



DATES ET LIEU :

du 09 au 13 avril 2018

À la ferme de la Bourdaisière à Montlouis-sur-Loire (Indre et Loire), à 1 heure de TGV de Paris

Prérequis : aucun

DURÉE :

5 jours - (9h00 - 17h30)

EFFECTIFS :

20 personnes maximum

FORMATEURS :

Myriam Bouré, consultante

indépendante, co-fondatrice d'«Open Food France», membre de «Ouishare»

Jérôme Dehondt, Formateur en maraîchage bio, responsable d'un réseau d'AMAP.

Claire Véret, responsable formation de Fermes d'Avenir, diplômée et formatrice en perma.

Magasin bio Plateforme bio

A l'ancienne (à confirmer)

COÛTS PÉDAGOGIQUES :

Eligible VIVEA et Pôle Emploi : voir « Formalités d'inscription »

Tarif réduit : 460 €

Tarif normal : 580 €

Déjeuners bio : 70€

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques »

Information

www.fermesdavenir.org

Inscription

Renseignez le bulletin ci-joint



Fermes d'Avenir - 25 rue de la Bourdaisière
37270 Montlouis-sur-Loire
formation@fermesdavenir.org
www.fermesdavenir.org

OPTIMISER VOTRE COMMERCIALISATION AGRICOLE

Formation
5 jours

PUBLIC :

Porteur de projet agricole ou agriculteur déjà installé, professionnel gérant des plateformes de commercialisation pour l'agriculture biologique de proximité

FINALITES :

A l'issue de cette formation, vous connaîtrez en détail les différents moyens de commercialisation d'une production AB de proximité : leurs avantages, leurs contraintes, l'état du droit, et saurez identifier les expériences récentes réussies en France.

PROGRAMME /OBJECTIFS

Présentation par des professionnels de :

- la vente via une plateforme locale (1/2 journée),
- la vente via internet (1 journée),
- la vente via un magasin bio de proximité (réseau Biocoop, 1/2 journée),
- la vente en AMAP (1/2 journée)
- la vente dans des magasins non spécialisés en bio (1/2 journée),
- une visite de magasin en AB.



INFORMATIONS PRATIQUES :

- **Age minimum** : 18 ans
- **Matériel requis** : une tasse pour les boissons chaudes + des vêtements chauds (les sessions pratiques auront lieu dehors), des bottes, des gants de jardinage, et pour celles et ceux qui ont les pieds sensibles, de grosses chaussettes ou des chaussons (pas de chaussures dans la salle).
- **Restauration** : les déjeuners bio, à dominante végétarienne, sont préparés sur place, à partir de légumes de la ferme et de produits locaux.

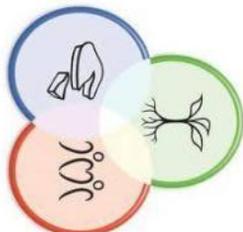
MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Alternance de cours en salle et de pratiques à la ferme.
Supports pédagogiques : diaporama, vidéos, fiches techniques, livres et revues, outils de jardinage et de maraîchage.
Apports théoriques illustrés par des exemples :

- ✓ exercices pratiques sur la ferme,
- ✓ partage d'expériences et de bonnes pratiques,
- ✓ études de cas proposés par les formateurs et les participants.

MODE DE VALIDATION DES ACQUIS :

Attestation de formation



Fermes d'Avenir - 25 rue de la Bourdaisière
 37270 Montlouis-sur-Loire
formation@fermesdavenir.org
www.fermesdavenir.org

OPTIMISER VOTRE COMMERCIALISATION AGRICOLE

Programme
 (indicatif)

Formation
 5 jours

Jour 1		Jour 3		Jour 3		Jour 4		Jour 5	
9h	Les acteurs de l'alimentation en circuit court – Myriam Bouré, Cui Share et fondatrice d'open food network	9h	Les AMAP et le réseau Miramap – Jérôme Dehondt, paysan administrateur de Miramap et enseignant	9h	Visite d'une ferme bio qui vend en AMAP uniquement – Les Jardins de Coccagne, Blois	9h	Le modèle de Biocoop – Un intervenant de Biocoop	9h	Plateforme de commercialisation A l'Ancienne (présentation et analyse par son responsable fondateur)
12h45	Repas	12h45	Repas	12h45	Repas	12h45	Repas		
14h	Construire son plan de commercialisation en fonction des caractéristique des différents circuits courts possible (dont les ventes en ligne) – Myriam Bouré, CuiShare	14h	Visite d'un magasin bio : l'organisation, les règles juridiques, les liens commerciaux avec les producteurs locaux	14h	Visite de la ferme de la Bourdaisière et atelier pratique	14h	Les différents modèles de commercialisation en magasin (magasin bio spécialisée, grande distribution, etc) : avantages et inconvénients	14h	Travail sur les projets des stagiaires
15h30	Pause	15h30	Pause	15h30		15h30	Pause	15h30	
17h	Restitution et conclusion – Myriam Bouré, CuiShare	17h	Fin de journée	17h	Fin de journée	17h	Fin de journée	17h	Fin de journée