

## ● Hébergement à la ferme : connaître et comprendre


**F4**

**Durée** 2 jours  
+ 2 h à distance



**DATES** 8 Janvier 2024 +  
22 Janv. (visites)

**Lieux** Sommières  
+ visites de fermes

### Intervenants

Armand-Bernard Marguerite,  
Accueil Paysan Occitanie  
Agriculteurs - hébergeurs

Types d'hébergements proposés  
pour les visites de terrain :  
gîte, camping à la ferme et  
hébergement insolite.

Inscrivez-vous page 4

Contact : Julija SMISKAL

07 68 37 11 11 - smiskal@civamgard.fr

De nombreux agriculteurs souhaitent développer l'accueil à la ferme en complément de leur activité principale. Cependant, beaucoup manquent d'information et connaissances. Cette formation vise à fournir des informations synthétiques sur les différents types d'hébergement à la ferme, les réglementations existantes et des retours d'expérience afin d'accompagner les agriculteurs dans la réflexion de leur projet.

### Objectifs

- Comprendre les bases de la réglementation juridique selon les différents types d'hébergement.
- Juger la faisabilité économique de son projet.
- Identifier les moyens de communication à mettre en œuvre.
- Évaluer les expériences d'agriculteurs-hébergeurs expérimentés.

### Programme

#### Jour 1

- Présentation des différents types d'hébergement à la ferme.
- Réglementation et aspects juridiques.

#### Jour 2

- Visites de terrain - Retours d'expérience d'agriculteurs-hébergeurs :
  - ▷ motivations et organisation du temps de travail,
  - ▷ rentabilité économique,
  - ▷ communication, promotion.



## ● Développer une activité de paysan traiteur

**Durée** 1 jour  
**DATE** 26 Février 2024

**Lieu** Le Vigan

### Intervenante

Cécile Bès, traiteur  
professionnelle en bio et membre  
de la coopérative Terracoopa



Les activités de restauration à la ferme : vente de petits plats sur les marchés de plein vent, table d'hôte, dégustations, paysan-traiteur peuvent constituer une source de valorisation des produits et des savoir-faire des producteurs. Mais elles nécessitent des compétences particulières et une organisation spécifique.

Cette formation vous permettra de comprendre les règles de base pour développer une activité de traiteur bio et locale.

### Objectifs

- Connaître les différents types de petite restauration fermière et les règles de base.
- Mieux connaître l'activité de traiteur bio et locale en s'appuyant sur l'expérience de l'intervenante.
- Évaluer l'investissement nécessaire pour mettre en place une organisation adaptée.

### Programme

#### Jour 1

- Panorama de différents types de restauration fermière, cadre juridique, réglementation et formations.
- Activité de traiteur bio et local :
  - Réglementation, statuts.
  - Organisation à mettre en place, les points pratiques, la charge de travail, logistique.
  - Règles d'hygiène.
  - Choix de recettes et approvisionnement.

- Aménagement de l'atelier.
- Certification en AB.
- Données économiques.

• Des conseils et points de vigilance, échanges.

#### Jour 2

- Visites de fermes pratiquant la restauration : ferme-auberge, activité de traiteur, vente sur les marchés.

nouveau

**F5**

**Pré-requis :**  
avoir suivi une formation à l'hygiène (exemple : notre formation E1, voir page 49)

Inscrivez-vous page 4 Contact : Julija SMISKAL - 07 68 37 11 11 - smiskal@civamgard.fr