

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 24/06/2026

Pourquoi lancer une activité de transformation alimentaire

But de la formation

Pourquoi lancer une activité de transformation alimentaire

Compétences visées

1. Déterminer les objectifs dans l'intérêt des différents acteurs locaux
2. Connaître les différents cadres réglementaires
3. Construire son projet

Pré-requis

- Exercer des fonctions d'animation de projet économiques et/ou alimentaires territoriaux, ou de conseil aux acteurs sur ces sujets
- Ou participer au développement d'un projet de reconquête du bien vivre alimentaire

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

- Entrepreneurs de l'économie solidaire, Directeurs-trices de SIAE
- Responsables de projets alimentaires territoriaux

Équipements nécessaires

Formation présentielle, à distance ou mixte

Pour les formations "A distance", celles-ci sont réalisées avec un outil de visioconférence de type Zoom

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Echange et partage d'expériences et de pratiques
- Analyse critique sur cas concrets

Durée

14 heures (2 jours).

Programme

Les activités de transformation

- Revue des activités possibles
- Comment déterminer les besoins d'un territoire
- Quelle rentabilité économique
- Intérêts et limites des initiatives multifonctionnelles

Contextes réglementaires des différentes activités complémentaires

- Cadres réglementaires de la conserve, de la fresh-découpe ou de la mise sous-vide, de la fourniture à la restauration collective
- Comment présenter son projet à la DDPP
- Les acteurs de la formation

Retours d'expériences

- Présentation de différents projets
- Visite de l'atelier multifonctionnel des Anges Gardins
- Discussion

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui