EAL² Des métiers pour une alimentation durable

Interreg France-Wallonie-Vlaanderen
EAL² / LV²

# Catalogue de formations

ELEVAGE OVIN/CAPRIN

COMMERCIALISATION ÉPICERIE BIO/VRAC/ CIRCUIT COURT

CULTURES VÉGÉTALES

TRANSFORMATION DES CÉRÉALES

TRANSFORMATION DES FRUITS, LÉGUMES ET PLANTES

TRANSFORMATION DU LAIT

En partenariat avec

Avec l'association de

Avec le soutien de

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# SOMMAIRE

**Maraichage, Plantes et Arboriculture : Productions végétales ..... 4**

Découverte du métier de maraicher – Module Court ..... 4

Initiation au métier de maraicher : Théorie et pratique - Module long ..... 6

Gestion d'un verger : rencontres et échanges ..... 8

Ouvrier saisonner polyvalent, dont techniques de production en agriculture biologique ..... 11

En maraîchage: Comment organiser mon travail, penser mes moyens de production pour rester en pleine forme ? ..... 13

**Transformation des Fruits, Légumes et Plantes ..... 15**

Agent de transformation de produits locaux ..... 16

**Eleveur Ovin/Caprin en production laitière ..... 18**

Eleveur ovin/caprin ..... 19

Parcours métier Eleveur caprin/ovin laitier à finalité de transformation et commercialisation à la ferme 22

**Fromager Transformation du lait Ovin/Caprin en produits laitiers fermiers ..... 26**

Transformation du lait caprin/ovin en produits laitiers fermiers ..... 27

Sécurité et bien-être au travail dans les exploitations et ateliers de transformation laitière ..... 30

Hygiène et sécurité alimentaire dans les ateliers de transformation laitière ..... 32

**Paysan/Meunier/Boulanger Transformation des céréales ..... 34**

Entreprendre dans la filière blé panifiable locale : cultiver, moudre, panifier ..... 35

Maitriser les techniques de culture en agriculture biologique et savoir choisir des variétés adaptées ..... 37

Maitriser les techniques de culture en agriculture régénérative et savoir choisir des variétés adaptées . 39

Penser la conception d'un atelier de transformation viable et vivable (meunerie/boulangerie) ..... 41

**Commercialisation circuits courts, bio et/ou vrac ..... 43**

Ouvrir ou travailler dans un commerce alimentaire local, bio et/ou vrac ..... 44

La restauration collective et les circuits-courts ..... 49

Partir du bon pied dans l'E-commerce alimentaire ..... 51

L'approche commerciale tout venant en circuits courts ..... 53

La vente sur les marchés, salons, foires et commerces ambulants en France et en Belgique ..... 55

La logistique en circuits courts ..... 57

**Entrepreneur durable ..... 60**

Rendre mon projet dans le secteur alimentaire viable et durable ..... 61

Découverte des systèmes d'alimentation durables ..... 64

Savoir communiquer sur mon projet en alimentation durable ..... 66

Optimiser ma visibilité en ligne avec un site internet ..... 67

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

Créer un flyer pour mon entreprise ..... 70
Communiquer sur les réseaux sociaux pour mon entreprise ..... 71
Comprendre la gestion administrative et comptable de son projet agricole ou non agricole en Belgique 72
Comprendre la gestion comptable en France (hors agricoles) ..... 74
Je crée mon activité en Belgique. A quoi dois-je penser ? ..... 76
Quel statut choisir pour créer mon entreprise alimentaire durable en France ? ..... 78
Comment réaliser un plan financier et mettre en place une stratégie de financement (BE) ? ..... 79
Trouver des financements pour mon entreprise (hors agriculture) ..... 81
Comment lancer et réussir sa campagne de crowdfunding ..... 83
Comment tester mon entreprise avant de la créer ? Visites transfrontalières ..... 85
Sur quel foncier agricole m'installer dans les Hauts de France ? ..... 87
Comment organiser efficacement ma recherche de foncier agricole en Belgique ? ..... 88
Découvrir la permaculture pour l'appliquer à mon projet professionnel ..... 90
Intégrer le zéro déchet/la réduction de déchets dans mon entreprise ..... 92
Couveuse d'entreprises rurales ..... 94
Testez votre espace agricole ..... 96
**Employé / Employeur ..... 98**
Les aides à l'emploi et formation pour les entreprises en Belgique ..... 99
Les aides à l'emploi et à la formation pour les entreprises en France ..... 100
Quelques clés pour embaucher, intégrer et gérer un nouveau collaborateur ..... 101
Se diversifier en innovant ..... 103
Economie circulaire et business modèles innovants ..... 105
Comment améliorer la durabilité de mon activité ? ..... 107
Les groupements d'employeur, en France et en Belgique ..... 108

# Maraichage, Plantes et Arboriculture : Productions végétales

CULTURES
VÉGÉTALES

## Découverte du métier de maraicher – Module Court

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le métier de maraîcher biologique connaît un grand regain d'intérêt récent et réponds à un besoin de la population de se nourrir plus sainement proche de chez soi. De nombreuses personnes non issues du milieu agricole souhaitent se lancer dans l'aventure d'une reconversion vers l'agriculture pour redonner du sens à leur activité. C'est un secteur qui va avoir besoin de main d'œuvre dans les prochaines années.

Vous êtes en recherche d'emploi : cette formation vous donne les bases pour travailler dans une ferme en cultures végétales. Vous souhaitez vous installer dans le maraîchage biologique mais n'avez pas encore de compétences techniques : avant de vous lancer dans cette belle aventure végétale, cette formation propose de vous faire découvrir les bases du métier. Ce module court pourra être complété par un module plus long ou d'autres formations techniques complémentaires.

## OBJECTIFS

- Découvrir le métier de maraîcher
- Comprendre la notion d'agriculture biologique

## PROGRAMME/CONTENU

- Jour 1 : Le maraîchage c'est quoi ? Visite d'une ferme
- Jour 2 : Comprendre mon sol
- Jour 3 : Les cultures maraîchères et leur suivi
- Jour 4 : Choisir ses semences, créer ses plants, Choisir son équipement en matériel
- Jour 5 : Protection des plantes / Récoltes / Stockage

## LE(S) FORMATEUR(S)

- Frederic Monteux : Ingénieur ISA, formateur CFPPA-UFA de Douai (EPLEFPA) depuis 20 ans. Enseignement du CAPa au BTS.
- Un maraîcher en activité

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en salle avec travaux pratiques.
Intervention d'un formateur ingénieur en agriculture et un maraîcher professionnel installé depuis plusieurs années. Echanges entre stagiaires.

**PUBLIC VISÉ**

- Demandeurs d'emploi
- Maraîchers en projet

**DURÉE ET LIEU :** 5 jours à l' Espace Test Agricole du Défriché (5 rue du Défriché 59177 Sains-du-Nord)

**CONTACT** : equipe@apetitpas.be



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le métier de maraîcher biologique connaît un grand regain d'intérêt récent et réponds à un besoin de la population de se nourrir plus sainement proche de chez soi. De nombreuses personnes non issues du milieu agricole souhaitent se lancer dans l'aventure d'une reconversion vers l'agriculture pour redonner du sens à leur activité. C'est un secteur qui va avoir besoin de main d'œuvre dans les prochaines années. Vous êtes en recherche d'emploi : cette formation vous donne les bases pour travailler dans une ferme en cultures végétales. Vous souhaitez vous installer dans le maraîchage biologique mais n'avez pas encore de compétences techniques : avant de vous lancer dans cette belle aventure végétale, cette formation propose de vous faire découvrir les bases du métier.

## OBJECTIFS :

- Maîtriser les techniques de culture biologique des légumes et les appliquer.
- Connaître les légumes, leur cycle végétatif et leur intérêt culinaire.
- Déceler les agents pathogènes et établir un plan de lutte.
- Connaître les infrastructures, le matériel et les ressources nécessaires à l'installation d'une entreprise de maraîchage.
- Écouler sa production : législation, conditionnement, vente.
- Visites de producteurs biologiques (productions annexes au maraîchage.

## PROGRAMME/CONTENU

La formation "Maraîcher biologique sur petite surface" est une formation qualifiante en alternance. La théorie appliquée et les stages sont réalisés chez divers producteurs et maraîchers en Wallonie. La formation permettra d'acquérir les compétences-clés techniques et théoriques dans le domaine du maraîchage biologique ; de disposer des éléments pratiques et théoriques pour créer son entreprise ; de développer son réseau autour d'acteurs de la production.

## LE(S) FORMATEUR(S)

Centre de compétence Secteurs verts (FOREM): Laurent Dorchy

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Donné sur un lieu de production agricole, cette formation alternera exposés théoriques, échanges d'expériences des utilisateurs et analyse en situation réelle.

## PUBLIC VISÉ

- Maraîchers en activité ou en projet.
- Ouvriers maraîchers en activité ou en projet

## PRÉREQUIS

- Être capable de suivre des cours théoriques et techniques spécifiques au métier
- Avoir une motivation certaine pour exercer le métier, pouvoir s'adapter à des horaires fluctuant au gré des saisons
- Faire preuve d'une réelle disponibilité et de mobilité
- Avoir les aptitudes physiques pour l'exercice d'un métier de plein air en toutes saisons

**DURÉE :** 8 mois

**DIPLÔME/ CERTIFICATION VISÉ(E) ET NIVEAU: Qualification maraîchage biologique**

## CONTACT

Laurent Dorchy, laurent.dorchy@forem.be

# Gestion d'un verger : rencontres et échanges

# DESCRIPTION DE LA FORMATION

L'arboriculture est un secteur d'activité bien implanté dans l'ensemble du Nord et de la province du Hainaut. Ce secteur, pourvoyeur d'emplois saisonniers, très complémentaire aux autres cultures végétales, est cependant fortement soumis aux aléas climatiques et cherche parfois son modèle économique pour être durable. Les arboriculteurs, souvent éloignés géographiquement de leurs collègues, traversent peu la frontière pour échanger les bonnes pratiques afin de faire face aux défis communs qu'ils rencontrent. C'est pourquoi nous proposons une première journée de rencontre transfrontalière sur la gestion durable des vergers.

## OBJECTIFS

- Mettre en réseau les porteurs de projets/ producteurs/ ou collectifs de producteurs arboriculteurs,
- Proposer un cadre pour échanger sur les difficultés rencontrées dans ce secteur et les bonnes idées pour y faire face,
- Identifier les besoins de formation pour ce secteur

## PROGRAMME/CONTENU

- Accueil
- Echanges sur les réalités de l'arboriculture (implantation, taille, enherbement, ravageurs, valorisation des fruits, etc.)
- Visite des plantations de la ferme « Happy »
- Cette première rencontre pourra donner suite à d'autres sessions en commun, selon les besoins identifiés ce jour-là.

## LE(S) FORMATEUR(S)

- Marion THERIEZ, animatrice agriculture paysanne et installation chez Initiatives Paysannes.
- Mathilde DUSART, agricultrice, arboricultrice et apicultrice dans la Pévèle française.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Format participatif : échange entre pairs coordonné par une animatrice professionnelle.
Possibilité de participer en visio si éloignement géographique trop important.

**PUBLIC VISÉ**

- Producteurs ou groupement de producteurs arboriculteurs ou souhaitant se diversifier dans l'arboriculture.
- Demandeurs d'emploi souhaitant développer une activité arboricole et ayant déjà travaillé dans des vergers.

**PRÉREQUIS**

Avoir déjà pratiqué d'arboriculture

**DURÉE :** 3h30

**CONTACT :** Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : Marine Florent (email : m.florent@initiatives-paysannes.fr)

# Ouvrier saisonner polyvalent, dont techniques de production en agriculture biologique

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Les petits producteurs végétaux ont souvent besoin de main d'œuvre à des moments très précis de la saison et pour des tâches spécialisées : récolte, taille, désherbage, etc. Ils ont rarement les moyens d'embaucher une personne à temps plein et peinent souvent à trouver de la main d'œuvre qualifiée pour ces missions ponctuelles. Cette formation vise à vous donner les techniques de base nécessaires au travail sur les végétaux, afin de faciliter l'accès à l'emploi au fil des saisons agricoles.

### OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de base de plusieurs productions végétales saisonnières
- Diversifier vos compétences pour faciliter l'accès à l'emploi

### PROGRAMME/CONTENU

- **Journée d'accueil** (1 jour)
- **Module 1 : Récolte de fraise** (3 jours) : 1/2 jour de théorie, ½ journée de visite en entreprise, 2 jours de pratique.
- **Module 2 : Récolte d'asperges** (3 jours) : 1/2 jour de théorie, ½ journée de visite en entreprise, 2 jours de pratique.
- **Module 3 : Préparateur de chicon**s (3 jours) : 1/2 jour de théorie, ½ journée de visite en entreprise, 2 jours de pratique.
- **Modules complémentaires possibles :**
  - MPPP : (2 jours)
  - Module Ergonomie et premiers soins : (1 jour)
  - Récolteur de pommes et poires : (3 jours fin d'été)

### LE(S) FORMATEUR(S)

Centre de compétence Secteurs verts : Laurent Dorchy

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Donné sur un lieu de production agricole, cette formation alternera exposés théoriques, visites d'entreprises et mise en situation réelle pour acquérir la pratique.

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

**PUBLIC VISÉ**

- Demandeurs d'emplois
- Ouvriers maraîchers en activité ou en projet

**PRÉREQUIS**

Avoir une tenue et des chaussures de travail pour les manipulations. Prévoir votre repas du midi.

**DURÉE :** 10 jours – 15 avec les modules optionnels

**CONTACT:** Laurent Dorchy, laurent.dorchy@forem.be

# En maraîchage: Comment organiser mon travail, penser mes moyens de production pour rester en pleine forme ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le métier de maraîcher, encore plus en agriculture biologique, est particulièrement physique. Passionnés par ce métier, mettez toutes les chances de votre côté pour adapter votre posture, prendre de bonnes habitudes et penser votre outil de travail pour vous y sentir bien le plus longtemps possible !

En partenariat avec la Mutualité Sociale Agricole et Prevent'Agri, nous vous proposons 2 jours de formation et d'échanges sur les incidences des postures de travail sur votre santé, accompagnés d'outils théoriques et pratiques à mettre en place sur votre ferme.

### OBJECTIFS

- Comprendre l'anatomie et repérer les facteurs générateurs de troubles musculo-squelettiques
- S'approprier les outils de prévention pour les appliquer à son contexte de travail
- Rechercher des pistes d'amélioration de son outil de travail et connaître les interlocuteurs compétents pour vous soutenir (services, conseils, financements, etc.)

### PROGRAMME/CONTENU

Jour 1 : Comprendre le fonctionnement du corps au travail

A/ Présentation de la démarche PRAP et du contexte de l'entreprise.
B/ Présentation et échanges sur le fonctionnement du corps humains et de ses limites, avec un médecin du travail.

Jour 2 : Identification des risques liés à l'activité physique d'après l'observation de situations de travail et méthodologie d'amélioration des conditions de travail

A/ Principes de sécurité physique : Analyse de situations de travail, identification des facteurs de risques, recherche d'aides possibles, méthode.

B/ Mise en pratique : essais de techniques alternatives, Comment être acteur à mon poste ? Qui peut m'accompagner ?

## LE(S) FORMATEUR(S)

- Claire Quintin
- Alexandre Nys – Conseiller de prévention des risques professionnels du service Santé, Sécurité au Travail de la M.S.A. (Mutualisé Sociale Agricole française)
- Un médecin du travail de la M.S.A. ou infirmière en santé travail selon les disponibilités.
- Prevent'Agri, selon les disponibilités

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Donné sur un lieu de production agricole, cette formation alternera exposés théoriques, échanges d'expériences des utilisateurs et analyse en situation réelle pour rechercher/mettre en évidence les postures dangereuses et proposer de mesures de prévention.

