



TRANSFORMATION



RUBRIQUES

- Créer son atelier de transformation P.93-94
- Transformation viandes P.95
- Transformation fruits et légumes P.96-97
- Toutes productions P.97
- Transformation PPAM P.98-99
- Transformation grandes cultures P.99-101



Appliquer la réglementation sanitaire en matière de transformation fermière

Objectif

Respecter les fondamentaux du plan de maîtrise sanitaire et mettre en place son système HACCP : formation obligatoire pour tout responsable d'activité de transformation alimentaire.

Programme

- 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'enregistrement.
- Étude de cas concrets à partir des projets individuels.

 Permet d'obtenir l'attestation de formation HACCP.

Intervenant

Edouard BOUILLAUD, conseiller transformation et commercialisation en circuits courts, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Décembre ou janvier
(2 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Identifier les risques microbiologiques et les pratiques d'hygiène dans mon atelier de transformation

Objectif

Connaître et savoir appliquer les principales règles d'hygiène à respecter en atelier de transformation agroalimentaire : formation obligatoire pour tout usager d'activité de transformation alimentaire.

Programme

- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
- Paramètres influençant le développement des micro-organismes.
- Principaux modes de contamination.
- Risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.

 Permet d'obtenir l'attestation de formation obligatoire pour travailler en atelier agro-alimentaire.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère



DATE
7 mars (1 jour)



LIEU
Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE
Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Concevoir un atelier de transformation alimentaire et une boutique sur ma ferme



Objectif

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

Programme

- Réflexion globale sur les différentes étapes du projet.
- Etude du marché et circuits de commercialisation envisagés.
- Choix de la gamme et estimation des quantités de produits finis.
- Schémas de fabrication, conditions logistiques et de stockage, mise en avant des produits.
- Plan d'aménagement des locaux, matériaux possibles et précautions à prendre.
- Démarches et obligations administratives générales.
- Visite d'un atelier de transformation et boutique en activité (en fonction des possibilités).

Intervenant

Edouard BOUILLAUD, conseiller transformation et commercialisation en circuits courts, Bio Nouvelle-Aquitaine

DÉPARTEMENTS 17, 79 ET 86



DATES
Mars (2 jours)



LIEU
Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE
Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

HAUTE-VIENNE



DATES
Mars (2 jours)



LIEU
A définir



RESPONSABLE DE STAGE
Marie LHERMITTE, Agrobio 87 /
Bio Nouvelle-Aquitaine



Élaborer des produits transformés à base de viande



Objectif

Etre autonome dans la fabrication des produits transformés à base de viande.

Programme

- Réglementation sur l'hygiène en transformation des produits carnés.
- Procédés de conservation des produits carnés.
- Étude des principaux procédés de fabrication à partir de pièces de viandes découpées : saucisses, pâtés, terrines, plats cuisinés...
- Analyses des principaux défauts rencontrés.
- Législation : composition des produits, étiquetage, conception d'atelier.
- Données technico-économiques (prix de revient, rentabilité, investissements).
- Étude du matériel de transformation.
- Travaux pratiques en atelier de transformation (selon possibilités).

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère

LOT-ET-GARONNE



DATES

Janvier, février ou mars
(2 ou 3 jours)



LIEU

Villeneuve-sur-Lot (47)



RESPONSABLE DE STAGE

Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

DÉPARTEMENTS 17, 79 ET 86



DATES

18, 19 et 20 avril
(2 ou 3 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

La technologie du jambon sec et des petites salaisons

Objectif

Acquérir les connaissances de base sur la fabrication du jambon sec et des petites salaisons à partir d'une technologie fermière.

Programme

- Le rôle technologique des étapes de fabrication et des ingrédients.
- Les paramètres à maîtriser pour stabiliser microbiologiquement le jambon sec.
- Les défauts de fabrication.
- La réglementation sur l'étiquetage.
- Le tri des jambons et leur préparation.
- Le salage et la mise au repos des jambons et autres petites salaisons.

Intervenant

Yves ARNAUD, formateur, ENILV d'Aurillac



DATES

3 et 4 mai (2 jours)



LIEU

Naves (19)



RESPONSABLE DE STAGE

Marie ALVERGNAS, Agrobio 19 /
Bio Nouvelle-Aquitaine



Transformer mes fruits simplement, toutes les méthodes



Objectif

Etre autonome dans la fabrication des produits transformés à base de fruits avec la plupart des procédés accessibles.

Programme

- Étude des divers procédés de conservation des fruits transformés :
 - technologie des produits gélifiés (confiture / gelée / pâte de fruits),
 - technologie des jus, nectars et sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage),
 - conserves de fruits (compotes / fruits au sirop),
 - congélation / surgélation.
- Étude de la réglementation en vigueur en matière de composition des produits, d'étiquetage, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coûts, mise à disposition de catalogues fournisseurs.
- Partage de recettes et fiches de fabrication. Retours d'expérience.

+ *focus sur 2 transformations spécifiques : les confiseries et les sorbets, glaces.*

Intervenant

CFPPA de Florac-Lozère



DATES

4, 5 et 6 avril (3 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer mes fruits et légumes en produits sucrés et aigres-doux



Objectif

Etre autonome dans la fabrication des produits transformés sucrés et aigres-doux à base de fruits et de légumes ne faisant pas appel à des équipements particuliers.

Programme

- Etude de la réglementation en vigueur.
- Etude des pré-traitements et des technologies de transformation et de conservation : étapes de fabrication, paramètres à maîtriser, auto-contrôles à réaliser. Seront abordées la fabrication de produits gélifiés ou assimilés (types confitures, gelées, pâtes de fruits), la fabrication de boissons à base de fruits (type jus, nectars, sirops), la fabrication de produits non-appertisés (à base de fruits ou légumes, tel que fruits au sirop, condiments type chutney, ketchup...).
- Etude du matériel de transformation.
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de confiture, coulis, ou chutney.

Intervenant

CFPPA de Lozère



DATES

Janvier, février ou mars
(2 jours)



LIEU

Villeneuve-sur-Lot (47)



RESPONSABLE DE STAGE

Anaïs LAMANTIA, Agrobio 47 /
Bio Nouvelle-Aquitaine



Transformer simplement mes végétaux, par la fermentation



Objectif

Être autonome dans la fabrication des vinaigres, moutardes, chutneys, pickles et bocaux lacto-fermentés.

Programme

- Principes et attributs des fermentations acétiques et lactiques et de la réglementation en vigueur.
- Focus sur les vinaigres, aromatisations, produits et conserves à base de vinaigre (moutardes, ketchup, chutneys, pickles...) et bocaux lacto-fermentés.
- Étude des paramètres à maîtriser, des procédés et technologies de transformation et de conservation : pré-traitements, étapes de fabrication, auto-contrôles et tests de mesure et d'appréciation à réaliser.
- Répertoire du matériel de transformation et recommandations sur l'atelier.
- Partage de recettes et fiches de fabrication.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère



DATES

A définir (2 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

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



Objectif

S'approprier la pratique de conservation sous-vide et savoir maîtriser l'utilisation de l'autoclave pour 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.

Permet d'obtenir l'attestation de formation obligatoire pour utiliser un autoclave en atelier agro-alimentaire.

Intervenant

CFPPA de Florac - Lozère



DATES

8 mars (mise sous-vide),
9 et 10 mars (autoclave)
(3 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Technique de séchage des plantes aromatiques et médicinales



Objectif

Acquérir les connaissances techniques pour sécher des plantes sauvages et cultivées, aromatiques et médicinales afin d'en assurer la qualité et la commercialisation.

Programme

- Les techniques et étapes de séchage, étude de différents types de séchoirs existants (différents matériaux et configurations) et visite d'un séchoir autoconstruit.
- Quel 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

Antton OGER, producteur et transformateur de PPAM, ALTAÏR plantes



DATE

5 décembre (1 jour)



LIEU

Liorac-sur-Louyre (24)



RESPONSABLE DE STAGE

Orlane SALVADORI, AgroBio Périgord





Distiller des plantes sur ma ferme : principes, techniques et mise en œuvre



Objectif

Connaître et maîtriser les grands principes de la distillation, les préalables et les particularités de l'utilisation du matériel.

