

PROagri

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN



CATALOGUE INTERACTIF

CIRCUITS COURTS - AGRITOURISME

**Je diversifie
mon activité,
Je développe
mes projets**



FORMATIONS - CONSEILS

Septembre 2025 - Juin 2026

     normandie.chambres-agriculture.fr



**CHAMBRES
D'AGRICULTURE**
NORMANDIE

Nos formations labellisées



Vous sollicitez la modulation agroécologie dans le cadre de la DJA

La liste des formations permettant d'obtenir le bonus agroécologie de la DJA est évolutive. Contactez le service installation de vos Chambres d'agriculture. Réalisez les formations dans les trois ans après le dépôt de votre dossier à la DDTM.



Vous êtes référent bien-être animal

Depuis 2022, un référent bien-être animal doit être nommé dans chaque élevage. Pour les élevages de porcs et volailles, un parcours de formation est obligatoire. Ce logo identifie les formations pour lesquelles les Chambres d'agriculture de Normandie sont habilitées.



Vous sollicitez la MAEC mesure système herbivore (HBV)

Dans le cadre de la MAEC Bien-être animal - Autonomie fourragère - Élevages d'herbivores

Vous devez réaliser une formation avant le 15 mai de l'année N+2 suivant votre engagement (ex : vous vous êtes engagé en mai 2024, vous avez jusqu'au 15 mai 2026).



Formations ouvertes à tous

Vous êtes en situation de handicap

Contactez-nous au 02 31 47 22 37, pour étudier les possibilités d'adaptation de la formation à votre situation.



Conseil éligible au CAS₂E

Les prestations avec le logo CAS₂E peuvent bénéficier de l'aide de la Région Normandie. Le dispositif CAS₂E (Conseil Agricole Stratégique Environnemental et Économique) est accessible à toute exploitation, une fois par an, à hauteur de 1 500 euros maximum.



SE RENSEIGNER

- Consultez le descriptif détaillé sur normandie.chambres-agriculture.fr
- Contactez votre **conseillère circuits courts et agritourisme** ou le service formation pour avoir plus de renseignements ([voir au dos du catalogue](#)).



Vous êtes agriculteur, porteur de projet, salarié agricole



FORMATIONS

Des formations conçues et conduites par des experts sur les questions de production fermière et d'agritourisme.

— P 07



CONSEIL PERSONNALISÉ

Une gamme de prestations de conseils qui permet de répondre précisément à vos besoins (individuels ou collectifs).

— P 39



VISITES DÉCOUVERTE ET WEBINAIRES

Des rendez-vous pour découvrir un sujet, échanger avec nos conseillers et rencontrer d'autres agriculteurs. Les visites découverte ne sont pas des formations, mais une première approche.

— P 45



MARQUES ET RÉSEAUX — P 49

PROagri

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

CIRCUITS COURTS ET AGRITOURISME

Réussir et développer sa diversification

Notre expertise, pour :

- Être en conformité avec la réglementation
- Développer vos ventes

Menez votre projet de A à Z avec votre conseillère circuits courts

Calvados : Olivia GONESSE - 07 64 37 23 94
Eure : Anne HOULET - 06 82 55 83 40
Manche : Anne MANACH - 06 30 08 56 09
Orne : Anne DEMONCEAUX - 06 89 25 86 97
Seine-Maritime : Pauline VIER - 06 84 96 41 05

     normandie.chambres-agriculture.fr



CHAMBRES
D'AGRICULTURE
NORMANDIE



FORMATIONS

Retrouvez toutes les formations,
les lieux et les dates sur
normandie.chambres-agriculture.fr



Vous souhaitez une formation qui ne figure pas dans
notre programme ?

Contactez-nous pour y réfléchir ensemble.

