

Voyage d'étude. De ferme en ferme dans l'Aude : retours d'expériences, trucs et astuces

Objectifs

Initiateur de l'opération « de ferme en ferme » en 1995, les Audois bénéficient d'une grande expérience. Quelles retombées économique mesurent-on ? Comment gèrent-ils les afflux des visiteurs ? Comment s'organisent-ils pour gérer la restauration pour plu

Enjeux

Développer sa propre activité à travers l'évènement de ferme en ferme. Identifier les leviers et les outils que le collectif a mis en place pour permettre le développement des circuits. Maîtriser l'afflux des visiteurs dans le déroulé et le contenu d'une visite de ferme de qualité. Proposer et gérer une prestation de restauration à la ferme.

Contenu

Visite du domaine « Château Villemagne » de Roger Carbonneau, viticulteur. Un des fondateurs de « de ferme en ferme » en Val de Dagne (plus de 20 ans d'expériences) : mise en évidence des animations, des outils et de l'organisation de la restauration. Témoignage de Xavier Picot, éleveur de brebis du circuit Montagne Noire (réalisation de plus de 500 repas et moins de 10 ans d'expériences). Méthodes et gestion des visiteurs en situation de forte fréquentation (agencement de l'espace, organisation des visites...). Analyse de la diversité des pratiques en restauration : conditions et compétences nécessaires à maîtriser (inscriptions, approvisionnement, organisation de la fabrication, service des plats...). Outils de développement commercial (bases de données, formations...)

Dates, lieux et intervenants

06 déc 2016

09:30 - 17:30 (7hhrs)

Hameau de Villemagne

11220 Lagrasse

Roger Carbonneau, viticulteur AB

Raphaële Meignen, animatrice FRCIVAM antenne Aude

Nina Guilbert, animatrice FRCIVAM antenne Hérault

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

Plus de renseignements

Nina Guilbert

alimentation.frcivamlr@gmail.com

FRCIVAMLRMP

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :