagineuses : étapes unitaires, technologies, coûts de fabrication.
- Le cadre réglementaire en matière de production de denrées à destination de l'alimentation humaine et les bonnes pratiques d'hygiène liée à l'huilerie.
- Visite possible de site en fonctionnement.
- Transfert des acquis possible en appui individuel sur une journée supplémentaire.

Intervenante

Marie GAUD, consultante et experte ProPICE



DATES

2-3 décembre
(2 jours + 1 jour)



LIEU

Départements 17, 79 ,86 -
Lieu à définir



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer mes céréales en pain : les bases de la boulangerie



Objectif

Maîtriser les savoirs fondamentaux pour créer une activité de fabrication de pains traditionnels.

Programme

- Connaître les différents pains et farines, et leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre le rôle des principaux ingrédients mis en œuvre.
- Identifier le rôle et les paramètres clés des étapes majeures.
- Reconnaître les origines possibles aux défauts rencontrés.
- Conduire une fabrication complète en respectant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

 *La cuisson du pain sera faite dans différents fours dont un four à pain traditionnel. Les stagiaires pourront apporter une de leurs farines pour la fabrication. Les fabrications seront complétées par une dégustation des produits.*

Intervenant

ENILIA ENSMIC de Surgères



DATES

Entre janvier et mars
(3 jours)



LIEU

Surgères (17)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Fabriquer mes pains, brioches et viennoiseries à la ferme



Objectif

Connaître les ingrédients et gestes de base pour la fabrication de pains et viennoiseries fermières.

Programme

- Les ingrédients et leur qualité.
- Les process de fabrication.
- Travaux pratiques : fabrication de pain fermier, de brioches et de viennoiseries.

Intervenant

Ludovic LOMPECH, formateur



DATES

Octobre (2 jours)



LIEU

Lot-et-Garonne



RESPONSABLE DE STAGE

Anais LAMANTIA, Agrobio 47 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer ma farine en pâtes



Objectif

Maîtriser les savoirs fondamentaux pour créer une activité de fabrication de pâtes fraîches et sèches.

Programme

- Étude des matières premières de base (farines, œufs) et leur influence sur les fabrications.
- Les différents procédés de fabrication et des recettes : préparation de la pâte, laminage, séchage.
- Identification de l'espace et du matériel adapté à chaque catégorie de projet : caractéristiques techniques et physiques, bonnes pratiques d'entretien, ergonomie et logistique, références de coûts.
- Rappel de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, les risques potentiels, le conditionnement et les règles d'étiquetage.
- Réalisation pratique de produits de gammes différentes en atelier de transformation chez l'un des producteurs de pâtes sèches voir fraîches.

 Possibilité pour les stagiaires d'apporter une de leurs farines pour la fabrication.

Intervenant

CINQUE TERRE CONCETTI, centre de formation de Liergues



DATES

Entre janv. et mars
(2 jours)



LIEU

A définir



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



COMMERCIALISATION



Créer mon site internet

Objectif

Créer son projet de site internet depuis la conception jusqu'à la réalisation et apprendre à l'administrer.

Programme

- Définition et personnalisation de son projet de site pour vendre mes produits.
- Comment créer mon site internet à moindre coût ?
- Gestion et administration d'un site web : mise à jour, outils, référencement, législation...

 *Formation sur logiciel Wordpress. Les stagiaires achèteront un nom de domaine le jour de la formation et repartiront avec un site opérationnel.*

Intervenante

Sylvie SCHNEIDER, Ingénieure informatique et webmestre, 1formatnet



DATES

23 et 30 nov (2 jours)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

APPROFONDISSEMENT

Objectif

Approfondir la gestion de son site et développer de nouvelles fonctionnalités grâce à des extensions et à une gestion avancée des différents outils.

Programme

- Améliorer son site internet existant, et le rendre plus performant et attractif, grâce à plus de fonctionnalités.
- Travail sur les différents contenus possibles du site internet : édition (images, vidéos, animations, hyperliens), extensions (présentation, sélection, installation, paramétrage d'extensions), thème (réglage des options et des widgets).



