



PROGRAMME

Approvisionner la restauration collective en produits locaux et de qualité

Public visé :

Agriculteurs souhaitant développer un nouveau réseau de vente en circuit court.

Conseillers recherchant une information sur le marché des cantines et l'approvisionnement en fruits et légumes

Pré-requis : disposer d'un ordinateur et accès internet

Spécificité : aucune

Approvisionner les cantines en produits locaux de qualité est un levier d'action essentiel pour rendre accessible au plus grand nombre une alimentation saine, sûre et durable. Pour répondre à cet enjeu, le cadre réglementaire a fortement évolué ces dernières années pour changer les pratiques des acheteurs publics et rendre plus accessibles ces marchés auprès des différents fournisseurs.

Savoir répondre à la demande d'approvisionnement en légumes de la restauration collective et développer un projet commercial en lien avec ce marché en adaptant son offre, telle est l'ambition de cette formation.

Objectifs

- Identifier les éléments essentiels pour répondre à la demande d'approvisionnement en fruits et légumes de la restauration collective
- Développer un projet commercial en lien avec les restaurations collectives : adapter sa prospection et son offre

Contenu

@ module e-learning

Le marché en restauration collective et ses attentes
Le contexte réglementaire
Le fonctionnement des marchés publics
Présentation de l'outil AGRILocal



Formation présentielle

Analyse des études de marchés
Inventaire des contraintes et pistes explorées
Stratégies des acheteurs et fournisseurs, pratiques commerciales
Gammes de produits des fruits et légumes
Conception d'un guide d'entretien
Visite



Classe virtuelle

Consolidation des acquis sur la commande publique et sur Agrilocal par une recherche / consultation sur les sites

Méthodes pédagogiques

Module de formation à distance
Apports théoriques – Exposés
Témoignages et rencontres / Visite
Retours d'expériences
Supports de formation distribués

Evaluation

Questionnaire des attentes et d'évaluation / satisfaction
Etude de marché et guide d'entretien
Une attestation de fin de formation vous sera remise à l'issue de la session

Nombre de jours

12 heures
Soit 1,7 jours

Dates

Le 05 décembre 2023 en présentiel + FMD dès le 20/11/23 + classe virtuelle le 06/12/23

Lieu

Chambre Agriculture Vaucluse
Site Agroparc
84000 AVIGNON

Intervenant(es)

Conseillers circuits courts
Chargés de mission restaurations collectives, CA84

Tarifs

Ressortissant VIVEA à jour de ses cotisations : **56€**
Autre public : **350€**

CONTACTS

Administratif

Patricia DUFLOS
04 90 23 65 05
formation@vaucluse.chambagri.fr



Technique

Céline CARDINALE
06 29 83 56 65
celine.cardinale@vaucluse.chambagri.fr



CONDITIONS GENERALES d'inscription et de participation

www.chambre-agriculture84.fr, Espace Pro - se former

Numéro de déclaration d'activité à la Préfecture de la Région : 93 84 P000284

▲ **Nature et caractéristiques de l'action de formation :**

Cette action, qui contribue au développement des compétences, entre dans la catégorie « Actions de formation » prévue par l'article 6313-1 du Code du travail.

La formation pourra se dérouler soit en présentiel, soit sur une plateforme d'apprentissage en distanciel, soit en situation de travail. Le rythme, la durée et les modalités pédagogiques sont spécifiés dans le programme.

▲ **Modalité d'inscription et justificatifs :**

Pour valider l'inscription et prétendre à la prise en charge des frais de formation, le bulletin d'inscription valant contrat ou convention est à renvoyer au plus tard 7 jours avant le début de la formation. L'inscription est nominative et constitue une commande ferme. La personne inscrite ne peut envoyer à sa place une autre personne (parent, salarié, ...).

La convocation, envoyée au plus tard 6 jours avant le démarrage du stage, tient lieu de validation de l'inscription.

Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue du stage et le cas échéant à son employeur. Un certificat de réalisation est disponible à l'issue du stage et remis sur demande.

Pour les stages facturés, une facture est délivrée avec mention « Facture acquittée » après réception et encaissement du règlement. Le programme et les copies des feuilles d'émargement sont délivrés sur demande.