## PUBLIC VISÉ

Maraîchers en activité ou en projet.

## PRÉREQUIS

Avoir déjà une première expérience pratique du métier.

Avoir une tenue et des chaussures de travail pour les manipulations. Prévoir votre repas du midi.

**DURÉE :** Une journée de 9h à 17h

**DIPLÔME/ CERTIFICATION VISÉ(E) ET NIVEAU**: Certificat « PRAP » par la MSA : Prévention des Risques liés à l'Activité Physique »

**TARIFS :** Gratuit

**CONTACT :** equipe@apetitpas.be

# Transformation des Fruits, Légumes et Plantes

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Agent de transformation de produits locaux

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Les producteurs de légumes font régulièrement face à des quantités importantes d'invendus au moment des pics de production. Ces pertes importantes ont non seulement un impact économique sur l'entreprise, mais aussi sur le moral des petits producteurs qui voient le fruit de leurs efforts jetés aux ordures. La micro-transformation peut être une solution pour limiter le gaspillage des récoltes et générer un revenu supplémentaire. Cependant, pour être rentable, la micro-transformation nécessite d'acquérir de nouvelles compétences dans l'entreprise pour que le nouvel outil de travail soit rentable (qu'il soit mutualisé entre plusieurs producteurs ou à disposition de ceux-ci).

### OBJECTIFS

- Former les demandeurs d'emplois/ producteurs/ ou collectifs de producteurs aux techniques de transformation végétales
- Acquérir les compétences techniques et théoriques dans le domaine de la micro-transformation alimentaire
- Disposer des éléments pratiques et théoriques pour exercer le métier
- Intégrer une filière nouvelle de transformation de cultures vivrières

### PROGRAMME/CONTENU

- Connaître les mesures et la réglementation en vigueur pour les activités de transformation alimentaire
- Connaître le matériel et outils nécessaires à une activité de micro-transformation
- Avoir une vision systémique d'un atelier de micro-transformation
- Maîtriser les différentes techniques de transformation de cultures vivrières : bassine de cuisson, pasteurisateur ou autoclave (pour la stérilisation), séchoir ou déshydrateur alimentaire, centrifugeuse, chambre froide…
- Avoir un regard commercial sur les produits transformés
- Elaborer des processus de transformation spécifiques aux cultures vivrières

### LE(S) FORMATEUR(S)

- Centre de compétence Secteurs verts : Laurent Dorchy

- Centre de compétence Formalim : Stéphanie Baudart, Jérôme Durez

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en alternance – Théorie appliquée et stages en entreprise

## PUBLIC VISÉ

- Producteurs ou groupement de producteurs de fruits et légumes souhaitant se diversifier
- Demandeurs d'emploi souhaitant se former aux techniques de transformation

## PRÉREQUIS

- Être capable de suivre des cours théoriques et techniques spécifiques au métier
- Avoir une motivation certaine pour exercer le métier
- Faire preuve d'une réelle disponibilité

**DUREE ET LIEU :** 3 mois en formation à temps plein de jour de 8h à 16h30 à Tournai ou Charleroi

## CONTACT

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter Laurent Dorchy, laurent.dorchy@forem.be

# Eleveur Ovin/Caprin en production laitière

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Eleveur ovin/caprin

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

En 3 semaines de formation, partagées entre théorie et pratique, vous maitriserez le premier champ d'activité indispensable à la conduite réussie d'une exploitation caprine/ovine en production laitière fermière : l'élevage. Outre les compétences nécessaires à la conduite de votre troupeau, vous apprendrez l'impact des facteurs d'élevage sur la composition du lait, ses propriétés technologiques et sur les qualités nutritionnelles et sensorielles des produits laitiers.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra de développer des compétences suffisamment solides pour travailler dans un élevage caprin/ovin à finalité laitière ou envisager de vous installer durablement dans le métier.

### PROGRAMME/CONTENU

| Durée | Module & Programme |
|---|---|
| 1 jour | Introduction |
| 1 jour | Les différentes conduites de l'élevage |
| 1 jour | Conception et aménagement des bâtiments |
| ½ jour | Les différents modes de reproduction |
| ½ jour | Les mises bas et les soins aux nouveaux nés |
| 1 jour | Traite et qualité du lait |
| 1 jour | Matériel pour l'élevage et pour les prairies |
| ½ jour | L'alimentation des animaux |
| ½ jour | Parage |
| 1 jour | Eleveur infirmier |

### LE(S) FORMATEUR(S)

Angélique Wattiez (Be) :

Titulaire d'un bachelier en biochimie- option biotechnologie, Angélique a occupé différentes fonctions dans des laboratoires d'analyse et ensuite au sein d'entreprises agro-alimentaires

en tant que responsable qualité-excellence opérationnelle avant de rejoindre l'équipe Diversiferm. Par son expérience professionnelle antérieure, elle dispose de solides compétences dans les domaines de la qualité et de l'hygiène tels que l'HACCP, l'autocontrôle et la législation sanitaire.

Christophe HUT :

Diplômé en agronomie de l'institut agricole de Ath, Christophe a d'abord été un agronome de terrain dans les grandes cultures. Il s'est ensuite consacré à la gestion quotidienne de l'élevage laitier de la ferme expérimentale et pédagogique au sein des services agricoles de la province de Hainaut.

Il est également professeur de production animale et de travaux pratiques ce qui lui permet de partager et d'échanger avec les étudiants sur les sujets qui lui tiennent à cœur. Acteur du monde agricole, il aime se rendre utile pour un secteur qu'il apprécie énormément.

Laetitia PEETERS :

Titulaire d'un BTS en production animale, Laetitia élève des montbéliardes et des brebis belges dont elle transforme le lait en différents produits destinés à la vente directe.

En parallèle à son métier d'éleveuse, elle dispense des formations en transformation laitière au sein de l'équipe de DiversiFerm, à la ferme pédagogique du CARAH.

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation repose sur une alternance entre transfert de savoir-faire et d'attitudes, avec des parties théoriques et pratiques et deux semaines de stage au sein d'exploitations.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans un élevage caprin/ovin ainsi qu'à des porteurs de projets.

### PRÉREQUIS

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail physique à l'extérieur, horaires particuliers…), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode.

Savoir lire et écrire, maîtrise des 4 opérations de base.

**DURÉE**

3 semaines, dont 8 jours en centre et 2 jours en entreprise

**PERSONNE DE CONTACT :**

Bérengère Delbecq - Chargé de mission – Projet EAL² - CARAH -

berengere.delbecq@hainaut.be

# Parcours métier
# Eleveur caprin/ovin laitier à finalité de transformation et commercialisation à la ferme

## DESCRIPTION DE PARCOURS METIER

Durant 8 semaines, partagées entre théorie et pratique, vous appréhendez les différentes activités indispensables à la conduite réussie d'une exploitation caprine/ovine en production laitière fermière. Outre les compétences nécessaires à la conduite de votre troupeau, vous apprendrez l'impact des facteurs d'élevage sur la composition du lait et sur la qualité des produits laitiers dont vous découvrirez les différentes étapes de fabrication artisanale.
Vous connaitrez également les démarches à suivre pour vous installer et aurez des notions de calcul de la rentabilité d'un élevage ovin/caprin avec atelier de fabrication fromager.
Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans un élevage caprin/ovin qui valorise son lait en circuit-court, ainsi qu'à des porteurs de projets.

**OBJECTIFS :** Cette formation vous permettra de développer des compétences suffisamment solides pour travailler dans un élevage caprin/ovin à finalité laitière ou envisager de vous installer durablement dans le métier.

### PROGRAMME/CONTENU

Ce parcours métier comprend différents modules (ils peuvent être suivis séparément):

- **Module élevage ovin/caprin – 7 jours**

| Programme |
|---|
| Introduction : Le secteur ovin/caprin, les différentes filières, les races<br>Anatomie de la chèvre et du mouton |
| Les différentes conduites de l'élevage |
| Conception et aménagement des bâtiments<br>Matériel pour l'élevage et pour les prairies |
| Les différents modes de reproduction<br>Les mises bas et les soins aux nouveaux nés<br>Eleveur infirmier – Partie 1 |
| Traite et qualité du lait<br>Eleveur infirmier – Partie 2 |
| Parage |

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

| |
|---|
| L'alimentation des animaux – Partie 1 |
| L'alimentation des animaux – Partie 2 |

- **Module transformation du lait ovin/caprin – 6 jours**

| Programme |
|---|
| La composition du lait<br>La qualité du lait<br>La classification des produits laitiers et fromages<br>La fabrication du yaourt, les fromages à pâte fraîche et les lactiques<br>La fabrication du fromage à pâte molle à croute naturelle ou fleurie - le camembert<br>La fabrication du fromage à pâte pressée non cuite – la tomme<br>La fabrication du fromage à pâte persillée - le bleu<br>La fabrication de la crème glacée<br>Plan financier - Calcul du prix de revient et prix de vente<br>Hygiène et sécurité alimentaire<br>La sécurité et la prévention des risques<br>Visites d'ateliers de transformation |

- **Module sécurité alimentaire et hygiène – 3 jours**

| Programme |
|---|
| Législation alimentaire + checklist AFSCA<br>Bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication<br>Méthode HACCP |

- **Module sécurité et bien-être au travail – 2 jours**

| Programme |
|---|
| Sécurité dans les exploitations et ateliers de diversification<br>Troubles musculosquelettiques, le dos, le stress et organisation du travail |

- **Stage en exploitation – 16 jours**

| Programme |
|---|
| • Découvrir la réalité du métier et de l'environnement<br>• Mettre en pratique les connaissances acquises lors des formations « Eleveur ovin/caprin laitier » et « Transformation du lait ». |

- Acquérir des compétences liées au métier d'éleveur ovin/caprin et de la transformation laitière
- Mûrir son propre projet

**LE(S) FORMATEUR(S)**

- **Angélique Wattiez (Be) :** Titulaire d'un bachelier en biochimie- option biotechnologie, Angélique a occupé différentes fonctions dans des laboratoires d'analyse et ensuite au sein d'entreprises agro-alimentaires en tant que responsable qualité-excellence opérationnelle avant de rejoindre l'équipe Diversiferm. Par son expérience professionnelle antérieure, elle dispose de solides compétences dans les domaines de la qualité et de l'hygiène tels que l'HACCP, l'autocontrôle et la législation sanitaire.
- **Christophe HUT :** Diplômé en agronomie de l'institut agricole de Ath, Christophe a d'abord été un agronome de terrain dans les grandes cultures. Il s'est ensuite consacré à la gestion quotidienne de l'élevage laitier de la ferme expérimentale et pédagogique au sein des services agricoles de la province de Hainaut.
  Il est également professeur de production animale et de travaux pratiques ce qui lui permet de partager et d'échanger avec les étudiants sur les sujets qui lui tiennent à cœur. Acteur du monde agricole, il aime se rendre utile pour un secteur qu'il apprécie énormément.
- **Yves Boisdenghien :** Ingénieur industriel en industrie agro-alimentaires, Yves a occupé différentes fonctions opérationnelles au sein d'entreprises agro-alimentaires, avant de suivre une formation d'éco-conseiller. Il est actuellement chargé de mission au CARAH pour le projet EAL². En parallèle, Yves a une exploitation hélicicole.
- **Autres formateurs :** Intervention de divers formateurs de structures d'accompagnement des producteurs, transformateurs et artisans de l'agro-alimentaire dans la production, transformation et commercialisation de denrées alimentaires en circuit court.

**LES MODALITES PEDAGOGIQUES :** Cette formation repose sur une alternance entre transfert de savoir-faire et d'attitudes, avec des parties théoriques et pratiques et un stage au sein d'une exploitation. En préalable à la formation, ont lieu une séance d'information, un parcours découverte et un entretien de positionnement permettant d'appréhender le métier et avoir une première réflexion par rapport à son projet.

**PUBLIC VISÉ :** Cette formation s'adresse en priorité aux demandeurs d'emploi issus ou non-issus du monde agricole qui souhaitent travailler dans un élevage caprin/ovin à finalité de transformation laitière, ainsi qu'à des porteurs de projets.

**PRÉREQUIS :** La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail physique à l'extérieur, horaires particuliers…), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode.
Savoir lire et écrire, maîtrise des 4 opérations de base.
Préalablement à l'entrée en formation, participation au parcours découverte et l'entretien de positionnement.

**PERSONNE DE CONTACT :** CARAH - Berengere.Delbecq@hainaut.be

## TEMOIGNAGE

*"Je m'appelle Sébastien, j'ai 33 ans, et je ne suis pas issu d'une famille d'agriculteurs.*

*Ma compagne et moi-même sommes tombés amoureux d'une petite ferme désaffectée sur un terrain d'un peu moins de 2ha dans notre village de Carnières (Hainaut).*

*Architectes de formation, nous nous sommes attelés à la rénover durant quelques années, avec l'ambition de lui faire retrouver un jour son usage initial.*

*Le confinement de 2020 nous a donné un premier coup de pouce en nous offrant le temps de nous atteler aux clôtures, ce qui nous a permis d'adopter nos trois premières chèvres.*
*Nous nous sommes néanmoins rapidement rendus compte que nous manquions de connaissances et de pratique pour bien les soigner, et tirer le meilleur parti de leur lait.*

*C'est alors que j'ai découvert le parcours métier « Eleveur ovin/caprin laitier avec transformation à la ferme et vente directe » du programme EAL² et me suis inscrit à la session d'avril 2021.*
*Je suis heureux d'avoir saisi cette opportunité parce que cette formation m'a permis d'appréhender et de m'imprégner du mode de vie particulier d'éleveur/fromager.*

*L'expérience est d'autant plus enrichissante qu'en plus des cours dispensés par de nombreux intervenants qui nous initient au contexte, elle inclut également un stage en exploitation agricole.*

*Pour ma part, j'ai choisi la Ferme du Planois à Hennuyères, un modèle de ferme biologique et pédagogique que ma compagne et moi-même connaissions depuis fort longtemps.*

*Avec du recul, je trouve que c'est le meilleur moyen d'enclencher son projet d'installation, en particulier lorsqu'on n'a aucun bagage préalable, parent, ou ami pour nous mettre sur la voie.*

*Je crois que je n'aurais tout simplement pas osé faire ce grand saut, autrement qu'en m'inscrivant à cette formation.*

*Je remercie donc les personnes impliquées dans la création de ce programme que j'ai trouvé tout à fait pertinent, et j'invite tous ceux qui se reconnaîtront dans mon profil, à oser faire le premier pas !"*

# Fromager Transformation du lait Ovin/Caprin en produits laitiers fermiers

TRANSFORMATION
DU LAIT

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Transformation du lait caprin/ovin en produits laitiers fermiers

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, principalement pratique, vous maitriserez les différentes étapes de la fabrication artisanale du yaourt, de la crème glacée et du fromage à partir de lait caprin et ovin ainsi que la réglementation sanitaire.

Vous connaitrez également les démarches à suivre pour vous installer et aurez des notions de calcul de la rentabilité d'un atelier de fabrication et d'affinage fromager.

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans un élevage caprin/ovin qui valorise son lait en circuit-court, ainsi qu'à des porteurs de projets.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra de développer les compétences nécessaires afin de travailler comme ouvrier/ouvrière dans un atelier de transformation laitière ou envisager de démarrer votre propre atelier.

### PROGRAMME/CONTENU

| Modules - Programme |
|---|
| La composition du lait |
| La qualité du lait |
| La classification des produits laitiers et fromages |
| La fabrication du yaourt, les fromages à pâte fraîche et les lactiques |
| La fabrication du fromage à pâte molle à croute naturelle ou fleurie - le camembert |
| La fabrication du fromage à pâte pressée non cuite – la tomme |
| La fabrication du fromage à pâte persillée - le bleu |
| La fabrication de la crème glacée |
| Plan financier - Calcul du prix de revient et prix de vente |
| Hygiène et sécurité alimentaire |
| La sécurité et la prévention des risques |
| Visites d'ateliers de transformation |

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

Angélique Wattiez : Titulaire d'un bachelier en biochimie- option biotechnologie, Angélique a occupé différentes fonctions dans des laboratoires d'analyse et ensuite au sein d'entreprises agro-alimentaires en tant que responsable qualité-excellence opérationnelle avant de rejoindre l'équipe Diversiferm. De par son expérience professionnelle antérieure, elle dispose de solides compétences dans les domaines de la qualité et de l'hygiène tels que l'HACCP, l'autocontrôle et la législation sanitaire.

Yves Boisdenghien : Ingénieur industriel en industrie agro-alimentaires, Yves a occupé différentes fonctions opérationnelles au sein d'entreprises agro-alimentaires, avant de suivre une formation d'éco-conseiller. Il est actuellement chargé de mission au CARAH pour le projet EAL². En parallèle, Yves a une exploitation hélicicole.

Autres formateurs : Intervention de divers formateurs de structures d'accompagnement des producteurs -transformateurs et artisans de l'agro-alimentaire dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales et la commercialisation via les circuits courts.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation repose principalement sur des ateliers pratiques qui se déroulent dans une fromagerie école et des visites d'ateliers de transformation en alternance avec des journées de stage.

En préalable à la formation, ont lieu une séance d'information, un parcours découverte et un entretien de positionnement permettant d'appréhender le métier et avoir une première réflexion par rapport à son projet.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans un atelier de transformation laitière existant ou qui désirent en créer un.

## PRÉREQUIS

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition au froid, horaires particuliers…), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire.
Savoir lire et écrire, maîtrise des 4 opérations de base.
Préalablement à l'entrée en formation, participation au parcours découverte et l'entretien de positionnement.

## DUREE

10 jours de formation et stages

## PERSONNE DE CONTACT :

CARAH - Berengere.Delbecq@hainaut.be

# Sécurité et bien-être au travail dans les exploitations et ateliers de transformation laitière

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation de deux jours, vous maitriserez les notions indispensables pour améliorer votre sécurité et votre santé au travail.
Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent élever des ovins/caprins et fabriquer des produits laitiers ou travailler dans une exploitation.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra de vous sensibiliser aux risques liés à une exploitation ovine/caprine laitière à finalité de transformation et vente directe des produits laitiers en donnant les clés de l'analyse des risques afin de les éliminer voir de les limiter via des moyens de prévention efficaces.

### PROGRAMME/CONTENU

| Modules - Programme |
|---|
| • Sécurité dans les exploitations<br>• Analyse d'ateliers et de conception liées aux conditions de travail en diversification<br>• Votre corps votre premier outil de travail : apprendre à comprendre et à réduire les Troubles musculosquelettiques des membres supérieurs et du dos, le stress et l'organisation du travail |

### LE(S) FORMATEUR(S)

Johanna Pannetier (PreventAgri) :

Titulaire d'un Master 2 en ergonomie et gestions des risques professionnels de Dijon en 2005 et du diplôme de conseiller en prévention de niveau 1 à Mons, elle a travaillé en tant que conseillère en prévention des risques professionnels pour le milieu agricole au sein de la MSA de Rhône-Alpes puis de Franche-Comté depuis 2008. En Belgique depuis 2015, elle travaille au

service prévention de PreventAgri. Du fait de son expérience professionnelle antérieure, elle dispose de solides compétences dans les domaines de l'ergonomie et de la sécurité pour les milieux des secteurs verts (agriculture, parcs et jardins, horticulture, ...).

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation combine théorie et pratique et repose sur des exemples concrets et des exercices pratiques.
En préalable à la formation, vous serez invité à participer à une séance d'information.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans une exploitation ovine/caprine avec atelier de transformation laitière existante ou qui désirent en créer une.

## PRÉREQUIS

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne adaptation et flexibilité au travail (travail en station debout, exposition au froid, horaires particuliers...), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire.
Savoir lire et écrire, maîtrise des 4 opérations de base.

## DUREE - LIEUX

2Jours de 09h00 à 17h00 à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du C.A.R.A.H - Rue de l'Agriculture 301, 7800 Ath, Belgique

## PERSONNE DE CONTACT :

CARAH - berengere.delbecq@hainaut.be

# Hygiène et sécurité alimentaire dans les ateliers de transformation laitière

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

A l'issue de cette formation, vous maitriserez les notions indispensables pour garantir l'innocuité des produits laitiers que vous fabriquez.

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent fabriquer des produits laitiers ou travailler dans un atelier de transformation laitière.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra de comprendre les dangers liés à la contamination des aliments et de connaître les grands principes de bonnes pratiques en matière d'hygiène. Vous serez capable d'identifier les sources de contamination potentielles et de mettre en place les bonnes pratiques qui s'imposent pour prévenir ces contaminations. Vous comprendrez également les principes de la méthode HACCP et les grands principes de la traçabilité.

### PROGRAMME/CONTENU

| Modules - Programme |
|---|
| • Importance de l'hygiène dans le secteur alimentaire<br>• Notions de microbiologie ; les principaux types de micro-organismes ; le développement des bactéries et la contamination des aliments ; les intoxications alimentaires les plus courantes<br>• Les sources de contamination ; identifier les sources de contamination par la méthode dite des " 5 M " (Le milieu, la main d'œuvre, les matières premières, le matériel et l'équipement, les méthodes de travail).<br>• Maîtriser les sources de contamination<br>• Notions de la méthode HACCP<br>• Notions de traçabilité<br>• Découverte des guides autocontrôle (G-034 et G-044+module) |

### LE(S) FORMATEUR(S)

Stéphanie Baudart (Formalim) :

Titulaire d'un bachelier en agronomie, finalité agro-industries et biotechnologies, Stéphanie a occupé la fonction de responsable qualité dans un atelier de découpe de viande puis s'est orientée vers l'inspection et l'audit de certification (validation système autocontrôle) pour une société privée avant d'arriver au Centre de Compétence Forem FormAlim. De par son expérience professionnelle antérieure, elle dispose de solides compétences dans les domaines de la qualité et de l'hygiène tels que l'HACCP, l'autocontrôle et la législation sanitaire.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation combine théorie et pratique et repose principalement sur des exemples concrets, des photos, vidéos et des exercices pratiques.
En préalable à la formation, a lieu une séance d'information.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux personnes issues ou non-issues du monde agricole qui souhaitent travailler dans un atelier de transformation laitière existant ou qui désirent en créer un.

## PRÉREQUIS

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition au froid, horaires particuliers…), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire.
Savoir lire et écrire, maîtrise des 4 opérations de base.

## DUREE - LIEUX

2jours de 09h00 à 17h00 à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du C.A.R.A.H - Rue de l'Agriculture 301, 7800 Ath, Belgique

## CONTACT

CARAH - berengere.delbecq@hainaut.be

# Paysan/Meunier/Boulanger
# Transformation des céréales

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Entreprendre dans la filière blé panifiable locale : cultiver, moudre, panifier

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Grâce aux apports de professionnels de la filière locale du blé au pain de Wallonie et des Hauts de France vous pourrez acquérir les bases indispensables à la mise en place d'un projet dans cette filière. Durant les 9 jours de formation nous adopterons une approche globale en abordant les dimensions techniques, économiques, organisationnelles, commerciales… de chacun des maillons de la filière (culture, meunerie et boulangerie).

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra :

- De découvrir des techniques alternatives de culture des céréales panifiable ;
- De penser la conception d'un atelier de transformation adapté à ses attentes et à la filière locale ;
- D'acquérir les méthodes alternatives de panification ;
- De découvrir et intégrer la filière du blé au pain local ;

### PROGRAMME/CONTENU

Jours 1 & 2 : Maitriser les techniques alternatives de culture et savoir choisir des variétés adaptées - Intervention de Philippe Genet, paysan-meunier-boulanger sur son lieu de production à Macon (Be).

Jours 3, 4 & 5 : Penser la conception d'un atelier de transformation (meunerie et/ou boulangerie) viable et vivable

Jours 6, 7 & 8 : Maitriser les méthodes alternatives de panification (travail au levain, farines non homogènes)

Jour 9 : Savoir communiquer sur ses pratiques pour valoriser au mieux ses produits

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

Philippe Genet : paysan-meunier–boulanger à la ferme agro écologie du pré aux chênes qui pratique la polyculture- élevage. Il développe plus particulièrement la filière du grain au pain. Les cultures de céréales, le stockage, la transformation via des moulins et pour terminer la planification au four à bois sont son quotidien.

Des meuniers et boulangers belges et français : précisions à venir.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Nous basons notre formation sur le transfert de savoirs concrets des professionnels de la filière blé panifiable, sur la mise en pratique de ces savoirs et sur des apports théoriques complémentaires.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à des personnes qui souhaitent développer un projet dans la filière locale blé panifiable.
Priorité donnée aux demandeurs d'emploi domiciliés sur la zone Interreg France-Wallonie-Vlaanderen (Ath, Charleroi, La Louvière, Mons, Mouscron, Soignies, Thuin, Tournai, Avesnes-sur-Helpe, Cambrai, Douai, Lille et Valenciennes).
La formation sera aussi ouverte aux agriculteurs et entrepreneurs de ce territoire souhaitant se diversifier.

## PRÉREQUIS

Avoir un projet dans la filière céréales panifiable.
Participer à la séance d'information pour confirmer l'adéquation de la formation à vos attentes.

## DURÉE

9 jours

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : remplir le nom/prénom/mail de contact : m.florent@initiatives-paysannes.fr

# Maitriser les techniques de culture en agriculture biologique et savoir choisir des variétés adaptées

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Grâce aux apports d'un professionnel de la filière locale du blé au pain, vous pourrez acquérir les bases indispensables au choix et à la culture des céréales panifiables selon les méthodes de l'agriculture biologique.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra :

- De découvrir différentes variétés de céréales panifiables.
- De découvrir les pratiques culturales en culture biologique, du semis à la récolte.
- De découvrir le matériel de culture utilisé ainsi que l'itinéraire technique.
- D'aborder le volet économique de ces cultures

### PROGRAMME/CONTENU

Jour 1 :

- Présentation de l'exploitation
- Historique et sélection des céréales panifiables
- L'offre et demande en céréales panifiables
- La technicité des céréales panifiables
- Les liens entre le marché et la production des différentes céréales panifiables
- La culture biologique des céréales panifiables : rotation, amendement, fumure, calendrier d'implantation
- Visite de champs

Jour 2 :

- Les différents outils de culture du sol, le semis direct, le tracteur, la moissonneuse, le transport des céréales, les structures de mise en commun d'outil agricole.
- Les coûts d'une mise en culture de la fumure à la récolte jusqu'au stockage.

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Philippe Genet :** paysan-meunier–boulanger à la ferme agro écologie du pré aux chênes qui pratique la polyculture- élevage. Il développe plus particulièrement la filière du grain au pain. Les cultures de céréales, le stockage, la transformation via des moulins et pour terminer la planification au four à bois sont son quotidien.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Nous basons notre formation sur le transfert de savoirs concrets, sur la mise en pratique de ces savoirs et sur des apports théoriques complémentaires.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à des personnes qui souhaitent développer un projet dans la filière locale en culture biologique de céréales panifiables.
La formation sera aussi ouverte aux agriculteurs et entrepreneurs de ce territoire souhaitant se diversifier.

## DUREE ET LIEU

2jours de 09h à 18h à la  Ferme du pré aux chênes, Rue Charles Leleux 12, 6591 Macon

## CONTACT

Bérengère Delbecq – berengere.delbecq@hainaut.be

# Maitriser les techniques de culture en agriculture régénérative et savoir choisir des variétés adaptées

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Grâce aux apports de professionnels de la filière locale du blé panifiable, vous pourrez acquérir les bases de la culture des céréales panifiables selon les méthodes de l'agriculture régénérative.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra de découvrir :

- les piliers de l'agriculture régénérative
- l'intérêt des leviers agronomiques
- des exemples concrets en Belgique

### PROGRAMME/CONTENU

Visite de l'exploitation axée sur la culture des céréales panifiables.

- La production des céréales en agriculture régénérative : semences, conduite de la culture, récolte, stockage, analyse, meunerie, conditionnement et vente.
- Visite de parcelles de blé cultivées selon mes principes de l'agriculture régénérative , désinfection des semences, fertilisation, protection, …

### LE(S) INTERVENANT(S)

- **Etienne Allard et son épouse, Catherine Stenuit**, ainsi que leurs deux fils Nicolas et Antoine gèrent une ferme de polycultures-élevage (Ferme de Warelles, à Enghien) sur 115 hectares, avec soixante vaches laitières. Depuis 25 ans, ils cultivent selon les préceptes de l'agriculture de conservation des sols. Ils ont également installé une meule à la ferme et leur farine est transformée en pain par un boulanger local.
- **Frédéric Muratori** : directeur de Regenacterre, asbl qui travaille au développement et à la promotion d'une agriculture régénérative en Belgique

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette formation se base sur le transfert de savoirs concrets et sur des apports théoriques complémentaires.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à des personnes qui souhaitent développer un projet dans la filière locale de culture et transformation de céréales panifiables.

La formation sera aussi ouverte aux agriculteurs et entrepreneurs de ce territoire souhaitant se diversifier.

## DUREE ET LIEU

1jour de 09h à 15h à la  Ferme de Warelles, Rue Noir Mouchon 15, 7850 Petit-Enghien

## CONTACT

Bérengère Delbecq – berengere.delbecq@hainaut.be

# Penser la conception d'un atelier de transformation viable et vivable (meunerie/boulangerie)

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

A travers la visite de 4 lieux, vous pourrez comprendre comment se dimensionne une activité de transformation du blé (production de farine et de pain). Vous verrez ainsi comment on peut développer ce type d'activité de manière viable et vivable, sous l'angle technique comme sous l'angle économique.

### OBJECTIFS

Cette formation vous permettra :

- De découvrir différents lieux travaillant autour de la transformation du blé
- De découvrir toutes les étapes allant de la culture du blé à la vente de pain : récolte, tri, transformation en farine, panification…
- De découvrir l'équilibre technique et économique qui permettent à une activité de transformation du blé d'être viable et vivable
- D'observer différents types de systèmes de fonctionnement

### PROGRAMME/CONTENU

Jour 1 :

- Matin : visite de la ferme "Plaine de Vie", à Bayonvillers, en France. Visite de la ferme, des cultures, moulin et boulange. Echanges sur le fonctionnement de l'activité.
- Après-midi : visite de la ferme de François Bouderlique, à Montbrehain, en France. Visite de la ferme, des cultures, moulin et boulange. Echanges sur le fonctionnement de l'activité. Focus sur la construction de fours à pain.

Jour 2 :

- Matin : visite de la ferme de la Roussellerie, à Mouscron, en Belgique. Visite de la ferme, des cultures, moulin et boulange. Echanges sur le fonctionnement de l'activité.

- Après-midi : visite de la Boulange du Cœur Joyeux, à Quesnoy-sur-Deûle, en France. Visite de le boulange. Echanges sur le fonctionnement de l'activité et sur la commercialisation.

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Inès Deraeve** : paysanne boulangère installée à Bayonvillers, en France, en association avec son frère Sylvain. Production de céréales, farine, pain, ainsi que de l'élevage ovin. Le tout est en agriculture biologique, avec des pratiques d'agroforesterie.

**François Bouderlique** : paysan boulanger installé à Montbrehain, en France, très expérimenté en panification et en auto-construction de fours à pain.

**Francis Dumortier** : exploitant de la ferme de la Roussellerie à Mouscron, en Belgique, qui produit des céréales et cultures de plein champ en agriculture biologique. La ferme comporte une activité de transformation des céréales, qui sont vendues en circuit court via un magasin sur la ferme.

**Frédéric Guyot** : boulanger installé à Quesnoy-sur-Deûle, à la Boulange du Cœur Joyeux, utilisant des farines issues de l'agriculture biologique.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Nous basons notre formation sur le transfert de savoirs concrets, sur la mise en pratique de ces savoirs et sur des apports théoriques complémentaires.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à des personnes qui souhaitent développer un projet dans la filière locale en production de farine ou pain en agriculture biologique.

La formation sera aussi ouverte aux agriculteurs et entrepreneurs de ce territoire souhaitant se diversifier.

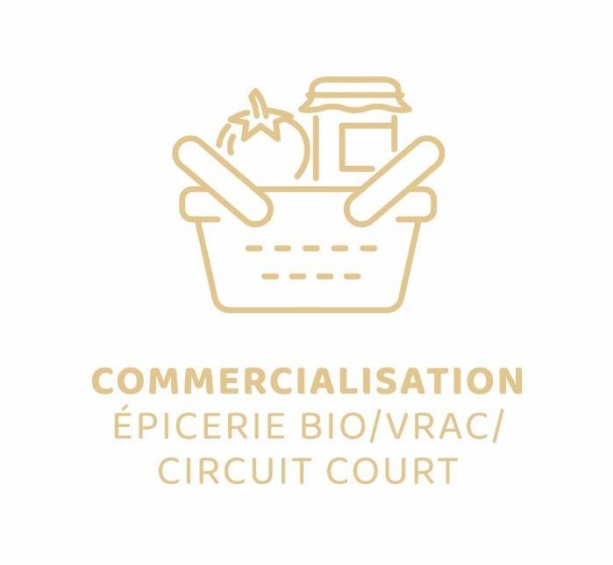
## DUREE ET LIEU

1 journée à la ferme Plaine de vie, 4 Rue de Marcelcave, 80170 Bayonvillers, France et 1 journée à la Ferme de la Rousselerie, rue de la Roussellerie 101, 7712 Moeskroen, Belgique (9h-18h)

## CONTACT

Marine Florent : m.florent@initiatives-paysannes.fr +33 3 21 24 31 52

# Commercialisation circuits courts, bio et/ou vrac



# Ouvrir ou travailler dans un commerce alimentaire local, bio et/ou vrac

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes intéressé(e) par les produits locaux, bio ou en vrac ? Vous avez la fibre commerciale et vous souhaitez ouvrir ou travailler dans un commerce alimentaire ?

Les formations EAL² vous aident à concrétiser ce défi à travers notre formation à destination de porteurs de projet qui souhaitent ouvrir un point de vente de produits locaux, bio et/ou vrac et des futurs employés qui souhaitent y travailler.

De la mise en place et gestion quotidienne d'un magasin à l'approche commerciale avec la clientèle en passant par la connaissance des produits et leur gestion, cette formation balaye tous les aspects de ce métier d'avenir en quelques jours avant de vous lancer.

### OBJECTIFS

Cette formation de 7 jours et 2 à 5 jours de stage (1 à 3 jours/semaine durant 5 semaines) s'adresse à des futurs gérants et à des futurs employés de commerces alimentaires proposant des produits locaux, bio et/ou vrac. Elle a pour objectif de développer des compétences nécessaires afin de pouvoir exercer les différentes tâches nécessaires à la gestion et au bon fonctionnement de ce genre de commerces avec ses procédures spécifiques et démarches à mettre en place.

Vous hésitez encore sur le type de points de vente que vous souhaitez ouvrir ou dans lequel vous souhaitez travailler ? Une formation avec des modules à la carte vous est également proposée pour découvrir d'autres types de modèles de commercialisation/vente en circuits courts : les différents types de commercialisation en circuit court, vente en ligne, vente via un commerce ambulant (marchés, salons, foires, camionnettes, vélos,...), vendre aux cantines, logistique.

## PROGRAMME/CONTENU

7 jours et 3 à 5 jours de stage, à raison de 1 à 3 jours/semaine répartis sur 4 semaines pour apprendre les différents aspects très pratiques du fonctionnement d'un commerce alimentaire local, bio et/ou vrac :

| Date | Programme |
|---|---|
| 15/11/2022 | Pitch projets & visites d'épiceries (déplacements pris en charge) |
| 16/11/2022 | Créer son entreprise et mise en œuvre : les bases technico-économiques, le business plan, le plan financier, le fonctionnement d'un magasin au quotidien, le financement, la gouvernance et le statut juridique, approche humaine. |
| 17/11/2022 | Connaissances des produits bio, locaux et vrac |
| Entre le 21/11 et le 27/11/2022 | Immersion en magasins |
| 28/11/2022 | Gestion des produits sur toute la chaîne : recherche des produits, passer les commandes, réceptionner la livraison, mise en rayon, encodage et utilisation système de caisse, check des dates, suivi stocks et inventaire, réduction des invendus/gaspillage alimentaire,… |
| 29/11/2022 | Hygiène en magasin et réglementations : affichage des produits, hygiène, traçabilité |
| 30/11/2022 | Marketing, communication et service clients |
| 07/12/2022 | Point sur l'apprentissage & orientation : plan d'action |

## LE(S) FORMATEUR(S)

La formation sera portée par quatre structures d'accompagnement à la création d'activités durables :

- **Sylvie Droulans, Zéro Carabistouille et Réseau vrac Belgique**

Sylvie Droulans est fondatrice de Réseau Vrac Belgique, l'unique organisation professionnelle dédiée à la démocratisation du vrac en Belgique, qui fédère et accompagne les professionnels

de la filière : distributeurs, producteurs, fournisseurs et porteurs de projet. Elle coordonne l'association en Belgique et dispose d'une grande expertise dans le vrac et les filières locales. Sylvie Droulans est également une référence dans le domaine du zéro déchet au travers de son entreprise Zéro Carabistouille. Auteure de 2 ouvrages à succès, créatrice du blog Zéro Carabistouille, elle a fondé la première Académie Zéro Déchet. Les missions de Zéro Carabistouille sont de sensibiliser et former les citoyens, entreprises, associations et collectivités aux enjeux écologiques, et plus particulièrement à la consommation durable et aux lieux de vente locaux, vrac, bio et zéro déchet.

- **Réseau vrac France**

Marilyne Aubert est ingénieur agronome, spécialisée en qualité agro-alimentaire. Elle décide de s'engager auprès de Réseau Vrac en janvier 2021 pour animer des formations et mettre à profit ses connaissances en hygiène et HACCP afin de donner plus de sens à son orientation professionnelle et aller à la rencontre de professionnels partageant les mêmes valeurs.

Réseau Vrac est l'unique organisation professionnelle dédiée à la démocratisation du vrac en France et dans le monde, Réseau Vrac structure et accélère le développement de ce nouveau marché pour donner accès à une consommation durable et responsable. Réseau Vrac fédère et accompagne plus de 1800 professionnels de la filière, distributeurs, producteurs, fournisseurs et porteurs de projet en France et dans le monde.

- **Pia Leveille, A PRO BIO (France)**

Pia LEVEILLE est chargée de mission au pôle Entreprises et Filière au sein de A PRO BIO.

A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnel engagée au service de l'ensemble des acteurs de la filière biologique de la région Hauts-de-France. Créée en 1994, elle fédère l'ensemble des professionnels et acteurs de l'Agriculture Biologique du territoire : producteurs, transformateurs, distributeurs, associations, centres de formation…. Interlocutrice privilégiée sur le sujet de la bio régionale, l'association œuvre pour permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité.

- **Eveline Lambertz de Groupe One (Belgique)**

Groupe One : notre mission est de faciliter la transition vers une économie durable à Bruxelles et en Wallonie. Nous avons 24 ans d'expérience dans l'accompagnement de porteurs de projet et d'entrepreneurs, notamment sur la thématique de l'alimentation durable.
Eveline Lambertz est également co-fondatrice et administratrice d'une épicerie coopérative proposant des produits locaux, bio et vrac (macavrac.be). Depuis 2018, elle est également Facilitateur zéro déchet pour les horeca et commerces alimentaires pour Bruxelles Environnement.

- **Claire Quintin de A Petit Pas (France)**

A Petit Pas est une association française qui forme les porteurs de projet à toutes les facettes d'un projet de création d'entreprise durable et/ou rural.
Titulaire d'un Master en Politiques Territoriales de Développement Durable, Claire est Co-responsable de la couveuse d'entreprises rurales « Chrysalide » et coordinatrice de l'espace test agricole de Sains du Nord (France).

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Une formation qui s'adapte aux attentes et besoins de chaque futur employé ou porteur de projet.
Au plus proche des réalités de terrains grâce aux interventions de professionnels.

- Du collectif en sous-groupe, plénière
- Un peu de théorie, beaucoup de pratique et de participatif
- Le participant est acteur de sa formation
- Des « missions » à réaliser sur le terrain

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emplois ayant la volonté de travailler dans ou de créer leur activité de commerce alimentaire local, bio et vrac
- Envie réelle de créer son activité ou de travailler dans ce type de commerces et de se consacrer pleinement pendant les 8 semaines

## DURÉE

- 7 jours sur 4 semaines et 3 à 5 jours de stage
- Journées de formation complètes (9h30-16h30), 1 à 3 jours/semaine répartis sur 4 semaines

## CONTACT

**Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter :** Eveline Lambertz – eveline.lambertz@groupeone.be

# La restauration collective et les circuits-courts

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes intéressé(e) par les produits locaux et la vente en circuits courts? Vous avez la fibre commerciale et vous souhaitez travailler dans la vente en circuits courts?

Les formations EAL² peuvent vous aider à concrétiser ce défi à travers notre formation à destination des professionnels de l'agroalimentaire qui souhaitent vendre en circuits courts et aux futurs employés qui souhaitent travailler dans la vente en circuits courts.

Dans le cadre du parcours "Commercialisation en circuits courts", vous pouvez choisir les thématiques à la carte qui vous intéressent afin d'étudier votre démarche commerciale en circuits courts.

La restauration collective représente une opportunité de débouchés pour les professionnels de l'agroalimentaire. En effet, en s'engageant dans un processus d'alimentation durable, la restauration collective favorise les circuits courts et valorise les produits artisanaux, naturels et frais.

### OBJECTIFS

Ce module à la carte d'une journée a pour objectif de vous initier à la vente à la restauration collective, en abordant les aspects techniques et légaux liés à ce type de vente en circuits-courts, pour la France et la Belgique.

### PROGRAMME/CONTENU

| Durée | Module & programme |
|---|---|
| Matinée | – Découverte globale de la restauration collective<br>– Un contexte favorable<br>– Les besoins de la restauration collective |
| Après-midi | – L'approvisionnement de la restauration collective<br>– La visibilité en tant que fournisseur de la restauration collective<br>– Les règles sanitaires |

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Aprobio :** Association à caractère interprofessionnelle qui fédère les acteurs de la filière de l'agriculture biologique Nord Pas de Calais. L'un des axes de travail d'APROBIO est le développement d'un approvisionnement bio et local en restauration collective, sensibilisation des artisans, TPE/PME.

**Biowallonie** : Accompagne en Région wallonne, les producteurs, conventionnel, en conversion ou certifié bio dans le développement de leur activité professionnelle en agriculture biologique. Les chargés de mission sont également spécialisés dans l'accompagnement sur mesure de collectivités.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Grâce à des groupes de taille réduite, cette séance se veut être participative où chaque participant est un acteur dynamique.

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant la volonté de travailler dans la commercialisation en circuits courts.
- Porteurs de projet ou professionnels qui souhaitent vendre en circuits courts

## DURÉE

Une journée de 9h à 16h

## DETAILS

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : Caroline Puche – caroline.puche@hainaut.be

# Partir du bon pied dans l'E-commerce alimentaire

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes intéressé(e) par les produits locaux et la vente en circuits courts? Vous avez la fibre commerciale et vous souhaitez travailler dans la vente en circuits courts?

Les formations EAL² peuvent vous aider à concrétiser ce défi à travers notre formation à destination des professionnels de l'agroalimentaire qui souhaitent vendre en circuits courts et aux futurs employés qui souhaitent travailler dans la vente en circuits courts.

Dans le cadre du parcours "Commercialisation en circuits courts", vous pouvez choisir les thématiques à la carte qui vous intéressent afin d'étudier votre démarche commerciale en circuits courts.

Vous êtes demandeur d'emploi / porteur de projet et vous souhaitez être davantage visible sur le web et pourquoi pas lancer votre e-commerce mais vous ne savez pas par où commencer ?

Avec les changements des habitudes du consommateur liés à la crise sanitaire, l'e-commerce se retrouve au bout de presque toutes les lèvres des entrepreneurs dans le secteur agroalimentaire. Et pourtant, un tel positionnement commercial ne s'improvise toutefois pas.

### OBJECTIFS

Ce module à la carte de deux jours a pour objectif de :

- comprendre les différents aspects de l'e-commerce
- éviter les gros pièges liés à la méconnaissance du secteur
- analyser et comprendre les étapes pour lancer un projet e-commerce
- être en mesure d'établir son propre plan d'action (quel type de plateforme e-commerce, quelles sont les solutions d'e-marketing les plus appropriées à son projet, comment convertir le visiteur en client, comment servir celui-ci, comment se conformer aux réglementations).

## PROGRAMME/CONTENU

| Durée | Module & programme |
|---|---|
| 7 & 14 novembre 2022 | – L'e-commerce, vu de l'autre côté du miroir : les implications pour le vendeur<br>– Les étapes clés pour lancer son projet d'e-commerce<br>– Zoom sur les principales étapes clés :<br>→ Positionnement stratégique en ligne<br>→ Comment choisir une plateforme de vente en ligne<br>→ Panorama des différents types d'actions d'e-marketing à réaliser pour faire connaitre son webshop<br>→ Séduire : Donner envie aux internautes d'acheter<br>→ Convertir : Faire en sorte que les internautes achètent effectivement<br>→ Comment bien servir l'internaute : bonnes pratiques<br>→ Se conformer : les réglementations économiques à veiller en e-commerce |

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Retis :** Cabinet d'experts en e-commerce, e-business, et e-marketing. Il intervient comme facilitateur pour le développement de projets d'e-business pour des PME, indépendants et organisations publiques, tant en BtoC qu'en BtoB.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Les points abordés sont très souvent imagés par un exemple concret permettant ainsi une meilleure compréhension de la part des participants. Les participants pourront également poser des questions par rapport à leur éventuel projet personnel afin qu'ils puissent assimiler les connaissances théoriques à la pratique de leur entreprise.

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant la volonté de travailler dans la commercialisation en circuits courts.
- Porteurs de projet ou professionnels qui souhaitent vendre en circuits courts

## CONTACT

**Caroline Puche** – caroline.puche@hainaut.be

# L'approche commerciale tout venant en circuits courts

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes intéressé(e) par les produits locaux et la vente en circuits courts? Vous avez la fibre commerciale et vous souhaitez travailler dans la vente en circuits courts ou ouvrir un point de vente alimentaire?

Les formations EAL² peuvent vous aider à concrétiser ce défi à travers notre formation à destination des professionnels de l'agroalimentaire qui souhaitent vendre en circuits courts et aux futurs employés qui souhaitent travailler dans la vente en circuits courts.

Dans le cadre du parcours "Commercialisation en circuits courts", vous pouvez choisir les thématiques à la carte qui vous intéressent afin d'étudier votre démarche commerciale en circuits courts.

Commençons par l'approche commerciale tout venant : les modes de commercialisation, la fixation des prix, les obligations légales et la communication sur son point de vente.