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Créer mon activité de gîte ou de chambre d'hôtes

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



- Points clés du projet et analyse du marché touristique normand
- Cadre réglementaire : normes de sécurité, accessibilité des personnes en situation de handicap, classement
- Cadre juridique et fiscal
- Aménagement de l'hébergement et labellisation
- Approche sur la rentabilité de son projet
- Promotion et commercialisation de son activité touristique



- Visite d'hébergement



- Mylène BESLIN - Chargée de mission hébergement Tourisme 61
- Charles LECOINTE - Directeur de publication d'Accueillir Magazine



Durée : 2 jours

- 11 et 12 décembre 2025 - Mortagne-au-Perche (61)



ILS EN PARLENT

« Les cas concrets avec le recul de propriétaires de gîtes ou chambres d'hôtes sont très enrichissants »

Hélène G.

NEW

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Proposer des hébergements insolites

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



- Différents hébergements insolites et leurs caractéristiques (yourtes, roulottes, cabanes...)
- Cadre réglementaire : urbanisme, normes de sécurité, accessibilité des personnes en situation de handicap
- Cadre juridique et fiscal
- Aménagement de l'hébergement et mode de gestion
- Points-clés du projet et analyse du marché touristique normand
- Promotion et commercialisation de son activité touristique



- Travail sur son projet
- Alternance entre salle et visite



- Doriane SENECAL- Conseillère agri-tourisme
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 2 jours

- 13 et 14 octobre 2025 - La Ferrière-aux-Étangs (61)

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Ouvrir ma ferme au grand public et aux scolaires

Je maîtrise les étapes clés pour accueillir des familles ou des scolaires sur ma ferme



- Attentes de la clientèle
- Concurrence
- Différentes formes de visites et différents publics
- Obligations réglementaires, fiscales et juridiques
- Focus sur les fermes pédagogiques
- Conception de la visite : circuit et contenu
- Évaluation économique du projet
- Promotion de son activité (outils de promotion, partenariats et réseaux, temps à prévoir...)



- Visites de fermes



- Doriane SENECAI - Conseillère agritourisme
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 3 jours

- 19, 20 et 21 janvier 2026 - Saint-Lô (50)



ILS EN PARLENT

« Permet de clarifier, prendre le temps de réfléchir sur le projet, de passer en revue tous les aspects à prendre en compte. Visites de sites qui permettent de se rendre compte du réel. »

Claire B.

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Démarrer en circuits courts : étude de marché et réglementations

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



- Panorama des réglementations liées aux activités en circuits courts
- Différents circuits de commercialisation en circuits courts
- Comment réaliser son étude de marché et établir sa stratégie commerciale
- Bases de la réglementation hygiène
- Plan d'action pour la suite du projet



- Une partie en formation à distance à suivre chez vous



- Anne MANACH ou Pauline VIER
Conseillères circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 2 jours

- 16 et 17 octobre 2025 - Saint-Lô (50)
- 22 et 23 janvier 2026 - Bois-Guillaume (76)



ILS EN PARLENT

« Permet de se rendre compte des étapes d'un projet, bien le réfléchir, ne rien oublier. »

Léa B.



ET AUSSI

**Du conseil individuel
financé par le CAS₂E
pour préparer et réussir
sa diversification**



Contactez votre antenne
de proximité

CRÉER UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Créer ou rénover mon laboratoire

Je me pose les bonnes questions avant de construire ou de rénover mon laboratoire de transformation



- Cahier des charges à respecter :
 - Règles sanitaires : activités prévues, les pièces et leur surface
 - Aspects organisationnels : organisation du travail, agencement des pièces
- Coûts : investissement et fonctionnement
- Choix des matériaux, du système d'aération...
- Erreurs à éviter dans la conception



- Bruno GAUTIER - Conseiller bâtiment
- Anne DEMONCEAUX - Conseillère circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 2 jours

- 28 et 29 janvier 2026 - Sées (61)



ILS EN PARLENT

« Pour avancer sur son projet réellement. Beaucoup de concret. Toutes les réglementations sont abordées. »

Denis L.



ET AUSSI

Du conseil individuel pour vos projets bâtiment et aménagement de vos ateliers de transformation

Contactez votre antenne de proximité

RÉGLEMENTATION

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière

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



- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires
- Bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière : hygiène des personnes (comportement, tenue), du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier...
- Plan de nettoyage-désinfection : les étapes d'un bon nettoyage, les produits à utiliser...
- Démarche HACCP, traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



- Anne MANACH ou Pauline VIER
Conseillères circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 2 jours dont 2 heures à distance de chez vous

- 29 et 30 septembre 2025 - Bois-Guillaume (76)
- 27 et 28 novembre 2025 - Saint-Lô (50)
- 12 et 13 février 2026 - Bernay (27)
- 30 et 31 mars 2026 - Hérouville-Saint-Clair (14)
- 8 et 9 juin 2026 - Sées (61)



© Thomas Boin



ILS EN PARLENT

« Très précis, très clair, beaucoup d'informations qui aident à structurer sa démarche. »

Xavier B.

« Efficace et incontournable si on veut se lancer dans la transformation fermière. »

Marine R



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/ Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité

RÉGLEMENTATION

S'approprier le GBPH produits laitiers fermiers

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène et je m'approprie le GBPH pour garantir la qualité sanitaire de mes produits laitiers fermiers



- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires
- Bonnes pratiques d'hygiène en transformation laitière à la ferme :
 - En élevage laitier, en amont, pour maîtriser la qualité sanitaire du lait
 - Sur l'atelier de transformation laitière : hygiène des personnes, du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier, plan de nettoyage-désinfection...
- Système documentaire : PMS, HACCP, dossier de demande d'agrément...
- Traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



- Lucie TRUBLET - Conseillère sanitaire GDS de la Manche
- Anne MANACH - Conseillère circuits courts Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 2 jours

- 12 et 17 mars 2026 - Saint-Lô (50)



ET AUSSI

**Plan de maîtrise sanitaire/
Dossier d'agrément CE**

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité



NEW

RÉGLEMENTATION

Maîtriser l'hygiène en transformation de denrées végétales

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



- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires
- Bonnes pratiques d'hygiène en transformation fermière : hygiène des personnes (comportement, tenue), du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier...
- Plan de nettoyage-désinfection : les étapes d'un bon nettoyage, les produits à utiliser...
- Démarche HACCP
- Traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



- Pauline VIER - Conseillère diversification - circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour et 2 heures à distance de chez vous

- 10 mars 2026 - Hérouville-Saint-Clair (14)

RÉGLEMENTATION

Maîtriser l'hygiène en centre de conditionnement d'œufs

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



- Réglementations qui s'appliquent selon le type d'atelier
- Caractéristiques physiques, chimiques et biologiques de l'œuf
- Principaux risques pour l'alimentation
- Bonnes pratiques d'hygiène en centre de conditionnement
- Principe de l'analyse HACCP
- Règles en matière d'étiquetage



- Anne MANACH - Conseillère circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 9 avril 2026 - Le Neubourg (27)



ILS EN PARLENT

« Beaucoup d'informations utiles et des exemples de cas concrets. L'interlocutrice est dynamique et maîtrise son sujet. »

Marie D.



ET AUSSI

Plan de maîtrise sanitaire/ Dossier d'agrément CE

Un accompagnement à la rédaction de vos plans de maîtrise sanitaire et/ou vos dossiers de demandes d'agrément CE

Contactez votre antenne de proximité

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



- Point sur le marché de l'œuf en France
- Réglementation des élevages de pondeuses
- Biologie des volailles et bien-être animal
- Alimentation
- Bâtiments et équipements
- Management des poules
- Principales pathologies et moyens de les repérer
- Aménagement des parcours



- Visite d'un élevage avec centre d'emballage d'œufs agréé



- Marion RUCH - Conseillère avicole
Chambre d'agriculture de Bretagne



Durée : 2 jours

- 5 et 6 mars 2026 - Lisieux (14)



ILS EN PARLENT

« Du terrain, des exemples concrets et des solutions aux problématiques de chacun. »

Sabrina H.

