

« Mettre en valeur et présenter ses fromages sur des plateaux, buffets et étals : un réel outil de commercialisation »

Une formation prévue sur une journée :

Lundi 28 septembre 2026 de 9h30 à 17h30

Maison des fromages de chèvre - 1 avenue de Niort 79370 Celles sur Belle

Contenu :

- ✓ Réalisation de plateaux selon les formes, les stades d'affinages, les couleurs des fromages
- ✓ Découpage et montage de fromages pour mettre en valeur une vitrine de vente, un étal de marché
- ✓ Association fromages et vins

Objectifs : mettre en valeur ses fromages par les techniques de découpe maîtrisées et la mise en scène des produits sous forme de plateaux et buffets et sur les étals, et ainsi augmenter l'attractivité de ses produits et augmenter les ventes.

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

- ✓ Johanna GRAUGNARD, animatrice de La Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine

Le plus de la formation : Philippe MASSE, producteur fromager fermier à Messé (79) viendra partager ses connaissances pour la mise en valeur des fromages



Moyens pédagogiques :

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Exposé en salle
- ✓ Echanges et témoignages dirigés

95% de satisfaction
générale sur 2025

Modalités d'évaluation : grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction

Informations pratiques :

- ✓ Prix de la formation : 49 € par stagiaire éligible à VIVEA.

(240 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA). **N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information.**

- ✓ Formation ouverte aux porteurs de projet, producteurs et artisans en transformation fromagère, situés en Vendée et Nouvelle-Aquitaine, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation.

- ✓ Pour le repas de midi, merci de prévoir votre pique-nique.

- ✓ Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, contacter la référente « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr.

A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée à chaque stagiaire.

Inscriptions jusqu'au lundi 14 septembre 2026,

auprès de la responsable du stage, Virginie VENOT BONNET (06.33.92.42.03) ou animationfermiere.chevriers@orange.fr

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet www.fermiers.terredeschèvres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :