

Diversifier son offre maraichère grâce à la conserverie

Objectifs de la formation :

Adapter sa production à la demande du marché à la travers la transformation de ses légumes.
Développer son offre avec une gamme de conserverie valorisant son activité de maraichage.

Public visé :

Producteurs.trices bio de Loire Atlantique, porteurs de projet en maraichage.

Il est conseillé aux personnes à mobilité réduite (PMR) ou en situation de handicap (PSH) de nous contacter avant toute inscription car nos formations comportent très fréquemment des séquences sur le terrain qui peuvent être inaccessibles en fonction du handicap.

Pré-requis :

Aucun

Programme :

Journée 1 :

* Matin : Présentation du marché de la conserverie bio de légumes sur la Loire Atlantique : quels sont les produits recherchés, les formats préférés, les prix pratiqués, les débouchés et volumes potentiels ? Quels atouts de la transformation pour ma ferme ?

Transformer ou faire transformer ses légumes : quelles sont les exigences en vigueur ? Quelles freins peuvent-elles représenter pour une ferme (temps humains, logistique de transport, gestion des contenants...)

* Après midi : témoignages de producteur et de transformateurs, visite d'une conserverie artisanale et projection des participants sur la diversification vers la transformation de leurs légumes.

Intervenant.e.s

Béryl ROUILLER, animatrice spécialisée en filières locales depuis 5 ans
Mélanie Lecorney, co-fondatrice et responsable d'une conserverie "antigaspi" depuis 5 ans.

Moyens et méthodes pédagogiques

*Un support de formation est distribué aux stagiaires pendant ou après la formation.

Modalités d'évaluation

- *Bilan oral
- *Enquête de satisfaction
- *Evaluation des acquis de compétences

Validation de la formation

La formation sera validée par une attestation de présence délivrée 1 mois maximum après la dernière séquence de formation

Formation financée par :

Peut être co-financé par:



Infos pratiques

Responsable de la formation :	Beryl ROUILLER	Durée :	1 jour
Date(s) :	08/03/2022	Taux de satisfaction générale :	88%
Lieu(x) :	Bouguenais		
Tarif :	Agriculteurs-trices : nous contacter	Salarié-ées :	demander un devis
Contact et inscription :	GAB44 - pôle de services du Pré St Pierre -1, rue marie Curie - 44170 Nozay		
	Courriel : formation@gab44.org	Tél: 02 40 79 46 57	
		Site Internet : www.gab44.org	



WWW.QUALICERT.FR

- Des engagements certifiés pour la Formation des entrepreneurs du vivant :
- Des formations construites à partir du recueil et de l'analyse des besoins du client
 - Une offre de formation facilement accessible aux professionnels du secteur
 - Des méthodes de formation adaptées aux attentes des stagiaires assurées par des formateurs et des intervenants compétents et pédagogues
 - Une évaluation systématique auprès des stagiaires de la satisfaction et des acquis
 - Un respect des procédures du financeur

Le référentiel de certification de services peut être obtenu ou consulté auprès de SGS ICS
SGS - 29 avenue Aristide Briand - 94 111 Arcueil Cedex; www.qualicert.fr