

# PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATIONS 2022/2023

## Les formations des Chambres d'agriculture Centre-Val de Loire

Diversification  
et Circuits Courts



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
CENTRE-VAL DE LOIRE

<https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/piloter-son-exploitation/se-former>



# Vous avez besoin d'un conseil, un projet ? Contactez-nous !

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU CHER

**Manon BOULARD**  
02 48 23 04 45  
manon.boulard@cher.chambagri.fr

*2701, route d'Orléans – BP 10  
18230 SAINT DOULCHARD  
Tel. 02 48 23 04 45*

**Morgane DUMONT**  
02 48 23 04 75  
morgane.dumont@cher.chambagri.fr



**Manon BOULARD**  
Conseillère circuits de  
proximité / diversification



**Morgane DUMONT**  
Conseillère en  
transformation laitière

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'EURE-ET-LOIR

**Marie EON**  
02 37 24 45 09  
m.eon@eure-et-loir.chambagri.fr

*10 rue Dieudonné Costes  
CS 10 399 - 28008 CHARTRES*

**Aurélien TOUTAIN**  
02 37 24 45 36  
a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr



**Marie EON**  
Conseillère Diversification et  
Circuits de proximité



**Aurélien TOUTAIN**  
Chargée de mission filières,  
diversification et innovation

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'INDRE

**Joana AUGROS**  
02 54 61 61 15  
joana.augros@indre.chambagri.fr

*24 rue des Ingrains  
36022 CHÂTEAUROUX*

**Caroline BAUMGARTEN GODARD**  
02 54 61 61 41  
caroline.godard@indre.chambagri.fr



**Caroline BAUMGARTEN  
GODARD**  
Conseillère d'entreprise  
Diversification



**Joana AUGROS**  
Conseillère circuits courts &  
valorisation Bienvenue à la Ferme  
Marchés des Producteurs de Pays

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'INDRE-ET-LOIRE

**Corinne GUILLO**  
02 47 48 37 12  
corinne.guillo@cda37.fr

*38, rue Augustin Fresnel  
BP 50139  
37171 CHAMBRAY-LES-TOURS*

**Lucie CHAMPION**  
02 47 48 37 49  
lucie.champion@cda37.fr



**Corinne GUILLO**  
Chargée de projet  
Circuits courts -  
Environnement



**Lucie CHAMPION**  
Chargée d'études :  
Projet alimentaire  
départemental et  
restauration collective

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIR-ET-CHER

**Anaïs LE MOIGN**  
02 54 55 20 38  
anaïs.lemoign@loir-et-cher.chambagri.fr

*11-13-15 rue Louis Joseph Philippe  
41018 BLOIS*

**Maryline MEYRIGNAC**  
02 54 55 74 76  
maryline.meyrignac@loir-et-cher.chambagri.fr



**Anaïs LE MOIGN**  
Conseillère en  
développement territorial



**Maryline MEYRIGNAC**  
Conseillère Formation

## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOIRET

**Estelle JACQ**  
02 38 71 91 76  
estelle.jacq@loiret.chambagri.fr

*13 avenue des Droits-de-l'Homme  
45921 ORLEANS Cedex 9*

**Justine VRIGNAUD**  
02 38 71 90 56  
justine.vrignaud@loiret.chambagri.fr



**Estelle JACQ**  
Conseillère restauration  
collective



**Justine VRIGNAUD**  
Conseillère circuits courts

# CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ



INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>Bien commercialiser en circuits courts (Certi créa)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acquérir les compétences en matière de réglementation sanitaire, de signalétique, de vente.</li> <li>Connaître les outils pour mener à bien son étude de marché.</li> </ul>		12 juin 2023 <b>Chartres</b> 1 jour	20 et 28 septembre 2022 <b>Châteauroux</b> 2 jours	Novembre 2022 Avril-Mai 2023 <b>Chambray-lès-Tours</b> 2 jours	11 et 18 octobre 2022 17 et 24 janvier 2023 <b>Blois</b> 2 jours	19 octobre et 8 décembre 2022 <b>Orléans</b> 2 jours
 <b>Introduire des légumes dans son exploitation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Etre capable d'introduire une culture de légumes dans son exploitation.</li> </ul>		22 et 23 novembre 2022 <b>Chartres</b> 2 jours				