Programme

- Principes et étapes de la distillation à la vapeur d'eau : éléments des alambics, méthodes.
- Connaissances sur la législation, l'environnement et la qualité des plantes dans la conduite d'une distillerie.
- Préparation des plantes à traiter selon les besoins (préfanage, coupe, broyage).
- Conduite du processus en contrôlant les paramètres d'extraction (vapeur, température, pression, dureté de l'eau, quantité), de séparation et de filtration.
- Conditionnement et stockage des distillats.
- Organisation de l'atelier, importance du nettoyage et de la maintenance des installations, gestion des effluents.

Intervenant

Yohan MUSSEAU, cueilleur et distillateur professionnel



DATES

9 et 10 janvier (2 jours)



LIEU

Saint-Savinien (17)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer mes graines oléagineuses en huiles : créer un atelier d'huile alimentaire



Objectif

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

Programme

- Étude de la composition et propriétés des corps gras
- Principes de triage et stockage des grains.
- Processus d'obtention des huiles végétales : les étapes fondamentales et les repères.
- Embouteillage et stockage de l'huile : les contenants et les précautions.
- Qualités et défauts des huiles, étiquetage et réglementation.
- Les différentes presses : technologies, coûts.
- Expérience pratique de fonctionnement d'un modèle.

Intervenants

Marie GAUD, consultante et experte, ProPICE
PROPICE-ECOLÉA



DATES

15, 16 ou 17 nov. + 0,5 jour
à distance (1,5 jour)



LIEU

Saintes (17)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Transformer mes céréales en farine : créer un atelier de meunerie



Objectif

Appréhender les immanquables et les particularités de la transformation des céréales en farines.

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-Marc PERRIGOT, expert en meunerie depuis plus de 20 ans, Organisation Dinos



DATES

Octobre ou novembre
(2 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Transformer mes céréales en pain : créer ou perfectionner un atelier de boulangerie



Objectif

Maîtriser les savoirs fondamentaux pour fabriquer des pains de qualité et en comprendre les facteurs d'influence.

Programme

- Reconnaître et apprécier les différents pains et farines, leurs caractéristiques majeures.
- Comprendre et tester le rôle des principaux ingrédients mis en oeuvre, avec des farines et levains de ferme.
- Identifier le rôle des étapes majeures et en maîtriser les paramètres clés.
- Reconnaître les origines possibles aux défauts rencontrés : matières, pâte, cuisson, environnement.
- Conduire des fabrications complètes de différents types de pains et brioches.
- Echanger sur les bonnes pratiques et la conception de l'atelier.

Intervenant

Bruno PAUMIER, expert en Boulangerie depuis plus de 20 ans, Centre ENILIA ENSMIC



DATES

Octobre ou Février
(3 jours)



LIEU

Surgères (17)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Débuter une activité de paysan boulanger

Objectif

Acquérir les connaissances nécessaires au métier de paysan boulanger.

Programme

- Choix et conduite des céréales anciennes : blé ancien, seigle de pays, épeautre, mélanges....
- Différentes moutures.
- Organisation d'un fournil.
- Références techniques pour dimensionner un outil de production.

Intervenant

Frédéric LATOUR, collectif Métais



DATE

Janvier-février (1 jour)



LIEU

Pontonx-sur-Adour (40)



RESPONSABLE DE STAGE

Bruno PEYROU, Agrobio 40 /
Bio Nouvelle-Aquitaine





COMMERCIALISATION

RUBRIQUES

- Stratégie commerciale P.102-103
- Valoriser sa ferme et ses produits P.104-105
- Restauration collective P.106
- Site web et réseaux sociaux P.107-109



Améliorer et repenser ma stratégie commerciale

Objectif

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

Programme

- Comprendre les enjeux de la stratégie commerciale et analyser l'existant, notamment l'intégration du numérique.
- Concevoir une stratégie commerciale adaptée et pertinente : les différentes étapes.
- Décliner la stratégie : les outils opérationnels et concrets.
- Mettre en œuvre la stratégie et communiquer efficacement (physique et digital).
- Élaborer un plan d'actions individuel pour optimiser les ventes.
- Ateliers collectifs et cas des participants / retours d'expériences et ajustements a posteriori.

Intervenant

William MAIRESSE, consultant Haut les Courts, expert en stratégie commerciale



DATES

28 et 29 novembre
Visio# : 15/12 (4 h)
(2,5 jours)



LIEU
Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Développer ma stratégie commerciale en maraîchage bio



Objectif

Comment mettre en oeuvre une stratégie commerciale correspondant à ses besoins ?

Programme

- Les déterminismes d'achat du consommateur.
- Identification des produits phares de son exploitation.
- Identification des freins au développement commercial de sa structure.
- Les techniques de construction d'un point de vente : présentation en caisse, présentation en dépoté...
- Mieux cerner les techniques permettant de rendre un étal attrayant et lisible.
- Les points à améliorer sur son étal et pouvoir le mettre en oeuvre.

Intervenant

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



DATE

17 octobre (1 jour)



LIEU

Départements 79 et 86



RESPONSABLE DE STAGE

Amandine GATINEAU,
Bio Nouvelle-Aquitaine

Image, affichage et étiquetage : faire reconnaître l'identité de ma ferme



Objectif

Concevoir une identité attrayante et communicante sur l'ensemble des supports physiques ou numériques en conformité avec les attentes des consommateurs et la réglementation.

Programme

- Définition d'un positionnement identitaire durable et représentatif : les leviers de l'image de marque.
- Plan marketing de commercialisation : gamme de produits, types de circuits et supports de communication.
- Identification des profils du public cible, des tendances et des représentations de la concurrence.
- Applications pratiques et regards croisés sur : la conception d'un logo, la rédaction d'une promesse, la réalisation d'une étiquette, la constitution d'un site ou réseau social, la présence sur les plateformes de vente, et le maintien du lien avec les consommateurs.
- Rappel des contraintes techniques d'affichage et réglementaires en bio et des règles d'étiquetage générales : les 12 mentions obligatoires et leurs modalités d'application.

Intervenant

Edouard BOUILLAUD, conseiller transformation et commercialisation en circuits courts, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Février ou mars (2 jours)



LIEU

Melle (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Labels et certifications environnementales

Objectif

Connaitre les différents labels et différentes marques existants sur les produits commercialisés.

Programme

- Différences entre les labels et certifications environnementales (AB, HVE, label rouge, IDOKI, marques privés, marques collectives...).

Intervenante

Juliette DENIS, animatrice filière, B.L.E



DATE

En fonction de la demande
(1 jour)



LIEU

Pays Basque



RESPONSABLE DE STAGE

Juliette DENIS, B.L.E

Mettre en avant mes pratiques plus respectueuses du bien-être humain et de la biodiversité

Objectif

Comprendre les atouts et les modalités d'un label pour développer, valoriser et faire reconnaître l'ensemble des pratiques de la ferme.

Programme

- Qualifier les attentes sociétales et identifier le niveau de réponse des différents labels actuels existants.
- Analyser le cahier des charges d'un nouveau label social, équitable et environnemental complémentaire à celui de l'AB : points clés de la démarche, enjeux et impacts.
- Réaliser un auto-diagnostic de situation sur les critères de ce nouveau label : la reconnaissance d'un engagement réel de respect social et de respect de la biodiversité.
- Partager une analyse des évolutions nécessaires et possibles pour une meilleure adéquation avec son système d'exploitation.
- Mise en perspective avec les stratégies individuelles ou collectives de valorisation des pratiques.



L'apport d'un ordinateur portable est recommandé.

Intervenant

Edouard BOUILLAUD, conseiller transformation et commercialisation en circuits courts, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATES

Novembre ou décembre
(1,5 jour dont 0,5 jour à distance)



LIEU

St-Jean-d'Angély (17),
Mignaloux-Beauvoir
(86) et Bordeaux (33)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine



Faire valoir la spécificité de mes produits par le goût et les saveurs

Objectif

Savoir caractériser l'unicité de ses produits et les valoriser par la dégustation.

Programme

- Le fonctionnement des sens sollicités dans l'approche de la dégustation.
- Mieux verbaliser l'appréciation et la diversité des odeurs et des goûts.
- Reconnaissance d'une partie des odeurs et des goûts et identification de l'origine.
- Qualification des saveurs auprès des consommateurs.
- Qualification de l'unicité de son produit (savoir-faire, terroir, ingrédients et valeurs sensorielles).
- Intégration de la pratique de la dégustation dans le milieu professionnel et en faire un atout.

