



CONCEPTION D'UN ATELIER FERMIER AGRO-ALIMENTAIRE (3 jours)

OBJECTIFS

Connaître les réglementations sanitaires en vigueur pour élaborer un projet d'atelier de transformation adaptée à sa production et à son budget.

PROGRAMME

Lundi 9 décembre

Comprendre la réglementation relative à l'hygiène et à la conception d'atelier. Identifier les zones de son atelier en fonction des opérations de transformation. Identifier les éléments à prendre en compte en fonction de la réglementation applicable à son produit.

Mardi 10 décembre

Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemple de matériels, polyvalence, dimensionnement, coût... selon les types de transformations envisagées. Étude des différents matériaux (pour les murs, portes, sols, etc). Savoir concevoir les plans d'un atelier de transformation et estimer le coût du projet.

Mercredi 11 décembre

S'approprier une démarche pour les étapes du chantier de conception de l'atelier. Savoir élaborer un projet d'atelier de transformation



**Lundi 9, Mardi 10 et
Mercredi 11 décembre 2019**



à Auch (Gers - 32)

Intervenant : Guillaume ANDRE,
formateur au CFPPA de Lozère,
ingénieur agro-alimentaire.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, étude de cas et visite d'ateliers fermiers individuels et/ou collectifs.

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Conception d'un atelier fermier agro-alimentaire.

DATES : Lundi 9, Mardi 10 et Mercredi 11 décembre 2019.

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chef d'exploitation | <input type="checkbox"/> Cotisant(e) solidaire |
| <input type="checkbox"/> Salarié(e) | <input type="checkbox"/> Porteur de projet |
| <input type="checkbox"/> Autre, précisez | |

☐ J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

☐ En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de services de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

Fait à Le

Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....

Inscription :

Veillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 100 euros** (non encaissé) ou du montant de la formation pour le non-éligible vivea **avant le 25 novembre** à l'adresse suivante :



ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

1 rue Dupont de l'Eure
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.



FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

CONCEPTION D'UN ATELIER FERMIER AGRO-ALIMENTAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 21 heures.

Public : Agriculteurs et porteurs de projet ayant un projet de création d'un atelier de transformation.

Pré-requis : Aucun.

Lieu et horaires : 9 et 11 décembre au Conseil départemental - la Chartreuse - salle n°3 : 81 Route de Pessan 32000 Auch.
Le 10 décembre à l'ADEAR 32 - 56 Avenue des Pyrénées, 32000 Auch De 9h30 à 17h30.

Repas de midi : Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation :

- Tarif officiel prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles ou autres fonds de formation : 462 euros.
- Tarif si financement personnel : 300 euros.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Consulter la note du VIVEA sur ce sujet « Vivea info PP ». Merci de joindre l'original de l'attestation d'éligibilité à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.

