

À LA UNE



Grippe aviaire : actualités et exigences réglementaires

Après la détection de plusieurs cas dans l'Eure et le Calvados, **des mesures strictes sont mises en place pour les élevages et des zones réglementées ont été instaurées.**

Dans ces périmètres, les mouvements de volailles sont contrôlés et des visites sanitaires sont en cours.

La levée des restrictions pourrait intervenir dans 21 à 30 jours, selon l'évolution de la situation.

[Lire la suite >](#)

Zoom sur



Agrément sanitaire : la marque d'identification CE devient UE

Le règlement 2024/1141 modifie le format des estampilles sanitaires pour les opérateurs agréés concernés.

La marque d'identification évolue de « CE » (Communauté Européenne) à « UE » (Union Européenne).

Vous avez jusqu'au 31 décembre 2028 pour adapter vos étiquettes.

[Lire la suite >](#)



Plan de maîtrise sanitaire et/ou agrément sanitaire européen : faites-vous accompagner

Vous souhaitez demander un agrément sanitaire ou rédiger votre plan de maîtrise sanitaire pour votre atelier de transformation ? Contactez votre conseillère circuits courts pour explorer vos options et bénéficier d'un accompagnement dans vos démarches et la préparation de votre dossier.

Témoignage de Kathleen (2024) - Agrément pour un atelier de découpe de viande :

« Le dossier d'agrément est une démarche exigeante qui demande beaucoup de travail personnel. La connaissance précise des réglementations et l'accompagnement de la Chambre m'ont été d'une grande aide... »

[Lire la suite >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Campagne PAC 2025

Éleveurs ovins, caprins et bovins : ne manquez pas les opportunités d'aides 2025 !

Saviez-vous que vous pouvez bénéficier d'aides couplées pour vos élevages dès janvier 2025 ? Conditions spécifiques, périodes de détention obligatoires, montants prévus... et même des nouveautés pour les aides bovines !

Découvrez comment maximiser vos demandes et optimiser vos déclarations : **dates clés, seuils, démarches...** toutes les infos indispensables sont à portée de clic.

[Lire la suite >](#)

Soirée débat sur la bioéconomie le 16 janvier à Yvetot (76)

Inscrivez-vous pour participer à une **présentation de la bioéconomie** avec témoignages de projets locaux :

- **Terres de lin** et les débouchés hors textile,
- **Carbobio** : la pyrogazéification comme nouvelle source d'énergie,
- **Futero et Tereos** pour les plastiques biosourcés comme nouveau débouché pour le blé.

Rendez vous à partir de 19h au lycée agricole d'Yvetot (apéritif et repas offerts).

[Lire la suite >](#)



PROagri
POUR VOUS, AUJOURD'HUI, ET DEMAIN

Accélérateur de compétences

Découvrir les formations

Transformer mes fruits

Je maîtrise la transformation de mes fruits par des procédés de base (confiture, coulis, compote).

 Yvetot (76)

 3 et 4 février

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Transformer mon lait : crème, beurre

J'apprends les bases pour maîtriser la fabrication de crème et de beurre.

 Saint-Lô (50)

 6 et 7 février

Contact

Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

[En savoir +](#)

Démarrer un élevage de volailles de chair plein air ou bio

Je maîtrise les éléments clés pour conduire un élevage de poules pondeuses plein air et en circuits courts.

 Le Neubourg (27)

 12 et 13 mars

Contact

Anne HOULET
06 82 55 83 40

[En savoir +](#)



Webinaire : Plan de maîtrise sanitaire



En ligne



27 janvier de 11h à 12h

Inscrivez-vous pour participer à ce webinaire sur le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, document obligatoire pour tous les ateliers produisant des denrées alimentaires.

[En savoir +](#)



Visite découverte : atelier de transformation chèvres laitières



Auberville-la-Manuel (76)



30 janvier à 14h

Venez visiter une ferme en chèvres laitières avec un atelier de transformation (fromages et autres produits laitiers) et commercialisation en circuits courts (marchés, vente à la ferme).

[En savoir +](#)



Visite d'une cuisine centrale



Coutances (50)



6 février à 14h

Venez découvrir le fonctionnement d'une structure où près de 300 kg de carottes ou encore 170 kg de viande de bœuf sont cuisinés chaque semaine !

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Produits Fermiers

Février 2025

À LA UNE



Rencontres d'informations sur les aides régionales

Vous êtes agriculteur en Normandie et vous souhaitez vous installer, investir, changer vos pratiques ou développer votre élevage ? Vous avez un projet en filière équine ou forêt ?

Rendez-vous du 4 au 14 mars, partout en Normandie pour découvrir comment bénéficier des **aides régionales et européennes**. Les conseillers de la Région et des Chambres d'agriculture de Normandie répondront à vos questions.

[Lire la suite >](#)

Zoom sur



Rencontres Circuits courts - Calvados

Vous êtes producteurs locaux, restaurateurs, commerçants, artisans, implantés dans le Calvados et vous faites déjà du circuit court ou vous souhaiteriez vous y mettre ? Réservez votre journée.

Nous vous donnons rendez-vous le 25 mars 2025 dans le Pays d'Auge.

[Lire la suite >](#)



Etiquetage fruits et légumes : évolutions réglementaires

Des nouveautés sur les normes de commercialisation des fruits et légumes sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

Retrouvez les principales évolutions qui peuvent vous concerner.

[Lire la suite >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Concours Trucs & Astuces 2025

Les Chambres d'agriculture de Normandie en partenariat avec Agrial, le Service de Remplacement de Normandie, la fédération des CUMA Normandie, la MSA et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Normandie, organisent, **du 13 janvier au 28 mars 2025**, un concours permettant aux agriculteurs, salariés, stagiaires ou apprentis inventifs de partager leurs trucs et astuces pour se simplifier le travail.

Participez et gagnez un séjour, des week-ends et des journées de détente avec leurs journées de remplacement.

[Lire la suite >](#)

Nouvelle formation : Professionaliser votre communication

Une nouvelle formation sur la communication de votre activité circuits courts et/ou vos produits fermiers vous est proposée en avril prochain.

Au programme : les règles de base de la communication, charte graphique, réseaux sociaux et créations de contenus.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ou si vous souhaitez vous inscrire !

[Lire la suite >](#)



PROagri
POUR VOUS, AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Accélérateur de compétences

Découvrir les formations

Démarrer un élevage de volailles de chair plein air ou bio

Je maîtrise les éléments clés pour conduire un élevage de volailles de chair plein air et en circuits courts.

 Le Neubourg (27)

 12 et 13 mars

Contact

Anne HOULET
06 82 55 83 40

[En savoir +](#)

Transformer mes plantes en produits alimentaires

J'apprends les bases pour fabriquer des produits à base de plantes aromatiques.

 Yvetot (76)

 18 mars

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Maîtriser l'hygiène en centre de conditionnement d'œufs

Je connais les règles et maîtrise l'hygiène dans mon centre de conditionnement d'œufs.

 Saint-Lô (50)

 27 mars

Contact

Anne MANACH
06 30 08 56 09

[En savoir +](#)



Webinaire : Dons alimentaires et gaspillage

 En ligne

 6 mars de 11h à 12h

Inscrivez-vous pour participer à ce webinaire sur les dons alimentaires au service de l'anti-gaspillage dans les exploitations agricoles.

[En savoir +](#)



Visite découverte : poules pondeuses et centre de conditionnement des œufs

 La Luzerne (50)

 13 mars à 14h

Rendez-vous sur un élevage de poules pondeuses qui dispose d'un centre de conditionnement des œufs à la ferme.

[En savoir +](#)



Webinaire : Etude de marché installation ou diversification

 En ligne

 17 mars de 11h à 12h

Webinaire d'une heure sur l'étude de marché pour les projets de transformation et/ou de vente en circuits courts (installation ou diversification).

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)

À LA UNE



Vos besoins en formations et accompagnements circuits courts

Les Chambres d'agriculture de Normandie sont à l'écoute de vos attentes concernant vos besoins de formations et d'accompagnement pour vos projets ou votre activité en circuits courts.

Nous souhaitons également connaître votre intérêt pour la création de groupes circuits courts territoriaux.

Merci de prendre quelques minutes pour répondre à ce questionnaire.

[Lire la suite >](#)

Zoom sur



Webinaire circuits courts : CGV et contractualisation, ce que je dois savoir

Rendez-vous **jeudi 27 mars à 14h** pour un webinaire qui traitera des notions de **conditions générales de vente et contractualisation** pour les ventes en circuits courts auprès de vos revendeurs (GMS, épicerie, commerces de proximité, restauration commerciale...).

[Lire la suite >](#)



Rencontres d'affaires de la restauration normande à Gruchet-le-Valasse (76)

La Région Normandie, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Normandie, l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires et Bio en Normandie, organise les prochaines rencontres d'affaires de la restauration normande.

Rencontrez les acteurs clés de l'approvisionnement en produits locaux destinés à la restauration normande le 24 juin 2025 à Gruchet-le-Valasse.

[Lire la suite >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Développer la filière légumineuse à graines

Le projet DEFILE vise à accompagner au mieux les agriculteurs souhaitant se lancer dans la production de légumineuse à graine à destination de l'alimentation humaine.

Pour cela, les régions Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et Bourgogne Franche Comté se sont associées dans le cadre de l'appel à projet CasDAR REFLEX pour mettre en commun leur connaissances et les transférer de la manière la plus opérationnelle possible vers les conseillers et les agriculteurs.

L'essentiel pour implanter des légumineuses à graine est donc donné à travers une boîte à outils concrète (arbre de décision vis à vis du contexte local, fiche agronomique, calcul de marge brute).

[Lire la suite >](#)

Conférence : contamination du lait cru par *Cryptosporidium*

Le consortium Cryptolait et ses partenaires organisent une conférence sur les résultats de l'étude menée sur l'évaluation de risque de contamination du lait cru par le parasite *Cryptosporidium* spp.

Rendez-vous le **2 avril de 10h à 12h au lycée de St-Lo-Thère (50). Inscrivez-vous pour y assister !**

[S'inscrire](#)



PROagri
POUR VOUS, AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Accélérateur de compétences

[Découvrir les formations](#)

Démarrer un élevage de poules pondeuses plein air ou bio

Je maîtrise les éléments clés pour conduire un élevage de poules pondeuses plein air et en circuits courts.

 Bernay (27)

 7 et 8 avril

Contact
Anne HOULET
06 82 55 83 40

[En savoir +](#)

Fabriquer mes glaces

J'apprends les bases de la fabrication de glaces.

 Saint-Lô (50)

 28 et 29 avril

Contact
Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

[En savoir +](#)

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet

 Bois Guillaume (76)

 5 et 6 juin

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)



Webinaire : Etude de marché installation ou diversification

 En ligne

 17 mars de 11h à 12h

Un webinaire d'une heure pour présenter la méthodologie d'étude de marché pour les projets de transformation et/ou de vente en circuits courts (installation ou diversification).

[En savoir +](#)



Webinaire : Règlementation étiquetage

 En ligne

 1^{er} avril de 11h à 12h

Webinaire d'une heure pour connaître la réglementation en lien avec l'étiquetage des denrées alimentaires.

[En savoir +](#)



Visite découverte - Plantes aromatiques et médicinales et transformation à la ferme

 Clarbec (14)

 13 mai de 14h à 17h

Rendez-vous sur une exploitation pratiquant la culture de plantes aromatiques et médicinales, qui transforme ces plantes en divers produits finis.

