Développer une activité de paysan traiteurou de petite restauration à la ferme

Organisée en partenariat avec la FD CIVAM du Gard

OBJECTIFS

■ Comprendre la réglementation et le cadre juridique.• Évaluer l'investissement néces-saire pour mettre en place une organisation adaptée.• Identifier les compétences-cléspour réussir son projet.• Réfléchir à son modèle économi-que et à la rentabilité du

ENJEUX

Les activités de petite restauration à la ferme ou de traiteur paysan peuvent constituer une source de valorisation des produits et des savoir-faire des producteurs. Mais elles nécessitent des compétences particulières et une organisation spécifique

CONTENU

■ Les principales normes à respecter pour les activités de restauration : hygiène, chaîne du froid, traçabi-lité...• Le cadre juridique : appellations, statuts, fiscalité, etc.• Comment s'organiser sur la ferme : les règles de base• Penser le modèle économique de l'activité et réfléchir sur son projet : public, service, calendrier, etc.Pour compléter, retour d'expérien-ces d'agriculteurs-trices :• L'organisation à mettre en place, la charge de travail.• Les compétences requises.• Des données économiques.• Des conseils et points de vigilance.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS

Non agricole	**140 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Autres fonds de formation, nous contacter.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
10/01/2020	30250 Gard	Un.e formateur.trice du CFPPde FloracUn.e agriculteur.trice ayant une activité de traiteur paysan

THÈMES

Commercialisation / circuits courts
Pratiques et productions agricoles
Transformation
Agriculture durable
Agritourisme
Commercialisation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)