

Formations collectives à destination des agriculteurs

1. Mise en place
2. Dynamiques collectives
3. Fonctionnement
4. Formations techniques
5. Formations commercialisation et communication
6. Formations réglementation
7. Autres formations

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



bienvenue
à la ferme

Email : accueil@hautes-pyrenees.chambagri.fr

Siège Social
20, Place du Foirail
65917 TARBES Cedex 9
Tél : 05 62 34 66 74
Fax : 05 62 93 59 95

TERRES d'AVENIR

**Séminaire Agriproxi
16 et 17 février 2012 - Lleida**

1 – La mise en place



bienvenue
à la ferme

Séminaire Agriproxi – 16 et 17 février 2012 - Lleida



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES

1. La mise en place

- Besoins identifiés
- Besoins exprimés
- Professionnaliser les agriculteurs
- Veille réglementaire
- Formations courtes, pragmatiques, gratuite ou faible coût résiduel
- Procédure de montage d'une formation (selon demandes)
- Ouvert hors BALF



2 - Les dynamiques collectives autour de la formation



2. Les dynamiques collectives



Intérêts du travail en groupe

- Pour le conseiller:
 - Structurer un groupe
 - Percevoir les attentes
 - Créer un lien entre les agriculteurs
 - Apparaître comme un référent
 - Créer des dynamiques de groupe, de projet, ...



2. Les dynamiques collectives



Intérêts du travail en groupe

- Pour les agriculteurs:
 - Se rencontrer, échanger
 - Se professionnaliser
 - Prendre conscience de ce qu'on peut leur apporter
 - Formation professionnelles, pragmatiques, pratiques, concrètes, plutôt courtes
 - Faible coût
 - Possibilité de bénéficier du service de remplacement dans le cadre de la favorisation de la professionnalisation





3 – Le fonctionnement



3. Le fonctionnement



Financeurs :

- Cotisation MSA : fonds Vivéa (National)
- Adepfo (Régional) : « formation action »
- FSE (Europe) : volet social

Maître d'ouvrage :

- CDA

Niveau :

- Collectif / Collectif + individuel



3. Le fonctionnement



Les intervenants :

- **1 animateur :**

Technicien CDA : logistique formation, convocations, suivi convocations, vérification présents, accueil, émargement, satisfaction formation, bilan formation

- **1 ou plusieurs formateurs :**

Technicien CDA ou intervenant extérieur, spécialisé : contenu pédagogique, technique, professionnel



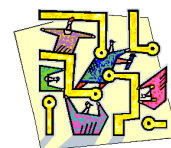
4 – Formations techniques



4. Formations techniques



- Agri-tourisme : approche de la rentabilité et gestion du temps
- Gestion/organisation du travail (comment mieux concilier travail et vie de famille en gagnant en performance, ...)
- Professionnaliser la filière castanéicole départementale
- Oignon de Trébons : optimiser la production raisonnée



5 – Formations commerciales et communication



5. Formations commerciales et communication



- Création de site Internet : débutant et perfectionnement
- Bureautique : word, excel, débutant/intermédiaires
- Se professionnaliser en améliorant la qualité de son accueil
- Je crée ma plaquette de communication (+ autres outils)
- Ayez réponse aux objections
- Mieux vendre ses produits
- Mise en place d'un PVC



5. Formations commerciales et communication



- Vendre sur les marchés
- Prospection nouveaux clients
- Gagner confiance en s'affirmant dans la vente
- Aménager ses abords de ferme pour un meilleur accueil
- Promouvoir son activité touristiques avec internet
- Se structurer collectivement pour mieux vendre





6 – Formations réglementation



6. Formations réglementation



- HACCP pour toute production (conserverie, viande, ...)
- Transformation fermière : maîtriser la conserve et l'HACCP
- Agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers
- Initiation à la transformation fromagère
- Maîtriser l'hygiène en transformation laitière fermière



6. Formations réglementation



- Viande bœuf, porc : maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Transformation fermière collective : avec quel outil ?
- Abattage / découpe volailles : avec quel outil ?
- Transformation de légumes
- Maîtriser l'utilisation d'un autoclave



7 – Autres formations



7. Autres formations



- Décoration et valorisation culinaire : l'art de recevoir
- Traiteur / plats cuisinés
- Anglais (être capable de présenter son exploitation, de vendre des produits, présenter l'environnement de l'exploitation, ...)
- Espagnol (idem)
- Construire une offre d'accueil adaptée au public scolaire
- ...