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)

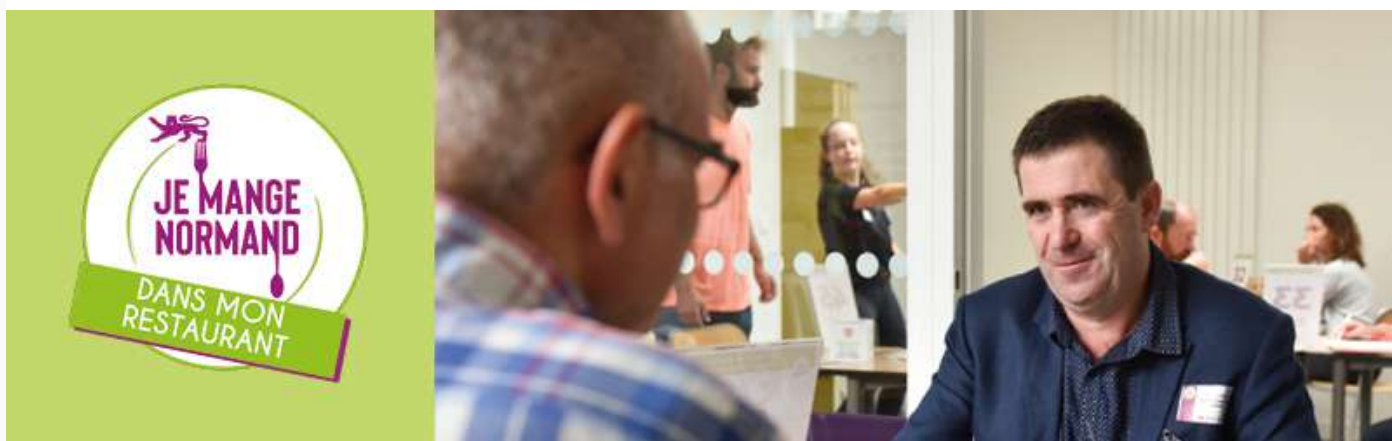


Actu'

Produits Fermiers

Avril 2025

À LA UNE



Rencontres d'affaires de la restauration normande

La Région Normandie, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Normandie, l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires et Bio en Normandie, organise les prochaines **Rencontres d'affaires de la restauration normande**.

Rendez-vous **mardi 24 juin 2025 de 8h15 à 17h00 à l'Abbaye de Gruchet-le-Valasse (76)** pour rencontrer les acteurs clés de l'approvisionnement en produits locaux destinés à la restauration normande, tous secteurs confondus.

Inscrivez-vous dès maintenant ! Les inscriptions seront traitées par ordre d'arrivée dans la limite des places disponibles. Aucune inscription ne pourra être acceptée après la date limite d'inscription le dimanche 18 mai 2025.

[S'inscrire >](#)

Zoom sur



Peste porcine - audit biosécurité financé

Peste porcine : l'État débloque 2 millions d'euros pour protéger les élevages.

Un audit sanitaire gratuit est proposé aux petits éleveurs de porcs pour prévenir la propagation de la Peste Porcine Africaine.

Êtes-vous concerné ?

[En savoir plus >](#)



Seuils de l'activité accessoire pour les sociétés agricoles

Les seuils autorisés pour une activité commerciale "accessoire" dans les sociétés civiles agricoles ont enfin été définis par le code rural. C'est la première fois que cette notion est définie et précisée pour les sociétés agricoles.

[Lire la suite >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Embauchez un apprenti en produits fermiers

Le CFA de Saint-Lô Thère, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Normandie propose une **formation d'un an en apprentissage : le Certificat de Spécialisation 'Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers'**.

Cette formation est ouverte à toute personne de moins de 30 ans titulaire d'un BTS / Bac pro / BPREA minimum ou niveau bac sous condition.

[Ça m'intéresse >](#)

Aide en faveur d'investissements réalisés pour la transformation des PPAM

Une **aide de France Agrimer est ouverte jusqu'au 30 avril 2025**. Elle est destinée aux investissements matériels pour les entreprises de transformation de plantes à parfum, aromatiques, et médicinales (à l'exclusion des entreprises de distillation).

Le dispositif vise à encourager l'acquisition de matériels :

- Qui permettent la modernisation (outils de séchage, triage, dépoussiérage, macération...),
- Qui respectent les contraintes environnementales,
- Qui favorisent le maintien d'une activité dans les zones défavorisées.

[Lire la suite](#)

Report de date pour la taille des arbres et des haies

Si en règle générale il est interdit de tailler les arbres et les haies entre le 16 mars et 15 août inclus, pour préserver la période de nidification des oiseaux.

Des dérogations peuvent néanmoins être accordées dans les départements normands.

[Lire la suite](#)

Fabriquer mes glaces

J'apprends les bases de la fabrication de glaces.

 Saint-Lô (50)

 28 et 29 avril

Contact

Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

[En savoir +](#)

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet

 Bois Guillaume (76)

 5 et 6 juin

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits

 Mortagne-au-Perche (61)

 16 et 17 juin

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)



Forum agricole



Caligny (61)



22 avril de 9h30 à 17h

Flers Agglo et le CIVAM organisent un forum agricole dédié aux professionnels agricoles, porteurs de projets, personnes en cours d'installation et agriculteurs souhaitant travailler en circuits courts.

Il s'adresse également aux étudiants de cette filière.

[En savoir +](#)



Visite découverte - Plantes aromatiques et médicinales et transformation à la ferme



Clarbec (14)



13 mai de 14h à 17h

Rendez-vous sur une exploitation pratiquant la culture de plantes aromatiques et médicinales, qui transforme ces plantes en divers produits finis.

[En savoir +](#)



Visite découverte : Ferme en agritourisme



Lessart-et-le Chêne (14)



15 mai de 14h à 16h

Rendez-vous sur une ferme en production cidricole avec plusieurs activités en lien avec l'accueil de public (visite de ferme, vente directe, chambre d'hôtes, location de salle...).

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)

À LA UNE



Cidrologie : formez vous

Dès septembre 2025 : développez vos savoir-faire en arboriculture et cidrologie !

Que vous souhaitiez perfectionner la conduite de votre verger à cidre ou maîtriser les secrets de la transformation, nos nouvelles formations sont faites pour vous (sélectionner la **thématique Vergers**).

Apprenez à produire votre propre cidre, vinaigre ou jus (pommes, poires, raisins) et adoptez les bonnes pratiques d'hygiène en cave cidricole.

Découvrez l'ensemble des formations sur notre site et contactez-nous pour toute question ou projet spécifique.

[Retrouvez nos formations >](#)

Zoom sur



Biblio'PLF : la bibliothèque en ligne dédiée aux produits laitiers fermiers

Fruit du projet **Qualainov***, **Biblio'PLF** vous donne accès en quelques clics à près d'une centaine de ressources et 8 thématiques pour les producteurs : qualité du lait, fabrication des fromages (présure, lactique), produits frais, gestion des accidents de fabrication, hygiène, locaux, équipements et organisation du travail.

