

# Les Indispensables de l'Agritourisme

→ 6 Décembre 2017 - 16 Février  
1er Mars 2018

Lieu : Sommières

De nombreux agriculteurs développent ou souhaitent développer une activité agritouristique à la ferme. Dans le but de se perfectionner, cette multi-formation vise à acquérir quelques fondamentaux : animer un atelier de dégustation pour valoriser ses produits et en favoriser l'achat, proposer de la petite restauration à ferme lors d'événements, être formé aux premiers secours.

## Public

- Agriculteurs/trices et porteurs de projet agricole

## Intervenants

- J.E.Rouvière, Infirmier DE - Pompier volontaire
- Frank Vialle, Ferme du Gubernat
- Catherine Roger, Terres d'Uzès agriculteurs pratiquant la petite restauration
- Delphine Faucon, CRESNA

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Présentation orale et échanges
- Exercices pratiques

## Objectifs

- Échanger sur les projets de chacun en agritourisme.
- **Savoir réagir en cas d'accident au cours d'événement sur la ferme** : maîtriser les gestes de premier secours.
- Comprendre les règles et l'investissement nécessaires à la mise en place d'une activité de petite restauration à la ferme lors d'événements.
- **Savoir animer un atelier de dégustation dans le but de valoriser ses produits et favoriser l'achat.**

## Programme

### 6 Décembre 2017

#### Se former aux premiers secours

- Protection, alerte des populations. Malaise
- Perte de connaissance
- Arrêt cardiaque
- Obstruction des voies aériennes par un corps étranger
- Traumatisme Brûlures Plaies
- Hémorragies externes

*Cette formation fait l'objet de la remise d'un certificat de compétence délivré aux personnes présentes. Formation qualifiante au tarif de 60 € / participant (à régler le jour de la formation).*

### 16 Février 2018

#### Mettre en place de la petite restauration à la ferme lors d'événements agritouristiques : enjeux et investissements

- Retours d'expériences de 2 agriculteurs expérimentés
- Quelle organisation sur la ferme ? (temps de travail, espace adéquat, matériel nécessaire...).
- Rentabilité économique.
- Formation nécessaire.

### 1er Mars 2018

#### Animer un atelier de dégustation pour valoriser ses produits et en favoriser l'achat

- Pédagogie et outils de la dégustation.
- Créer un commentaire de dégustation commerciale.
- Relations entre culture, histoire et produits du terroir.
- Mise en situation.

*Programme conçu à partir des produits des participants.*

→ **Inscription obligatoire** à l'aide du bulletin d'inscription : [cliquez ici](#) pour l'inscription en ligne ou voir en fin de catalogue

→ **Plus d'info ?** Contactez Eléonore DURIN ou Cathy GUIRAUDET, 04 66 77 47 84 [durin@civamgard.fr](mailto:durin@civamgard.fr) [guiraudet.baumel@civamgard.fr](mailto:guiraudet.baumel@civamgard.fr)

## Infos pratiques

Apporter votre pique-nique !