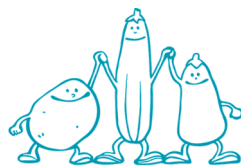


De l'idée au projet alimentaire

**Un parcours de formation
et de réflexion pour celles
et ceux qui souhaitent se
lancer dans un projet de
transformation alimentaire
artisanal de produits
biologiques**

Cette formation est organisée par la
Coopérative d'Activité et d'Emploi
Les Champs des Possibles
qui permet entre autres de tester
son activité de transformation
alimentaire au sein d'un
dispositif de couveuse.



LES CHAMPS DES POSSIBLES

De l'idée au projet est un parcours de formation composé de 6 journées réparties en **3 modules de 2 jours**. Il permet de jalonner sa réflexion autour de trois thématiques : **le modèle de son projet, la transformation et sa réglementation, et l'installation et le démarrage de l'activité**. A l'issue de ces 6 jours, les participant.e.s possèdent un socle de connaissances nécessaire pour alimenter et construire un projet d'artisanat alimentaire Bio.

Pour connaître les dates des prochaines sessions de formation, rendez-vous sur notre calendrier de formation en cliquant [ici](#).

- Menu -

- Entrée -

Module 1

Définir son projet artisanal Bio



- Plat -

Module 2

Connaître les bases de la transformation alimentaire et sa réglementation



- Dessert -

Module 3

S'installer et démarrer son projet



Café de conclusion

Module 1

Définir son projet artisanal Bio

Lieu de la formation

Mundo M, 47 avenue Pasteur, 93100 Montreuil

Frais de formation

300€ (module seul)

Jour 1 – 7h

Programme

Présentation, interconnaissance et attentes de la formation
La certification biologique dans l'artisanat alimentaire
Marché des produits artisanaux bio : où me positionner ?

Intervenant.e.s

Hugo Guggenbuhl, Les Champs Des Possibles
Autre, à définir

Jour 2 – 7h

Programme

Comment réaliser mon business plan ?
Réfléchir ma gamme et travailler ma politique commerciale
Retour d'expérience : Farinez'vous
Présenter mon projet – mise en pratique

Intervenante

Domitille Flinchy, [Farinez'vous](#)

Cliquez ici pour trouver la prochaine session

Module 2

Connaître les bases de la transformation alimentaire et sa réglementation

Lieu de la formation

Mundo M, 47 avenue Pasteur, 93100 Montreuil

Frais de formation

300€ (module seul)

Horaires des 2j : 9h à 17h

Programme

Connaître les bases de la conservation des aliments

Rappels microbiologiques

Exposé d'un procédé : diagramme de fabrication

Les points de maîtrise sanitaire

Chiffrer ses investissements en matériel

La durée de vie des produits (DLC / DDM)

Les fiches de fabrication

Intervenant

Guillaume ANDRE, Formateur Agroalimentaire au [CFA-CFPPA de Lozère](#)

Module 3

S'installer et démarrer son projet

Lieux de la formation

J1 : Mundo M, 47 avenue Pasteur, 93100 Montreuil

J2 : Visites et rencontres (lieux à préciser)

Frais de formation

300€ (module seul)

Jour 1 – 7h

Programme

Quel type de cuisine pour mon activité ?

Choisir mes équipements

Entretenir le matériel

Les normes ERP (établissements recevant du public)

Organiser l'espace et le temps

Intervenant.e.s

Collectif [Yes we Camp](#)

Jour 2 – 7h

Programme

Retours d'expériences de professionnels

Conclusion de la formation

Intervenant.e.s

Paul Zindy, [laiterie La Chapelle](#)

Elsa Raverdy, [Brewsticks](#)

Autres à définir

Informations générales sur le cycle de formation

Public cible : porteuses et porteur de projet souhaitant créer une activité d'artisanat alimentaire.

Prérequis : Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Méthodes pédagogiques : L'ensemble de la formation est dispensée par des professionnels du secteur de l'artisanat alimentaire. Les méthodes pédagogiques alterneront présentations, mises en pratique, visites et retours d'expérience.

Conditions d'accès à la formation : Sur validation avec le responsable de formation

Délais d'inscription : Deux semaines minimum avant le début du module de formation

Coût : La formation De l'idée au Projet Alimentaire se veut être une formation globale. Le coût intégral de la formation diffère des modules pris individuellement.

Coût par module de formation : **300€**

Coût de la formation complète (3 modules) : **800€**

Une attestation de formation sera délivrée en fin de formation.

Une évaluation orale collective permettra de faire le point à l'issue de la formation.

Pour les personnes en situation de handicap, contactez le responsable de formation.

Taux de satisfaction des précédentes sessions : non connu car première organisée

Pour plus d'informations ou pour vous inscrire, écrivez au responsable de formation, Hugo Guggenbuhl : hugo@leschampsdespossibles.fr

Formation organisée
avec le soutien de :



Région
île de France

www.leschampsdespossibles.fr

Les Champs des Possibles, Hameau de Toussacq, 77480 Villenauxe la Petite
Tel. 06 95 23 94 13 - Courriel : contact@leschampsdespossibles.fr

SIRET : 514 027 945 00013 Numéro de déclaration d'activité : 11. 77.05044.77, auprès de la préfecture de la Région Ile-de-France.