Biblio'PLF continuera de s'enrichir avec de nouvelles fiches techniques, vidéos, podcasts et les résultats d'autres projets.

Vous avez repéré une ressource utile ? La rubrique « **Comment contribuer** » vous permet de la partager avec l'équipe.

[En savoir plus >](#)



Challenge Bien Manger en Normandie : un concours qui valorise produits locaux et talents culinaires

Ce challenge met à l'honneur les produits agricoles normands, mais aussi le savoir-faire des chefs de restauration scolaire. À travers leur cuisine, ils subliment les produits locaux et transmettent leur passion aux jeunes en formation.

Après des concours organisés dans chaque département, la **grande finale est prévue en octobre 2025, lors du Salon Rest'Hotel.**

[Lire la suite >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Inscription Mon Panier 76

Producteurs locaux de Seine-Maritime, êtes-vous recensés sur **Mon Panier 76** ?

N'hésitez pas à aller faire un tour sur le nouveau site et contacter Camille LEROUX au 06 84 96 40 56 ou par mail camille.leroux@normandie.chambagri.fr pour vous inscrire !

[En savoir plus](#)

ERGO Réveil : commencez vos journées du bon pied

Fatigue, douleurs, tensions... Et si vous changiez votre manière de démarrer la journée ?

Vous êtes agriculteurs, agricultrices, salariés agricoles : testez ERGO Réveil, un programme simple et efficace pour réveiller votre corps en douceur, améliorer votre bien-être au travail, et prévenir les troubles musculo-squelettiques (TMS).

[Lire la suite](#)

Marchés de producteurs : rendez-vous à Falaises du Talou

Si vous souhaitez participer à des marchés place de village "tournants", et que vous êtes dans le secteur de Falaises du Talou (notamment en production de viande bovine ou volailles), vous pouvez contacter la Communauté de communes de Falaises du Talou qui organise ces marchés de producteurs sur son territoire.

Retrouvez sur leur site les dates des prochains marchés jusqu'en septembre 2025.

Contact : Laurent BON - 02 35 04 85 10

[Voir le site](#)



Accélérateur de compétences

[Découvrir les formations](#)

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet.

✦ Hérouville-Saint-Clair (14)

📅 5 et 6 juin

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

✦ Mortagne-au-Perche (61)

📅 16 et 17 juin

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Conduire un verger en pommes à cidre

Je veux produire des pommes à cidre de qualité en garantissant la pérennité du verger et en évitant l'alternance.

✦ Lisieux (14)

📅 28 et 29 août

Contact
Charles-Albert HOUTART
06 62 72 23 34

[En savoir +](#)



Visite découverte : Ferme en agritourisme

 Lessart-et-le Chêne (14)

 15 mai de 14h à 16h

Rendez-vous sur une ferme en production cidricole avec plusieurs activités en lien avec l'accueil de public (visite de ferme, vente directe, chambre d'hôtes, location de salle...).

[En savoir +](#)



Porte ouverte filière avicole

 Amaye-sur-Seulles (14)

 5 juin de 10h à 17h

Dans le cadre des portes ouvertes Innov'Action, les Chambres d'agriculture de Normandie vous invitent à rencontrer les acteurs de la filière avicole.

[En savoir +](#)



Webinaires circuits courts

 En ligne

 Du 17 juin au 25 novembre

Le CIVAM Allouville et ses partenaires vous invitent à 9 webinaires sur les circuits courts : vente, communication, réglementation, prix, étiquetage...

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Produits Fermiers

JUIN 2025

À LA UNE



Forum des fournisseurs des circuits courts Rendez-vous pour la 5^e édition le 4 novembre à Louviers

Rencontrez vos futurs partenaires et boostez vos ventes en circuits courts. Une soixantaine de fournisseurs vous donnent rendez-vous pour une journée d'échanges.

Au programme : deux tables rondes pour faire le plein d'idées – l'une sur la réduction des emballages plastiques, l'autre sur l'art de mieux se vendre et valoriser ses produits. Vous pouvez vous inscrire !

[En savoir plus >](#)

Zoom sur



Un marché Normand à Rest'Hotel (14)

Rest'Hotel est un évènement dédié aux professionnels des métiers de l'hôtellerie et de bouche. Il se déroulera les **6 et 7 octobre 2025 au Parc des Expositions de Caen**.

Les Chambres d'agriculture de Normandie seront présentes dans un espace où les producteurs pourront valoriser leurs produits. Vous pouvez vous inscrire pour y participer.

[En savoir plus >](#)



Fournisseurs locaux, faites-vous repérer par les cantines scolaires de Normandie !

Vous proposez des produits adaptés à la restauration scolaire ?

La **Région Normandie** met en avant les producteurs et fournisseurs locaux grâce à une carte interactive partagée avec tous les restaurants scolaires partenaires.

Ne manquez pas cette opportunité de visibilité gratuite et ciblée, faites-vous recenser !



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Téléprocédure ouverte ISN : récolte de miel - Calvados

Dans un arrêté daté du 13 mars 2025, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire a reconnu les aléas climatiques survenus au printemps 2024 dans le Calvados comme ayant potentiellement causé des pertes de récolte de miel.

Cette décision ouvre la voie à l'activation de l'Indemnité de solidarité nationale (ISN) au bénéfice des apiculteurs touchés.

[En savoir plus](#)

Peste porcine : l'audit biosécurité est financé jusqu'au 15 juin 2025

Pour renforcer la protection contre la Peste Porcine Africaine, l'État consacre **2 millions d'euros** à un audit sanitaire gratuit pour les petits élevages de porcs et de sangliers.

Les éleveurs concernés sont invités à contacter leur vétérinaire **avant le 15 juin 2025** pour en bénéficier.

[Lire la suite](#)



Accélérateur de compétences

[Découvrir les formations](#)

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

 Mortagne-au-Perche (61)

 16 et 17 juin

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Fabriquer du cidre - Initiation

Je veux maîtriser l'itinéraire technique de la fabrication de mon cidre.

