

# Mûrir ses idées pour en faire un projet (Monts du Pilat)

En partenariat avec la Communauté de Communes des Monts du Pilat

## Objectifs de la formation

Plutôt qu'une approche théorique, cette formation favorise une pédagogie « active » permettant aux participants de creuser et d'interroger leurs projets afin d'être maître de leurs choix.

## Enjeux

Public visé : porteur·ses de projet agricole ou agri-rural résident ou ayant un projet dans les départements de la Loire et du Rhône

## Pré-requis

Aucun pré requis nécessaire

## Déroulé

5 journées

1ère journée : Inter-connaissance // Le projet

Cette première étape du module permettra de mieux se connaître, former le groupe pour qu'il devienne espace de ressources partagées. Elargir le champ des possibles des projets de chacun. « Dire » son projet.

Identifier les étapes d'un projet et introduction des 7 stratégies de la résilience.

2ème journée : Approche globale du projet et compétences

Visite et analyse d'une ferme à travers les 7 stratégies de la résilience

Faire le point sur les motivations et les aspirations de chacun. Que me faut-il pour avancer dans mon projet ?

Travail sur les compétences (savoir faire/ savoir être).

3ème journée : Les changements liés à la création d'activité

Identifier les changements liés à la création d'activité pour devenir créateur d'entreprise, évaluer les prises de risques et avoir confiance en soi.

Intervenante: Brigitte Chizelle, Autrement Dit.

4ème journée : Le dimensionnement technico-économique

La valeur de son travail, la question des revenus, l'organisation du travail, le niveau d'investissement...des hypothèses à construire.

Repères sur les statuts en agriculture.

5ème journée : Le projet et le territoire / Etablir son plan d'action

Apports sur les modes d'accès au foncier. Travail sur la prise en compte de son environnement pour l'intégration du projet de chacun dans son territoire. Donner des points de repère de l'organisation du territoire et de ses acteurs.

Etablir une fiche action pour la suite de la mise en œuvre de son projet et un échéancier.

Bilan/évaluation de la formation.

Méthodes pédagogiques : pédagogie active avec alternance d'apports théoriques, de séquences de travail en individuel, en sous groupe et en groupe. Visite de ferme.

Modalités d'évaluation des acquis : un questionnaire d'évaluation des acquis et de la satisfaction sera remis en fin de formation.

## Dates, lieux et intervenants

**13 oct 2020**

09:15 - 17:30 (7hrs)

lieu à préciser, St-Genest-Malifaux ou Bourg-Argental  
42220

Elodie BUTIN accompagnatrice formatrice à l'ADDEAR 42

**20 oct 2020**

09:15 - 17:30 (7hrs)

lieu à préciser, St-Genest-Malifaux ou Bourg-Argental  
42220

Elodie BUTIN accompagnatrice formatrice à l'ADDEAR 42

**02 nov 2020**

09:15 - 17:30 (7hrs)

lieu à préciser, St-Genest-Malifaux ou Bourg-Argental  
42220

Brigitte Chizelle, psycho-sociologue au cabinet Autrement Dit  
Elodie BUTIN accompagnatrice formatrice à l'ADDEAR 42

**13 nov 2020**

09:15 - 17:30 (7hrs)

lieu à préciser, St-Genest-Malifaux ou Bourg-Argental  
42220

Elodie BUTIN accompagnatrice formatrice à l'ADDEAR 42

**20 nov 2020**

09:15 - 17:30 (7hrs)

lieu à préciser, St-Genest-Malifaux ou Bourg-Argental  
42220

Delphine Guilhot & Elodie BUTIN accompagnatrices formatrices à l'ADDEAR 42

## Co-organisateur(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 5 jour(s)

**Date limite d'inscription** 06/10/2020

## Tarifs

Adhésion à l'ADDEAR (20 €) + frais pédagogiques (910 € si prise en charge CPF/Pôle Emploi/...contactez-nous rapidement !). Sans prise en charge possible, nous adapterons un montant de contribution personnelle.

## Plus de renseignements

Elodie BUTIN, accompagnatrice ADDEAR 42

elodie@addear42.fr

ADDEAR Loire

148 Chemin du Treuil

42330

Chamboeuf

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :

82420117742

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation. / 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.

Repas partagés tirés du sac