



## Fabriquer ses viennoiseries et desserts à la ferme

Une manière de se diversifier et de se démarquer, en proposant à sa clientèle des produits « faits maison ». Les propriétaires de chambre d'hôtes, avec ou sans table d'hôtes, les fermiers aubergistes sont concernés par cette formation. Pour les autres agriculteurs, c'est aussi la possibilité de valoriser des matières premières produites sur l'exploitation : fruits, safran, etc...

### Objectifs

Fabriquer avec les moyens techniques appropriés des produits à forte rentabilité

### Contenu

- Expression des attentes
- Lecture des fiches process
- Applications pratiques :
  - \* Fabrication de croissant
  - \* Fabrication de brioche
  - \* Fabrication de pain viennois
  - \* Fabrication d'une génoise
  - \* Fabrication de crème pâtissière
  - \* Fabrication d'un framboisier
  - \* Fabrication d'un fondant aux fruits

### Méthodes et pédagogie

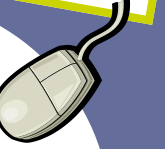
- Fiches pratiques
- Travaux pratiques
- Échanges et témoignages

	<b>Durée</b> 2 jours
	<b>Dates</b> 09 janvier 2012 10 janvier 2012
	<b>Lieu</b> Cotignac
	<b>Public concerné</b> Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles pratiquant une activité agritouristique
	<b>Intervenants</b> Francis MARTINET FICATUM Conseil Christine DULBECCO Technicienne CA83
	<b>Frais pédagogiques</b> Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : pris en charge  Autre public : 196,00 €
	<b>Frais de repas</b> à la charge des participants
	<b>Responsable du stage</b> Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



## bulletin d'inscription

Liste non exhaustive !  
Consulter notre site  
[www.ca83.fr](http://www.ca83.fr)  
tout au long de l'année.



Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél : ..... Fax : .....

Email : .....

### Je m'inscris à la formation :

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Certiphyto Production : décideurs en exploitation agricole</li> <li><input type="checkbox"/> Certiphyto Production : opérateurs en exploitation agricole</li> <li><input type="checkbox"/> Certiphyto travaux et services : décideurs en travaux et services</li> <li><input type="checkbox"/> Certiphyto travaux et services : opérateurs en travaux et services</li> <li><input type="checkbox"/> Se former au guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage</li> <li><input type="checkbox"/> Anticiper les contrôles sur la conditionnalité des aides en élevage</li> <li><input type="checkbox"/> CAP TAV spécialité bovins, ovins et caprins</li> <li><input type="checkbox"/> Formation « éleveur infirmier de son troupeau d'ovins »</li> <li><input type="checkbox"/> Maîtriser la Protection Biologique Intégrée sur fleurs coupées</li> <li><input type="checkbox"/> S'initier au tri des jeunes plants de giroflée et élaborer des systèmes de rotations sur fleurs annuelles et rameaux décoratifs</li> <li><input type="checkbox"/> Mettre en œuvre une stratégie intégrée de lutte contre le charançon rouge du palmier</li> <li><input type="checkbox"/> Déguster les vins rosés</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborer des vins rosés</li> <li><input type="checkbox"/> Conduire son verger d'oliviers en production raisonnée ou en agriculture biologique</li> <li><input type="checkbox"/> Tailler ses oliviers</li> <li><input type="checkbox"/> Transformer ses olives</li> <li><input type="checkbox"/> S'initier à la trufficulture</li> <li><input type="checkbox"/> La sylviculture truffière</li> <li><input type="checkbox"/> Piloter sa fertilisation en viticulture</li> <li><input type="checkbox"/> piloter l'irrigation de son vignoble</li> <li><input type="checkbox"/> Réussir le surgreffage de ses vignes</li> <li><input type="checkbox"/> Réussir son palissage</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> S'initier à la biodynamie en viticulture</li> <li><input type="checkbox"/> Gérer simplement son exploitation au bénéfice forfaitaire</li> <li><input type="checkbox"/> Mieux connaître et optimiser la rentabilité de son exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> Concevoir une plaquette « ambassadrice » de son exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> Prévenir et maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire sur un point de vente</li> <li><input type="checkbox"/> Se professionnaliser en vente directe de produits du terroir sur des événements commerciaux (salons, foires)</li> <li><input type="checkbox"/> Fabriquer ses viennoiseries et desserts à la ferme</li> <li><input type="checkbox"/> Energie : les outils de gestion et de maîtrise de l'énergie sur mon exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> La comptabilité agricole pour gérer son exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> Mes parcelles : utiliser les outils informatiques</li> <li><input type="checkbox"/> La conduite administrative et économique de mon exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> Tout savoir sur l'agriculture bio</li> <li><input type="checkbox"/> Donner une Dimension Economique à son Projet Agricole (DEPA)</li> <li><input type="checkbox"/> Les documents d'urbanisme en zone agricole</li> <li><input type="checkbox"/> Faire déguster son vin et partager les spécificités des vins de Provence</li> <li><input type="checkbox"/> La valorisation des produits varois : accueillir le client et faire déguster les produits du terroir</li> <li><input type="checkbox"/> Commercialiser sur les marchés</li> <li><input type="checkbox"/> Vers la qualification du Maître d'Apprentissage</li> </ul> |
|---|--|

- Je suis exploitant agricole, conjoint collaborateur participant au travaux, aide familial, cotisant solidaire
- Je suis salarié agricole relevant du FAFSEA
- Je suis un autre public

Je joins un chèque de ..... € à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture du Var et je le retourne à :

Chambre d'Agriculture du Var  
Service Formation—Installation  
727, Avenue Alfred Décugis  
83400 HYERES

Formations organisées avec le concours financier de