

# FORMATIONS 2023

## TRANSFORMATION

### Inscription et infos :

Les formations de cette rubrique sont organisées par :



APFPB  
Christophe OURRICARIET  
06 33 39 62 25  
apfpb.transfolait@gmail.com

Dates et programmes mis à jour mensuellement sur :  
[arrapitz.eus](http://arrapitz.eus)

## 1 REGLEMENTATION & HYGIENE

### SAVOIR APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN ATELIER DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

- Réglementation sanitaire en vigueur
- Règles d'hygiène en transformation, transport et commercialisation de produits fermiers
- Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Adaptation du PMS à chaque projet

**Intervenante :** Frantxina LABORDE, formatrice à l'APFPB

**Date et lieu :** 2 jours - 2 sessions

**Pré-requis :** paysan installé ou avec un projet d'atelier de transformation non agréé (végétal, carné en vente directe ou dérogation, ...)

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

## 2 PRODUITS LAITIERS

### S'INITIER À LA FABRICATION DES FROMAGES À PÂTE MOLLE

- Découverte de la technologie
- Etapes de fabrication et paramètres clés
- Fabrications chez des producteurs

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 2 jours de théorie + 4h en individuel

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### SE PERFECTIONNER ET ORGANISER SA TECHNOLOGIE PÂTE MOLLE

- Révision technologique des pâtes molles
- Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation
- Chiffrages du matériel et des investissements possibles pour optimiser le temps de travail

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 2 jours en avril 2023

**Pré-requis :** paysans en transformation fromagère avec une 1<sup>ère</sup> expérience en pâte molle

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### SE PERFECTIONNER SUR LA FABRICATION DE FROMAGES DE TYPE PÂTES PRESSÉES NON CUITES

- Révision de la technologie et de l'affinage des pâtes pressées type AOP Ossau Iraty
- Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 2 jours de théorie + 4h en individuel

**Pré-requis :** paysans avec une 1<sup>ère</sup> expérience de fabrication de fromage, souhaitant se perfectionner

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### S'INITIER À LA TRANSFORMATION DES FROMAGES LACTIQUES ET DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

- Technologie des fromages lactiques
- Technologie des yaourts
- Technologie crème fraîche, beurre
- Technologie crèmes desserts et autres produits laitiers frais

**Intervenant :** JB Combes, formateur ENIL Aurillac

**Date et lieu :** 3 jours entre le 25 et le 29 septembre 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### SE PERFECTIONNER ET ORGANISER SA TECHNOLOGIE LACTIQUE

- Révision de la technologie et de l'affinage des fromages de type lactiques
- Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation

**Intervenant :** Cédric ALBERT, formateur indépendant

**Date et lieu :** 2 jours entre le 23 et le 26 mai 2023

**Pré-requis :** paysans avec une première expérience réussie en fabrication lactique.

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### MAÎTRISER LA TECHNOLOGIE DES PÂTES FILÉES

- Etapes de fabrication du fromage à pâte filée et du fromage de lactosérum (breuil)
- Organisation de la technologie et de l'outil de travail
- Origine des défauts de fabrication et adaptation

**Intervenant :** Cédric ALBERT, formateur indépendant

**Date et lieu :** 2 jours entre le 23 et le 26 mai 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### MAÎTRISER LA TECHNOLOGIE DU BREUIL FERMIER

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 1 jour au printemps

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

# FORMATIONS 2023

## TRANSFORMATION

### SAVOIR FABRIQUER DES FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

- Découverte de la technologie
- Etapes de fabrication et paramètres-clés
- Fabrication chez producteurs

**Intervenant :** Maxence VIRELAUDE, ENIL Aurillac

**Date et lieu :** 20, 21 et 22 mars 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### MAÎTRISER L'AFFINAGE DES FROMAGES

- Les différentes flores d'affinage
- Outils de maîtrise de l'ambiance et des paramètres d'affinage suivant les fromages
- Impact des soins sur les fromages
- Concevoir une cave, connaître le matériel

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 3 jours en juillet ou en octobre 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### MAÎTRISER LES ENSEMENCEMENTS

- Les différents moyens d'ensemencer un lait et les différentes flores du lait
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes
- Dosage des ferments du commerce
- Mini-fabrications de levains fermiers, suivi des fabrications
- Conservation et pérennisation des levains fermiers

**Intervenant :** Cédric ALBERT, formateur indépendant

**Date et lieu :** 2 jours entre le 19 et 21 avril 2023

**Pré-requis :** paysans avec une 1<sup>re</sup> expérience de fabrication de fromage, souhaitant se perfectionner et adapter ses ferments au résultat voulu

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### S'INITIER À LA FABRICATION DE GLACES ET CREMES GLACEES FERMIERES

- Technologie de fabrication et paramètres clé
- Fabrication chez un producteur
- Organisation du travail et chiffrage des investissements

**Intervenant :** Maxence VIRELAUDE, formateur ENIL Aurillac

**Date et lieu :** 2 jours, 31 mai et 1er Juin 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### COMPRENDRE ET CONTRÔLER SON INSTALLATION DE TRAITE POUR OPTIMISER LA QUALITÉ FROMAGEABLE

- Différents éléments de conception de la machine à traire
- Circuit du lait et points de vigilance
- Entretien de la machine

**Intervenant :** à définir

**Date et lieu :** 1 jours, automne 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

### SE FORMER AU GBPH EN FROMAGERIE

- **Obligatoire pour les nouveaux producteurs**
- Connaissance des principaux germes pathogènes
- Personnalisation du guide de chaque producteur par des échanges de pratiques
- Présentation du dispositif départemental d'accompagnement sanitaire

**Intervenantes :** Frantxina LABORDE, formatrice à l'APFPB, + autres techniciens des structures fermières du Département

**Date et lieu :** 2 jours de théorie + 4H en individuel. Automne 2023

**Pré-requis :** producteurs avec projet de transformation fromagère commencé ou à venir

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### ACTUALISER SES CONNAISSANCES EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN LIEN AVEC LE NOUVEAU GBPH EUROPÉEN

- **Obligatoire pour les producteurs déjà formés**
- Bonnes pratiques d'hygiène en fabrication de produits laitiers : risques microbiologiques, chimiques et physiques
- Actualisation du guide de chaque producteur par des échanges de pratiques

**Intervenantes :** Frantxina LABORDE, formatrice à l'APFPB, + autres techniciens des structures fermières du Département

**Date et lieu :** une journée à l'automne 2022, lieu suivant les participants

**Pré-requis :** avoir suivi la formation initiale GBPH (2005 et 2017 inclus)

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### PRÉVENIR L'APPARITION ET MAÎTRISER LE DÉVELOPPEMENT DES CIRONS

- Connaissance du fonctionnement de cet acarien
- Moyen de lutte pour prévenir l'apparition et ralentir leur développement.

**Intervenant :** Christophe OURRICARIET, technicien fromager APFPB

**Date et lieu :** 2 1/2 journées en février/mars 2023

**Pré-requis :** paysans ou porteurs de projet en transformation fromagère

**Contact :** 06 33 39 62 25 - apfpb.transfolait@gmail.com

# FORMATIONS 2023

## TRANSFORMATION

### Inscription et infos :

Les formations de cette page sont organisées par :



APFPB  
Frantxina Laborde  
06 74 42 48 59  
apfpb.transformation@gmail.com

Dates et programmes mis à jour mensuellement sur :  
[arrapitz.eus](http://arrapitz.eus)

## 3 PRODUITS CARNÉS

### CONNAITRE LES BASES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN TRANSFORMATION CARNÉE

- **Obligatoire pour les producteurs en transformation viande, volailles ou poules pondeuses**
- Connaissance des germes en transformation carnée
- Règles d'hygiène et de traçabilité obligatoires
- Plan de nettoyage et désinfection
- DLC/DDM et règles d'étiquetage des produits

**Intervenant :** Yves ARNAUD, ENILV Aurillac

**Date et lieu :** 8 et 9 mars 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec un projet de transformation carnée ou manipulation produits d'origine carnée

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### CONNAÎTRE LES RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LA MANIPULATION D'UN AUTOCLAVE

- **Obligatoire pour les producteurs qui souhaitent autoclaver leurs produits**
- Paramètres à maîtriser pour le conditionnement des produits en verrine
- Validation et réalisation des barèmes de stérilisation
- Contrôle des produits fabriqués
- Analyses bactériologiques et de stabilité

**Intervenant :** Yves ARNAUD, ENILV Aurillac

**Date et lieu :** 7 mars 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec transformation carnée en cours ou à venir

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### OBTENIR L'HABILITATION AUTOCLAVE

- **Obligatoire pour les producteurs qui souhaitent autoclaver leurs produits**
- Aspects réglementaires
- Rappels des notions de physique-pression
- Appareils à couvercle amovibles
- Utilisation et passage de l'habilitation (examen)

**Intervenant :** formateur de l'APAVE

**Date et lieu :** 1 jour à définir

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec transformation carnée en cours ou à venir

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN ATELIER DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

- **Réglementation sanitaire en vigueur**
- Règles d'hygiène en transformation, transport et commercialisation de produits fermiers.
- Contenu du Plan de maîtrise sanitaire ( PMS)
- Adaptation du PMS à chaque projet.

**Intervenant :** Frantxina Laborde, Formatrice APFPB

**Date et lieu :** 2 jours, 1 session en avril 2023, 1 session en septembre 2023.

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec un projet de transformation carnée ou manipulation produits d'origine carnée

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR DÉCOUPER MOUTON, AGNEAU, CHEVREAU

- Principes de découpe de carcasses
- Valorisation de chaque morceau
- Type de colis à commercialiser et étiquetage

**Intervenant :** Dider CARTEAU, ENILV Aurillac

**Date et lieu :** 25 et 26 avril 2023

**Pré-requis :** producteurs ovin/caprin qui souhaitent valoriser la viande en vente directe

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR AFFÛTER LES COUTEAUX

- Définition d'un couteau et des aciers de coutellerie
- Les défauts du taillant et erreurs à éviter
- Opérations d'affilage et affûtage des couteaux
- Matériel d'affûtage, machines, fusil et broches croisées.

**Intervenant :** PYRAGENA

**Date et lieu :** 1 jour: le 14 mars à Ostabat

**Pré-requis :** Producteurs fermiers toutes productions

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR TRANSFORMER LE PORC EN CHARCUTERIES CUITES ET À CUIRE

- Découpe des carcasses
- Rôle technologique de chaque étape de fabrication
- Préparation des morceaux et tri des viandes
- Fabrication des produits et mise en verrine pour autoclavage

**Intervenant :** Christophe RODIER, ENILV Aurillac

**Date et lieu :** 3 jours à l'automne 2023

**Pré-requis :** Producteurs fermiers avec transformation carnée en cours ou à venir

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR METTRE SOUS VIDE : VIANDE, FROMAGES, PIMENTS

- **Formation obligatoire pour ceux qui commercialisent des produits sous-vide**
- Principe de la mise sous-vide
- Avantages et inconvénients
- Choix du matériel, des sacs et erreurs à éviter

**Intervenant :** Yves ARNAUD, ENVIL Aurillac

**Date et lieu :** 1 jour à définir

**Pré-requis :** producteurs fermiers toutes productions

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com



# FORMATIONS 2023

## TRANSFORMATION

### INSPECTION ANTE ET POST MORTEM

- Contexte réglementaire et sanitaire liés aux retraits en abattoir.
- Vérification de la fiche information sur la chaîne alimentaire.
- Le contrôle post mortem
- Présentation des motifs de retrait et tri des sous produits
- Mise en pratique au(x) poste(s).

**Intervenant :** Un formateur de SOCSA 40

**Date et lieu :** Mars ou Avril 2023, 1,5 jours

**Pré-requis :** producteurs fermiers de volailles et palmipèdes possédant une tuerie ou abattoir sur la ferme. Formation à renouveler tous les 5 ans.

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SE FORMER À LA PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR DE VOLAILLE ET PALMIPÈDES

- Contexte général de la formation
- les différentes étapes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

**Intervenant :** Un formateur de SOCSA 40

**Date et lieu :** Mars ou Avril 2023, 2 jours

**Pré-requis :** producteurs fermiers de volailles et palmipèdes possédant une tuerie ou abattoir sur la ferme. Formation à renouveler tous les 5 ans.

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

4

## LEGUMES ET FRUITS

### SAVOIR TRANSFORMER LES FRUITS DE SA FERME

- Technologie de transformation et de conservation des fruits : produits gélifiés : gelées, pâtes de fruits, ..
- Fabrication de produits appertisés : compotes, fruits au sirop, coulis de fruits, ..
- Fabrication de jus et nectars
- Hygiène, réglementations sanitaire et étiquetage

**Intervenant :** à définir

**Date et lieu :** 2 jours consécutifs à l'automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec un projet de valorisation de fruits

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### SAVOIR TRANSFORMER LES LEGUMES DE SA FERME

- Préparation des légumes pour les différents types de produits
- Fabrication de soupes, conserves, pâtés végétaux, autres produits
- Règlementation sanitaire
- Etiquetage et évaluation sensorielle

**Intervenant :** Guillaume ANDRE ou Jeanne DUPUIS, CFPPA de Lozère

**Date et lieu :** 2 jours consécutifs à l'automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers et maraichers avec un projet de valorisation/transformation des légumes

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### VALORISER LES CHATAIGNES

- Etude des divers procédés de transformation : purée, crème, marrons au naturel
- Travaux pratiques en atelier de transformation : farine de châtaigne en pâtisserie, confitures, conserves, plats cuisinés
- Etude de la réglementation en vigueur et étiquetage
- Etude du matériel nécessaire à la transformation

**Intervenant :** Guillaume ANDRE ou Jeanne DUPUIS, CFPPA de Lozère

**Date et lieu :** 2 jours consécutifs en décembre 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec un projet de valorisation/transformation des châtaignes

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### VALORISER LES POMMES EN JUS ET CIDRE FERMIER

- Théorie sur les procédés de fabrication de jus et cidre
- Mise en pratique : fabrication
- Etude du matériel nécessaire

**Intervenant :** à définir

**Date et lieu :** 2 à 3 jours à l'automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers avec un projet de valorisation / transformation de pommes

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### METTRE EN PRATIQUE LA TECHNOLOGIE DE LACTO-FERMENTATION DES LEGUMES OU VÉGÉTAUX

- Définition de la lactofermentation-cadre réglementaire
- Etude des matières premières et du processus de fabrication
- Prétraitement, paramètres à maîtriser, autocontrôles
- Analyses des défauts rencontrés

**Intervenant :** Guillaume ANDRE ou Jeanne DUPUIS, CFPPA de Lozère

**Date et lieu :** une journée automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers et maraichers avec un projet de valorisation/transformation des légumes

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### S'INITIER AU SECHAGE DES FRUITS ET LEGUMES

- Description des étapes pour le séchage des végétaux
- Etude des paramètres importants à maîtriser
- Différents équipements de séchage
- Etude de la réglementation en vigueur

**Intervenant :** Guillaume ANDRE ou Jeanne DUPUIS, CFPPA de Lozère

**Date et lieu :** 1 à 2 jours à l'automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers et maraichers avec un projet de valorisation/transformation des fruits et légumes

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### S'INITIER AUX TECHNIQUES DE BASE DE CONFISERIE

- Etude de diverses fabrications en confiserie :
- Bonbons sucre cuit à base de miel, de sirops de fruits
- Guimauves, caramels, nougats, pâtes de fruits

**Intervenant :** à définir

**Date et lieu :** 2 jours à l'automne 2023

**Pré-requis :** producteurs fermiers ou porteurs de projet

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

### S'INITIER A LA TRANSFORMATION DU MIEL

- Etude et réalisation de différentes pâtisseries à base de miel : pains d'épices, madeleines, ..
- Fabrication de différents nougats, guimauves, caramels, berlingots et étude du procédé de fabrication d'hydromel
- Matériel et réglementation

**Intervenant :** à définir

**Date et lieu :** 2 à 3 jours en septembre 2023

**Pré-requis :** apiculteurs installés ou en projet souhaitant diversifier sa gamme de produits

**Contact :** 06 74 42 48 59 - apfpb.transformation@gmail.com

# FORMATIONS 2023

## VENTE

### Inscription et infos :

Sauf mention contraire les formations de cette rubrique sont organisées par :



APFPB - Amaia Costa  
06 74 42 61 95  
apfpb.commercialisation@gmail.com

Formations à destination des producteurs fermiers ou porteurs de projet  
Dates et programmes mis à jour mensuellement sur :  
[arrapitz.eus](http://arrapitz.eus)

## 1 COMMERCIALISATION

### CONNAÎTRE LES BASES DE LA COMMERCIALISATION

- Etude du marché : produits, clientèles
- Les circuits de vente
- Le prix de vente : éléments de coût de revient, les marges commerciales
- Les outils de communication les plus utiles.

**Intervenante :** Amaia COSTA, APFPB

**Date et lieu :** 1ère session 27 janvier, 14 février et 24 février.  
2ème session en septembre /octobre 2023.

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### SAVOIR REALISER UNE ÉTUDE DE MARCHÉ

- Les étapes d'une étude de marché
- Le questionnaire et l'échantillon à interroger
- Mode de diffusion, le traitement des réponses.

**Intervenante :** Amaia COSTA, APFPB

**Date et lieu :** 2 sessions, 27 janvier et la seconde en septembre 2023

**Pré-requis :** avoir suivi la première journée sur les bases de la commercialisation

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### COMMENT DÉFINIR SA STRATÉGIE MARKETING ET COMMERCIALE

- Etudier le marché pertinent adaptées aux objectifs poursuivis
- Choisir les cibles de clientèles
- Savoir s'adapter aux cibles de clientèles choisies
- Développer une stratégie marketing et commerciale efficace.

