

FORMATION 2019 2020



FORMATION - INNOVATION - QUALITÉ

AGRO-TRANSFORMATION

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de la formation est de permettre aux stagiaires de savoir appréhender leur projet d'agro-transformation, notamment :

- Réfléchir sur ses valeurs (finalités, objectifs)
- Identifier les risques liés à la mise en oeuvre de cette nouvelle activité
- Mesurer la création de valeur ajoutée et calculer l'impact économique
- Elaborer un plan d'actions à 1 an

PUBLIC

Agriculteurs, adhérent à une SICA ou non, ayant un projet d'agro-transformation et novice dans le domaine

Tout porteur de projet agroalimentaire ou ayant une idée de projet.

Cette formation est organisée avec la collaboration avec la SICAPAG

PRÉREQUIS

Avoir un projet d'agrotransformation ou une idée de projet

CONTENU

JOUR 1

Module 1 : Le secteur de l'agro-transformation

- Définition
- Exemple de réussite d'entreprises agro-alimentaires en Guadeloupe
- La situation de l'agro-transformation en Guadeloupe
- Les bénéfices de l'agro-transformation
- Les freins au développement de l'agro-transformation
- Les organismes clé à connaître
- La connaissance de la réglementation
- Ma connaissance du marché local

Module 2 : Les conditions et aptitudes nécessaires au développement d'une activité d'agro-transformation

- Un projet bien mûri
- Les ressources nécessaires
- Les compétences managériales du dirigeant
- Les aptitudes personnelles du dirigeant
- Atelier PNL

JOUR 2

Visite d'une unité de fabrication

- Découvrir une technique d'agro-transformation
- Stratégie de communication sur les produits
- Entretien avec un professionnel



FORMATION 2019 2020



FORMATION - INNOVATION - QUALITÉ

AGRO-TRANSFORMATION

Module 3 : Découvrir des techniques de transformation (filière fruits & légumes/ tubercule)

Première partie : généralités

- La garantie de l'approvisionnement
- Le choix du lieu d'implantation
- L'importance d'un bâtiment bien conçu
- La sélection des équipements/de la technologie
- L'organisation de la production
- Les règles d'hygiène en matière de sécurité sanitaire des aliments

JOUR 3

Découvrir des techniques de transformation (filière fruits & légumes/ tubercule) (suite)

2 - PRESENTATION DES PROCESS suivants :

Produit 1 : Fabrication d'une sauce tomate

- Opération clé : pasteurisation
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

Produit 2 : Fabrication d'un vinaigre de coco/mangue

- Opération clé : fermentation acétique
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

Produit 3 : Fabrication de chips de patate douce

- Opération clé : séchage
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

Produit 4 : Fabrication de la poudre de mangue

- Opération clé : lyophilisation
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

Produit 5 : Fabrication de frite d'igname surgelées

- Opération clé : la surgélation
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

Produit 6 : Vin de cajou

- Opération clé : la vinification
- Locaux de fabrication
- Diagramme de fabrication
- Equipements nécessaires
- Éléments spécifiques à prendre en compte

ATELIERS DÉCOUVERTES

- Analyse sensorielle de 3 produits locaux concurrents
- Exposition de petits matériels de conditionnement (conditionnement sous-vide, scelleuse, étiqueteuse...)
- Exposition photos : Atelier de fabrication (farine de manioc , ...)
Equipements utilisés en agro-transformation
- Mise à disposition de revues RIA
- Découverte de produits locaux et étrangers



FORMATION 2019 2020



FORMATION - INNOVATION - QUALITÉ

AGRO-TRANSFORMATION

Module 4 : Calcul de la valeur ajoutée/prévisionnel de vente Elaboration d'un Plan d'action à 1 an

Présentation des notions suivantes :

La valeur ajoutée : définition, calcul et intérêt

Les charges

Les produits

Calcul de la marge brute

Cas pratique : description du projet d'un agriculteur désirant développer une activité d'agro-transformation

A partir de ce cas pratique, travaux de groupe sur :

- La création de valeur ajoutée du ou des futurs produits

- Réalisation d'un prévisionnel de vente (présentation du business Plan shop)

Etablissement d'un plan d'action à 1 an

Exercice individuel ; réflexion sur un plan d'action à 1 an à partir des acquis des jours 1, 2 et 3

Commentaires des intervenants sur les différents projets

DURÉE DE LA FORMATION

La durée de la formation est de 3 jours. La séance est clôturée par un examen écrit.

L'effectif attendu est de 10 stagiaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION ET DÉLAIS D'ACCÈS

Le délai d'accès à la formation est de 10 jours à compter de l'inscription.

La formation est assurée par :

- un ingénieur agro-alimentaire, ayant 13 ans d'expérience à des postes de responsable qualité, formatrice et consultante en France et à l'étranger.

- Un docteur en agronomie, titulaire d'une DEA sciences des aliments, agro-consultante

- Un coach PNL

La formation est interactive, ponctuée par des exercices de classe ou individuels, jeux de rôle, ateliers PNL, partage d'expérience de professionnels, projection de vidéos, séances d'analyse sensorielle et découverte de produits. Des expositions sur la fabrication de produits alimentaires sont disponibles dans la salle ainsi que des expositions de petits équipements de conditionnement. Une consultation sur place de magazines spécialisés en agroalimentaire sera également possible.

Des supports de formation sous format papier sont remis à chaque stagiaire.

La formation est évaluée par un examen écrit de type QCM et d'un exercice rédactionnel (élaboration d'un plan d'action à 1 an).

Une attestation de formation est délivrée aux candidats.

TARIFS

Le tarif de cette formation est de 800 euros.

Formation finançables par VIVEA sous certaines conditions.

ACCESSIBILITÉ

La formation se déroule dans un espace accessible aux personnes en situation de handicap.

CONTACT

Objectif Qualité Guadeloupe - Colin's business - 34 ZAC de Colin - 97170 PETIT-BOURG

Tél. : 0690 38 52 20 - Email : objectifqualiteguadeloupe@gmail.com