 Lisieux ou Caen(14)

 10 septembre

Contact
Charles-Albert HOUTART
06 62 72 23 34

[En savoir +](#)

Fabriquer du vinaigre de cidre - Initiation

Je maîtrise la fabrication de mon vinaigre à base de pommes.

 Lisieux ou Caen(14)

 17 septembre

Contact
Charles-Albert HOUTART
06 62 72 23 34

[En savoir +](#)



Découverte des Éleveurs de la Charentonne : Viandes en circuits courts

 Gacé (61)

 11 juin de 10h à 15h

Venez rencontrer l'entreprise et l'éleveur à l'origine du projet d'atelier et échanger sur les perspectives pour vos ventes en circuits courts.

[En savoir +](#)



Prairiales 2025

 Pont-Hébert (50)

 17 juin de 9h30 à 17h

Nouvelle image, nouveaux parcours de visites, nouveaux projets présentés, les Prairiales se réinventent en 2025 en gardant leur identité : présenter des solutions concrètes et nouvelles face aux problèmes d'aujourd'hui et de demain.

[En savoir +](#)



Forum Champs d'innovation

 Vieux-Manoir (76)

 12 septembre

Le Forum Champs d'Innovation revient en 2025 à l'occasion des Terres de Jim, réservez votre journée !

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Produits Fermiers

JUILLET 2025

À LA UNE



Enquête de satisfaction : votre expérience nous intéresse

Nous souhaitons recueillir votre avis sur la newsletter **Actu'Produits fermiers**.

Que vous la lisiez régulièrement ou de temps en temps, votre retour nous est précieux.

Prenez quelques minutes pour répondre à ce court questionnaire (8 questions) et aidez-nous à mieux adapter nos contenus à vos attentes.

[Je donne mon avis >](#)

Zoom sur



Votre webinaire de la rentrée : calcul du prix de revient

En vous donnant des clés pour une meilleure rentabilité, le **calcul du prix de revient** est un outil indispensable dans la tenue de vos ateliers circuits courts. Ce webinaire vous aidera à y voir plus clair dans la marche à suivre.

Inscrivez vous, et connectez-vous le 25 septembre prochain au premier webinaire de la rentrée 2025.

[S'inscrire >](#)



Formation CS produits fermiers : une opportunité pour votre entreprise et vos stagiaires

Le CFA de Saint-Lô Thère, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Normandie propose une formation d'un an en apprentissage, le Certificat de Spécialisation : « **Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers** ». Cette formation est ouverte à toute personne de moins de 30 ans titulaire d'un BTS / Bac pro / BPREA minimum ou niveau bac sous condition.

[En savoir plus >](#)



361

Adhérents Bienvenue à la Ferme

Une marque des Chambres d'agriculture

>>> Rejoignez le réseau <<<

ACTUALITÉS

Aide à la plantation de vergers cidricoles

Une aide France Agrimer est ouverte du 30/06 au 31/07/2025 pour favoriser l'évolution variétale et les besoins de la filière cidricole. Cette aide s'applique aux plantations à partir de la campagne 2025-2026.

La priorité sera donnée aux dossiers de demandes d'aide permettant :

- le renouvellement des vergers,
- le renouvellement des générations d'exploitants,
- l'amélioration de la performance économique et environnementale.

[En savoir plus](#)

Rest'Hotel : dernière ligne droite pour s'inscrire

Ne manquez pas l'événement incontournable des professionnels de l'hôtellerie et des métiers de bouche, les 6 et 7 octobre au parc des expositions à Caen.

Producteurs, profitez d'un espace dédié pour faire rayonner vos produits normands auprès d'acheteurs qualifiés !

[En savoir plus](#)

Save the date : Pro Alim 50

La 7e édition des RDV Pro Alim se tiendra le lundi 17 novembre sur le territoire du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Cotentin.

Une nouvelle occasion de rencontrer les professionnels du secteur alimentaire et mettre en relation l'offre et la demande. **Ouverture des inscriptions début septembre.**

Enquête : utilisation du lactosérum en transformation lactique fermière

Dans le cadre d'une étude, une enquête est actuellement réalisée. Elle est menée par l'**École d'Ingénieurs de Purpan** et l'**Institut de l'Élevage**, en collaboration avec le réseau **RMT Fromages de Terroirs**.

Cette enquête vise à **mieux connaître les pratiques fromagères des producteurs laitiers fermiers**.

Elle s'intéresse en particulier à l'**ensemencement** dans la fabrication de **fromages lactiques**.

Vos réponses au questionnaire seront précieuses pour enrichir les connaissances sur ces savoir-faire et permettront de mieux accompagner les producteurs et construire un futur projet de recherche. Merci de prendre quelques minutes pour y répondre.

[Répondre au questionnaire](#)

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquies les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

 Bois-Guillaume (76)

 29 et 30 septembre

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Elaborer des jus de fruits (pomme, poire, raisin)

Je veux élaborer des jus de fruits équilibrés et sans défaut.

 Saint-Pierre-en-Auge (14)

 1^{er} octobre

Contact
Charles-Albert HOUTART
06 62 72 23 34

[En savoir +](#)

Devenir référent bien-être animal en élevage porcin

Je connais la notion de bien-être animal et j'identifie les points forts de mon exploitation et les actions à mettre en place.

 Angers (49)

 25 novembre

Contact
Aude DUBOIS
06 08 87 96 05

[En savoir +](#)



Climat et autonomie : le rôle des légumineuses



Cesny-Bois-Halbout (14)



8 juillet de 10h00 à 12h30

Rendez-vous mardi 8 juillet pour une porte ouverte Innov'Action à Cesny-Bois-Halbout

[En savoir +](#)



Les Terres de Jim 2025



Vieux-Manoir (76)



12 au 14 septembre

Trois jours pour découvrir l'agriculture sous toutes ses formes du 12 au 14 septembre à Vieux-Manoir (76)

[En savoir +](#)



Webinaire : décrypter le PLU pour mon projet d'agritourisme



En ligne



2 octobre

Webinaire d'une heure sur la méthodologie pour trouver et comprendre les règles d'urbanisme de votre secteur, et leur répercussion sur votre projet de diversification en agritourisme.

