



Cultures circuits courts

Se diversifier avec la culture de chanvre CBD
Créer un atelier PPAM : de la production à la première transformation
S'initier à la culture du thé en Bretagne

Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
SB6518	8 décembre	1	Ploërmel
SB6723	27 et 28 janvier	2	Rennes
SB6403	10 mars	1	Hennebont



Elevage circuits courts

Biosécurité en élevage de porcs « alternatif » - maîtrise du risque PPA
Etre acteur du bien-être en production avicole : enjeux et solutions techniques
Maîtriser les fondamentaux de l'élevage de poules pondeuses en circuits courts

Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
SB5462	16 octobre	1	Ploërmel
SV6295	18 novembre	1	Loudéac
SV6051	17 février	1	Loudéac



Contactez notre équipe de conseillers - circuits courts & agritourisme

Nathalie Beuve : Tél. 02 96 79 22 25 - circuits-courts@bretagne.chambagri.fr

Mathieu MAILLARD
06 38 52 22 21

Audrey THOMAS
06 58 68 99 08

Florence TRAVERT
06 31 22 98 73

Sidonie DOZOUL
07 83 63 86 45

Marie-Paule FOUQUIN
06 26 76 56 75

Delphine DAVOUST
06 62 03 96 37

Stéphanie VETAL
07 86 91 45 55

Morgane TALIDEC
06 69 53 00 93

Lucie PERNOT
06 30 99 75 43

Valérie CUVELIER
06 25 97 87 21

Karen COURTES
Responsable d'équipe
06 30 12 48 01

Anne AUDOIN
Conseil hygiène
06 07 00 55 01

Anita BERTIN
Bienvenue à la ferme
06 33 26 89 59

Nathalie BEUVE
Point info circuits courts agritourisme
02 96 79 22 25



ATELIERS PRATIQUES & DE DÉCOUVERTE

- Découvrir la transformation de céréales farines et pâtes fin septembre - Ille et Vilaine

Venez travailler en **petit groupe** sur un sujet court et pratique, date sur demande :

- Approcher le calcul de son coût de revient pour vendre au prix juste
- Avoir des étiquettes conformes : les bases de la réglementation



BÉNÉFICIEZ DE NOS ACCOMPAGNEMENTS

Une question ? Un projet ? Besoin de développer vos ventes ?

Notre équipe d'experts en circuits-courts et agritourisme vous accompagne !

Réalisation : Chambres d'agriculture de Bretagne - Photo : Fotolia



PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

CIRCUITS COURTS - ACCUEIL À LA FERME

FORMATIONS & CONSEILS

- Activités d'accueil
- Transformation des produits
- Commercialisation
- Communication et internet
- Réglementation sanitaire et commerciale

Inscrivez vous !

Pensez aussi à inscrire vos salariés

Création composition : Chambre d'agriculture de Bretagne - mai 2025



Septembre 2025 - Juin 2026



www.formation-agriculteurs.com



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE

	Activités d'accueil	Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
N	Découvrir l'escape game comme outil pédagogique	SM5606	8 septembre	1	Morbihan
N	Initiation à la médiation par l'animal	SM6937	15 septembre	1	Plouigneau (29)
N	Allier alimentation durable et pédagogie pour les visites scolaires	SM6948	29 septembre	1	Rennes
FMD	Créer une activité d'accueil de public à la ferme	SM5947	7 (cv), 16 octobre, 4 (cv) et 25 novembre	2,5	Ploërmel
	Apéro, goûter, petite restauration à la ferme : se lancer dans de bonnes conditions	SM5065	17 novembre	1	Morlaix
	S'initier à de nouvelles méthodes de sa visite de ferme	SM4566	20 novembre	1	Rennes
	Créer une activité d'hébergement à la ferme : réglementation et clefs de réussite	SM6048	19 janvier	1	Pontivy
	Créer une activité de ferme pédagogique	SM3298	19, 26 janvier 9 et 16 fév.	4	Bretagne