« Une approche concrète de la mise en place et de l'organisation d'un élevage de poules. »

André V.

Améliorer le bien-être des volailles



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



- Notion de bien-être animal et de ses principaux déterminants
- Identification des attentes de la société vis-à-vis du bien-être animal
- Réglementation et son évolution
- Connaissance et compréhension des besoins de la volaille (physiologiques et comportementaux)
- Évolutions possibles pour améliorer le bien-être des animaux et conditions de mise en place



- Julie RENOUX - Vétérinaire conseil



Durée : 1 jour

- 8 octobre 2025 - Saint-Lô (50)
- 3 mars 2026 - Sées (61)

Biosécurité en élevage de volailles

Je m'informe sur les risques et construis mon plan de biosécurité



- Influenza aviaire, salmonelles et campylobacter : caractéristiques et vecteurs de diffusion
- Mesures d'hygiène de l'arrêté l'arrêté relatif aux mesures de biosécurité
- Plan de biosécurité : organisation, documents...
- Plan de nettoyage et de désinfection



- Travail sur le plan de son élevage



- Julie RENOUX - Vétérinaire conseil



Durée : 1 jour

- 7 octobre 2025 - Saint-Lô (50)
- 2 mars 2026 - Sées (61)



ILS EN PARLENT

« Indispensable avant de s'installer pour bien penser son organisation. »

Jean-Pierre B.

« Allie théorie et pratique. Explications claires et poussées sur les causes et les conséquences. »

Véronique P.

Découvrir les applications des médecines alternatives en élevage de volailles

Je cherche à utiliser des produits naturels pour soigner mes volailles, mais je ne sais pas vers quoi me tourner



- Principes de la santé intégrative
- Observation et détection précoce des déséquilibres
- Présentation des différentes méthodes : phytothérapie, aromathérapie, homéopathie, acupuncture et gemmothérapie
- Réglementation en vigueur
- Mode d'administration des traitements aux animaux
- Intérêts et limites, conditions de réussite et précautions d'emploi



- Julie RENOUX - Vétérinaire conseil spécialisée en élevage de volailles



Durée : 1 jour

- 24 novembre 2025 - Sées (61)



NEW

RÉGLEMENTATION

Ventes en circuits courts : réglementations sanitaires et commerciales

Je comprends les réglementations sanitaires et commerciales pour vendre des produits alimentaires



- Réglementations commerciales : étiquetage des produits, affichage des prix, facturation, lieux de vente, ventes hors de l'exploitation...
- Autres réglementations liées aux points de vente : urbanisme, accessibilité handicap...
- Enjeux de l'hygiène, les textes et obligations réglementaires
- Règles pour assurer la sécurité sanitaire des produits vendus
- Bonnes pratiques d'hygiène et de stockage lors de la récupération et la vente des produits bruts ou transformés
- Traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes



- Anne DEMONCEAUX - Conseillère circuits courts
Chambres d'agriculture de Normandie



**Durée : 4 heures dont 3 heures en autonomie et
1 heure de visio à la date indiquée**

- 20 novembre 2025, 10 février 2026 ou 7 avril 2026



Utiliser un autoclave

J'apprends à conduire un autoclave et à maîtriser le procédé de stérilisation



- Fonctionnement d'un autoclave
- Aspects réglementaires des équipements, démarches administratives
- Sécurité du matériel pour une utilisation sans risque
- Rappels microbiologiques : les différents types de germe, les facteurs influençant leur croissance, la sporulation, les paramètres de thermorésistance
- Traitements thermiques : différence entre pasteurisation et stérilisation, barème de pasteurisation, barème de stérilisation, valeur stérilisatrice
- Gestion d'un cycle de pasteurisation, suivi et contrôle du process de stérilisation