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Circuits Courts

SEPTEMBRE 2025

À LA UNE



Le catalogue offre de service et formations circuits courts est en ligne !

Comme à chaque rentrée, nous vous proposons de découvrir le catalogue des formations et de l'offre de service circuits courts pour l'année 2025-2026.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information ou d'inscription.

[Consulter le catalogue >](#)

ACTUALITÉS



Forum des fournisseurs des circuits courts le 4 novembre 2025 : inscrivez-vous !

Pour sa 4^{ème} édition, ce salon professionnel vous propose des solutions concrètes pour développer vos activités en vente directe et/ou transformation à la ferme.

Plus de 50 exposants spécialisés (maraîchage, élevage, transformation, logistique, emballage, outils numériques, etc.) vous attendent le mardi 4 novembre à Louviers.

[S'inscrire >](#)



Inscription aux RDV PRO ALIM de la Manche

Faites grandir vos opportunités locales ! Les **RDV PRO ALIM** reviennent dans la Manche le **mardi 18 novembre à Valognes** pour connecter producteurs, transformateurs et acheteurs du département autour des circuits courts et de la restauration hors domicile.

[En savoir plus >](#)

[NOUVEAU] Des webinaires dédiés à vos projets d'agritourisme !

Vous avez un projet d'accueil à la ferme, d'hébergement ou de restauration ? **Nous vous accompagnons avec une série de webinaires gratuits, accessibles sur inscription.**

Le premier rendez-vous portera sur les règles d'urbanisme, afin de mieux comprendre ce qui est possible ou non dans vos projets.

Tout au long de l'année, d'autres thématiques liées à l'agritourisme et aux circuits courts seront proposées. Vous pourrez les retrouver chaque mois dans la rubrique *Agenda* de la newsletter.

[En savoir plus](#)

Rencontre des Racines et des Elles - Le 2 octobre

Participez à une journée inédite dédiée aux agricultrices !

Le jeudi 2 octobre 2025, au Domaine des Rouges-Terres à Bavent (14), retrouvons-nous entre femmes pour échanger, partager et construire ensemble des solutions pour s'épanouir et réussir en agriculture.

[En savoir plus](#)

Mois de la bioéconomie : saison 2

En septembre, le réseau des Chambres d'agriculture donne rendez-vous pour la deuxième édition du Mois de la Bioéconomie.

L'occasion de mettre en lumière les initiatives autour des usages non-alimentaires de la biomasse : projets innovants, accompagnement des filières et création de valeur ajoutée.... Autant d'initiatives à découvrir et à partager.

[Lire la suite](#)



Améliorer le bien-être des volailles

Je développe un environnement favorable au bien-être de mes volailles.

✈ Saint-Lô (50)

📅 8 octobre

Contact
Anne MANACH
06 30 08 56 09

[En savoir +](#)

Proposer des hébergements insolites

Je découvre la diversité d'hébergements insolites et j'étudie la faisabilité de mon projet.

✈ La Ferrière-aux-étangs (61)

📅 13 et 14 octobre

Contact
Doriane SENEAL
07 60 59 30 93

[En savoir +](#)

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet.

✈ Saint-Lô (50)

📅 16 et 17 octobre

Contact
Anne MANACH
06 30 08 56 09

[En savoir +](#)

🔍 Le saviez-vous ?



15%

des exploitations normandes
pratiquent la vente en circuits
courts

>>> Agriscopie 2020 <<<

AGENDA



Webinaire étude de marché



En ligne



15 septembre de 11h00 à
12h00

Webinaire d'une heure sur l'étude
de marché pour les projets de
transformation et/ou de vente en
circuits courts et/ou
agritourisme (installation ou
diversification).

[En savoir +](#)



Visite découverte : commercialisation via distributeurs automatiques



Bosc-Roger-en-Roumois
(27)



23 septembre à 14h00

Une visite découverte sur une ferme
commercialisant ses produits
fermiers via des distributeurs
automatiques.

[En savoir +](#)



Webinaire Prix de revient



En ligne



25 septembre de 11h00 à
12h00

Webinaire d'une heure pour
présenter une méthode de calcul de
coûts de revient pour mieux définir
vos prix de vente en circuits courts,
et ainsi gagner en rentabilité.

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'
Circuits Courts

OCTOBRE 2025

À LA UNE

4^e édition

**Forum
des fournisseurs
en circuits courts**

Rencontrez vos fournisseurs circuits courts le 4 novembre

Il est encore temps de vous inscrire !

Le 4 novembre à Louviers, rencontrez **plus de 45 fournisseurs** spécialisés dans la transformation à la ferme et la commercialisation en circuits courts. Matériels, services, conseils : tout ce dont vous avez besoin pour développer votre activité sera réuni en un seul lieu.

Au programme : deux conférences incontournables sur le réemploi en restauration collective et les clés pour valoriser votre métier et booster vos ventes.

Ne manquez pas cette opportunité, inscrivez-vous dès maintenant.

[S'inscrire >](#)

ACTUALITÉS



Essais légumineuses rémunérés : candidatez avant le 15 octobre

[Infos partenaires] Dans le cadre d'un projet européen, **Terres Innovia** vous invite à tester les **cultures de légumineuses** sur votre exploitation.

Ces essais vous permettront :

- d'explorer de nouveaux débouchés tout en bénéficiant d'une **rémunération** et d'un **accompagnement technique**.

- d'évaluer concrètement les **avantages environnementaux, économiques et agronomiques** de ces cultures d'avenir.

[Candidater >](#)



Management en agriculture : relevez le Défi Employeur

Recrutement, intégration, fidélisation : faites progresser votre management !

Gérer une équipe en agriculture est devenu un véritable casse-tête ? Le Défi Employeur est fait pour vous.

De novembre 2025 à mars 2026, les Chambres d'agriculture vous proposent un programme gratuit et pratique pour améliorer votre posture d'employeur : défis hebdomadaires, astuces terrain, retours d'expérience d'autres chefs d'exploitation...

5 mois pour transformer votre management et stabiliser vos équipes.

