

# CONCEPTION D'UN ATELIER FERMIER AGROALIMENTAIRE

sessions 2021

du 17 au 19 mars

du 26 au 28 mai

du 1 au 3 décembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les réglementations sanitaires en vigueur pour élaborer un projet d'atelier de transformation adaptée à sa production et à son budget.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique:

- Étude de la réglementation en vigueur : synthèse des règlements et arrêtés ministériels relatifs à l'hygiène et à la conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemple de matériels, polyvalence, dimensionnement, coût, adresses de fournisseurs, selon les types de transformations envisagées.
- Étude des différents matériaux (pour les murs, portes, sols, etc).
- Méthodologie et démarche pour l'organisation et le suivi des travaux.

### Mise en situation professionnelle:

- Visites d'ateliers fermiers individuels et/ou collectifs afin d'en faire une analyse.
- Travail sur les projets individuels.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

## A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisés en transformation des produits fermiers.

Visites de l'atelier technologique de Florac et d'ateliers fermiers (selon disponibilité), de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

***Les stagiaires devront apporter des éléments concernant leur production (quantité, rythme, matériel disponible, ébauches de plan, etc.) pour le travail sur les projets individuels.***

## MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par le module :

« Élaborer un plan de maîtrise sanitaire – méthode HACCP » : 2 jours en amont de chaque session



CFPPA de Lozère – site de Florac  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr/formations-courtes/](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/)



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021