# M'APPROPRIER LA RÉGLEMENTATION

INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>Bien étiqueter mes produits fermiers</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les informations réglementaires obligatoires à faire figurer sur ses emballages et étiquettes.</li> <li>• Etre capable de concevoir ses étiquettes.</li> </ul>		23 janvier 2023 Chartres ou Châteaudun 1 jour	18 octobre 2022 Châteauroux 1 jour	28 février 2023 Chambray-lès-Tours 1 jour		
 <b>ATELIER DE TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS</b> <b>Bonnes pratiques d'hygiène et construction du PMS (Plan de maîtrise sanitaire)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire pour répondre aux exigences réglementaires.</li> </ul>		<b>PORCIN</b> Décembre 2022 ou Janvier 2023 Chartres ou Miermaigne 2 jours (GDS28)			Janvier 2023 A définir 2 jours	
 <b>VENTE DE COLIS DE VIANDE MISE SOUS VIDE PAR UN PRESTATAIRE</b> <b>Bonnes pratiques d'hygiène et construction du PMS (Plan de maîtrise sanitaire)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer la réglementation sanitaire, se prémunir des micro-organismes pathogènes, identifier les bonnes pratiques et mettre à jour son PMS.</li> </ul>				22 novembre 2022 Chambray-lès-Tours 1 jour		
 <b>ATELIER DE TRANSFORMATION LAITIER</b> <b>GBPH Européen pour bâtir son PMS (Plan de maîtrise sanitaire)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser le GBPH européen pour mettre en place ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière.</li> </ul>	17 et 26 janvier 2023 Saint-Doulchard 2 jours		10 et 19 janvier 2023 Châteauroux 2 jours	12 et 17 janvier 2023 24 et 26 janvier 2023 Chambray-lès-Tours 2 jours	17 et 31 janvier 2023 Blois 2 jours	
 <b>Construire le plan d'auto-contrôle de son atelier de transformation (viandes et végétaux)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître la réglementation des contrôles des produits et des surfaces.</li> <li>• Identifier les germes à analyser - Valider les DLC.</li> <li>• Elaborer son plan d'auto-contrôle : outils, analyses, fréquences.</li> </ul>				27 février 2023 Chambray-lès-Tours 1 jour		

INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>ATELIER DE TRANSFORMATION DES PRODUITS VÉGÉTAUX</b> <b>Bonnes pratiques d'hygiène et construction du PMS</b> (Plan de maîtrise sanitaire) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer la réglementation sanitaire s'appliquant aux produits végétaux transformés (farines, huile, conserves, confitures, tartinades...)</li> <li>• Savoir renseigner le PMS, Plan de Maîtrise Sanitaire.</li> </ul>		16 janvier 2023 Chartres 1 jour		24 janvier 2023 Chambray-lès-Tours ou Loches 1 jour	9 février 2023 Blois 1 jour	
 <b>Maîtriser les techniques de mise sous vide des produits fermiers</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir choisir et utiliser le matériel adapté à ses besoins et en conformité avec la réglementation.</li> </ul>			4 octobre 2022 Châteauroux 1 jour			
 <b>Biosécurité en élevage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les bases scientifiques et épidémiologiques des maladies d'élevage.</li> <li>• Concevoir et apprendre à gérer un plan de biosécurité.</li> <li>• Identifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur l'exploitation.</li> </ul>		<b>PORCIN</b> Fin 2022 Chartres (GDS28) 1 jour	<b>VOLAILLES</b> Novembre 2022 Châteauroux 1 jour		<b>PORCIN</b> 15 décembre 2022 Blois ou Tours 1 jour  <b>VOLAILLES</b> 7 décembre 2022 Blois 1 jour	<b>VOLAILLES</b> 13 septembre 2022 Orléans 1 jour
 <b>Maîtriser l'hygiène en centre de conditionnement d'œuf de consommation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer la réglementation sanitaire pour être capable de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire pour un centre de conditionnement d'œufs.</li> </ul>		14 et 21 novembre 2022 Chartres 2 jours (GDS28)		Selon la demande		
 <b>Maîtriser la stérilisation de mes conserves</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir valider des barèmes de stérilisation grâce à l'utilisation d'un thermobouton et mieux maîtriser la fabrication de conserves.</li> </ul>			3 octobre 2022 Châteauroux 1 jour			6 mars 2023 Orléans 1 jour
 <b>Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer la réglementation sanitaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration commerciale.</li> </ul>			30 janvier et 6 février 2023 Châteauroux 2 jours			




# DÉVELOPPER MES TECHNIQUES DE FABRICATION



INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>Produire des fromages à pâte pressée non cuite à la ferme</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place une fabrication de fromages à pâte pressée non cuite à la ferme.</li> </ul>					Février 2023 <b>Blois</b> 1,5 jours	29 et 30 novembre 2022 <b>Vailly-sur-Sauldre (18)</b> 1,5 jours
 <b>Fabriquer des yaourts à la ferme</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acquérir les bases techniques et réglementaires pour développer un atelier de yaourts à la ferme.</li> </ul>			24 et 25 janvier 2023 <b>Sur une ferme 36</b> 2 jours			
 <b>Résoudre ses accidents de fabrication en transformation lactique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier rapidement l'origine du problème.</li> <li>Savoir quels leviers mettre en place.</li> <li>Comprendre les mécanismes d'acidification et d'affinage pour prévenir les défauts de fabrication.</li> </ul>					Janvier Février 2023 <b>Blois</b> 1 jour	8 décembre 2022 <b>Gien</b> 1 jour