Inscription gratuite – Les places sont limitées !

[S'inscrire >](#)

[WEBINAIRE] Le bambou : une nouvelle culture de diversification en Normandie

Culture pérenne, peu connue mais porteuse d'opportunités économiques, le bambou s'implante en Normandie.

Découvrez cette filière innovante lors d'un webinaire gratuit le 23 octobre (9h30-12h).

Au programme : présentation, techniques de culture, débouchés, retour d'expérience d'Only Moso (plusieurs hectares déjà implantés en région) ...

Inscrivez-vous dès maintenant – Programme complet sur notre site

[En savoir plus](#)

Bio : la consommation repart à la hausse en 2025

Bonne nouvelle pour la filière ! Selon les derniers chiffres de l'Agence BIO présentés au salon Tech&Bio, **les ventes de produits bio progressent de 4,1% (tous circuits confondus) par rapport au 1^{er} semestre 2024.**

Un signal positif qui confirme le regain d'intérêt des consommateurs pour l'alimentation biologique.

[Découvrir l'analyse complète](#)

Derniers jours pour vous inscrire aux rencontres PRO'ALIM !

Vous cherchez à développer vos débouchés en restauration collective ou auprès d'acheteurs professionnels ? Les rencontres PRO'ALIM de la Manche sont l'occasion idéale pour rencontrer directement les acheteurs du département.

Profils recherchés en priorité : producteurs de fruits, légumes, œufs, volailles et pain (autres productions bienvenues).

Date limite d'inscription : 12 octobre

[S'inscrire](#)

Découvrir les formations

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

 Saint-Lô (50)

 27 et 28 novembre

Contact

Anne MANACH
06 30 08 56 09

En savoir +

Transformer mon lait : crème, beurre

J'apprends les bases pour maîtriser la fabrication de crème et de beurre.

 Saint-Lô (50)

 1^{er} et 2 décembre

Contact

Anne MANACH
06 30 08 56 09

En savoir +

Créer mon activité de gîte ou de chambre d'hôtes

J'étudie mon projet et me prépare à l'ouverture de mon hébergement touristique.

 Mortagne-au-Perche (61)

 11 et 12 décembre

Contact

Doriane SENEAL
07 60 59 30 93

En savoir +

Le saviez-vous ?



25 000

tonnes produites par an.

La Normandie : une des 1^{ères} régions productrice d'huîtres en France

>>> Agriscopie 2020 <<<



Webinaire : Plan de maîtrise sanitaire



En ligne



15 septembre de 11h00 à 12h00

Webinaire d'une heure sur le plan de maîtrise sanitaire des ateliers de transformation à la ferme pour les agriculteurs et porteurs de projets en circuits courts.

[En savoir +](#)



Visite découverte : commercialisation via distributeurs automatiques



Bosc-Roger-en-Roumois (27)



27 octobre à 10h00

Une visite découverte sur une ferme commercialisant ses produits fermiers via des distributeurs automatiques.

[En savoir +](#)



Webinaire : Créer un événement sur sa ferme



En ligne



15 janvier 2026 de 11h00 à 12h00

Webinaire d'une heure qui portera sur les événements ponctuels à la ferme : marché de producteurs, portes ouvertes, concerts, festivals...

Quelle est la réglementation, quelles sont les démarches à effectuer ?

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Circuits Courts

NOVEMBRE 2025

À LA UNE



Concours Général Agricole : les inscriptions sont ouvertes

Le Concours des Produits se tiendra du **21 février au 1er mars 2026** à Paris, pendant le Salon International de l'Agriculture.

Produits apicoles, bières, confitures, charcuteries, jus de fruits, produits laitiers, cidres et poirés, pommeaux, volailles et viandes... de nombreuses catégories existent pour représenter l'excellence de la gastronomie normande!

Clôture des inscriptions entre le 21 novembre et le 9 janvier, selon les productions.

Découvrez toutes les étapes et infos pratiques pour vous inscrire.

[Découvrir >](#)

ACTUALITÉS



Animez vos ventes de fin d'année

Préparez vos ventes de fin d'année en valorisant vos produits fermiers !

Marchés de Noël, paniers gourmands, cartes cadeaux, animations festives et click & collect : **découvrez nos conseils pour dynamiser vos ventes** directes.

[Lire >](#)



Transformation végétale à la ferme : ce qu'il faut savoir sur les contrôles sanitaires

Depuis janvier 2024, le contrôle sanitaire des produits végétaux transformés à la ferme dépend du Ministère de l'Agriculture.

Producteurs, découvrez les autorités compétentes (SRAL, DDPP), les obligations d'hygiène (PMS, HACCP) et l'accompagnement proposé par les Chambres d'agriculture de Normandie.

[Lire >](#)

Cap sur l'agritourisme avec Seine-Maritime Attractivité

Seine-Maritime Attractivité, en partenariat avec le Département de la Seine-Maritime et la Chambre d'agriculture, vous invite le 18 novembre prochain à une journée d'étude gratuite pour vous accompagner dans la diversification de vos activités vers l'agritourisme.

Ateliers pratiques, témoignages d'agriculteurs, interventions de professionnels seront au programme.

[S'inscrire >](#)

Urbanisme et agritourisme : dérogation pour les bâtiments existants

Transformer un ancien bâtiment agricole en hébergement touristique est désormais possible dans certains cas grâce à une nouvelle dérogation au PLU prévue par la loi du 16 juin 2025.

[En savoir plus >](#)

Aides à l'acquisition d'engins agricoles électriques

Le programme E-Trans, dédié à la **décarbonation des transports**, soutient le **développement des véhicules lourds électriques**.

Désormais accessible aux agriculteurs à titre expérimental, un **appel à projets ouvrira le 24 novembre 2025** pour financer l'achat ou la location longue durée de matériel.

[Se renseigner >](#)



Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquies les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

Saint-Lô (50)

27 et 28 novembre

Contact
Anne MANACH
06 30 08 56 09

[En savoir +](#)

Acquérir les bases de la transformation fromagère

Je maîtrise les étapes de la fabrication des différents fromages : lactiques, pâtes pressées, pâtes molles...

