



Les PPAM bio diversifiées en Auvergne-Rhône-Alpes : valorisation de la production locale par le collectif – 9, 10 et 11 février 2022 – Savoie, Jura et Loire

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

- Identifier les défis à relever pour un collectif de producteurs-trices de PPAM bios en PACA et concevoir les moyens et outils à mettre en œuvre pour s'approprier le contenu du voyage d'étude
- Appréhender le fonctionnement d'un collectif de producteurs de PPAM : le Syndicat des Producteurs de Plantes de Savoie
- Appréhender le fonctionnement d'un collectif de producteurs de PPAM : l'Herberie Jurassienne
- Appréhender le fonctionnement d'un collectif de producteurs de PPAM : Les Infusées
- Synthétiser les facteurs clés de réussite des fermes en PPAM bio visitées et ceux de la mise en place d'une stratégie commune de commercialisation

Contenu

Mercredi 9 février (Savoie) :

Matin :

- Tour de table avec présentation de chacun, des objectifs de la formation et du déroulé
- Atelier de travail : analyse de la filière PPAM des départements et régions visités (Savoie, Jura, Loire), recherches préalables sur les collectifs qui seront visités et travail de mise en relation avec sa propre ferme
- Présentation des rencontres à venir, afin de s'approprier le contenu du voyage : élaboration collective d'un guide d'entretien

Après-midi :

- Présentation du Syndicat des Producteurs de Plantes de Savoie (<https://www.producteurs-plantes-savoies.fr/>) par les fermes de l'Herbier de la Clappe et du Sanglier Philosophe : histoire et création du collectif, structuration et gouvernance l'association, objectifs et fonctionnement actuels, lien avec les dynamiques de filière sur le territoire, présentation des actions collectives de promotion des produits et commercialisation en commun, perspectives ;
- Visite de l'exploitation de l'Herbier de la Clappe (<https://www.lherbierdelaclappe.com/>) : les parcelles et les cultures, le séchoir, la boutique, présentation des ateliers et conférences organisés sur la ferme.

Judi 10 février (Jura) :

Matin :

Présentation de l'association de l'Herberie Jurassienne (<http://www.herberiejurassienne.com/>) par la ferme de l'Herbier sous la Rochette : histoire et création du collectif, structuration et gouvernance l'association, objectifs et fonctionnement actuels, lien avec les dynamiques de filière sur le territoire, présentation des actions collectives de promotion des produits et commercialisation en commun.

Action réalisée avec le soutien financier de :



MODALITES D'ACCES

Date : 9, 10 et 11 février 2022

Durée : 3 jours (21 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Savoie (Leschaux), Jura (Saint Maur) et Loire (Le Treuil) ; la localisation exacte des lieux sera indiquée par mail avant le début de la formation

Date limite d'inscription : 15 janvier 2022

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 15

Public ciblé : producteurs PPAM de PACA.

INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenante : Mégane VECHAMBRE, conseillère PPAM bio Agribio04

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € TTC / heure. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAHYuyTuze1nST4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link

et conditions générales de formation :

https://www.bio-provence.org/formation/formation_structure_conditions.php?id=135

Après-midi :

Visite de l'exploitation de l'Herbier sous la Rochette (<http://www.herbiersouslarochette.com/>) : les parcelles et les cultures, le séchoir et l'atelier de conditionnement. Au cours de la visite : partage des pratiques agricoles de la ferme (traction animale entre autres) et de son organisation, présentation des outils, partage d'informations économiques, échanges avec le groupe.

Vendredi 11 février (Loire) :

Matin :

Présentation de l'association (en devenir) Les Infusées : histoire et création du collectif (aujourd'hui un GIEE, association en cours de création), structuration et gouvernance du collectif, objectifs et fonctionnement actuels (organisation des commissions de travail), lien avec les dynamiques de filière sur le territoire, présentation des actions collectives de promotion des produits et commercialisation en commun, perspectives futures ;

Après-midi :

Ateliers de travail entre les producteurs du collectif Les Infusées et les stagiaires sur leurs différentes commissions de travail : présentation, échanges sur le fonctionnement, identification de pistes d'amélioration. Focus sur les projets respectifs de création d'une marque commune.
Bilan de la formation.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale de l'intervenant à l'aide d'un diaporama, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, mise en pratique avec une visite de ferme.

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table. *En cours* : évaluation des acquis (mise en pratique en salle). *En fin* : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, conseillerppam@bio-provence.com

COVID-19 : A cette occasion, nous vous prions de vous munir d'un masque et de respecter les gestes barrière en vigueur. Merci d'apporter votre propre repas.

Mise à jour le 07/10/2021

Action réalisée avec le soutien financier de :