Intervenante

Virginie HIDELEBERT, Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, Carémment Goût



DATES

1 et 2 décembre (2 jours)



LIEU

St-Jean-d'Angély (17)
ou Bordeaux (33)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine





Approvisionner la restauration collective, comment faire ?

Objectif

Mieux comprendre le fonctionnement de la restauration collective et les 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.
- 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 et des acteurs de la restauration hors domicile en bio.
- Visite et témoignage.

DEUX-SÈVRES

Intervenant

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



DATE

30 novembre (1 jour)



LIEU

Bressuire (79)



RESPONSABLE DE STAGE

Edouard BOUILLAUD,
Bio Nouvelle-Aquitaine

LOT-ET-GARONNE

Intervenant

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



DATE

1^{ère} semaine de décembre
(1 jour)



LIEU

A définir en fonction
des inscrits



RESPONSABLE DE STAGE

Noémie SEGUIN, Agrobio 47 / Bio
Nouvelle-Aquitaine

CREUSE

Intervenant

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



DATE

Décembre (1 jour)



LIEU

A définir



RESPONSABLE DE STAGE

Justine VERCELLOTTI, GAB 23 /
Bio Nouvelle-Aquitaine

PAYS-BASQUE

Intervenante

Juliette DENIS, animatrice filière, B.L.E



DATE

En fonction de la demande
(1 jour)



LIEU

A définir



RESPONSABLE DE STAGE

Juliette DENIS, B.L.E



Créer mon site internet

Objectif

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

Programme

- Définir et personnaliser son projet de site pour vendre ses produits.
- Créer son site internet à moindre coût.
- Gestion et administration d'un site web : mises 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, 1formanet



DATES

28 et 29 nov (2 jours)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

APPROFONDISSEMENT

Objectif

Approfondir la gestion de son site Wordpress 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

17 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

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



**RENSEIGNEMENTS
ET INSCRIPTIONS
AUX FORMATIONS
P.4-5**



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 référencements 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

24 janvier (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

31 janvier (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

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



Développer mon activité économique grâce à internet et ses réseaux sociaux

Objectif

Prendre en main Internet et ses réseaux sociaux afin d'obtenir un outil de communication efficace : choisir les outils et acquérir les premières clés techniques.

Programme

- Les différents moyens d'être sur internet : sites, blogs, réseaux sociaux, forums.
- Evaluer les axes stratégiques, les objectifs, le positionnement et la vocation des outils internet.
- Présentation des réseaux sociaux : Facebook, Google Plus, LinkedIn, Viadeo, Twitter, Pinterest, Instagram...
- Application pour ma ferme sur Google Plus et Facebook :
 - Objectifs, plan de communication internet, préparer une publication, diffuser, planifier les publications à venir.
 - Créer une page Google Business sur le réseau Google Plus.
 - Gérer une page entreprise sur Facebook.

Intervenante

Sylvie SCHNEIDER, Ingénieure informatique et webmestre, 1formanet



DATE

15 novembre (1 jour)



LIEU

Dordogne



RESPONSABLE DE STAGE

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
AgroBio Périgord

Réaliser des vidéos pour les réseaux sociaux avec mon smartphone

Objectif

Partager mon expérience d'agriculteur sur les réseaux sociaux.

Programme

- Définition des cibles et des objectifs d'une communication vidéo sur les réseaux sociaux.
- Les étapes pour réaliser une vidéo (préparation, tournage, post-production et diffusion).
- Temps d'échange (questions/réponses) s'inspirant des situations vécues par les agriculteurs.
- Exercices pratiques : tournage d'une vidéo.
- Temps d'échange (questions/réponses) sur l'exercice et sur l'étape de diffusion de la vidéo.

Intervenante

Valentina REBASTI, responsable communication, Bio Nouvelle-Aquitaine



DATE

Sept. ou mars (1 jour)



LIEU

Gironde



RESPONSABLE DE STAGE

Béatrice POULON, GAB 17 /
Bio Nouvelle-Aquitaine