



Commercialiser ses fruits et légumes biologiques



Temps de formation : 1 jour



Public : Maraîchers et Arboriculteurs



Participation stagiaire : 35€ HT

Formation obligatoire pour les nouveaux adhérents Bio Loire Océan.

Programme de la session

Date : 7 novembre 2017

Horaires : de 9h30 à 17h30

Lieu : La Ferme des Grands Chênes • Les Lucs sur Boulogne

Animation - Intervention : Cécile MORVAN

9h30 : Accueil

10h00 : Les différents circuits commerciaux en production biologique

11h00 : Présentation des activités menées au sein de Bio Loire Océan sur ces différents marchés (locaux, régionaux, nationaux)

13h00 : Pause déjeuner

14h00 : Présentation des outils développés au sein de Bio Loire Océan

- Planification
- Offre commune et définition des prix de vente
- Schémas logistiques pour l'expédition des produits et obligations réglementaires
- Gestion commerciale (intérêt individuel et collectif)
- Cohéflor - Exabio : Comment favoriser la complémentarité des bassins de production au niveau national ?

17h30 : Fin de la session

Nous poursuivrons par la visite de l'exploitation La Ferme des Grands Chênes sur laquelle se tiendra la journée.

Des producteurs expérimentés seront invités à participer pour témoigner.

Inscription obligatoire auprès de Bio Loire Océan par mail ou téléphone.

**Bio Loire Océan • 2 rue des Fontaines 49330 Châteauneuf sur Sarthe
Tél : 02 41 27 37 04 • Fax : 02 41 95 54 00 • blo@bioloireocean.fr • www.bioloireocean.fr**

Formation cofinancée par VIVEA, éligible au crédit d'impôt formation