©CNIEL

INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>Fabriquer des desserts lactés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser la transformation du lait en desserts lactés</li> </ul>	10 et 11 janvier 2023 Vailly-sur-Sauldre 1,5 jours					
 <b>Fabriquer du fromage à pâte filée type mozzarella</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser la transformation de fromage à pâte filée type mozzarella.</li> </ul>			7 et 8 février 2023 Sur une ferme 36 ou 41 1,5 jours			
 <b>Gestion et communication en cas de crise sanitaire (lait)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appréhender la gestion d'une crise sanitaire et savoir communiquer auprès du grand public.</li> </ul>	Février 2023 Saint-Doulchard 1 jour					

# COMMERCIALISER MES PRODUITS ET COMMUNIQUER



INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <b>À quel prix vendre ses produits fermiers ?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acquérir une méthode pour calculer le prix de revient d'un produit.</li> <li>Fixer ses prix de vente en fonction des critères techniques, économiques et commerciaux.</li> </ul>			24 janvier 2023 + 1 j. FMD* Châteauroux 2 jours			
 <b>Oser approvisionner la restauration collective : les clés de la réussite</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre le fonctionnement et les besoins de la restauration collective pour adapter son offre.</li> </ul>			Janvier 2023 Châteauroux 1 jour+FMD*	Février 2023 Chambray-lès-Tours 1 jour+FMD*		
 <b>Réussir vos photos avec votre smartphone ou votre appareil photo numérique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acquérir un savoir faire technique et artistique pour générer soi même des photos de qualité.</li> </ul>	1er mars 2023 Saint-Doulchard 1 jour					
 <b>Séduire sa clientèle avec une communication efficace et attractive</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pérenniser son activité de vente directe. Capter, fidéliser et renouveler sa clientèle.</li> </ul>			13 février 2023 Châteauroux 1 jour			
 <b>Adopter une posture de vente active sur son stand</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capter le client et conclure la vente grâce à une posture commerciale active.</li> </ul>					15 novembre 2022 7 mars 2023 Blois 1 jour	
 <b>Aménager un point de vente pratique efficace et attractif</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître les réglementations, acquérir les bases sur l'agencement et l'organisation d'un magasin de vente, connaître les outils de communication sur le lieu de vente et aux abords.</li> </ul>				Février 2023 Chambray-lès-Tours 1 jour		





## **Vous avez un projet de magasin de producteurs ou vous avez déjà démarré votre projet ?**



Nos conseiller(e)s vous accompagnent de l'émergence du projet à des accompagnements plus spécifiques. Selon vos besoins, des formations adaptées pourront être organisées sur les thématiques suivantes :

- Les bases pour construire un projet collectif
- Vivre, travailler, décider en groupe
- L'organisation marchande et la gestion logistique
- La réglementation et les obligations sanitaires
- Le dimensionnement économique
- L'organisation d'un voyage d'étude
- La stratégie de communication
- Le bilan et les améliorations possibles après l'ouverture »



# AGRITOURISME



INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 <p><b>Créer un hébergement à la ferme : points essentiels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Evaluer la faisabilité d'un projet d'aménagement de gîte ou chambre d'hôtes à la ferme.</i></li> </ul>					Novembre 2022 Blois 1 jour	
 <p><b>Développer mon activité agritouristique : les bases réglementaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Connaître les éléments fondamentaux de la réglementation pour accueillir du public sur sa ferme dans le cadre d'un projet en agritourisme.</i></li> </ul>				31 janvier 2023 Loches 1 jour		



## DÉMARQUEZ-VOUS ET GAGNEZ EN EFFICACITÉ AVEC LE RÉSEAU BIENVENUE À LA FERME !

**1<sup>er</sup> réseau national d'accueil à la ferme et de vente directe, avec plus de 30 ans d'existence.**

**En adhérant  
à Bienvenue  
à la Ferme,  
vous pouvez :**

- Gagner en visibilité : notoriété de la marque, présence sur le site internet national et le Guide des adhérents régional, relais sur les pages Facebook régionale et départementales Bienvenue à la Ferme.
- Développer et fidéliser votre clientèle.
- Bénéficier des opportunités commerciales via les partenariats négociés ( fournisseurs, « Elloha » : plateforme de réservation en ligne,...).
- Participer à des événements organisés par le réseau tout au long de l'année (Portes ouvertes Printemps à la ferme, Automne fermier, événements départementaux...).
- Profiter de la force du collectif, en partageant vos expériences et en développant de nouveaux projets

**Pour toutes questions, contacter les relais dans les Chambres d'agriculture départementales.**



# VENIR EN FORMATION

*Se former,  
c'est facile !*

## 01

### CHOISIR SA FORMATION

Programme détaillé de toutes  
les formations sur :

[centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr/](http://centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr/)



## EN SAVOIR PLUS

## 02

Contacteur le Centre de Formation :

- Démarches administratives
- Modalités d'accès
- Conditions financières :  
tarif de la formation,  
prise en charge...

## 03

### S'INSCRIRE

- Renvoyez votre bulletin d'inscription  
ou inscrivez-vous en ligne ou par téléphone.
- Confirmation des horaires, lieux de  
rendez-vous et déroulé 12 jours avant  
la formation.



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
CENTRE-VAL DE LOIRE



Document réalisé par les services des Chambres  
d'agriculture avec le soutien du Conseil régional