DATE

11 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

Pré-requis : avoir déjà un site WordPress auto-hébergé



Améliorer le référencement de mon site internet

Objectif

Améliorer son site internet en étant capable de mettre en place et de faire le suivi du référencement naturel.

Programme

- Présentation des référencement SEO (Search Engine Optimization – Optimisation pour les Moteurs de Recherche, soit le référencement dit « naturel ») et SMO (Social Media Optimization – Optimisation des Médias Sociaux, soit toutes les activités visant à développer la visibilité d'une entreprise au travers des médias sociaux).
- Définir des mots clés pertinents.
- Choisir une stratégie efficace.
- Mettre à jour son site, ses réseaux sociaux, les annuaires du web.
- Analyser les statistiques.

Intervenante

Sylvie SCHNEIDER, Ingénieure informatique et webmestre, 1formanet



DATE

1^{er} février (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

Pré-requis : avoir un site internet avec ses codes d'administration

Créer une boutique en ligne WordPress

Objectif

Accompagnement à la mise en place d'une boutique en ligne avec l'outil WOOCOMMERCE.

Programme

- Création du catalogue.
- Gestion des stocks.
- Livraison et vente de biens.
- Prestations de services.

Intervenante

Sylvie SCHNEIDER, Ingénieure informatique et webmestre, 1formanet



DATE

1^{er} mars (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

Pré-requis : avoir déjà un site WordPress auto-hébergé



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**



Comment vendre en circuits courts et grâce à internet ?

Objectif

Dresser un bilan de sa commercialisation et optimiser ses ventes via une méthodologie simple et concrète.

Programme

- Les enjeux de la stratégie commerciale et analyse de l'existant.
- Conception de la stratégie commerciale, rouage essentiel de la ferme.
- Déclinaison de la stratégie : mettre en œuvre la stratégie pour optimiser les ventes.

Intervenant

William MAIRESSE, consultant formateur, Hauts les courts !



DATES

23 et 24 nov. (2 jours)



LIEU

Naves (locaux Agrobio 19)



RESPONSABLE DE STAGE

Camille COSTE, Agrobio 19 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

Approvisionner la restauration collective, comment faire ?

Objectif

Découverte du fonctionnement de la restauration collective et des outils pour répondre aux exigences de ce débouché.

Programme

- Le fonctionnement de la restauration collective :
 - cuisine centrale (avec ou sans liaison, chaude/froide),
 - exigences sanitaires et logistiques,
 - code des marchés publics.
- Cas pratique sur la réponse aux appels d'offre, travail sur les documents administratifs à remplir (DC1, DC2, acte d'engagement, mémoire technique,...).
- Les besoins des cuisiniers de collectivités et l'organisation de la production :
 - produits adaptés à la restauration collective,
 - normes sanitaires et mode de livraison,
 - planification de la production.
- Présentation des outils collectifs existants en Nouvelle-Aquitaine.
- Visite et témoignage d'un site de restauration.

Intervenant

Marc-Antoine DEHOUSSE, chargé de mission restauration collective bio, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATE

Décembre (1 jour)



LIEU

Lot-et-Garonne



RESPONSABLE DE STAGE

Noemie SEGUIN, Agrobio 47 / Bio
Nouvelle-Aquitaine



Savoir présenter mon stand au marché ou à la ferme pour améliorer mes ventes

Objectif

Savoir rendre attractif son stand.

Programme

- Les bases de la stratégie commerciale en circuits courts.
- Construction d'un étal de marché.
- Identification des points à améliorer sur son étal.

Intervenant

Charles SOUILLLOT, conseiller et formateur indépendant en cultures maraîchères et productions végétales



DATE

16 nov. (1 jour)



LIEU

Puymoyen (16)



RESPONSABLE DE STAGE

Evelyne BONILLA, MAB 16

Construire mon plan de commercialisation et de communication pour mieux valoriser ma ferme en local

Objectif

Cerner les changements de consommation et établir sa stratégie de vente et de communication adaptées à ses priorités et son territoire.

Programme

- Les enjeux du contexte territorial, les différents modèles commerciaux et l'importance de définir sa stratégie commerciale.
- Caractérisation des cibles de clients, des canaux de distribution et de communication adaptés à son modèle de ferme.
- Étude des mécanismes de vente actuels et des leviers à mobiliser pour développer une offre complète plus rémunératrice.
- Construction de son plan de communication pour se différencier, valoriser son savoir-faire, faire reconnaître son identité et entretenir une relation de confiance auprès de son public.
- Travaux de mises en situation et utilisation d'outils pratiques et numériques.

Intervenants

William MAIRESSE, consultant formateur, Hauts les courts !

Edouard BOUILLAUD, chargé de mission vente directe, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Fin fév. - début mars (3 jours dont 1/2 j d'accompagnement individuel + 1/2 j de bilan)



LIEU

Départements 17, 79, 86 - Pays Mellois



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD, Bio Nouvelle-Aquitaine



Concevoir un packaging attrayant et des étiquettes en conformité avec la réglementation

Objectif

Connaitre les éléments clés et les exigences d'un visuel conforme et séduisant en développant son identité.

Programme

- Étude des contraintes techniques et réglementaires en bio (mentions obligatoires et mentions facultatives).
- Les leviers de l'image de marque et l'étude de la concurrence et des tendances.
- Réalisation de son cahier des charges.
- Initiation de maquettes.

Intervenants

Consultants en design et communication

Edouard BOUILLAUD, chargé de mission vente directe, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Octobre à Mars (1 à 2 jours)



LIEU

Départements 17, 79, 86 -
Pays Mellois



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Établir et positionner le juste prix de mes produits pour mieux vivre de mon métier

Objectif

Comprendre les mécanismes de fixation d'un prix de vente et retrouver des marges de manœuvre de trésorerie pour sa ferme.

Programme

- Cerner l'importance d'une politique de prix en cohérence avec les enjeux économiques et les débouchés de sa ferme.
- Identification et évaluation des éléments de son coût de revient pour définir son prix de vente.
- Utilisation d'un outil de pilotage de sa ferme (simulation des investissements, optimisation de ses charges et recettes).
- Construction de son plan d'action.
- Adaptation et valorisation de ses prix de vente.

Intervenants

Richard LAIZEAU, consultant expert SAS AR2L et arboriculteur bio

Edouard BOUILLAUD, chargé de mission vente directe, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Fin janvier (3 jours dont
1/2 j d'accompagnement
individuel + 1/2 j bilan)



LIEU

Départements 17, 79, 86 -
Pays Mellois



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



La biodynamie

INITIATION

Objectif

Connaître les principes de l'agriculture biodynamique.

Programme

- Les principes de base de la biodynamie.
- Les cadres de référence.
- Le fonctionnement des préparations.
- Utilisation des préparations biodynamiques.

Intervenant

A définir



DATE

Décembre (1 jour)



LIEU

Secondigny (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Zaïda ARNAU, Agrobio Deux-Sèvres
/ Bio Nouvelle-Aquitaine

PERFECTIONNEMENT

Objectif

Appliquer les concepts biodynamiques sur sa ferme.

Programme

- Utilisation des préparations et du calendrier lunaire.
- Planification des interventions.

Intervenants

Membres du groupe biodynamie



DATE

Octobre (1 jour)



LIEU

Pays Basque



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène PROIX, B.L.E

Appliquer les rythmes astronomiques en biodynamie

Objectif

Connaître les grands rythmes cosmiques et appréhender leur utilisation en agriculture.

Programme

- Astronomie et impacts sur les cultures et l'élevage.
- Utilisation du calendrier lunaire.

Intervenant

René BECKER, formateur en agriculture biodynamique, ancien polyculteur-éleveur



DATES

16-17 mars (2 jours)



LIEU

Pays Basque



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène PROIX, B.L.E

Utilisation de l'eau en biodynamie

Objectif

Comprendre le rôle de l'eau en biodynamie, savoir la préparer.

Programme

- Choisir son eau.
- Évaluer sa qualité.
- Impacts de la dynamisation.

Intervenante

Hélène PROIX, animatrice biodynamie grandes cultures, diffusion et biodiversité cultivée, B.L.E



DATE

Automne (1 jour)



LIEU

Pays Basque



RESPONSABLE DE STAGE

Hélène PROIX, B.L.E



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
POUR LES
FORMATIONS P.4-5**