Programme de formation
DURABILITÉ ET ÉTHIQUE DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE (À DISTANCE)

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Eveiller aux enjeux de durabilité et d'éthique de la filière
- Développer un sens critique pour permettre de faire un auto-diagnostique d'une exploitation agricole
- Développer un sens critique pour permettre de faire un auto-diagnostique de son entreprise / projet d'entreprise
- Présenter des leviers d'actions applicables en entreprise
- Avoir un argumentaire commercial/pédagogique pour aborder ces enjeux avec la clientèle

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)

Ateliers (1 heure)

- Définition de la vision des apprenants sur le sujet
- Partages d'expériences

Partie théorique (4h30 min)

- Définition de la durabilité
- Mise en exergue de la Charte Qualité de la Fédération des Fromagers de France
  - Constats théoriques
  - Applications pratiques des différents volets définis par la Charte

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
DURABILITÉ ET ÉTHIQUE DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE (À DISTANCE)

7,00 heures

- Durabilité écologique : valorisation et développement du patrimoine laitier et fromager en prenant en considération les aspects écologiques et environnementaux
- Durabilité économique : agir pour l'environnement tout en prenant en considération les aspects économiques de l'entreprise
- Durabilité sociale : comment devenir acteur économique et social de proximité

Ateliers de clôtures (1 heure)

- Evaluation des champs d'applications possibles en entreprise

Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)

Modalités pédagogiques

Distanciel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert du métier de crémier-fromager et engagé dans des pratiques de développement durable
- Salle adaptée à la théorie
- Apport théorique et exercices pratiques
- Livret stagiaire
- Évaluation des connaissances
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des connaissances