Il peut être demandé, au moment de l'inscription, le règlement de tout ou partie des frais de formation.

Cas particulier des Formations Mixtes Digitales (FMD) ou Formations Totale à Distance : toute ou partie de la formation peut se dérouler à distance, avant ou après la phase présentielle. Une attestation d'assiduité est établie et remise au participant et le cas échéant à son employeur.

▲ **Les publics :**

Les formations s'adressent aux chefs d'exploitation non salarié(e)s agricoles (Agriculteur(trice)s, conjoint(e)s, collaborateur(trice)s, aides familiaux, personnes en démarche d'installation et cotisants solidaires). Les formations sont aussi ouvertes aux salarié(e)s d'exploitations, de coopératives ou toutes autres structures agricoles. Les autres publics peuvent accéder à certaines formations en fonction du nombre de places disponibles. Des sessions peuvent leur être réservées, au besoin sur demande.



Afin que nos actions de formation soient accessibles à tous, nous invitons les personnes en situation de handicap, ayant besoin d'un aménagement spécifique, à nous le signaler directement (04 90 23 65 11)

▲ **Les conditions financières et prise en charge :**

“ **Contributeur(trices) VIVEA** ”

Cas général : une contribution stagiaire de 0 à 28 € par jour net de taxes est demandée aux contributeur(trice)s Vivéa, hors thèmes prioritaires de formation.

Cas particulier : pour certaines formations, une contribution stagiaire de 0 à 42 € par jour net de taxes est demandée aux contributeur(trice)s Vivéa.

Le contributeur VIVEA sera financé par VIVEA dans la limite d'un plafond annuel de prise en charge fixé à 3000 €.

Dans le cas où ce plafond est dépassé, le stagiaire devra s'acquitter d'une contribution complémentaire couvrant les frais de la formation auprès de l'organisme de formation.

Si le contributeur(trice) apparaît comme non finançable, une attestation de la Mutualité Sociale Agricole avec code de sécurité garantissant qu'il/elle est à jour de sa contribution formation sera exigée à l'entrée en formation. Sinon, la formation sera facturée au prix « autre public ».

“ **Salarié(e)s** ”, « **Demandeurs d'emploi** »

Dans le cas où la formation fait l'objet d'un conventionnement avec un OPCO (OCAPIAT...) ou autre dispositif (Pôle Emploi...), les frais pédagogiques sont pris en charge par ce dernier, sous réserve de l'envoi du bulletin d'inscription rempli par l'employeur et réceptionné au plus tard 2 semaines avant le début de la formation ainsi que de la complétude des démarches administratives exigées dans le cadre du dispositif dédié.

Dans le cas contraire (sans conventionnement, non respect des contraintes administratives, adhésion à un autre organisme collecteur), les frais de formation « autre public » seront intégralement à la charge de l'employeur.

La Chambre d'Agriculture fournira à l'employeur les pièces justificatives nécessaires pour la prise en charge de la formation.

“ **Autres publics** ”

Les frais de formation sont intégralement à la charge du participant et s'élèvent à 175 €/jour, sauf cas particulier (Certiphyto 140 €/j)

“ **Toutes personnes en démarche d'installation** ”

Seules les personnes bénéficiant d'un Plan de Professionnalisation Personnalisé et ne pouvant mobiliser un autre financement (CPF, pôle emploi, Conseil Régional...) profitent d'une extension de droit à la formation accordée par VIVEA. Elles doivent alors fournir des pièces justificatives de leur éligibilité au financement VIVEA (nous contacter).

Les frais de formation sont à régler par chèque à l'ordre de Monsieur l'agent comptable de la Chambre d'agriculture ou par virement (RIB sur demande).

Les frais de repas, de déplacement et d'hébergement sont à la charge du stagiaire / de l'entreprise.

Toute absence non justifiée (cf. mail de convocation) sera facturée 50€. Toute formation commencée et non achevée sera facturée au prix « autre public »

▲ **Horaires :**

Sauf cas particulier, une journée de formation dure 7 heures et se déroule dans une plage horaire comprise de 8h30 à 17h30.

▲ **Annulation-report-interruption du stage :**

La Chambre d'Agriculture se réserve le droit d'annuler une formation en cas de nombre insuffisant de participants, de reporter une session, mais aussi de programmer une session supplémentaire si le nombre de stagiaires est trop important. Le cas échéant, nous nous engageons à prévenir, dans les meilleurs délais, les personnes inscrites, à les informer des nouvelles programmations et à maintenir leurs inscriptions prioritaires.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue et certifiée par écrit (maladie, accident, décès dans la famille), le contrat de formation est résilié. Dans ce cas, le règlement lui sera retourné.

▲ **Cas de différend :**

Si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal compétent sera saisi pour régler le litige.

Merci de renseigner l'ensemble des rubriques
et de nous retourner votre inscription
avant le 10 novembre 2023

LE/LA STAGIAIRE

Nom Prénom :

Nom de naissance :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

.....

Tél :

Portable :

Mail :

J'accepte de recevoir la convocation par mail :

oui non

Vous êtes :

Chef d'entreprise non salarié(e), conjoint
collaborateur, Aide familial, Candidat à l'installation
(Rayez les mentions inutiles)

Salarié(e) d'exploitation ou de coopérative

Autre public Précisez :

NB : Afin que nos actions de formation soient accessibles à
tous, nous invitons les personnes en situation de handicap,
ayant besoin d'un aménagement spécifique, à nous le
signaler directement au 04 90 23 65 11
ou formation@vaucluse.chambagri.fr

L'ENTREPRISE

Raison sociale :

N° Siret :

Production principale :

Arboriculture grandes cultures maraîchage
viticulture élevage autre :

Nom du responsable de l'inscription (si différent du
stagiaire) :

Adresse :

.....

Tél :

Mél :

Contact - Inscription :

Patricia DUFLOS

04 90 23 65 05

formation@vaucluse.chambagri.fr

BULLETIN INSCRIPTION

Valant convention simplifiée ou contrat de formation
professionnelle (art L. 6353-3 à L.6353-7 du Code du Travail)
N° Organisme de formation : 93 84 P000284

Un bulletin par stagiaire et par formation à retourner à :

Chambre d'agriculture de Vaucluse

Service Formation- Site Agroparc

TSA 58432- 84912 AVIGNON Cedex 9

04 90 23 65 05

formation@vaucluse.chambagri.fr

Formation souhaitée

Approvisionner la restauration collective en particulier en légumes

Dès le 20/11/23 jusqu'au 04/12/23 en FMD

Le 05 décembre 2023 en présentiel

Et le 06 décembre 2023 en classe virtuelle

(1,7 jours - 12 heures)

Tarifs et règlement

Je joins un chèque par formation et par personne
libellé à l'ordre de Agent Comptable de la Chambre
d'agriculture de Vaucluse

56€ net de taxes Chef d'exploitation,
Conjoint, collaborateur, Aide-Familial,
Cotisant solidaire, Candidat à l'installation
sous réserve de prise en charge par Vivéa
sinon tarif autre public.

350€ net de taxes salarié d'exploitation,
autre public

Signature

Je confirme avoir pris connaissance des conditions
générales de déroulement de la formation (objet,
durée, lieu, contenus, méthodes, prérequis, nom et
qualité des intervenants, sanctions) et des
[conditions de vente](#),

Fait à :

Signature :

Le :

Olivier GAUER

Sous-directeur



Vos attentes et positionnement

A retourner avec votre bulletin d'inscription

Vous allez participer à la formation

Approvisionner la restauration collective en particulier en légumes

Du 20 novembre au 06 décembre 2023

Pour adapter au mieux le contenu de la formation à vos préoccupations, nous vous invitons à retourner ce questionnaire avec votre bulletin d'inscription.

NOM – Prénom :

Quels produits souhaitez-vous proposer aux restaurations collectives ? Pourquoi ?

.....
.....

Avez-vous déjà approvisionné des restaurations collectives ? Oui Non

Votre département a-t-il un site AGRILocal ? Oui Non

Quels sont les éléments du contenu qui vous intéressent le plus ?

.....
.....

A la fin de la formation vous serez satisfait(e) si :

.....
.....

Des attentes particulières ou suggestions dont vous voudriez nous faire part ?

.....
.....

Merci de votre collaboration