

• Développer une activité de restauration fermière et de paysan traiteur

Durée 1 jour

DATE 27 Janvier 2025

Lieu Le Vigan

Intervenante

Cécile Bès, traiteur professionnelle en bio



Les activités de la restauration fermière (vente de petits plats sur les marchés de plein vent, foires, festivals; table d'hôte; vente de plats à emporter; paysan-traiteur; foodtruck) peuvent constituer une source de valorisation des produits et des savoir-faire des producteurs. Mais elles nécessitent des compétences particulières et une organisation spécifique.

Objectifs

- Connaître les différents types de petite restauration fermière et les règles de base.
- Mieux connaître l'activité de traiteur bio et local en s'appuyant sur l'expérience de l'intervenante.
- Evaluer l'investissement nécessaire pour mettre en place une organisation adaptée.

Programme

- Panorama de différents types de restauration fermière, cadre juridique, réglementation et formations.
- **Activité de traiteur bio et local :**
 - Réglementation, statuts.
 - Organisation à mettre en place, les points pratiques, la charge de travail, la logistique et le transport.
 - Choix de recettes et approvisionnement.
 - Aménagement de l'atelier.
 - Certification en AB.
 - Données économiques.
- Conseils et points de vigilance, échanges.

Pré-requis :

Il est conseillé d'avoir suivi une formation à l'hygiène (comme notre formation E1, voir page 56).