### OBJECTIFS

Ce module à la carte d'une journée a pour objectif de développer des compétences nécessaires à l'exercice de la vente en circuits courts en adoptant une approche commerciale adaptée et plus spécifiquement, de

- Connaître les bases de la commercialisation en circuits-courts
- Avoir un aperçu des outils de communication liés à cette activité.

### PROGRAMME/CONTENU

| Durée | Module & programme |
|---|---|
| Matinée | Commercialiser des produits locaux en circuits-courts :<br>– Les modes de commercialisation |

| | |
|---|---|
| | – Les obligations légales liées aux modes de vente : affichage des prix, permis d'urbanisme et d'environnement, balances, logiciels de caisse, …<br>– Déterminer un prix juste pour ses produits : introduction aux prix de revient et prix de vente |
| Après-midi | La communication en circuits-courts :<br>– Définir une identité commerciale et visuelle<br>– Les bases d'une bonne communication<br>– Adapter la communication à ses compétences<br>– Mettre en avant ses produits en point de vente<br>– Trucs et astuces |

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Accueil Champêtre - Pôle Economique de Diversiferm :** ASBL wallonne qui accompagne les professionnels de l'agroalimentaire dans leur projet de diversification, de l'émergence des premières idées à la mise en place, étape par étape, de la structure, en passant par le suivi à long terme et la gestion quotidienne de l'activité. L'ASBL aide également à élaborer une stratégie de commercialisation en proposant un suivi personnalisé et individuel.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Grâce à des groupes de taille réduite, cette séance se veut être participative où chaque participant est un acteur dynamique.

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant la volonté de travailler dans la commercialisation en circuits courts.
- Porteurs de projet ou professionnels qui souhaitent vendre en circuits courts

**DURÉE :** Une journée de 9h à 17h

## CONTACT

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : **Caroline Puche** – caroline.puche@hainaut.be

# La vente sur les marchés, salons, foires et commerces ambulants en France et en Belgique

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes intéressé(e) par les produits locaux et la vente en circuits courts ? Vous avez la fibre commerciale et vous souhaitez travailler dans la vente en circuits courts ou ouvrir un point de vente alimentaire ?

Les formations EAL² peuvent vous aider à concrétiser ce défi à travers notre formation à destination des professionnels de l'agroalimentaire qui souhaitent vendre en circuits courts et aux futurs employés qui souhaitent travailler dans la vente en circuits courts.

Dans le cadre du parcours "Commercialisation en circuits courts", vous pouvez choisir les thématiques à la carte qui vous intéressent afin d'étudier votre démarche commerciale en circuits courts.

Vous souhaitez vendre des produits alimentaires sur les marchés, les foires ou les salons en France ou/et en Belgique ? Dans le cadre de cette formation, nous vous y présenterons les aspects légaux et techniques de ces ventes en France et en Belgique.

### OBJECTIFS

Ce module à la carte d'une journée a pour objectif de présenter les aspects légaux et techniques de la vente sur les marchés, les foires et les salons, et plus spécifiquement, de :

- Connaître les aspects légaux liés à la commercialisation de denrées alimentaires via les marchés, les salons, les foires et commerces ambulants.
- Avoir un aperçu des moyens techniques à mettre en œuvre pour entreprendre ce type de vente.

### LE(S) FORMATEUR(S)

**Accueil Champêtre - Pôle Economique de Diversiferm**

Accueil Champêtre est une ASBL wallonne qui accompagne les professionnels de l'agroalimentaire dans leur projet de diversification, de l'émergence des premières idées à la mise en place, étape par étape, de la structure, en passant par le suivi à long terme et la gestion quotidienne de l'activité. L'ASBL aide également à élaborer une stratégie de commercialisation en proposant un suivi personnalisé et individuel.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Grâce à des groupes de taille réduite, cette séance se veut être participative où chaque participant est un acteur dynamique.

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi ayant la volonté de travailler dans la commercialisation en circuits courts.
- Porteurs de projet ou professionnels qui souhaitent vendre en circuits courts

## DURÉE

Une journée de 9h à 17h

## DETAILS

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : **Caroline Puche** – caroline.puche@hainaut.be

# La logistique en circuits courts

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous souhaitez lancer votre activité de production, transformation, commercialisation dans le domaine de l'alimentation durable en circuit court et vous voulez connaître tous les aspects pratiques indispensables au bon fonctionnement de celle-ci ? Vous avez déjà une activité et vous voulez en optimiser la logistique ?

Cette formation EAL² vous aidera à définir des points d'attention afin d'être le plus efficace possible, cela en alliant contraintes et opportunités liées à votre projet.

La logistique en circuit court n'aura bientôt plus de secret pour vous ! Découvrez notamment les aspects règlementaires en France et en Belgique ainsi que les moyens d'optimiser votre temps de travail ou encore vos tournées. Adaptez ainsi votre projet aux spécificités des circuits courts.

### OBJECTIFS

- Comprendre les aspects spécifiques liés à la logistique en circuit-court
- Calculer votre coût en logistique (// logiciel LOGICOUT)
- Optimiser ses tournées
- Mutualiser les efforts
- Etc.

### PROGRAMME/CONTENU

- Un atelier de sensibilisation sur la thématique de la « logistique », animé par l'équipe de Logistics in Wallonia, se tiendra le 16 novembre 2022, et sera l'occasion d'introduire le débat et surtout de faire le point sur les besoins/réalités de chacun.

- Ensuite, **Terroir 44 prendra le relais pour 2 journées de formation** (les 5 et 6 décembre 2022) rythmées par le programme suivant :

  - Introduction aux circuits courts
    - Définitions/contraintes règlementaires

    - Part des circuits courts alimentaires dans le marché belge/français
    - Cartographie des acteurs des circuits courts
    - Zoom sur des organisations de producteurs spécialisés circuit court en France et en Belgique
  - Introduction à la logistique : Quoi ? Quelles étapes ?
  - Aspects règlementaires belges et français
    - Transport froid et transport sec
    - Chaîne du froid
    - Contraintes de stockage
    - Capacité de transport
    - Cas particuliers des transports réalisés par les producteurs en vente directe
  - Logistique circuit long vs logistique circuit court
    - Impact environnemental du transport
  - Beaucoup d'énergie et beaucoup de bricolage
    - Besoins
    - Les initiatives de différentes organisations
    - Modèles à construire
  - Calculer un coût en logistique : travaux pratiques sur le logiciel Logicout
  - Optimiser ses tournées

  - Cas pratiques : construire un modèle multimodalités pour s'adapter aux nombreuses spécificités des circuits courts

- Enfin**, l'équipe de Logistics un Wallonia proposera, aux entrepreneurs/porteurs de projets qui le souhaitent, d'être accompagnés personnellement et de profiter d'un diagnostic plus exhaustif** de leur activité.

  Les intéressés devront alors fixer une date ultérieure qui correspondra au mieux à leur emploi du temps.

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Terroir 44** crée et développe de manière collective des outils de commercialisation des produits locaux. L'association accompagne des producteurs, des collectivités, des entreprises et des porteurs de projet.

La structure Kiosque Paysan est un projet de solution logistique mutualisée à l'échelle d'un territoire, en coopération avec des acteurs de toute la chaîne, de la production à la distribution.

**Logistics in Wallonia :** Dans le cadre de sa mission pour le développement de la supply chain des circuits courts alimentaires, Logistics in Wallonia, avec le soutien de la Sowalfin, réalise des diagnostics GRATUITS au bénéfice des acteurs dans les filières locales de production agricole. (voir conditions d'éligibilité sur le site www.logisticsinwallonia.be). Le pôle de compétitivité accompagne les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, … dans le but d'optimiser leurs opérations logistiques.

Aux côtés des acteurs des circuits courts, Logistics in Wallonia apporte une réponse à ces problématiques. L'expert dresse une photo de l'activité. Il analyse les différents éléments qui composent les opérations. Il fournit un rapport détaillé qui comprend :

- des recommandations pour optimiser votre logistique,
- l'identification de points sensibles et la formulation de pistes d'améliorations,
- et surtout comment les implémenter au regard de l'activité spécifique de chacun.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation qui se veut participative et interactive avec un maximum de cas pratiques.

## PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui veulent développer une activité…
- Agriculteurs/Producteurs en place qui veulent se diversifier, faire évoluer leurs pratiques, acquérir…
- Futur ouvriers/employés qui veulent devenir plus polyvalent, acquérir une compétence supplémentaire …

**DURÉE :** ½ jour (9h à 12h) + 2 jours (de 9h à 17h)

**CONTACT :** Caroline PUCHE – caroline.puche[at]hainaut.be – 065/342.619

# Entrepreneur durable

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Rendre mon projet dans le secteur alimentaire viable et durable

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous souhaitez donner un coup de boost à votre projet entrepreneurial dans le secteur alimentaire ?
Amener de la résilience, de la viabilité et de la pérennité dans votre projet, vous rapprocher de la concrétisation de celui-ci ?

Participez au module "rendre mon projet dans le secteur alimentaire viable et durable" et venez vous former avec nos experts sur l'ensemble des sujets relatifs à la création d'entreprise durable.

### OBJECTIFS

- Mieux appréhender vos motivations et capacité à entreprendre
- Dimensionner votre projet en tenant compte de votre secteur et marché
- Modéliser et enrichir votre projet
- Rendre votre business model (modèle d'affaires) le plus résilient possible
- Elargir et enrichir votre réseau
- Profiter de l'énergie et des idées du groupe

### PROGRAMME/CONTENU

11 jours de formation répartis sur 4 semaines pour :

- Identifier votre marché (concurrence, clients cibles, partenaires…)
- Identifier les plus-values que votre projet offre par rapport à la concurrence
- Continuer à enrichir votre idée par la découverte d'autres projets, entrepreneurs, enjeux
- Evaluer la possibilité de vivre de votre activité entrepreneuriale
- Découvrir les spécificités du secteur alimentaire
- Intégrer les opportunités du développement durable et rendre votre projet résilient
- Apprendre à communiquer au sujet de votre projet

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

La formation est portée par quatre structures d'accompagnement à la création d'activité :

- **Claire Quintin, A Petit Pas**

Association A Petits PAS, co-responsable de la couveuse d'entreprises rurales « Chrysalide » et coordinatrice de l'espace test agricole de Sains du Nord (France).

- **Eveline Lambertz , Groupe One**

Eveline Lambertz est chargée de projet chez Groupe One et également co-fondatrice et administratrice d'une épicerie coopérative proposant des produits locaux, bio et vrac (macavrac.be). Depuis 3,5 ans, elle développe au sein de Groupe One des projets autour de l'alimentation durable et de la réduction des déchets.
Groupe One : notre mission est de faciliter la transition vers une économie durable à Bruxelles et en Wallonie. Nous avons 24 ans d'expérience dans l'accompagnement de porteurs de projet et d'entrepreneurs, notamment sur la thématique de l'alimentation durable.

- **Arthur Brachet, Initiatives Paysannes**

Initiatives Paysannes est une association qui œuvre pour le développement de l'agriculture paysanne à l'échelle de la région Hauts de France. Une de ses actions principales est l'accompagnement des porteurs de projet à l'installation agricole tout au long de leur parcours."

- **Pierre-Louis Robillard, Euralimentaire**

Pierre-Louis est chargé d'accompagnement pour l'incubateur Euralimentaire, qui aide les porteurs de projets alimentaires innovants de la région Hauts-de-France dans leur création et développement d'entreprise.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Une formation qui s'adapte aux attentes et besoins de chaque porteur de projet.
Au plus proche des réalités de terrains grâce aux interventions de professionnels.

- Du collectif en sous-groupe, plénière
- Un peu de théorie, beaucoup de pratique et de participatif
- Le participant est acteur de sa formation
- Des « missions » à réaliser sur le terrain

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emplois ayant la volonté de créer leur activité dans le secteur alimentaire (production, transformation et/ou commercialisation)
- Idée déjà bien cadrée
- Envie réelle de créer son activité et de se consacrer pleinement pendant les 8 semaines

## DURÉE

11jours sur 4 semaines - Journées de formation complètes (9h30-16h30)

## CONTACT

A petit Pas- equipe@apetitpas.be

# Découverte des systèmes d'alimentation durables

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous avez un projet en alimentation artisanale et souhaitez de l'inspiration pour choisir un modèle économique durable, alternatif et porteur ? Venez découvrir de nombreux cas pratiques qui ont cassé les codes du système alimentaire classique pour tendre vers plus de solidarité, d'inclusion, de qualité ou encore d'authenticité.

### OBJECTIFS

- Confronter les modèles de production et de consommation classiques aux modèles alternatifs et hybrides
- S'inspirer de cas pratiques en France et en Belgique
- Réfléchir à la manière d'appliquer ses propres valeurs dans son projet entrepreneurial

### PROGRAMME/CONTENU

1 demi-journée

- Comment fonctionne le modèle de production et de consommation classique dominant
- Exemples de modèles hybrides en France et en Belgique : Community Supported Agriculture (CSA), Associations de Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), Agriculture Contractuelle de Proximité (ACP), GAC (Groupe d'Achat Commun) …
- Innovations économiques, sociales et environnementales
- Resilience coaching : S'inspirer de la nature pour rendre son projet encore plus respectueux du vivant.

### LE(S) FORMATEUR(S)

Groupe One : notre mission est de faciliter la transition vers une économie durable à Bruxelles et en Wallonie. Nous avons 24 ans d'expérience dans l'accompagnement de porteurs de projet et d'entrepreneurs, notamment sur la thématique de l'alimentation durable.

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

- Du collectif/intelligence collective

- Un peu de théorie, beaucoup d'exemples

**PUBLIC VISÉ**

- Demandeurs d'emplois ayant une envie de créer leur activité dans le secteur alimentaire (production, transformation et/ou commercialisation)
- Vous avez déjà avancé sur votre offre et proposition de valeur
- Vous avez la volonté de participer à la construction d'un système alimentaire durable

**DUREE :** ½ journée

**CONTACT :** Eveline Lambertz – eveline.lambertz@groupeone.be

# Savoir communiquer sur mon projet en alimentation durable

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous avez un projet entrepreneurial dans l'alimentation durable et besoin d'un coup de pouce pour apprendre comment le communiquer ? Vous voulez savoir comment pitcher votre projet pour un maximum d'impact à vos partenaires et clients ? Vous avez envie d'apprendre comment développer un plan de communication pour toucher au mieux vos bénéficiaires et client ? Rejoignez cette formation pour acquérir et appliquer concrètement ces outils de communication clés à vos projets.

### OBJECTIFS

- Savoir pitcher son projet de manière efficace en moins de 5 minutes pour arriver à votre objectif
- Savoir concevoir un plan de communication, le mettre en œuvre et mesurer l'impact

### PROGRAMME/CONTENU

1 journée

- Pitcher mon projet
- Développer un plan de communication

### LE(S) FORMATEUR(S)

- Groupe One : notre mission est de faciliter la transition vers une économie durable à Bruxelles et en Wallonie. Nous avons 24 ans d'expérience dans l'accompagnement de porteurs de projet et d'entrepreneurs, notamment sur la thématique de l'alimentation durable.

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

- Atelier théorique et pratique basé sur la participation des membres du groupe
- Du travail individuel et en groupe sur son propre projet

### PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui souhaitent développer une activité.
- Agriculteurs/Producteurs en place qui veulent se diversifier, faire évoluer leurs pratiques, créer de l'emploi.

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

**PRÉREQUIS**

Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise suffisamment clair et mûr pour être à l'étape de communiquer dessus.

Savoir utiliser les outils informatiques.