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** 3 jours, 6 mars, 21 mars et 18 avril.

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### SAVOIR VENDRE SES PRODUITS EN DIRECT ET AGENCER SON POINT DE VENTE

- Approche du client, présentation de la ferme, recherche des motivations des clients, argumentation jusqu'à la vente.
- L'argumentaire, les outils de fidélisation
- Mise en pratique

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** 27 avril et 12 mai 2023

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### SAVOIR VENDRE SUR LES MARCHÉS

- Agencement de son stand de vente: visibilité, présentation des produits, supports d'information.
- Contact avec le client, identification de ses attentes et argumentation jusqu'à la vente

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** un jour au printemps 2023

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### SAVOIR DÉMARCHER DES PROFESSIONNELS

- Les attentes des clients pros : magasins, restaurants, grossistes, grande surface
- Les marges et les prix dans les circuits pros
- Les outils de vente : plaquette professionnelle, les fiches-produits, recettes
- Préparer l'argumentaire et mise en situation

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** 2 jours à l'automne 2023

**Pré-requis :** avoir suivi la formation "vendre ses produits en direct"

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### AGROTOUTISME: FAIRE VENIR DES GROUPES ET PROPOSER DES PRESTATIONS

- Développer des prestations en agritourisme
- Amplifier les ventes par de nouvelles activités
- Structurer une démarche commerciale performante en agritourisme adaptée aux nouveaux besoins de la clientèle.

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** 2 jours à l'automne 2023

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

### FAIRE LE DIAGNOSTIC DE SES PRATIQUES COMMERCIALES

- Analyse de ses pratiques commerciales, pistes d'améliorations
- Mise en place d'outils concrets : fichier client, argumentaire vente, outils de communication

**Intervenante :** Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

**Date et lieu :** une journée à l'automne 2023

**Pré-requis :** être déjà en situation de vente

**Contact :** 06 74 42 61 95 - apfpb.commercialisation@gmail.com

# FORMATIONS 2023 COMMUNICATION

2

## COMMUNICATION

### Inscription et infos :

Les formations de cette rubrique sont organisées par :



APFPB - Pantxika Arrambide  
06 08 10 00 72  
idoki.promo@gmail.com

Formations à destination des producteurs fermiers ou porteurs de projet  
Dates et programmes mis à jour mensuellement sur : [arrapitz.eus](http://arrapitz.eus)

### SAVOIR CRÉER UNE PAGE FACEBOOK / INSTAGRAM

- Créer un compte Facebook/Instagram
- Planifier des publications pour les semaines à venir
- Etablir un plan d'actions pour augmenter leur visibilité

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 7 mars 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### SAVOIR ANIMER UNE PAGE FACEBOOK / INSTAGRAM

- Identifier pourquoi les difficultés
- Mise en place d'une nouvelle stratégie
- Créer leur planning éditorial pour les mois à venir
- Etablir un plan d'actions pour augmenter leur visibilité

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 27 mars 2023

**Pré-requis :** avoir une page Facebook / Instagram

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### APPRENDRE À UTILISER L'OUTIL CANVA

- Créer son logo et visuel avec un outil gratuit
- Animer ses réseaux sociaux

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 22 mai 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### SAVOIR CONCEVOIR L'ÉTIQUETTE DE MES PRODUITS FERMIS

- La réglementation concernant l'étiquetage des produits fermiers
- Définir le visuel de son étiquette pour valoriser son produit

**Intervenants :** Frantxina LABORDE APFPB et intervenant en marketing

**Date et lieu :** 9 mai 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### SAVOIR CRÉER SA NEWSLETTER

- Inscription à une plateforme gratuite jusqu'à 300 mails par jour
- Création de son gabarit
- Contenus et photos
- Aspects réglementaires

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 1 jours, 11 avril 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### SAVOIR CRÉER SON SITE INTERNET GRATUITEMENT

- Création des grandes rubriques et du contenu avec une plateforme gratuite (ex. WordPress).
- Mise en pratique : création des pages, rédaction des contenus, insertion de photos et de liens, ...

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 2 jours, automne 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com

### CRÉER SON SITE D'E-COMMERCE GRATUITEMENT

- Avec une plateforme gratuite
- Création des rubriques et du contenu,
- Création du catalogue en ligne, mode de paiement, ...

**Intervenante :** Laetitia BESAURY formatrice en agence de communication

**Date et lieu :** 2 jours, automne 2023

**Contact :** 06 08 10 00 72 - idoki.promo@gmail.com