

# CONCEPTION D'UN ATELIER FERMIER AGROALIMENTAIRE

## sessions 2024

Du 7 au 9 février

Du 15 au 17 mai

Du 30 sept. au 2 octobre

### 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.**

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, 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

Tarif Individuel payant : 22 €/heure, soit 154 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation ( CPF) : Tarif 22 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 22 €/ heure

Ce stage peut être complété par le module :

« Élaborer un plan de maîtrise sanitaire – méthode HACCP »

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 26/09/2023