

Développer mon projet de vente en circuits courts

- Développer ses ventes et améliorer la compétitivité de son entreprise.
- Construire sa démarche marketing et commerciale.
- Élaborer un argumentaire « produits ».

Contenu :

- ▶ Analyser les évolutions du marché et les circuits de commercialisation existants.
- ▶ Identifier les différentes phases de la démarche marketing.
- ▶ Établir un diagnostic de sa commercialisation actuelle de son marché.
- ▶ Déterminer les axes de sa politique commerciale et de son argumentaire de vente.
- ▶ Apprendre à construire un plan de développement de clientèle.
- ▶ Connaître les conditions de réussite de ses modes de vente.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies, échanges et exercices pratiques.

Dates	Durée	Lieu
6 et 13 février 2018	2 jours	Orléans

Public

Producteurs en circuits courts, installés ou en projet d'installation

Intervention

Animateur circuits courts CA45 et un coach en développement commercial des entreprises et des filières.

Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 84 €
Autre public : 360 €
Crédit d'impôt : 136.64 €

Développer l'attractivité de son magasin ou de son stand

- Acquérir les principes de l'aménagement commercial d'un point de vente à la ferme pour le faire évoluer.
- Savoir adapter sa communication selon son point de vente et augmenter son attractivité.

Contenu :

- ▶ Connaître sa zone de chalandise, l'emplacement du point de vente.
- ▶ Soigner l'accueil, comprendre et s'adapter aux différents types de clients.
- ▶ Travailler l'identité de son point de vente.
- ▶ Connaître l'agencement et les techniques marchandes de l'espace de vente (l'approvisionnement, l'entretien, la communication...).

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies, échanges et exercices pratiques en groupe.

Dates	Durée	Lieu
Février 2018	1 jour	Orléans



Public

Producteurs en circuits courts, installés ou en projet d'installation



Intervention

Formateur agro alimentaire du CFPPA de Florac



Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr



Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €

Connaître et utiliser les réseaux sociaux

- Quels réseaux sociaux pour quel usage ?
- Choisir une communication professionnelle adaptée à votre stratégie d'entreprise.

Contenu :

- ▶ Identifier les différents réseaux sociaux et leurs modes de fonctionnement.
- ▶ Apprendre à utiliser les réseaux sociaux comme mode de communication.
- ▶ Développer ses réseaux professionnels : organiser sa veille, socialiser la présence en ligne, communiquer avec ses pairs.
- ▶ Mettre en œuvre une présentation argumentée de son offre.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies, échanges et exercices pratiques (manipulation d'un compte Facebook et d'une page professionnelle).

Avoir une adresse mail et savoir utiliser un navigateur internet.

Dates	Durée	Lieu
13 mars 2018	1 jour	A définir selon les inscriptions

Public

Chefs d'exploitation et
salariés agricoles

Intervention

Anne-Claire DESFORGES, conseillère en
communication multimédia (PLAINE
d'IDEEES)

Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €



Intégrer le réseau Bienvenue à la Ferme

- S'approprier l'esprit du réseau Bienvenue à la Ferme.
- Identifier des axes d'amélioration dans la commercialisation en vente directe de ses produits.

Contenu :

- ▶ Valeurs, charte éthique et cahiers des charges Bienvenue à la Ferme.
- ▶ Evènements du réseau et modalités de participation.
- ▶ Echanges sur les pratiques de commercialisation en vente directe.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies, échanges entre les participants, visite d'un local de vente à la ferme.

Dates	Durée	Lieu
Janvier 2018	1 jour	A définir selon les inscriptions



Public

Nouveaux adhérents et chefs d'exploitations intéressés par le réseau Bienvenue à la Ferme CA45



Intervention

Isabelle JEAN BAPTISTE, animatrice Bienvenue à la Ferme Chambre d'agriculture du Loiret



Resp. de stage

Anthony MARSANNE
02 38 71 95 78 – 06 86 92 90 72
anthony.marsanne@loiret.chambagri.fr



Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €



Accueillir du public sur sa ferme – Préparer ses portes ouvertes

• Organiser les Portes Ouvertes du réseau Bienvenue à la Ferme sur son exploitation dans le respect de la réglementation et de la charte Bienvenue à la Ferme.

Contenu :

- ▶ Attirer le public sur la ferme (communication, fléchage).
- ▶ Gérer un grand nombre de personnes sur la ferme.
- ▶ Respecter la réglementation et la charte éthique.
- ▶ Savoir parler de son exploitation, de son métier, du réseau .

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies, échanges entre les participants

Dates	Durée	Lieu
Janvier 2018	1 jour	A définir selon les inscriptions

Public

Adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme

Intervention

Aurélien BOUCHAUD, conseiller d'entreprise CA45
Elisabeth BAILLET de l'AFOCG du Loiret

Resp. de stage

Anthony MARSANNE
02 38 71 95 78 – 06 86 92 90 72
anthony.marsanne@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €

Introduire la production de légumes sur mon exploitation

• Connaître les éléments de base à l'introduction de cultures légumières :
Les besoins du marché, les aspects techniques de production, l'intérêt économique.

Contenu :

- ▶ Repérer les principales évolutions des marchés des légumes.
- ▶ Identifier les principaux aspects de la production de légumes.
- ▶ Savoir mesurer les coûts de production de l'atelier légumes.
- ▶ Repérer l'importance de la dimension investissement dans la production sous serre.
- ▶ Prendre conscience de l'importance de l'organisation et du management au sein d'une exploitation.
- ▶ Identifier les modalités de commercialisation de sa production.

Méthodes pédagogiques :

Présentation power point. Échanges entre les participants.

3 visites : Serriste, maraîcher avec tunnel, plein champ avec vente directe.

Dates	Durée	Lieu
9 et 14 novembre 2017	2 jours	Orléans

Public

Chefs d'exploitation

Intervention

Isabelle DUMÉ, conseillère en restauration collective, CA45 - Émilie LERAY, conseillère en production de légumes CA45 - Aurélien BOUCHAUD, conseiller d'entreprise CA45 - Laurent LEJARS, conseiller innovation CA45 - Pascal VERGNAUD formateur production maraîchage MFR Orléans

Resp. de stage

Laurent LEJARS
02 38 71 90 12 – 06 71 58 30 86
laurent.lejars@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 84 €
Autre public : 360 €
Crédit d'impôt : 136.64 €

Transformer et valoriser les produits végétaux

- Quels produits transformer pour augmenter la plus-value et valoriser la production (légumes, fruits, céréales).
- Évaluer l'opportunité de mettre en place un laboratoire de transformation.

Contenu :

- ▶ Les principes réglementaires applicables à la transformation des végétaux (légumes, fruits, céréales).
- ▶ Les aspects techniques : procédés et matériels de transformation pour la conserverie, la congélation-surgélation.
- ▶ Comment concevoir son laboratoire et évaluer le coût de l'investissement.
- ▶ Définir quels produits finis pour quelle clientèle ?
- ▶ Mettre en œuvre une présentation argumentée de son offre.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et méthodologies. Travail en groupe. Visite d'un laboratoire.

Dates	Durée	Lieu
Printemps 2018	1 jour	A définir selon les inscriptions

Public

Producteurs en circuits courts, installé ou en projet d'installation

Intervention

Technicien agroalimentaire du CFPPA de Florac

Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €

Bien étiqueter ses produits fermiers

• Etre capable de concevoir des étiquettes conformes à la réglementation, se mettre à jour.

Contenu :

- ▶ Les principales informations réglementaires générales liées à l'étiquetage des produits.
- ▶ Connaître les informations spécifiques à préciser sur les étiquettes.
- ▶ Créer ou modifier son étiquette.

Méthodes pédagogiques :

Apports réglementaires. Diaporama. Travail en binôme sur leurs étiquettes et mise en commun.

Dates	Durée	Lieu
17 janvier 2018	1 jour	A définir selon les inscriptions

Public

Producteurs en circuits courts, installés ou en projet d'installation

Intervention

Françoise MORIZOT BRAUD
directrice du CERD

Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 42 €
Autre public : 180 €
Crédit d'impôt : 68.32 €

Se lancer dans la vente directe de produits carnés

• Acquérir les éléments techniques, réglementaires, sanitaires et économiques permettant de démarrer ou de développer son activité.

Contenu :

- ▶ Définir le contour des projets de chacun.
- ▶ Connaître la réglementation sanitaire, l'étiquetage.
- ▶ Définir son prix de vente.
- ▶ Connaître les démarches à entreprendre pour mener à bien son projet.
- ▶ Concevoir un atelier : coût, rentabilité, solutions alternatives.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et exemples. Échanges avec les stagiaires.

Dates	Durée	Lieu
7 et 8 décembre 2017	2 jours	A définir selon les inscriptions

Public

Producteurs en circuits courts, installés ou en projet d'installation

Intervention

Francis MARTINET formateur en agroalimentaire – FICATUM conseil

Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr

€ Tarifs

Contributeur VIVEA : 84 €
Autre public : 360 €
Crédit d'impôt : 136.64 €

Développer la performance de son atelier avicole – Circuits courts

- Acquérir les références techniques et économiques sur sa production
- Repérer les bonnes pratiques et identifier des pistes d'amélioration grâce aux échanges de groupe

Contenu :

- ▶ Calculer et comparer ses marges brutes.
- ▶ Améliorer l'ambiance de son bâtiment et ses performances techniques.
- ▶ Réduire ses charges et raisonner l'usage des antibiotiques.

Méthodes pédagogiques :

Apports de connaissances. Échanges de pratiques. Exercices d'utilisation des outils informatiques.

Avoir transmis ses données technico-économiques annuelles à Claudine Perreau.

Dates	Durée	Lieu
1 j sur le 1er trimestre 2018 Puis 2,5 journées à fixer avec le groupe	2 jours	A définir selon les inscriptions



Public

Producteurs en circuits courts,
installés ou en projet d'installation



Intervention

Hervé AMELOOT, vétérinaire sanitaire
avicole, cabinet MCVet



Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr



Tarifs

Contributeur VIVEA : 84 €
Autre public : 360 €
Crédit d'impôt : 136.64 €

Créer un atelier de transformation laitière

• Être capable d'analyser les modalités de fonctionnement d'un atelier de transformation du lait.

Contenu :

- ▶ Identifier les opportunités du marché.
- ▶ Identifier les produits à fabriquer.
- ▶ Concevoir son atelier de transformation laitière.
- ▶ Adapter l'organisation du travail sur son exploitation.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques et exemples. Échanges avec les stagiaires.

Dates	Durée	Lieu
Février 2018 Sur demande	1,5 jours	Saint Doulchard (18) Orléans



Public

Éleveurs cherchant à valoriser sa production de lait.



Intervention

Marion PETRIER conseillère fromagère
Chambre d'agriculture du Cher.



Resp. de stage

Claudine PERREAU
02 38 71 90 56 – 07 89 09 13 88
claudine.perreau@loiret.chambagri.fr



Tarifs

Contributeur VIVEA : 63 €
Autre public : 270 €
Crédit d'impôt : 102.48 €