



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 filière
caprine

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*

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



Marie EON
Conseillère Diversification et
Circuits de proximité



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




M'APPROPRIER LA RÉGLEMENTATION

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

INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 ATELIER DE TRANSFORMATION DES PRODUITS VÉGÉTAUX Bonnes pratiques d'hygiène et construction du PMS (Plan de maîtrise sanitaire) <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation sanitaire s'appliquant aux produits végétaux transformés (farines, huile, conserves, confitures, tartinades...) • Savoir renseigner le PMS, Plan de Maîtrise Sanitaire. 		16 janvier 2023 Chartres 1 jour		24 janvier 2023 Chambray-lès-Tours ou Loches 1 jour	9 février 2023 Blois 1 jour	
 Maîtriser les techniques de mise sous vide des produits fermiers <ul style="list-style-type: none"> • Savoir choisir et utiliser le matériel adapté à ses besoins et en conformité avec la réglementation. 			4 octobre 2022 Châteauroux 1 jour			
 Biosécurité en élevage <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les bases scientifiques et épidémiologiques des maladies d'élevage. • Concevoir et apprendre à gérer un plan de biosécurité. • Identifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur l'exploitation. 		PORCIN Fin 2022 Chartres (GDS28) 1 jour	VOLAILLES Novembre 2022 Châteauroux 1 jour		PORCIN 15 décembre 2022 Blois ou Tours 1 jour VOLAILLES 7 décembre 2022 Blois 1 jour	VOLAILLES 13 septembre 2022 Orléans 1 jour
 Maîtriser l'hygiène en centre de conditionnement d'œuf de consommation <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation sanitaire pour être capable de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire pour un centre de conditionnement d'œufs. 		14 et 21 novembre 2022 Chartres 2 jours (GDS28)		Selon la demande		
 Maîtriser la stérilisation de mes conserves <ul style="list-style-type: none"> • Savoir valider des barèmes de stérilisation grâce à l'utilisation d'un thermobouton et mieux maîtriser la fabrication de conserves. 			3 octobre 2022 Châteauroux 1 jour			6 mars 2023 Orléans 1 jour
 Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer la réglementation sanitaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration commerciale. 			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
 Produire des fromages à pâte pressée non cuite à la ferme <ul style="list-style-type: none"> Mettre en place une fabrication de fromages à pâte pressée non cuite à la ferme. 					Février 2023 Blois 1,5 jours	29 et 30 novembre 2022 Vailly-sur-Sauldre (18) 1,5 jours
 Fabriquer des yaourts à la ferme <ul style="list-style-type: none"> Acquérir les bases techniques et réglementaires pour développer un atelier de yaourts à la ferme. 			24 et 25 janvier 2023 Sur une ferme 36 2 jours			
 Résoudre ses accidents de fabrication en transformation lactique <ul style="list-style-type: none"> Identifier rapidement l'origine du problème. Savoir quels leviers mettre en place. Comprendre les mécanismes d'acidification et d'affinage pour prévenir les défauts de fabrication. 					Janvier Février 2023 Blois 1 jour	8 décembre 2022 Gien 1 jour



©CNIEL

INTITULÉ FORMATION	CHER	EURE-ET-LOIR	INDRE	INDRE-ET-LOIRE	LOIR-ET-CHER	LOIRET
 Fabriquer des desserts lactés <ul style="list-style-type: none"> Maîtriser la transformation du lait en desserts lactés 	10 et 11 janvier 2023 Vailly-sur-Sauldre 1,5 jours					
 Fabriquer du fromage à pâte filée type mozzarella <ul style="list-style-type: none"> Maîtriser la transformation de fromage à pâte filée type mozzarella. 			7 et 8 février 2023 Sur une ferme 36 ou 41 1,5 jours			
 Gestion et communication en cas de crise sanitaire (lait) <ul style="list-style-type: none"> Appréhender la gestion d'une crise sanitaire et savoir communiquer auprès du grand public. 	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
 À quel prix vendre ses produits fermiers ? <ul style="list-style-type: none"> Acquérir une méthode pour calculer le prix de revient d'un produit. Fixer ses prix de vente en fonction des critères techniques, économiques et commerciaux. 			24 janvier 2023 + 1 j. FMD* Châteauroux 2 jours			
 Oser approvisionner la restauration collective : les clés de la réussite <ul style="list-style-type: none"> Comprendre le fonctionnement et les besoins de la restauration collective pour adapter son offre. 			Janvier 2023 Châteauroux 1 jour+FMD*	Février 2023 Chambray-lès-Tours 1 jour+FMD*		
 Réussir vos photos avec votre smartphone ou votre appareil photo numérique <ul style="list-style-type: none"> Acquérir un savoir faire technique et artistique pour générer soi même des photos de qualité. 	1er mars 2023 Saint-Doulchard 1 jour					
 Séduire sa clientèle avec une communication efficace et attractive <ul style="list-style-type: none"> Pérenniser son activité de vente directe. Capter, fidéliser et renouveler sa clientèle. 			13 février 2023 Châteauroux 1 jour			
 Adopter une posture de vente active sur son stand <ul style="list-style-type: none"> Capter le client et conclure la vente grâce à une posture commerciale active. 					15 novembre 2022 7 mars 2023 Blois 1 jour	
 Aménager un point de vente pratique efficace et attractif <ul style="list-style-type: none"> 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. 				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
 Créer un hébergement à la ferme : points essentiels <ul style="list-style-type: none">• <i>Evaluer la faisabilité d'un projet d'aménagement de gîte ou chambre d'hôtes à la ferme.</i>					Novembre 2022 Blois 1 jour	
 Développer mon activité agritouristique : les bases réglementaires <ul style="list-style-type: none">• <i>Connaître les éléments fondamentaux de la réglementation pour accueillir du public sur sa ferme dans le cadre d'un projet en agritourisme.</i>				31 janvier 2023 Loches 1 jour		



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

1^{er} 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/



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.



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



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

