



**PROAGRI**

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATIONS 2023/2024



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

Diversification  
et Circuits Courts



**CHAMBRE  
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

2701, route d'Orléans - BP 10  
18230 SAINT DOULCHARD

### DIVERSIFICATION ET CIRCUIT DE PROXIMITÉ

**Manon BOULARD**

02 48 23 04 59

manon.boulard@cher.chambagri.fr



### TERRITOIRES

**Adrien FRAMONT**

02 48 23 04 63

adrien.framont@cher.chambagri.fr



## Chambre d'agriculture de l'INDRE

24 rue des Ingrains  
36022 CHÂTEAURoux

### CIRCUITS COURTS ET VALORISATION

**Joana AUGROS**

02 54 61 61 15

joana.augros@indre.chambagri.fr



### DIVERSIFICATION

**Caroline BAUMGARTEN GODARD**

02 54 61 61 41

caroline.godard@indre.chambagri.fr



## Chambre d'agriculture du LOIR-ET-CHER

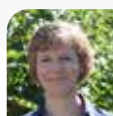
11-13-15 rue Louis Joseph Philippe  
41018 BLOIS

### FORMATION

**Maryline MEYRIGNAC**

02 54 55 74 76

maryline.meyrignac@loir-et-cher.chambagri.fr



## Chambre d'agriculture de l'EURE-ET-LOIR

10 rue Dieudonné Costes  
CS 10 399 - 28008 CHARTRES

### DIVERSIFICATION ET CIRCUIT DE PROXIMITÉ

**Marie EON**

02 37 24 45 09

m.eon@eure-et-loir.chambagri.fr



### FILIÈRES, DIVERSIFICATION ET INNOVATION

**Aurélien TOUTAIN**

02 37 24 45 36

a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr



### LÉGUMES, RESTAURATION COLLECTIVE

**Maëlys SAUTEL**

02 37 24 46 73

m.sautel@eure-et-loir.chambagri.fr



## Chambre d'agriculture de l'INDRE-ET-LOIRE

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

### CIRCUITS COURTS

**Corinne GUILLO**

02 47 48 37 12

corinne.guillo@cda37.fr



### RESTAURATION COLLECTIVE

**Lucie CHAMPION**

02 47 48 37 49

lucie.champion@cda37.fr



## Chambre d'agriculture du LOIRET

13 avenue des Droits de l'Homme  
45921 ORLÉANS CEDEX 9

### CIRCUITS COURTS

**Justine VRIGNAUD**

02 38 71 90 56

justine.vrignaud@loiret.chambagri.fr





# FORMATIONS



Retrouvez toutes les formations,  
les lieux et les dates sur  
[centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr](http://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr)

---

Vous souhaitez une formation qui ne figure  
pas dans notre programme ?  
Contactez-nous pour y réfléchir ensemble.



# CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

## BIEN COMMERCIALISER EN CIRCUITS COURTS («CERTI CRÉA»)

1 ou 2 jours

CPF

|                |   |                           |
|----------------|---|---------------------------|
| CHER           | 3 et 17 octobre 2023<br>26 mars et 9 avril 2024       | <b>Saint-Doulchard</b>    |
| EURE-ET-LOIR   | 11 décembre 2023<br>12 juin 2024                      | <b>Chartres</b>           |
| INDRE          | Janvier 2024  | <b>Châteauroux</b>        |
| INDRE-ET-LOIRE | Novembre 2023<br>+ 2 sessions en 2024                 | <b>Chambray-lès-Tours</b> |
| LOIR-ET-CHER   | 10 et 17 octobre 2023<br>30 janvier et 6 février 2024 | <b>Blois</b>              |
| LOIRET         | Juin 2024   | <b>Orléans</b>            |

CPF

Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)



## VENTE DIRECTE DE COLIS DE VIANDE ET DE VOLAILLE FRAÎCHE :

Bonnes pratiques d'hygiène et PMS

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

27 Novembre 2023

**Chambray-lès-Tours**

## ATELIER DE TRANSFORMATION DE PRODUITS VÉGÉTAUX :

Bonnes pratiques d'hygiène et PMS

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

30 janvier 2024

**Loches**

LOIR-ET-CHER

13 février 2024

**Blois**

LOIRET

23 octobre 2023

**Orléans**

## RAPPEL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN FROMAGERIE

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

16 janvier 2024

**Chambray-lès-Tours**

## UTILISER LE NOUVEAU GBPH<sup>(1)</sup> EUROPÉEN POUR ÉLABORER SON PMS<sup>(2)</sup> EN PRODUCTION LAITIÈRE FERMÈRE

2 jours

INDRE-ET-LOIRE

17 et 24 octobre 2023

**Chambray-lès-Tours**

LOIRET

20 et 21 novembre 2023

**Gien**

(1) Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (2) Plan de Maîtrise Sanitaire