Saint-Lô (50)

Du 19 au 20 janvier

Contact
Anne MANACH
06 30 08 56 09

[En savoir +](#)

Transformer mes fruits et légumes

Je maîtrise la transformation de mes fruits et/ou légumes par des procédés de base.

Yvetôt (76)

5 et 6 février

Contact
Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Le saviez-vous ?



11

Il y a 11 AOP/AOC en Normandie,
les connaissez vous tous ?

>>> Agriscopie 2020 <<<

AGENDA



Webinaire étiquetage des produits alimentaires



En ligne



18 novembre de 11h00 à
12h00

Webinaire d'une heure sur la
réglementation concernant
l'étiquetage des denrées
alimentaires en circuits courts.

[En savoir +](#)



Webinaire petite restauration à la ferme



En ligne



4 décembre de 11h00 à
12h00

Webinaire d'une heure sur la petite
restauration à la ferme : pique-
nique, tapas, apéritif fermier, goûter
à la ferme, etc. Quelles formules,
quels avantages et inconvénients ?

[En savoir +](#)



Visite découverte d'atelier de transformation de légumes



Saint-Denis-le-Vêtu (50)



9 décembre à 14h00

Rendez-vous chez Cécile et
Gonzague Brionne, maraîchers à
Saint-Denis-le-Vêtu, pour découvrir
leur activité de transformation de
légumes et leur atelier.

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)



Actu'

Circuits Courts

DÉCEMBRE 2025

À LA UNE



Appui à la réalisation d'une étude de marché : témoignage d'un producteur

Comment lancer et développer une nouvelle activité en circuits-courts ?

Médéric, éleveur de poules pondeuses dans le Calvados, partage son projet et son expérience d'accompagnement d'étude de marché par les Chambres d'agriculture de Normandie.

[Découvrir le témoignage >](#)

ACTUALITÉS



Inscription CGA avant le 17 décembre pour certains produits!

Vous êtes producteur fermier, il ne vous reste que quelques jours pour valoriser votre savoir-faire ! « Faites briller vos produits, décrochez la médaille qui fait la différence ! »

Le Concours Général Agricole est l'occasion unique de mettre en lumière la qualité de vos produits et votre savoir-faire auprès d'un public national.

Les **inscriptions sont ouvertes jusqu'au 17 décembre** pour les cidres et poirés, eaux-de-vie, huiles de noix, produits de l'aquaculture, Pommeaux, viande.

Ne manquez pas cette opportunité et inscrivez-vous dès maintenant.

Contact

Marie-Louise LARA - marielouise.lara@normandie.chambagri.fr - 06 73 07 40 93



Enjeu et avenir de la filière pomme en Normandie

La production de pommes en Normandie est en pleine mutation : nouveaux programmes de plantation, arrachages de vergers, adaptation au changement climatique, évolution des marchés...

Quels sont les défis et les opportunités pour la filière pomme normande ?

La 13^e édition des Rencontres Économie et Marchés, ce **15 décembre à Caen**, apportera un éclairage complet sur les enjeux de la filière, de la pomme à couteau aux produits cidricoles, en passant par la compote, le jus et la vente directe.

[Lire >](#)

Rendez-vous de la restauration collective durable AgriParis Seine, les pré-inscriptions sont ouvertes

Une journée dédiée aux producteurs du Havre Seine Métropole, de la Métropole Rouen Normandie et de l'Agglo Seine-Eure.

Le 3 février, participez à une journée d'échanges et de rencontres avec les acteurs de la restauration collective du Bassin de la Seine, engagés pour une alimentation saine, locale et durable.

La préinscription vous permettra d'être informés en priorité de l'ouverture de la plateforme de prise de rendez-vous dans les prochaines semaines.

[Se pré-inscrire >](#)

Les rencontres du Chanvre en Normandie

Agriculteurs, entreprises, experts, collectivités et structures d'accompagnement se retrouveront pour échanger autour de la culture, de la transformation et des usages du chanvre.

Organisé dans le cadre du programme *Chanvre Normand*, l'événement vise à valoriser la filière et à faire émerger de nouveaux projets sur le territoire.

Rendez-vous le **19 janvier 2026** à l'Espace Victor Hugo de Lisieux.

[En savoir plus >](#)

Réunion débat à Bernay sur les aléas climatiques

La Chambre d'agriculture de l'Eure, en partenariat avec les antennes de Bernay et du Neubourg, vous propose une réunion d'information dédiée à la gestion des aléas le 16 décembre à l'Antenne de Bernay.

Au programme, une réunion-débat autour du thème "se couvrir face aux risques" dans un contexte d'aléas qui évolue.

[S'inscrire >](#)

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

J'acquiers les bases fondamentales à la réussite de mon projet.

 Bois-Guillaume (76)

 22 et 23 janvier

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

Transformer mon miel

J'acquiers les compétences techniques et réglementaires sur la fabrication de produits à base de miel.

 Vire (14)

 2 et 3 février

Contact

Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

[En savoir +](#)

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la qualité sanitaire de mes produits.

 Bernay (27)

 12 et 13 février

Contact

Pauline VIER
06 84 96 41 05

[En savoir +](#)

 Le saviez-vous ?

AB

2 338

C'est le nombre d'exploitations BIO en Normandie fin 2024, soit 126 680 ha

>>> Agriscopie <<<

AGENDA



Webinaire : Professionnaliser sa communication en circuits courts

 En ligne

 8 janvier de 14h00 à 15h00

Webinaire d'une heure pour faire le tour des différents canaux de communication et les outils disponibles pour créer vos contenus.

[En savoir +](#)



Webinaire : Créer un événement sur sa ferme

 En ligne

 15 janvier de 11h00 à 12h00

Webinaire d'une heure sur la réglementation, les démarches à effectuer lors de l'organisation d'événements ponctuels à la ferme.

[En savoir +](#)



Visite découverte : Atelier de transformation de chèvres laitières

 Valdallière (14)

 22 janvier à 14h00

Rendez-vous sur une exploitation caprine avec atelier de transformation et point de vente sur la ferme.

[En savoir +](#)



normandie.chambres-agriculture.fr



Avec la participation financière de



[Gérez votre abonnement à la newsletter ou vous désinscrivez](#)