

# 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](mailto: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
- ...