	Transformation des produits	Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
Transformation laitière					
N	Savoir déguster, savoir vendre : maximisez le potentiel de vos fromages	SM6959	13 octobre	1	Pontivy
	Maîtriser les bases de la transformation fromagère et des fromages lactiques	SM3599	5 et 6 novembre	2	Riec sur Belon
	Fabriquer des pâtes molles	SM3626	27 et 28 novembre	2	Surzur (56)
	Fabriquer du beurre et de la crème	-	1 et 2 décembre	2	Saint-Lô (50)
	Fabriquer et maîtriser la fabrication de yaourts et desserts lactés	SM0003	2 et 3 décembre	2	Saint Rieul (22)
	Maitriser les accidents de fabrication en pâtes lactiques	SM4970	8 décembre	1	Pontivy
	Fabriquer des pâtes pressées non cuites mi cuites	SM5451	22 et 23 janvier	2	Rennes
N	Organiser son travail en transformation laitière pour gagner en ergonomie et en temps	SM6960	26 janvier et 9 février	2	Plérin
FMD	Corriger, affiner : la réussite de vos pâtes molles et pressées	SM6955	3 et 12 février	2	Loudéac
N	Maîtriser la fabrication de la mozzarella	SM6091	10 mars	1	La Motte (22)
N	Produire du lait adapté à la transformation fermière (beurre-crème et tome)	SM5951	17 mars	1	Pontivy
	Fabriquer des glaces	-	27 et 28 avril	2	Saint Lô (50)
Transformation de produits carnés					
	Concevoir son laboratoire de découpe et de transformation de denrées d'origine animal	SM5425	21 octobre	1	Pontivy
	Fabriquer et maitriser la fabrication de sa charcuterie sèche	SM6521	9 et 10 février	2	Romillé (35)
Transformation végétale					
	S'initier à la fabrication du thé vert, blanc et noir	SM6515	8 et 9 septembre	2	Languidic (56)
	Mettre en pratique la lactofermentation des légumes	SM6514	30 septembre	1	Guingamp
	Concevoir son laboratoire en transformation végétale (hors transfo PPAM et cosmétiques)	SM5613	4 novembre	1	Hennebont
	Réussir la transformation des légumes, fruits et plantes aromatiques (en produits alimentaires)	SM6759	18, 19 et 20 novembre	3	Rennes
N	Transformer mon blé en farine, pain, pâte	-	24 et 25 novembre	2	Bois Guillaume (76)
	Fabriquer des liqueurs, apéritifs, boissons fermentées et vinaigres à base de fruits et plantes	SM6038	début 2026	3	Bretagne
	Réussir le séchage de ses fruits et légumes	SM5422	début 2026	1	Bretagne
Transformations diverses					
	Réussir la transformation des savons et autres cosmétiques	SM5700	20, 21 et 22 octobre	3	Quessoy (22)
	Transformer ses produits à base de Chanvre CBD	SM6760	9 décembre	1	Ploërmel
	Réussir la transformation du miel	SM0032	15 janvier	1	Saint Thonan (29)

	Commercialisation	Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
FMD	Réaliser son étude de marché <i>CV * : classes virtuelles (regroupement en visio)</i> = les 2 premières dates sont des classes virtuelles (*CV) de 1h30	SM5952	2, 15 et 25 septembre 15, 29 septembre et 7 oct. 1, 15 octobre et 5 nov. 16 octobre, 4 et 14 nov. 13, 27 novembre et 4 déc. 24 novembre, 4 et 15 déc 6, 29 janvier et 11 février 15, 29 janvier et 5 février 8, 19 et 27 janvier 9, 16 février et 2 mars 30 avril, 11 et 22 mai 6, 27 mai et 17 juin 21 mai, 4 et 11 juin	2	Rennes Plérin St Ségal Rennes St Ségal Vannes St Ségal Plérin Rennes Vannes Rennes St Ségal Plérin
	Analyser et dynamiser ses ventes en circuits courts	SI6512	16 octobre 24 mars 3 juin	1	Plérin St Ségal
N	Vendre à la restauration collective : un débouché à explorer	SM6951	7 novembre	1	Rennes
	Répondre aux marchés publics des collectivités	SM6809	20 novembre	1	Loudéac
N	Etre confiant et efficace dans ses arguments pour vendre aux consommateurs	SM6320	20 janvier et 3 février	2	Plérin
N	Améliorer son point de vente : agencement et mise en avant des produits efficaces	SM6958	27 janvier	1	Loudéac
	Vendre aux GMS, commerces et restaurants	SM0025	3 mars	1	Plérin

	Communication et internet	Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
	Analyser sa communication pour la professionnaliser	SM6755	26 janvier	1	Ploërmel
	Créer son support de communication imprimé	SM6756	23 septembre 9 février	1	Plérin Ploërmel
	Choisir et mettre en place ses outils de communication sur internet (Facebook, Instagram, Google et site internet)	SM6757	14 et 21 octobre 3 et 10 mars	2	Ploërmel Plérin

	Règlementation sanitaire et commerciale	Code produit	Dates ou périodes	Durée (jours)	Lieux
N	Maîtriser le fonctionnement d'un autoclave pour améliorer la qualité des produits transformés	SM6201	7 octobre	1	Lantic (22)
	Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et PMS en végétaux transformés	SM5793	13 novembre	1	Plérin
	Respecter les normes d'accessibilité et sécurité des locaux accueillant du public (ERP)	SM6709	17 et 18 novembre 31 mars et 28 avril	2	Pontivy Morlaix
	Appliquer de bonnes pratiques d'hygiène et son PMS en viande et volaille (sans transformation)	SM6762	4 décembre	1	Loudéac
	Construire son plan de maîtrise sanitaire en viande	SM5424	13 et 20 janvier	2	Pontivy
N	Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène et son PMS en magasin de produits fermiers	SM6950	5 mars	1	Loudéac
N	Réussir ses conditionnements sous-vide	SM2978	9 mars	1	Loudéac
	Centre d'emballage d'œufs : connaître la réglementation sanitaire et préparer son dossier d'agrément	SM5441	28 avril	1	Pontivy
	Connaître la réglementation en circuits courts	SM4538	22 septembre 17 octobre 25 novembre 25 novembre 5 janvier 12 mars 29 avril 18 juin	1	Vannes Saint-Ségal Plérin Rennes Vannes Plérin Saint-Ségal Rennes