

● Développer une activité de paysan traiteur

Durée 2 jours

DATES 26 Janvier 2024 +
1 jour de visite

Lieu Le Vigan

Intervenante

Cécile Bès, traiteur
professionnelle en bio et membre
de la coopérative Terracoopa



Les activités de restauration à la ferme : vente de petits plats sur les marchés de plein vent, table d'hôte, dégustations, paysan-traiteur peuvent constituer une source de valorisation des produits et des savoir-faire des producteurs. Mais elles nécessitent des compétences particulières et une organisation spécifique.

Cette formation vous permettra de comprendre les règles de base pour développer une activité de traiteur bio et locale.

Objectifs

- Connaître les différents types de petite restauration fermière et les règles de base.
- Mieux connaître l'activité de traiteur bio et locale en s'appuyant sur l'expérience de l'intervenante.
- Evaluer l'investissement nécessaire pour mettre en place une organisation adaptée.

Programme

Jour 1

- Panorama de différents types de restauration fermière, cadre juridique, réglementation et formations.
- **Activité de traiteur bio et local :**
 - Réglementation, statuts.
 - Organisation à mettre en place, les points pratiques, la charge de travail, logistique.
 - Règles d'hygiène.
 - Choix de recettes et approvisionnement.

- Aménagement de l'atelier.
- Certification en AB.
- Données économiques.

- Des conseils et points de vigilance, échanges.

Jour 2

- Visites de fermes pratiquant la restauration : ferme-auberge, activité de traiteur, vente sur les marchés.

nouveau

F5

Pré-requis :
avoir suivi une formation à l'hygiène (exemple : notre formation E1, voir page 49)

Inscrivez-vous page 4 [Contact : Julija SMISKAL- 07 68 37 11 11 - smiskal@civamgard.fr](mailto:smiskal@civamgard.fr)