**DURÉE**

7h

**CONTACT :** Eveline Lambertz – eveline.lambertz@groupeone.be

## Optimiser ma visibilité en ligne avec un site internet

# DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous envisagez la création d'un site web en complément de votre activité alimentaire de terrain ? Vous voulez comprendre quelles solutions s'offrent à vous (en termes de fonctionnalités et de personnalisation) ? Comment et pourquoi choisir une solution plutôt qu'une autre ? Rejoignez cette formation pour en savoir plus.

## OBJECTIFS

- ✓ Comprendre les enjeux de la visibilité en ligne pour un projet alimentaire durable
- ✓ Découvrir les différentes solutions faciles et accessibles de développement d'un site web
- ✓ Choisir les fonctionnalités du site web qui correspondent à votre projet

## PROGRAMME/CONTENU

- Pourquoi développer un site web en complément de mes activités de terrain ?
  - Partage d'information et transparence
  - Community Management
  - Vendre en ligne
  - Développer de nouveaux services
- Quelles fonctionnalités choisir et pourquoi ?
- Les modules nécessaires à l'implémentation de chaque fonctionnalité
- Mise à jour et cohérence des informations : bonnes pratiques
- Référencement et mots-clés : bonnes pratiques

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

- Atelier théorique basé sur la participation des membres du groupe
- Du travail individuel sur son propre projet

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emplois ayant une envie de créer leur activité dans le secteur alimentaire (production, transformation et/ou commercialisation)
- Plan d'affaires déjà réalisé ou quasi
- Vous envisagez de développer votre propre site web

## DURÉE ET LIEU

½ journée en ligne

## LE(S) FORMATEUR(S)

Groupe One

## CONTACT

eveline.lambertz@groupeone.be

# Créer un flyer pour mon entreprise

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Après avoir défini votre stratégie de communication, cette formation vous donnera les bases techniques et graphiques pour pouvoir réaliser vous-même un document de communication.

**OBJECTIFS**

- ✓ Initiation à la mise en page d'un document publicitaire
- ✓ Temps créatif de réalisation de ses propres supports de communication

**PROGRAMME/CONTENU :** Initiation à la mise en page d'un document publicitaire et temps créatif de réalisation du support

**LE(S) FORMATEUR(S)**

- Marc Fertin,
- Claire Quintin
- Un professionnel de la communication

**LES MODALITES PEDAGOGIQUES :** Approche participative et en collectif : mise en pratique des techniques lors du stage. Évaluation constructive des choix de chacun au sein du groupe.

**PUBLIC VISÉ**

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui souhaitent développer une activité.
- Agriculteurs/Producteurs en place qui veulent se diversifier, faire évoluer leurs pratiques, créer de l'emploi.

**PRÉREQUIS :** Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise suffisamment clair et mûr pour être à l'étape de communiquer dessus. Savoir utiliser les outils informatiques.

**DURÉE ET LIEU :** 1 jour, 9h-16h en ligne

**CONTACT :** equipe@apetitpas.be

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Communiquer sur les réseaux sociaux pour mon entreprise

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Après avoir défini votre stratégie de communication, cette formation vous donnera les bases techniques et trucs et astuces pour communiquer sur les réseaux sociaux de façon efficace !

### OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement des réseaux sociaux
- Définir sa stratégie de communication sur ces réseaux sociaux

### PROGRAMME ET CONTENU

- Découverte des différents réseaux sociaux et de leurs particularités
- Echanges sur les stratégies d'utilisation de ces moyens de communication
- Développement d'une stratégie de communication en ligne adaptée à votre projet

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et en collectif : mise en pratique des techniques lors du stage.
Évaluation constructive des choix de chacun au sein du groupe.

### PUBLIC VISE

- Demandeurs d'emploi ayant la volonté de travailler dans la commercialisation en circuits courts.
- Porteurs de projet ou professionnels qui souhaitent vendre en circuits courts

### FORMATEURS

- Claire Quitin
- Marc Fertin

### CONTACT

equipe@apetitpas.be

# Comprendre la gestion administrative et comptable de son projet agricole ou non agricole en Belgique

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

La compta, les chiffres ne vous parlent pas trop ? Vous souhaitez vous y mettre mais sans savoir par quel bout commencer ?
Cette formation vous donnera des repères pour vous aider à prendre vos décisions dans la gestion de votre activité

### OBJECTIFS

- Faciliter la création d'activités durables et rendre les porteurs de projets autonomes dans la compréhension et la gestion de leur entreprise.
- Acquérir une compréhension du vocabulaire comptable et des outils de gestion de l'entreprise (compte de résultat, bilan, plan de trésorerie ) en travaillant ses chiffres.
- Comprendre les mécanismes fiscaux et de protection sociales découlant de votre comptabilité.
- Lancer ses démarches administratives et fiscales

### PROGRAMME/CONTENU

1. La compta et moi ?
2. Pourquoi la compta ? « Une langue partagée pour rendre compte de mon activité ! »
3. Comment ça fonctionne la compta ?
    - les outils
    - les différents documents
    - les obligations (TVA, impôts, cotisations sociales,..)
4. Les bases théoriques des points suivants seront posées, agrémenté d'exemples d'activités agricoles et non agricoles :
    - Notions de comptabilité générale : produits et charges, amortissements, résultat
    - Résultat d'exploitation, financier et exceptionnel
    - Principe de TVA et applications : dispositifs légaux et application (Intervat)
    - Principe de fiscalité sur le revenu : dispositif légal et application (Tax-on-Web et my biztax)
    - Principe de financement des cotisations sociales indépendant et salarié

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Thomas Vercruysse,** Formateur et accompagnateur avec expertise agricole et non agricole - Depuis plusieurs années, il aide les indépendants du milieu agricole à concrétiser leurs idées grâce à une méthode fiable qui prend en compte la stratégie financière ainsi que les aspects techniques et juridiques.

Agronome et fondateur engagé de deux structures associatives majeures en Belgique dans le domaine agricole (le Début des Haricots et Terre-en-Vue), il a un don pour les chiffres. Sa mission est d'aider les autres à concrétiser leurs rêves dans le milieu de l'agriculture qu'il connait et qui le passionne.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et interactive avec une alternance entre apport de contenu et outils d'animation dynamiques.

## PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi, futurs entrepreneurs, porteurs de projet qui veulent développer une activité dans le secteur de l'alimentation durable agricole ou non agricole

## PRÉREQUIS

- Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise alimentaire clairement défini.
- Pouvoir se baser sur des chiffres prévisionnels d'activité, même préliminaires.
- Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise alimentaire clairement défini.
- Apporter, si possible, votre PC avec tableur (Calc sous OpenOffice ou Excel sous Office).

**CONTACT** Eveline Lambertz, Groupe One, eveline.lambertz@groupeone.be

# Comprendre la gestion comptable en France (hors agricoles)

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

- La compta, les chiffres ne vous parlent pas trop ? Vous souhaitez vous y mettre mais sans savoir par quel bout commencer ?
- Cette formation vous donnera des repères pour vous aider à prendre vos décisions dans la gestion de votre activité

### OBJECTIFS

- Favoriser / faciliter la création d'activités durables et rendre les porteurs de projets autonomes dans la compréhension et la gestion de leur entreprise.
- Acquérir une compréhension du vocabulaire comptable et des outils de gestion de l'entreprise (compte de résultat, bilan, plan de trésorerie ) en travaillant ses chiffres.

### PROGRAMME/CONTENU

*Jour 1:*

I / La compta et moi !?

II / pourquoi la compta ? « Une langue partagée pour rendre compte de mon activité ! »

III / comment la compta ?

- comment ça fonctionne ? - les outils ?
- les différents documents : ° Cahier de compte ° Plan de trésorerie ° Plan de financement initial ° Plan comptable ° Compte de résultats ° Bilan

*Jour 2:*

III / comment la compta ? ( suite )

A / les charges variables et les charges fixes

B/ classons des factures

C/le compte de résultat

D/ faisons notre propre compte de résultat

E / Les SIG

F/ les amortissements: durée/répartition compte de résultat et bilan

G / le glossaire

## LE(S) FORMATEUR(S)

- Marc Fertin,
- Claire Quintin

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et interactive avec une alternance entre apport de contenu et outils d'animation dynamiques.

## PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui veulent développer une activité alimentaire durable hors du champ agricole.
- Indépendants qui souhaitent se diversifier, faire évoluer leurs pratiques, ou créer de l'emploi dans leur entreprise.

## PRÉREQUIS

Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise alimentaire (hors du champ agricole) clairement définit.
Pouvoir se baser sur des chiffres prévisionnels d'activité.

## DURÉE

2 jours (ou plus court si en format visio) 9h-17h

## CONTACT

equipe@apetitpas.be

# Je crée mon activité en Belgique. A quoi dois-je penser ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous avez un projet de création d'activité déjà bien avancé mais vous hésitez sur quelle forme juridique choisir et vous ne savez pas quelles sont toutes les démarches à entreprendre pour vous lancer ?
Vous ne savez pas comment faire pour financer votre projet ? Vous êtes un peu perdu.e face à la multitudes des possibilités de financement de votre projet ?

### OBJECTIFS

Cette formation va vous aider

- à comprendre les avantages et inconvénients des différentes formes juridiques : indépendant ou société, scrl, sprl,...
- à avoir une vue générale des différentes démarches à entreprendre avant de lancer votre activité.
- à comprendre quelle sont les différentes solutions/leviers pour financer votre projet agricole ou non agricole (aides, subsides, aide à l'investissement,...) et à sélectionner celles qui conviennent à votre projet.

### PROGRAMME/CONTENU

1. Les différentes formes juridiques possibles : laquelle correspond au mieux à mon projet ? les points d'attention
2. Quelles sont les différentes démarches administratives à entreprendre avant de me lancer ?
3. Quelles solutions de financement choisir et pourquoi ?
4. A quel type d'aides ai-je droit ?

### LE(S) FORMATEUR(S)

Groupe One : A la croisée entre le développement d'entreprises et de filière, la gestion de projets et recherche/innovation, Groupe One accompagne les entreprises, les territoires et pouvoirs publics dans leur transition systémique vers le développement durable.
Groupe One s'identifie par son approche globale intégrant à la fois transition économique (nouveaux modèles économique, résilience économie et circulaire, modèles coopératif) et

transition humaine et son expérience quotidienne d'accompagnement à la création d'entreprises durables et de développement de filières.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et interactive avec une alternance entre apport de contenu et outils d'animation dynamiques.

## PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi, futurs entrepreneurs, porteurs de projet qui veulent développer une activité dans le secteur de l'alimentation durable agricole ou non agricole

## PRÉREQUIS

Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise alimentaire clairement défini.

## CONTACT

Eveline Lambertz, eveline.lambertz@groupeone.be

## DURÉE

1 jour de 9h-17h

# Quel statut choisir pour créer mon entreprise alimentaire durable en France ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous souhaitez créer votre activité, mais ne savez pas trop comment choisir entre la multitude des statuts possibles ? Vous avez besoin de repères pour choisir le statut le mieux adapté à votre projet ? Cette formation vous donnera des principes de base pour vous aider à faire le tri des différentes possibilités de statuts en France et vous diriger ensuite vers les organismes compétents pour finaliser votre choix.

### OBJECTIFS

- Comprendre les différents types de statuts
- Fixer ses priorités pour faciliter le choix d'un statut

### PROGRAMME/CONTENU

Présentation des termes, les points clés qui permettent de faire des choix :

- Les différents types de statuts
- Les questions à se poser pour choisir un statut
- Les statuts adaptés aux collectifs / projets associatifs

### LE(S) FORMATEUR(S)

- Marc Fertin,
- Claire Quintin

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et interactive avec une alternance entre apport de contenu et outils d'animation dynamiques.

### PUBLIC VISÉ

Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui veulent développer une activité alimentaire durable.

### DURÉE ET LIEU

1 jour, 9h-16h en ligne

### CONTACT

equipe@apetitpas.be

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Comment réaliser un plan financier et mettre en place une stratégie de financement (BE) ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

- Vous avez un projet de création d'activité déjà bien avancé mais vous ne savez pas comment le transformer en chiffres ?
- Vous ne savez pas comment faire pour financer votre projet ?
- Vous êtes un peu perdu.e face à la multitudes des possibilités de financement de votre projet ?

### OBJECTIFS

Cette formation va vous aider

- à comprendre et établir votre plan financier. Outil qui vous permettra de piloter votre activité et convaincre de potentiels financeurs
- à comprendre quelle sont les différentes solutions/leviers pour financer votre projet agricole ou non agricole (aides, subsides, aide à l'investissement,...) et à sélectionner celles qui conviennent à votre projet.

### PROGRAMME/CONTENU

1. Le plan financier, c'est quoi ? à quoi sert-il ? les points d'attention
2. Quelles solutions de financement choisir et pourquoi ?
3. A quel type d'aides ai-je droit ?

### LE(S) FORMATEUR(S)

– Hervé Léonard Groupe One

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche participative et interactive avec une alternance entre apport de contenu et outils d'animation dynamiques.

### PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi, futurs entrepreneurs, porteurs de projet qui veulent développer une activité dans le secteur de l'alimentation durable agricole ou non agricole

## PRÉREQUIS

Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise alimentaire clairement défini.

## DURÉE

1 jour 9h-17h

## CONTACT

Eliot Beydokhti, Groupe One, eliot.beydokhti@groupeone.be

# Trouver des financements pour mon entreprise (hors agriculture)

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Cette formation vous donnera les clés pour comprendre quels sont les financements existants qui peuvent être mobilisables pour votre projet d'entreprise ou associatif et comment déposer un dossier de demande de subvention.

### OBJECTIFS :

- Comprendre les financements existants
- Savoir traduire son projet en dossier de demande de subvention

### PROGRAMME/CONTENU

Cette formation vous permettra d'identifier les différents besoins que pourraient avoir une entreprise ou une association au moment de sa création, en matière de financements (investissement / démarrage / fond de roulement / développement).
Vous identifierez ensuite les différents dispositifs de financement pouvant répondre à vos besoins et les manières de construire un dossier de financement.

### LE(S) FORMATEUR(S)

- Marc Fertin, Association A Petits PAS, co-responsable de la couveuse d'entreprises rurales « Chrysalide » et formateur à la création d'entreprises.
- Claire Quintin, Association A Petits PAS, co-responsable de la couveuse d'entreprises rurales « Chrysalide » et coordinatrice de l'espace test agricole de Sains du Nord (France).

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche ludique, collective et participative. Étude de cas concrets. Témoignage d'entrepreneurs.

### PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui souhaitent développer une activité non agricole.
- Indépendants qui souhaitent développer leur activité et de l'emploi sur leur entreprise.

**PRÉREQUIS**

Avoir un projet de création ou de développement d'une entreprise clairement définit.

Pouvoir évaluer les besoins financiers de son projet.

**CONTACT :** equipe@apetitpas.be

# Comment lancer et réussir sa campagne de crowdfunding

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Votre projet entrepreneurial est en cours de finalisation ?

Vous envisagez de lancer une campagne de crowdfunding pour financer et visibiliser votre projet ?

Vous ne savez pas comment vous y prendre ?

### OBJECTIFS

- Comprendre ce qu'est une campagne de crowdfunding et à quoi ça sert.
- S'inspirer des réussites et échecs de campagnes existantes.
- Définir les grandes lignes de sa propre campagne de crowdfunding.

### PROGRAMME/CONTENU

- Pourquoi faire une campagne de crowdfunding ?
- Quels sont les différents types de crowdfunding
- Comment réaliser une campagne de crowdfunding efficace
    - Quelle plateforme choisir ?
    - Comment décider de ses contreparties ?
    - Comment inciter son réseau à participer à la campagne ?
- Truc et astuces
- Analyse de campagnes existantes
- Exercices pratiques sur sa propre campagne de crowdfunding

### LE(S) FORMATEUR(S)

Groupe One

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

- Du collectif/intelligence collective
- Un peu de théorie, beaucoup de pratique
- Du travail individuel sur sa propre campagne de crowdfunding

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emplois ayant une envie de créer leur activité dans le secteur alimentaire (production, transformation et/ou commercialisation)

## PRÉREQUIS

- Plan d'affaires en cours ou finalisé
- Vous envisagez de lancer une campagne de crowdfunding pour financer et visibiliser votre projet et vous ne savez pas comment vous y prendre.

