



Producteurs  
de lait, de fromage

## FORMATION « LAIT CRU »

**Acquérir des clés de communication pour savoir parler du lait cru et des fromages au lait cru à ses consommateurs**

**Lundi 30 novembre 2020**

Ferme du Petit mont – Bellevaux

**Intervenantes : Noémie DEFAIX et Elise VERMUSE - AFT'Alp**

**AFTalp**  
association des fromages traditionnels  
des alpes savoyardes

Eléments importants du patrimoine agri-culturel haut-savoyard, le lait cru et en particulier les fromages au lait cru, sont l'objet de véritables attentes sociétales, environnementales et de plaisir de la part des consommateurs, par ailleurs de plus en plus attentifs à ce qu'ils trouvent dans leur assiette. Si cette prise de conscience est en général bénéfique aux producteurs, fiers de leurs pratiques et de leurs produits, ces attentes se font parfois impérieuses et les récentes crises sanitaires, auxquelles s'ajoute la facilité d'accès à tous types d'informations, peuvent complexifier les échanges et même brouiller les messages, entre les producteurs et leurs consommateurs.

Cette formation a pour objectif d'apporter quelques clés de communication aux agriculteurs interpellés par leurs consommateurs en vente directe (sur les marchés...) ou sur les réseaux sociaux.

### Renseignement et

**Inscription** (date limite : 20 novembre 2020)

ADDEAR 74 - Sandrine BOTTOLLIER

Responsable de stage

04.50.88.18.47 - 06.32.96.47.71

[agriculturepaysanne@addear74.fr](mailto:agriculturepaysanne@addear74.fr)

### Programme

Voir au dos

### Modalités financières

Pris en charge

par VIVEA 189 €

n° d'organisme de formation : 82420117742



**vivea** Fonds pour  
la Formation  
des Entrepreneurs  
du Vivant

**MARDI 24 NOVEMBRE 2020 DE 9H A 17H**

## **LAIT CRU -**

# **Acquérir des clés de communication pour savoir parler du lait cru et des fromages au lait cru à ses consommateurs**

### **► Apports théoriques :**

Apports de bases sur le lait cru : définition, composition, différence avec le lait thermisé, pasteurisé...

Présentation de l'histoire des fromages au lait cru, notamment en Haute-Savoie, et des AOC.

Présentation des notions de risques et de bénéfices à la fois sanitaires, économiques mais aussi territoriaux et organoleptiques portant sur les fromages au lait cru.

Apport de connaissances, de références et de données chiffrées, sur la base d'études scientifiques récentes, de chiffres ou articles officiels.

### **► Mise en situation :**

Présentation des principes de base de la communication et de quelques clés pour une communication réussie.

Echanges, discussions, retours d'expérience et apport de connaissances pour savoir répondre à une question qui peut être posée à un producteur de lait ou fromage au lait cru dans une situation de vente directe.

Apports d'éléments pour savoir répondre à un commentaire écrit sur la page d'un réseau social.

**Pensez à vous inscrire auprès de l'ADDEAR 74 (date limite le 20 novembre 2020)  
N'hésitez pas à nous contacter pour toute information supplémentaire.**

**Pré-requis :** Aucun pré-requis nécessaire

Les stagiaires devront être à jour de leur cotisation VIVEA ou avoir obtenu une attestation "candidat à l'installation" de la part du Point Info Installation avant la formation.

**Méthodes pédagogiques :** apport de connaissance des formateurs, échanges de paysans à paysans et ateliers pratiques. 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.

**Mode d'évaluation de la formation :** Questionnaire individuel en fin de formation. Cette formation sera validée par une attestation de formation remise à la suite du stage.

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap :** non prévue initialement, n'hésitez pas à nous contacter pour évaluer ensemble la possibilité d'adapter cette formation à votre situation.

**Une formation vivante et collective  
axée autour de l'échange « de paysan-ne-s à paysan-ne-s » !**

