

Mûrir ses idées pour en faire un projet

En partenariat avec la Communauté de Communes des Monts du Lyonnais

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 : 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.

4ème 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.

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

10 juin 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château de Pluvy
69590 POMEYS

Jeanne Frachon et Elodie Butin,
animatrices/formatrices installation/transmission

11 juin 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château de Pluvy
69590 POMEYS

Jeanne Frachon et Elodie Butin,
animatrices/formatrices installation/transmission

19 juin 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château de Pluvy
69590 POMEYS

Elodie Butin, animatrice/formatrice
installation/transmission

01 juil 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château de Pluvy
69590 POMEYS

Elodie Butin, animatrice/formatrice
installation/transmission
Brigitte Chizelle, cabinet Autrement Dit

08 juil 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château de Pluvy
69590 POMEYS

Elodie Butin, animatrice/formatrice
installation/transmission

Co-organisateur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 5 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhésion à l'ADDEAR (20 € pour les porteurs de projet) + frais pédagogiques (910 €). Prise en charge des frais pédagogiques souhaitée (CPF/Pôle Emploi/VIVEA...). En l'absence de droit à la formation, nous contacter pour convenir d'une contribution accepta

Plus de renseignements

Elodie Butin, responsable de stage
ADDEAR 42 elodie@addear42.fr / Jeanne Frachon ADDEAR 69
addear.69@wanadoo.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 partagé tiré du sac le midi