## DUREE ET LIEU

Une journée en ligne

## CONTACT

Alexandre Bertrand, Groupe One, Alexandre.bertrand@groupeone.be

# Comment tester mon entreprise avant de la créer ? Visites transfrontalières

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

- Vous souhaitez créer votre entreprise, mais vous hésitez avant de vous lancer? Vous avez besoin de temps pour vérifier la viabilité de votre projet ? Toutes les conditions pour se lancer ne sont pas encore réunies, mais vous avez besoin de passer à une phase concrète? Le test d'activités vous offre un cadre sécurisé pour tester votre activité avant de créer à votre nom.
- Cette journée de découverte vous permettra de mieux comprendre ce qu'est le test d'activités, sous quelle forme il peut avoir lieu et comment y avoir accès.

### OBJECTIFS

- Comprendre ce qu'est le test d'activités
- Pouvoir décider de la pertinence de ce dispositif dans son propre parcours de création d'entreprise
- Connaître les interlocuteurs clés pour tester son projet, en Belgique et en France
- Découvrir le parcours des personnes en test d'activités

### PROGRAMME/CONTENU

- Matinée en France 9h30-12h :
  - Présentation de la fonction « couveuse d'entreprise » en France par A Petits PAS
  - Présentation de lieux-test « pépinières » pour du test agricole ou artisanal
  - Visite de l'espace-test agricole du Cœur de l'Avesnois
  - Témoignages

- En route pour la Belgique : pause sandwich (à ramener par les participants)

- Après-midi en Belgique 14h-16h30:
  - Présentation des formes de test possibles en Belgique

- Visite du lieu-test « Agricoeur »
- Témoignages

Si vous ne souhaitez participer qu'à une partie de la journée, merci de nous en informer.

## LE(S) FORMATEUR(S)

**Claire Quintin,** Association A Petits PAS, co-responsable de la couveuse d'entreprises rurales « Chrysalide » et coordinatrice de l'espace test agricole de Sains du Nord (France).
**Julie Martens**, Groupe One, chargée de projet en alimentation durable
**Nathalie Delneste,** Chargée de projet au GAL du Pays des 4 Bras pour la formation, l'insertion, l'espace test et les Jardins d'Agricoeur
**Créajob,** Accompagnement à la création d'entreprise et couveuse d'entreprise

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Cette journée sera animée de façon participative et conviviale, avec une importance primordiale donnée aux témoignages de porteurs de projets et aux visites de terrain.

## PUBLIC VISÉ

Futurs créateurs d'activité

## PRÉREQUIS

Avoir un projet de création d'entreprises.
Être mobile pour les visites de terrain. Un souci de mobilité pour participer à cette journée ? Contactez-nous et nous ferons notre possible pour trouver ensemble des solutions.

## INSCRIPITON

En ligne sur www.eal2.eu

## DUREE

1 journée

## CONTACT

Eveline Lambertz, Groupe One – eveline.lambertz@groupeone.be

# Sur quel foncier agricole m'installer dans les Hauts de France ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

L'accès à la terre est l'un des principaux freins (sinon le principal) à l'aboutissement des projets d'installation agricole en région Hauts-de-France. Il est donc crucial pour les porteurs de projet agricole de bien connaître le contexte foncier régional et d'adopter une stratégie efficace de recherche de terres. Cette formation a donc l'objectif de répondre à ces nécessités, pour à terme favoriser le renouvellement des fermes et la dynamique des campagnes.

### OBJECTIFS

- Connaître les différents acteurs ainsi que les conditions d'accès au foncier agricole en région Hauts de France.
- Organiser sa recherche de foncier dans le cadre de son projet d'installation agricole

### PROGRAMME & CONTENU

- Le foncier dans mon projet : tour de table des projets et attentes des participants
- Le marché foncier en Hauts-de-France
- Les différents acteurs du foncier : les identifier pour mieux les solliciter
- Ma recherche de terres : organisation et postures à adopter en fonction de mon interlocuteur
- Les principaux baux ruraux

### MODALITES PEDAGOGIQUES ET FORMATEUR

- La formation alternera des temps théoriques sur le contexte foncier régional, des temps participatifs et des temps de réflexion sur les projets individuels des stagiaires.
- Alexandre Platerier, salarié au sein de Terres de Liens Hauts de France

### PUBLIC VISE ET PREREQUIS

- Porteurs de projet en recherche de foncier agricole

### LE(S) FORMATEUR(S)

Terre de liens

**CONTACT**: Marine Florent (m.florent@initiatives-paysannes.fr / +33 3 21 24 31 52)

# Comment organiser efficacement ma recherche de foncier agricole en Belgique ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

L'accès à la terre est l'un des principaux freins (sinon le principal) à l'aboutissement des projets d'installation agricole. Il est donc crucial pour les porteurs de projet agricole de bien connaître le contexte foncier local et d'adopter une stratégie efficace de recherche de terres. Cette formation a donc l'objectif de répondre à ces nécessités, pour à terme favoriser le renouvellement des fermes et la dynamique des campagnes. Cette formation aborde le contexte foncier agricole belge tandis qu'une autre formation proposée le 18/10 aborde la même problématique sur le territoire des Hauts-de-France.

### OBJECTIFS

- Connaître les différents acteurs ainsi que les conditions d'accès au foncier agricole en Wallonie
- Organiser sa recherche de foncier dans le cadre de son projet d'installation agricole

### PROGRAMME/CONTENU

- Présentation de l'état des lieux de l'accès à la terre en Wallonie (renouvellement des générations, prix du foncier, blocages institutionnels, bail à ferme, etc.)
- Présentation des différents types de contrats pour accéder à la terre (bail à ferme décliné dans ses différentes formes, commodat emphytéose, etc.)
- Séance interactive « Comment trouver un accès à la terre » ?
- L'ensemble de la Formation est soutenue par un syllabus en 5 modules qui sera partagé aux participants une semaine avant la formation.

### LE(S) FORMATEUR(S)

Terre en vue, asbl ayant pour mission de faciliter l'accès à la terre en Belgique, de soustraire les terres de la spéculation foncière, de préserver l'environnement, de favoriser la solidarité entre les agriculteurs, les citoyens et la terre, et de contribuer à dynamiser les milieux ruraux.

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation alternera des temps théoriques sur le contexte foncier régional, des temps participatifs et des temps de réflexion sur les projets individuels des stagiaires.

## PUBLIC VISÉ

Porteurs de projet en recherche de foncier agricole

## CONTACT

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter : eveline.lambertz@groupeone.be

# Découvrir la permaculture pour l'appliquer à mon projet professionnel

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

On entend parler de la permaculture partout autour de nous : comme techniques de production en maraîchage, comme solution pour plus de durabilité, comme une façon de voir les choses, pour repenser notre rapport à la nature, aux autres, à soi… Mais est-ce une philosophie ou un catalogue de techniques de production agricole ? Est-ce vraiment un concept nouveau ou un recyclage d'idées anciennes ? Est-ce une utopie ou peut-elle avoir un intérêt pour avancer dans mon projet professionnel ?

Venez vous forger votre opinion ! Nous vous proposons 2 jours de formation dans un Ecocentre pour découvrir ce qu'est la permaculture et comment elle peut s'appliquer à votre projet.

### OBJECTIFS

- Découvrir les principes de la permaculture : son éthique, ses lignes directrices
- Pouvoir appliquer ces principes à son projet entrepreneurial et professionnel

### PROGRAMME/CONTENU

- Origine de la permaculture ?
- La permaculture comme outil de conception systémique de son projet de vie
- Présentation de l'éthique de la Permaculture : prendre soin de la nature, de l'homme et partager équitablement
- Présentation des principes de permaculture
- Comment puis-je appliquer ces principes dans un projet professionnel ? Exercices en sous-groupes
- L'importance du concept de résilience
- Le design en permaculture
- Comment puis-je appliquer cette méthodologie dans un projet professionnel ? Exercices en sous-groupe
- Présentation d'un projet entrepreneurial en permaculture
- Visites de terrain

### LE(S) FORMATEUR(S)

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

Pierre Léger, de l'Ecocentre Oasis. OASIS est un centre éco-citoyen de formation, d'apprentissage et de recherche en écologie appliquée. Lieu d'expositions, d'échanges et de conférences.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en salle avec visites sur le terrain.

Intervention d'un formateur expert en permaculture et en accompagnement de projets.

Echanges entre stagiaires

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emploi
- Entrepreneurs en projet
- Intéressés par le secteur alimentaire

## CONTACT

Pour toute question relative à cette formation, veuillez contacter eveline.lambertz@groupeone.be

# Intégrer le zéro déchet/la réduction de déchets dans mon entreprise

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous avez un projet en alimentation artisanale (production, transformation et/ou commercialisation) et souhaitez intégrer la réduction de déchets au cœur de votre future entreprise ? Vous souhaitez trouver de l'inspiration pour réduire voire éviter au maximum les déchets engendrés par votre activité chez vous et chez vos clients ? Venez découvrir de nombreuses bonnes pratiques et des cas concrets qui vous aideront à vous mettre en route dans votre démarche vers le zéro déchet.

### OBJECTIFS

- Découvrir des bonnes pratiques de réduction de déchets et outils qui ont déjà montré leur efficacité dans le secteur alimentaire
- S'inspirer de cas pratiques en France et en Belgique
- Réfléchir à la manière d'appliquer ces bonnes pratiques à votre future activité et créer des partenariats tout au long de la chaine alimentaire visant à éviter les déchets d'approvisionnement

### PROGRAMME/CONTENU

En 3h vous apprendrez :

- Comment réduire voire éviter les déchets liés à mon activité ? De quelles bonnes pratiques puis-je m'inspirer ?
- Quels sont les différents types de conditionnements/emballages réutilisables existants ?
- Quelles sont les réglementations en vigueur par rapport à l'utilisation de ces contenants réutilisables en France et en Belgique ?
- Appliquer concrètement les bonnes pratiques de réduction de déchets à mon activité en intelligence collective avec les autres participants (futurs producteurs, transformateurs ou commerçants)

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## LE(S) FORMATEUR(S)

- **Eveline Lambertz** de Groupe One (Belgique)

Groupe One : notre mission est de faciliter la transition vers une économie durable à Bruxelles et en Wallonie. Nous avons 24 ans d'expérience dans l'accompagnement de porteurs de projet et d'entrepreneurs, notamment sur la thématique de l'alimentation durable.

Eveline Lambertz est co-fondatrice et coordonnatrice d'une épicerie coopérative proposant des produits locaux, bio et vrac (macavrac.be). Depuis 2018, elle est également Facilitateur zéro déchet pour les horeca et commerces alimentaires pour Bruxelles Environnement.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

- Du collectif en intelligence collective
- Un peu de théorie, beaucoup d'exemples concrets

## PUBLIC VISÉ

- Demandeurs d'emplois ayant une envie de créer leur activité dans le secteur alimentaire (production, transformation et/ou commercialisation)
- Vous avez la volonté d'intégrer la réduction de déchet au cœur de votre activité

**CONTACT**– eveline.lambertz@groupeone.be

# Couveuse d'entreprises rurales

## DESCRIPTION

Vous souhaitez créer votre entreprise, mais vous hésitez avant de vous lancer ? Vous avez besoin de temps pour vérifier la viabilité de votre projet ? Toutes les conditions pour se lancer ne sont pas encore réunies, mais vous avez besoin de passer à une phase concrète ? Le test d'activités vous offre un cadre sécurisé pour tester votre activité avant de créer à votre nom.

### OBJECTIFS

– Tester la viabilité économique de votre projet en commercialisant vos produits et services
–Trouver un équilibre entre vos aspirations et ce qui est l'ordre du possible
– Vivre au quotidien comme responsable d'activité et ajuster votre projet

### PROGRAMME/CONTENU

- Un cadre juridique : vous disposez d'un numéro de SIRET avec lequel vous pouvez exercer
- Un accompagnement individuel et collectif : ateliers, entretiens, formations…
- Une dynamique d'échange avec d'autres porteurs de projets
- Un appui comptable et administratif

### LE(S) FORMATEUR(S)

Marc Fertin, accompagnateur
Hélène Zimmermann, accompagnatrice

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Le test d'activités se réalise en autonomie, accompagné d'un accompagnateur, sur une durée de 6 mois à 3 ans.

### PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité
- Activité rurale ou dans le cadre du développement durable.

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

## PRÉREQUIS

Avoir un projet de création d'entreprises.

Ne pas avoir d'emploi à temps plein.

Avoir un domicile ou la domiciliation du projet en France.

## PROCEDURE D'INSCRIPTION ET DATE LIMITE POUR S'INSCRIRE (sous réserve de places disponibles)

Rendez-vous auprès de l'association A Petits PAS : equipe@apetitspas.net

## DATES ET LIEUX

En fonction des projets

Lieu : France

## DURÉE

De 6 mois à 1 an, renouvelable 2 fois.

## TARIFS

Environ 10 euros par mois + adhésion annuelle à la couveuse de 50 euros

## Témoignages

*« La couveuse m'a permis de prendre confiance en moi par rapport au fait que j'étais capable de créer une entreprise, de me rendre compte que ça pouvait marcher, que c'était viable. Ce que j'ai le plus apprécié, c'est de pouvoir prendre le temps. C'était important aussi pour repréciser le projet, ça m'a permis de le construire »* - Agnès, boulangère, France

*« La couveuse nous donne le moyen de nous lancer en toute sécurité, d'avoir des conseils et de rencontrer d'autres personnes »* - Carole et Antoine, maraîchers, France

# Testez votre espace agricole

## DESCRIPTION

Vous souhaitez créer votre entreprise, mais vous hésitez avant de vous lancer ? Vous avez besoin de temps pour vérifier la viabilité de votre projet ? Toutes les conditions pour se lancer ne sont pas encore réunies, mais vous avez besoin de passer à une phase concrète ? Le test d'activités vous offre un cadre sécurisé et le matériel nécessaire pour tester votre activité agricole avant de créer à votre compte.

### OBJECTIFS

– Tester la viabilité économique de votre projet en commercialisant vos produits et services
–Trouver un équilibre entre vos aspirations et ce qui est l'ordre du possible
– Vivre au quotidien comme responsable d'activité et ajuster votre projet

### PROGRAMME/CONTENU

- Un cadre juridique : vous disposez d'un numéro de SIRET avec lequel vous pouvez exercer
- Des moyens de production à votre disposition : serres, outils, hangar.
- Un accompagnement individuel et collectif : ateliers, entretiens, formations…
- Une dynamique d'échange avec d'autres porteurs de projets
- Un appui comptable et administratif

### LE(S) FORMATEUR(S)

Marc Fertin, accompagnateur
Claire Quintin, coordinatrice

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Le test d'activités se réalise en autonomie, accompagné d'un accompagnateur, sur une durée de 6 mois à 3 ans.

### PUBLIC VISÉ

Futurs créateurs d'activité. Activité rurale ou dans le cadre du développement durable.

### PRÉREQUIS

Avoir un projet de création d'entreprises.

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

Ne pas avoir d'emploi à temps plein.

Avoir un domicile ou la domiciliation du projet en France.

## PROCEDURE D'INSCRIPTION ET DATE LIMITE POUR S'INSCRIRE (sous réserve de places disponibles)

Rendez-vous auprès de l'association A Petits PAS : equipe@apetitpas.be

## DATES ET LIEUX

Dates : En fonction des projets

Lieux :

- Sains du Nord, France
- Lompret, France
- Possibilité de se tester également à domicile ou sur des terrains mis à disposition

## DURÉE

De 6 mois à 1 an, renouvelable 2 fois.