## CONSTRUIRE LE PLAN D'AUTOCONTRÔLE DE SON ATELIER DE TRANSFORMATION

1 jour

INDRE

31 janvier 2024

**Châteauroux**

INDRE-ET-LOIRE

12 février 2024

**Chambray-lès-Tours**

## RÈGLES D'HYGIÈNE DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION À LA FERME

2 jours

INDRE

2 et 3 octobre 2023

**Châteauroux**

## CONCEVOIR UN ATELIER DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION À LA FERME

2 jours

INDRE

6 et 7 février 2024

**Châteauroux**

## MAÎTRISER LA STÉRILISATION DE SES CONSERVES

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

20 février 2024

**Chambray-lès-Tours**

LOIR-ET-CHER

16 novembre 2023

**Blois**

LOIRET

24 octobre 2023

**Orléans**

## BIEN ÉTIQUETER SES PRODUITS FERMISERS

1 jour

CHER

9 novembre 2023

**Saint-Doulchard**

EURE-ET-LOIR

29 janvier 2024

**Chartres**

INDRE

30 octobre 2023

**Châteauroux**

LOIR-ET-CHER

18 janvier 2024

**Blois**

## BIOSÉCURITÉ EN ÉLEVAGE DE PORCS ET SANGLIERS

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

14 décembre 2023

**Chambray-lès-Tours**

## BIEN-ÊTRE EN ÉLEVAGE VOLAILLES

1 jour

EURE-ET-LOIR

Avril 2024

**Chartres ou Miermaigne**

INDRE

Janvier - Février 2024

**Châteauroux**

LOIR-ET-CHER

12 décembre 2023  
13 février 2024

**Blois**

## BIOSÉCURITÉ EN ÉLEVAGE VOLAILLES

1 jour

EURE-ET-LOIR

Mars 2024

**Chartres ou Miermaigne**

INDRE

9 novembre 2023

**Châteauroux**

LOIR-ET-CHER

6 décembre 2023

**Blois**

LOIRET

19 octobre 2023

**Lieu à définir**



## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE POUR DE LA RESTAURATION RAPIDE ET REPAS À LA FERME - 2 jours

INDRE

29 janvier et 5 février 2024

Châteauroux



## TECHNIQUES DE FABRICATION

### FABRIQUER DU CAMEMBERT À LA FERME (pâte molle à croûte fleurie)

1 jour

CHER

11 janvier 2024

Saint-Doulchard

### FABRIQUER DU FROMAGE À PÂTE FILÉE TYPE MOZARELLA

1 jour

LOIR-ET-CHER

6 février 2024

Contres

### FABRIQUER DES GLACES À LA FERME

1 jour

CHER

12 janvier 2024

Saint-Doulchard

### RÉSOLUDRE SES ACCIDENTS DE FABRICATION EN TRANSFORMATION LAIT

1 jour

EURE-ET-LOIR

Automne 2023

Chartres ou Miermaigne

LOIRET

23 janvier 2024 (uniquement lactique)

Gien

### FABRIQUER DES DESSERTS LACTÉS

1,5 jour

EURE-ET-LOIR

6 et 7 février 2024

Châteaudun

**NOUVEAU**

### FABRIQUER DES YAOURTS À LA FERME

2 jours

LOIR-ET-CHER

13 et 20 février 2024

Romorantin

### MAÎTRISER SES COÛTS ÉNERGÉTIQUES EN TRANSFORMATION

1 jour

INDRE

13 ou 14 novembre 2023

Châteauroux

**NOUVEAU**



# COMMERCIALISER ET COMMUNIQUER

## A QUEL PRIX VENDRE SON PRODUIT FERMIER ?

2 jours

CHER 25 janvier et 15 février 2024 [Saint-Doulchard](#)

EURE-ET-LOIR 12 et 13 février 2024 [Chartres](#)

**NOUVEAU**

INDRE 9 et 16 janvier 2024 [Châteauroux](#)

## AMÉNAGER UN POINT DE VENTE ATTRACTIF SUR SA FERME

1,5 jour

INDRE-ET-LOIRE 14 et 21 novembre 2023 [Chambray-lès-Tours](#)

## OSER APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

1 jour

INDRE-ET-LOIRE Février 2024 [Truyes](#)

## COMMENT RÉPONDRE À UN MARCHÉ PUBLIC EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

1 jour

EURE-ET-LOIR 13 novembre 2023 [Chartres](#)

FMD

## RÉUSSIR SES PHOTOS AVEC SON SMARTPHONE

1 jour

CHER 12 février 2024 [Saint-Doulchard](#)

EURE-ET-LOIR 6 novembre 2023 [Chartres](#)

**NOUVEAU**

## CRÉER ET FAIRE VIVRE SA PAGE FACEBOOK PROFESSIONNELLE

2 jours

CHER 26 mars et 9 avril 2024 [Saint-Doulchard](#)

## CONCEVOIR SES OUTILS POUR UNE COMMUNICATION EFFICACE

(flyer, carte de visite,...) 1 jour

INDRE 13 février 2024 [Châteauroux](#)

**NOUVEAU**

LOIR-ET-CHER 25 janvier 2024 [Blois](#)

LOIRET 10 novembre 2023 [Orléans](#)



## RÉALISER UNE VIDÉO POUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

1 jour

CHER

13 février 2024

[Saint-Doulchard](#)

## SAVOIR COMMUNIQUER SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

Décembre 2023 ou janvier 2024

[Chambray-lès-Tours](#)



# AGRITOURISME

## CRÉER SON HÉBERGEMENT À LA FERME : Règlementation, fiscalité,...

1 ou 2 jours

INDRE

28 novembre et 5 décembre 2023

[Châteauroux](#)

LOIR-ET-CHER

10 novembre 2023

[Blois](#)

## BIEN ACCUEILLIR DU PUBLIC SUR SA FERME

1 jour

LOIR-ET-CHER

23 novembre 2023

[Blois](#)

## DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ AGRITOURISTIQUE :

Les bases réglementaires

1 jour

INDRE-ET-LOIRE

A définir

[Chambray-lès-Tours](#)

FMD

Formation à distance



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

**CHER : 02 48 23 04 53**

**EURE-et-LOIR : 02 37 24 45 09**

**INDRE : 02 54 61 61 88**

**INDRE-ET-LOIRE : 02 47 48 37 21**

**LOIR-ET-CHER : 02 54 55 20 32**

**LOIRET : 02 38 71 90 83**

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

**1<sup>er</sup> réseau 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

**Vous souhaitez adhérer ?  
Contactez votre conseiller départemental.**



# 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

Contactez 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.