

AGRITOURISME GUIDE DES FORMATIONS DROME ET DÉPARTEMENTS LIMITROPHES



Ce document recense les formations proposées aux agriculteurs et porteurs de projets souhaitant pratiquer l'accueil à la ferme :

- formations sur la conception du projet, les aspects juridiques, fiscaux et la communication quel que soit le type d'accueil ;
- formations spécifiques selon le type d'accueil (hébergement, restauration, accueil pédagogique, accueil social).



Ces formations sont données à titre indicatif et peuvent évoluer. Il est donc nécessaire de se rapprocher des organismes cités afin d'obtenir plus de renseignements et vérifier les modalités d'inscriptions.



Ce guide de formations vient en complément du guide "Développer un projet agritouristique en Drôme" et de fiches témoignages éditées en 2020 (à retrouver sur les sites internet de la Drôme Tourisme, du CIVAM de la Drôme et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme).

1

INTITULÉ

CONTENU

DURÉE

ORGANISME

CONTACT

CONCEVOIR ET RÉALISER UNE ACTIVITÉ TOURISTIQUE EN COMPLÉMENT D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE (UCARE)

METTRE EN OEUVRE UNE ACTIVITÉ D'ACCUEIL SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE (UCARE)

CONSTRUIRE UNE ACTIVITÉ TOURISTIQUE ET D'ACCUEIL À LA FERME

Découvrir les bases de l'agritourisme (types d'accueil, réglementation, financements). Avoir les clés pour choisir et construire son projet. Préparer un plan d'actions pour la réalisation de son projet.

2 semaines (70h)

CFPPA de Die (26)

04 75 22 04 19
cfppa.die@educagri.fr

2 semaines (70h)

CFPPA d'Aubenas (07)

04 75 36 71 80
cfppa.aubenas@educagri.fr

1 jour

Chambre d'Agriculture 26

04 75 82 40 00
formation@drome.chambagri.fr

CONCEPTION

2	INTITULÉ	CONTENU	DURÉE	ORGANISME	CONTACT
JURIDIQUE, FISCAL	INCIDENCES SOCIALES, FISCALES ET JURIDIQUES DES ACTIVITES DE DIVERSIFICATION		1 jour	Chambre d'Agriculture 26	04 75 82 40 00 formation@drome.chambagri.fr
	PLURIACTIVITÉ - DIVERSIFICATION : COMPRENDRE LA RÉGLEMENTATION	Comprendre les incidences sociales, fiscales et juridiques de la pluri-activité et des activités annexes sur sa ferme (agritourisme, prestation de service...) et faire les bons choix.	1 jour	Chambre d'Agriculture 07	04 75 20 28 00 formation@ardeche.chambagri.fr
	DROIT RURAL ET ACTIVITÉS D'AGRITOURISME ET D'ACCUEIL	Acquérir des notions de droit rural général et des connaissances sur les formes de diversifications existantes, les statuts et les réglementations spécifiques (selon projets des stagiaires).	2 jours	FR CIVAM Occitanie	04 67 06 23 40 contact@civam-occitanie.fr
COMMUNICATION	COMMUNIQUER EFFICACEMENT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX	Animer une page Facebook, découvrir les fonctionnalités (sponsoring, statistiques) et gérer ses publications (création, calendrier). Créer des contenus Instagram. Gérer les avis sur TripAdvisor. Contrôler la réputation de son entreprise sur internet.	1/2 j. visio + 2 jours présentiel	Chambre d'Agriculture 26	04 75 82 40 00 formation@drome.chambagri.fr
	ENREGISTRER, MONTER ET DIFFUSER VOS VIDÉOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVEC VOTRE SMARTPHONE	Réaliser une vidéo de qualité et faire un montage simple à partir de son smartphone. Véhiculer un message efficace en accord avec la ferme.	2 x 1/2 j. visio	Chambre d'Agriculture 07	
	COMMUNIQUER POSITIVEMENT SUR SON MÉTIER ET SES PRATIQUES AGRICOLES	Développer son aisance d'expression devant un public (verbale et non verbale). Communiquer de manière attractive sur son métier, ses produits. Argumenter, vulgariser, répondre aux questions, aux objections.	1,5 jour en présentiel + 2h visio	Chambre d'Agriculture 07	04 75 20 28 00 formation@ardeche.chambagri.fr
	CRÉER SES OUTILS DE COMMUNICATION ÉCRITS POUR VENDRE EN CIRCUITS COURTS	Créer ou faire évoluer soi-même ses supports de communication écrits, de la création graphique à l'impression.	2 jours	Chambre d'Agriculture 07	
	PROMOUVOIR SON ENTREPRISE AGRICOLE (UCARE BP REA)	Se positionner de manière stratégique sur la promotion de son entreprise agricole en utilisant les moyens de communications (photos, vidéos, site internet, YouTube, flyers, logo, étiquettes).	70h	Vivarais Formation (07)	04 75 07 14 50 vivarais@cneap.fr
HÉBERG.	HÉBERGEMENT À LA FERME : CONNAÎTRE ET COMPRENDRE	Découvrir les bases de la réglementation juridique selon les types d'hébergement. Préciser son projet (organisation, faisabilité économique, moyens de communication à mettre en œuvre). Évaluer les expériences d'agriculteurs-hébergeurs expérimentés.	2 jours	FD CIVAM Gard	04 66 77 11 12 formation@civamgard.fr

CUISINIER DU TERROIR	Formation certifiante niveau IV avec obtention du Titre Professionnel de Cuisinier du terroir. Créer, gérer et faire la promotion commerciale d'une activité de restauration à partir d'un terroir et ses produits.	800 h + 140 h de stage (rythme de 35 h / semaine)	AFRAT (38)	04 76 95 35 08 afrat@afrat.com
PROPOSER DE LA PETITE RESTAURATION À LA FERME ET SUR SON STAND	Identifier, interpréter et appliquer les normes autour de l'hygiène alimentaire pour faire de la petite restauration à la ferme dans le respect de la législation en vigueur.	1 jour	CIVAM Drôme	04 26 42 33 97 accueil.civam26@gmail.com
DEVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE PAYSAN TRAITEUR OU DE PETITE RESTAURATION À LA FERME	Connaître la réglementation et le cadre juridique. Identifier les compétences-clés et définir l'investissement nécessaire pour réussir son projet. Réfléchir à son modèle économique et sa rentabilité.	1 jour	FD CIVAM Gard	04 66 77 11 12 formation@civamgard.fr
SOMMELLERIE ET RESTAURATION	Plusieurs formations sont proposées dont entre autres : savoir allier les mets et les vins, anglais du vin à distance (pour l'accueil de clients et la commercialisation des vins en anglais).	de 0,5 à 1 jour	Université du Vin	04 75 97 21 30 contact@universite-du-vin.com
PERMIS D'EXPLOITER	Formation préalable à l'obtention d'une licence restaurant pour le service de boissons alcoolisées lors des repas.	De 1 à 3 jours en visio	UMIH Drôme (26) & UMIH-FORMATION	04 75 43 35 33 umih.26@wanadoo.fr
DÉMARCHE HACCP	Connaître les obligations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.	De 2 à 3 jours en visio		

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE FERME PÉDAGOGIQUE	Définir un contenu de visite adapté au public. Savoir accueillir et gérer un public d'enfants en cohérence avec les attentes du monde enseignant. Connaître le cadre réglementaire, la rentabilité de l'activité, les attentes du public accueilli.	3 jours	Chambre d'Agriculture 38	04 76 20 67 01 mission.formation@isere.chambagri.fr
DÉVELOPPER UN PROJET D'ACCUEIL PÉDAGOGIQUE POUR MA FERME	Concevoir et animer des interventions pédagogiques sur sa ferme et/ou à l'extérieur. Adapter son discours au public, connaître la réglementation. Préciser la place de l'accueil au sein de son activité agricole.	2 jours	FD CIVAM Ardèche	04 75 85 05 04 contact@civamardeche.org
CONSTRUIRE SON PROJET D'ACCUEIL À LA FERME	Acquérir des compétences de base pour accueillir sur sa ferme dans une démarche d'éducation à l'environnement et au développement durable. Élaborer son projet d'accueil et son message pédagogique.	4 jours	GR CIVAM PACA	04 90 78 35 39 contact@civampaca.org
ACCUEILLIR DU PUBLIC DANS LE CADRE DE L'OPÉRATION DE FERME EN FERME	Formation pour les nouveaux participants à La Drôme de Ferme en Ferme. Organiser des portes-ouvertes de sa ferme. Concevoir et animer une visite en valorisant son métier, ses produits.	2 jours	CIVAM Drôme	04 26 42 33 97 accueil.civam26@gmail.com

CRÉER ET ANIMER UN JARDIN PÉDAGOGIQUE

Avoir les connaissances techniques et économiques pour créer ou accompagner des projets de jardins pédagogiques. Acquérir un discours pédagogique et des techniques d'animation de groupes.

2 jours

FD CIVAM Gard

04 66 77 11 12
formation@civamgard.fr

CONCEVOIR DES ANIMATIONS SUR LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Acquérir les connaissances de base et découvrir des outils pour créer des animations de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire.

2 jours

FD CIVAM Gard

04 66 77 11 12
formation@civamgard.fr

ANALYSES SENSORIELLES ET UNIVERS DU GOUT

Savoir faire déguster ses produits (huiles et olives, fromages, miel, etc.). Les valoriser à travers une approche méthodique et sensorielle pour découvrir les caractères qualitatifs et la richesse de chacun.

de 0,5 à
2 jours

Université du Vin

04 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

MIEUX PARLER DE SES PRODUITS GRACE À L'ANALYSE SENSORIELLE

Connaître les différents composants de l'analyse sensorielle ou organoleptique. Utiliser un vocabulaire riche et adapté à sa clientèle. Animer un atelier de dégustation avec ses clients.

2 jours

Chambre d'Agriculture 38

04 76 20 67 01
mission.formation@isere.chambagri.fr

ANIMATEUR LOISIRS TOURISME

Formation certifiante niveau IV avec obtention du Titre Professionnel d'Animateur Loisirs Tourisme. Créer des animations pour tous publics, en assurer la logistique, en français et anglais.

780h + 175 h
de stage

AFRAT (38)

04 76 95 35 08
aftrat@aftrat.com

ACCUEILLIR À LA FERME DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP OU DIFFICULTÉ SOCIALE

Découvrir les principales activités d'accueil social et d'animations éducatives. Connaître les particularités des publics accueillis, les partenaires. Envisager la mise en œuvre de ces activités en respectant les réglementations en vigueur.

5 jours

CFPPA ST Ismier (38)

04 76 52 52 18
cfppa.grenoble@educagri.fr

DÉVELOPPER L'ACCUEIL SOCIAL À LA FERME

Connaître les différents types de public, les types d'accueil par public et les différents agréments. Rencontrer une structure sociale.

1 jour

GR CIVAM PACA

04 90 78 35 39
contact@civampaca.org

OBTENIR L'AGRÈMENT - DEVENIR ACCUEILLANT FAMILIAL

Se rapprocher du Conseil Départemental de la Drôme - Direction des Solidarités pour les mineurs et Maison départementale de l'autonomie pour les adultes (en situation de handicap et personnes âgées).

Direction des solidarités

04 75 79 70 00
celluleassfam@ladrome.frMaison départementale
de l'autonomie04 75 79 70 09
dromesolidarites@ladrome.fr