## TARIFS

Pour l'hébergement juridique: Environ 10 euros par mois + adhésion annuelle à la couveuse de 50 euros

Pour la mise à disposition des moyens de production: Année 1 :200€ HT /mois, année 2 : 300€ HT/mois, année 3 : 500€ HT/mois

## TEMOIGNAGE

*« La couveuse m'a permis de prendre confiance en moi par rapport au fait que j'étais capable de créer une entreprise, de me rendre compte que ça pouvait marcher, que c'était viable. Ce que j'ai le plus apprécié, c'est de pouvoir prendre le temps. C'était important aussi pour repréciser le projet, ça m'a permis de le construire »* - Agnès, boulangère, France

*« La couveuse nous donne le moyen de nous lancer en toute sécurité, d'avoir des conseils et de rencontrer d'autres personnes »* - Carole et Antoine, maraîchers, France

# Employé / Employeur

# Les aides à l'emploi et formation pour les entreprises en Belgique

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes un chef d'entreprise recherchant de la main d'œuvre ?
Diverses aides à l'emploi peuvent vous être accordées pour faciliter le recrutement et/ou la formation.

Hainaut Développement, IDEA, Synergie Business Club et Avomarc, en collaboration avec Le Forem vous invitent à assister à une séance d'informations qui abordera les questions suivantes :

- Quelles sont les aides disponibles pour les TPE et PME ?
- Quelles sont les conditions d'accès ?
- De quels montants parle-t-on ?
- Quelles sont les procédures ?
- Y a t -il des nouveautés en 2022 ?
- A qui puis-je m'adresser pour m'aider ?
- Etc …

### PROGRAMME/CONTENU

11h00 -11h20 : Accueil des participants.
11h20 – 12h20 : "Les aides à l'emploi et formation pour les entreprises" par Muriel Deudon, Conseillère RH en Entreprise au Forem.
12h20 – 12h30 : Questions-Réponses.
12h30 – 13h30 : Sandwichs – networking.

### LE(S) FORMATEUR(S)

Mme Muriel Deudon, Conseillère RH en Entreprise au Forem.

### PUBLIC VISÉ

Entreprises et entrepreneurs

### DURÉE

½ journée

# Les aides à l'emploi et à la formation pour les entreprises en France

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes responsable d'une entreprise ou exploitation dans le secteur de l'alimentation durable ? Vous souhaitez embaucher et/ ou former de nouveaux collaborateurs ?
Diverses aides peuvent vous être accordées pour faciliter le recrutement et/ ou la formation.
Cette séance d'information vous permettra de connaître les dispositifs existants en France.

### OBJECTIFS

Connaître les contrats spécifiques (contrats en alternance et contrats aidés) et les aides à l'embauche en France : conditions d'accès, montants, procédures pour obtenir les aides, les acteurs à contacter.

### PROGRAMME/CONTENU

- Les contrats en alternance : le contrat d'apprentissage et le contrat de professionnalisation
- Les contrats aidés : secteur marchand (CIE) et secteur non marchand (PEC)
- Les emplois francs
- Les aides à l'emploi pour les publics spécifiques : jeunes, seniors, travailleurs handicapés

### LE(S) INTERVENANT(S)

Séverine Scheirlinck, chargée de mission à l'AREFIE. L'AREFIE (Association Régionale des Élus à la Formation, l'Insertion et l'Emploi) anime et coordonne les missions locales, maisons de l'emploi et plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE) des Hauts-de-France. L'accompagnement à la mise en œuvre des politiques publiques, la professionnalisation, l'analyse et le développement des pratiques, le déploiement de partenariats avec le monde économique, font partie des missions de l'AREFIE.

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Présentation et questions – réponses
Un support sera remis aux participants à l'issue de la séance.

### PUBLIC VISÉ

- Jeunes créateurs d'activité amenés à réaliser leurs premiers recrutements
- Responsables d'entreprises ou exploitations dans le secteur de l'alimentation durable qui souhaitent acquérir ou développer leurs compétences en terme de management et gestion des ressources humaines

**DURÉE** Une heure trente

### CONTACT

Séverine Scheirlinck : severine.scheirlinck@arefie.org

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Quelques clés pour embaucher, intégrer et gérer un nouveau collaborateur

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Vous êtes responsable d'une entreprise ou exploitation dans le secteur de l'alimentation durable ? Vous souhaitez recruter et intégrer de nouveaux collaborateurs ?
Parce que le travail est d'abord une question de relation humaine, le webinaire proposé par EAL² « Quelques clés pour embaucher, intégrer et gérer un nouveau collaborateur » peut vous aider à réussir ces étapes importantes pour le développement de votre entreprise/ exploitation.

### OBJECTIFS

- Définir la fiche de poste et mener efficacement une campagne de recrutement.
- Préparer et conduire les entretiens.
- Préparer un plan d'intégration.
- Assurer un tutorat et évaluer les premiers résultats

### PROGRAMME/CONTENU

- Analyser le besoin de recrutement et construire la fiche de poste
- Les principaux canaux de diffusion des offres d'emploi
- Définir les critères de sélection des candidatures (CV, lettre de motivation, test, mise en situation)
- Mener un entretien de recrutement et définir des critères pertinents pour prendre la décision finale
- Mettre en place un processus d'intégration
- Savoir déléguer progressivement et favoriser la prise d'autonomie

### LE(S) FORMATEUR(S)

Séverine Scheirlinck, chargée de mission à l'AREFIE. L'AREFIE (Association Régionale des Élus à la Formation, l'Insertion et l'Emploi) anime et coordonne les missions locales, maisons de l'emploi et plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE) des Hauts-de-France. L'une des missions de l'AREFIE porte sur la professionnalisation de son réseau au travers notamment, de la mise en œuvre de formations et de temps d'échanges et d'analyse des pratiques. À ce titre, elle anime un Club RH, gestion.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Étude de cas fil rouge

Méthode interactive et participative

Un kit avec des fiches pratiques « pour aller plus loin » sera remis aux participants

## PUBLIC VISÉ

- Jeunes créateurs d'activité amenés à réaliser leurs premiers recrutements
- Responsables d'entreprises ou exploitations dans le secteur de l'alimentation durable qui souhaitent acquérir ou développer leurs compétences en terme de management

## DURÉE ET LIEU

Une heure (40 minutes de présentation et 20 minutes d'échanges) en ligne

## CONTACT

Séverine Scheirlinck : severine.scheirlinck@arefie.org

# Se diversifier en innovant

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Initiation au concept d'innovation en alimentation : Les différents secteurs concernés (produits, procédés, services, distribution, digitalisation…) ; Les nouvelles attentes du consommateur ; Les financements et les acteurs de l'accompagnement pour développer un projet innovant.

### OBJECTIFS

- ✓ Acquérir les connaissances nécessaires et spécifiques pour développer un projet en alimentation innovante ;
- ✓ Développer et tester des hypothèses **de marché** ;
- ✓ Explorer les pistes de business model innovants ;
- ✓ Prévoir son plan de financement de l'innovation (Institutions, dispositifs, étapes…).

### PROGRAMME/CONTENU

- ❖ Introduction générale à l'innovation (définitions, méthodes…)
- ❖ Présentation des différents secteurs et exemples d'entreprises dans chacun des secteurs (nouveaux produits, nouveaux procédés, digitalisation, commercialisation…) ;
- ❖ Présentation des financeurs de l'innovation (dispositifs, étapes) ;
- ❖ Présentation des organismes qui accompagnent les porteurs de projets et entreprises dans leur démarche d'innovation (centres techniques, universités, écoles, associations…)

### LE(S) FORMATEUR(S) : Isabelle Wisniewski et Pierre Louis Robillard d'Euralimentaire.

Lancé en 2017, la vocation d'Euralimentaire est de **booster la création d'entreprises innovantes et d'emplois dans le champ de l'alimentation de demain.** Ses équipes accompagnent les porteurs de projets et start-ups qui souhaitent développer un produit ou service dans le domaine de la f**oodtech** (distribution, fabrication et/ou coaching/media).

### LES MODALITES PEDAGOGIQUES

Illustration par des exemples d'entreprises.
Mise en relation, si nécessaire pour aller plus loin dans votre projet.

### PUBLIC VISÉ

- Futurs créateurs d'activité / Porteurs de projet qui veulent développer une activité en lien avec l'alimentation…

- Agriculteurs/Producteurs en place qui veulent se diversifier, faire évoluer leurs pratiques, acquérir…

## DURÉE ET LIEU

1h en ligne

## CONTACT

Eurasanté, Pierre Louis ROBILLARD : plrobillard@euralimentaire.com

# Economie circulaire et business modèles innovants

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le module repose sur un bref exposé du contexte économique et environnemental. S'en suit une explication de la différentiation entre modèles linéaire et circulaire. Après la définition des grands principes de l'économie circulaire vient une phase d'inspiration avec la présentation d'exemple d'entreprises intégrant ces principes au sein de leur modèle économique dans le secteur de l'alimentation durable.

L'économie circulaire et les possibilités qu'elle offre sont encore trop mal compris par les porteurs de projets, entrepreneurs et chercheurs d'emploi. La formation « Business modèles innovants » a pour objectif d'inspirer ces acteurs, afin qu'ils intègrent cette logique dans leur projet entrepreneurial ou professionnel. Pour ce faire nous exposerons les principaux piliers de l'économie circulaire, ainsi que plusieurs business model innovants et circulaires, emblématiques de l'écosystème entrepreneurial belgo-français.

### OBJECTIFS

- Comprendre les notions d'économie linéaire et d'économie circulaire
- Découvrir les grands principes liés à l'économie circulaire.
- Comprendre la notion d'entreprenariat durable au travers d'exemples de modèles économiques innovants

### PROGRAMME/CONTENU

La formation a pour but de présenter succinctement les principaux aspects des **modèles de production linéaires et circulaires**. Une réflexion sera ensuite menée sur **les manières d'intégrer des éléments de circularité dans des process de production linéaire**. Enfin, dans une logique d'inspiration, des Business Model d'entreprises engagées dans une dynamique circulaire seront présentés aux bénéficiaires de la formation.

### LE(S) FORMATEUR(S)

**Florent Losson** est responsable du pôle formation/sensibilisation de Groupe One. Depuis trois ans, il forme et sensibilise différents publics (professionnels, entrepreneurs, étudiants et élèves du secondaire) à l'économie soutenable et circulaire. Il intervient particulièrement dans le cadre du programme Boost Your Project, qui allie sensibilisation aux enjeux de l'entreprenariat durable et incubation de jeunes entrepreneurs Bruxellois, issus de hautes écoles.

## LES MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation se déroulera sous la forme d'un webinaire, intégrant une approche participative et interactive avec les bénéficiaires. Notre approche laissera la possibilité aux bénéficiaires de s'exprimer sur leur vision de l'économie circulaire, et d'initier une réflexion sur les modèles de production qu'ils expérimentent au quotidien, afin de les améliorer en continu.

## PUBLIC VISÉ

- Porteurs de projet entrepreneurial
- Entrepreneurs et employeurs
- Chercheurs d'emploi

## DUREE ET LIEU

1h en ligne

## CONTACT

Eveline Lambertz, Groupe One, Eveline.lambertz@groupeone.be

# Comment améliorer la durabilité de mon activité ?

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

### OBJECTIFS

- compréhension du concept de développement durable
- s'inspirer d'exemples d'entreprises existantes.
- évaluer les points pour durabiliser son activité via des actions atteignables et des impacts forts.
- avoir des liens pour être accompagné dans cette démarche en Belgique et en France.

### PROGRAMME/CONTENU

La séance permettra de recontextualiser le concept de durabilité et ses applications aux entreprises du secteur alimentaire. Les principes liés au développement durable et en quoi les trois piliers que sont l'économie, le social et l'environnement, interagissent-ils ?

Quelles bonnes pratiques, quelles sont parfois des fausses croyances, etc.

Des exemples d'entreprises engagées dans des modèles de durabilité apporteront des témoignages concrets. Des outils pour analyser la pertinence d'actions à mener et des pistes d'accompagnements seront proposés tant en Belgique qu'en Haut de France.

### LE(S) FORMATEUR(S)

Groupe One est une association active dans le développement économique durable depuis 25 ans. Elle est active dans la sensibilisation et l'accompagnement à la création d'entreprises ainsi qu'au développement de filières locales notamment dans le secteur de l'alimentation durable.

### DUREE ET LIEU

Le 28 juin 2020 en ligne

### CONTACT

Orlando Sereno Regis, Groupe One, Orlando.sereno@groupeone.be

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling

# Les groupements d'employeur, en France et en Belgique

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

Les groupements d'employeurs permettent à plusieurs employeurs de s'associer pour engager des travailleurs en mutualisant leurs besoins.

L'emploi partagé est une formule d'engagement qui permet aux entreprises et associations d'embaucher du personnel à temps partiel dans un cadre légal.

Les groupements d'employeurs offrent ainsi la possibilité à des employeurs de pouvoir avoir accès à une main d'œuvre qui leur semblait hors de portée en tant qu'employeur isolé, et au travailleur l'opportunité de décrocher un emploi stable et diversifié : une formule win-win pour l'emploi !

Au travers de cette soirée d'info-débats, des experts mais aussi des employeurs et travailleurs de groupement d'employeurs vous partagent leur expérience en la matière. La thématique n'aura plus aucun secret pour vous !

Cette soirée vous est proposée en collaboration avec les projets Interreg EAL², Cowform et Agreenjob.

### OBJECTIFS

- Informer sur ce qu'est un groupement d'employeurs, ses avantages/inconvénients, ses modalités de création et de gestion
- Partage de témoignages et d'expériences d'experts/employeurs/employés de groupements d'employeurs en France et en Belgique
- Répondre à toutes vos questions sur la thématique
- Identifier les structures pouvant accompagner la création d'un groupement d'employeur

### PROGRAMME ET CONTENU

- 18h45 : Accueil
- 19h15-19h30 : Introduction
- 19h30 -20h30 : Table ronde des experts
- 20h30-21h00 : Témoignage salarié/employeurs + questions-réponses
- 21h-22h : Réseautage

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Méthode interactive et participative

- Discussion ouverte suivie de témoignages et débats permettant de couvrir tous les aspects de la thématique

## PUBLIC VISE

- Jeunes créateurs d'activité amenés à réaliser leurs premiers recrutements
- Responsables d'entreprises ou exploitations dans le secteur de l'alimentation durable qui souhaitent acquérir ou développer leurs compétences en terme de management
- Demandeurs d'emploi

## PREREQUIS

Pas de prérequis.

## DUREE ET LIEU

2h30 en ligne. Découvrir le replay.

## FORMATEURS

- **Dominique Paccou**, Directeur depuis plus de 20 ans du Groupement d'Employeur Réso dans les Hauts-de-France
- **Pascal Turquier,** Responsable formation chez Chambre d'agriculture des Ardennes (France)
- **Pierre Neuray,** Gérant de la société de conseil M&P sprl qui accompagne la création et la gestion de groupements d'employeurs. Fort d'une expérience dans plusieurs groupements, M&P apporte aide et accompagnement à la mise en place des nouveaux groupements (statuts, règlement d'ordre intérieur, demande d'agrément, acte d'admission…), à leur gestion et développement !
- **Brigitte Detiff,** Coordinatrice de l'asbl DBH, Développement en Botte du Hainaut, qui gère deux groupements d'employeurs au service de la région. L'asbl gère tous les aspects administratifs liés aux ressources humaines et soulage dès lors l'entreprise ou l'association.

## CONTACT

Eveline Lambertz, Groupe One, eveline.lambertz@groupeone.be