- Sylvie GONTIER - Formatrice agroalimentaire CFPPA de Vire



Durée : 2 jours

- 26 et 27 janvier 2026 - Vire (14)

Transformer mon lait : crème, beurre

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



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lait
- Caractéristiques des ferments lactiques
- Produits, législation et étapes de fabrication
- Réalisation pratique de fabrications de crème et de beurre
- Suivi des fabrications
(lien avec la démarche HACCP)
- Défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Jérôme LEMAREC - Formateur transformation laitière - CFPPA Saint-Lô Thère



Durée : 2 jours

- 1^{er} et 2 décembre 2025 - Saint-Lô (50)



© Adobe Stock



ILS EN PARLENT

« J'ai trouvé des réponses à mes questions. »

Jean-Jacques N.

« Bon équilibre entre la théorie et la pratique. »

Sophie F.

TECHNIQUES

Fabriquer mes glaces

J'apprends les bases de la fabrication de glaces



- Législation relative aux glaces
- Techniques de base pour la fabrication de glaces
- Matériel nécessaire
- Suivi des fabrications
- Fabrication de glaces



- Travaux pratiques en atelier de transformation



- Jérôme LEMAREC - Formateur transformation laitière - CFPPA Saint-Lô Thère



Durée : 2 jours

- 27 et 28 avril 2026 - Saint-Lô (50)



NEW

TECHNIQUES

Acquérir les bases de la transformation fromagère

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



- Constituants physico-chimiques et microbiologiques du lai
- Législation en vigueur : caractéristiques des différentes familles de fromages
- Étapes de fabrication des différentes catégories de fromage
- Éléments qui influencent la fabrication des fromages et paramètres technologiques
- Utilisation des auxiliaires technologiques : sel, présure, ferments, épices...
- Suivi des fabrications et points de contrôle.
- Matériel nécessaire pour les fabrications de fromage
- Présentation des défauts des produits finis et mise en place d'actions correctives



- Jérôme LEMAREC - Formateur transformation laitière - CFPPA Saint-Lô Thère



Durée : 3 jours

- 19, 20 et 21 janvier 2026 - Saint-Lô (50)

Affiner mes fromages

Je maîtrise les paramètres d'affinage de mes fromages et je peux résoudre les problèmes rencontrés lors de l'affinage



- Différents types de fromages (familles, caractéristiques à blanc)
- Grands principes de l'affinage
- Présentation des flores d'affinage : leurs rôles et conditions de développement
- Évolution organoleptique des fromages
- Paramètres d'affinage à mettre en œuvre (selon les fromages)
- Éléments à prendre en compte pour la conception d'une cave d'affinage : locaux et matériel
- Soins au fromage et le suivi en cave
- Accidents de fabrication lors de l'affinage : comment les identifier, les éviter et les gérer



- Jérôme LEMAREC - Formateur transformation laitière - CFPPA Saint-Lô Thère



Durée : 2 jours

- 19 et 20 mars 2026 - Saint-Lô (50)

Transformer mon blé

J'apprends les différentes étapes de transformation du blé, de la meunerie à la transformation en pain et pâtes



- Historique et génétique des blés
- Stockage des récoltes : capacité de stockage, nettoyage des installations, tri et contrôle à la récolte, ventilation, insectes ravageurs des grains, mycotoxines
- Meunerie : le grain de blé, quelles étapes en amont de la mouture, hydratation, qualité de la farine, les moulins fermiers les plus courants, la bluterie, l'ensachage, la farine, les co-produits de mouture
- Réglementation et fiscalité



- Christian DUJARDIN - Formateur transformation des céréales - CFPPA Coutances



Durée : 2 jours

- 24 et 25 novembre 2025 - Bois-Guillaume (76)



ILS EN PARLENT

« Bon point de départ pour se lancer dans la transformation de céréales. »

Guillaume D.



Voir la vidéo

TECHNIQUES

Transformer mes légumes

J'apprends les principales techniques de transformation des légumes



- Réglementation en vigueur
- Principales techniques de conservation, appliquées aux légumes
- Différents types de conditionnements
- Notions de microbiologie
- Fabrication de produits transformés



- 7 heures de travaux pratiques en atelier de transformation adaptés aux demandes du groupe



- Virginie CHAUDRON et Florence BOUCHEZ
Formatrices agro-alimentaire CFPPA d'Yvetot



Durée : 2 jours

- 5 et 6 février 2026 - Yvetot (76)



© Adobe Stock



ILS EN PARLENT

« Pratique au top ! On peut appliquer la théorie de la veille. »

Christiane P.

Transformer mon miel

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



- Propriétés et composition des miels, sucres et autres ingrédients et additifs
- Cuisson du sucre : préconisations et points de vigilance
- Étude des procédés de fabrication de produits à base de miels : nougats blancs et noirs, pain d'épice, caramels...
- Matériels nécessaires (coûts et dimensionnement)
- Calcul du coût de revient sur un produit type à base de miel



- Mathieu Angot - Apiculteur et formateur



Durée : 2 jours

- 2 et 3 février 2026 - Vire (14)

Utiliser Facebook et Instagram pour promouvoir mon activité

Je communique efficacement sur les réseaux sociaux pour promouvoir mon activité professionnelle



- Usages et spécificités de Facebook et Instagram : fonctionnement général, vocabulaire
- Personnaliser ses informations de profil (page Facebook/compte Instagram) pour une activité professionnelle
- Associer sa page Facebook et son compte Instagram pour utiliser la suite Meta Business : programmation des publications, gestion de la messagerie, des ventes (boutique virtuelle) et des publicités
- Concevoir des visuels adaptés à la diffusion sur Facebook et Instagram avec Canva



- Magali LAMBERT - Spécialiste webmarketing Facilit'Web



Durée : 2 jours

- 17 et 18 février 2026 - Le Neubourg (27)

”

ILS EN PARLENT

« Nous allons pouvoir continuer de travailler dessus avec plus d'aisance, de précision et de rapidité. »

Pierre V.

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en cave cidricole

J'acquiers les bons réflexes d'hygiène pour garantir la régularité et la qualité de mes produits cidricoles



- Définition de la notion d'hygiène
- Risques : défauts aromatiques conséquents
- Principales altérations microbiologiques
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène en cave cidricole
- Plan de maîtrise sanitaire et le HACCP
- Obligations réglementaires



- Travaux de groupe sur le plan de maîtrise sanitaire.



- Anne MANACH - Conseillère circuits courts
- François-Jan RAIMBAUD - Œnologue
Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 3 septembre 2025 - Caen (14)



NEW

CIDROLOGIE

Élaborer des jus des fruits (pomme, poires, raisin)

J'élabore des jus de fruits équilibrés et sans défaut



- Différentes étapes de production d'un jus de fruits
- Risques associés au fruit (patuline, moisissures)
- Différentes méthodes d'élaboration en fonction du type de jus de fruits souhaité (jus frais, jus conservés...)
- Pasteurisation
- Visite d'un site de production



- Visite d'un site de production



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Œnologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 1^{er} octobre 2025 - Caen (14)

NEW

CIDROLOGIE

Fabriquer du cidre

Initiation

Je maîtrise l'itinéraire technique de la fabrication de mon cidre



- Différents types de cidres (définitions et réglementation)
- Choix variétaux
- Itinéraires techniques : le champ des possibles
- Visite d'un atelier cidricole
- Méthodes d'obtention de l'effervescence
- Construction de l'itinéraire technique pour un cidre (au choix des participants)



- Travaux de groupe sur les itinéraires techniques.
- Visite d'un atelier cidricole
- Remise du guide du cidrier



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Cenologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 10 septembre 2025 - Caen (14)



ET AUSSI

**Du conseil individuel
pour améliorer la qualité
de vos produits cidricoles**

Contactez nos cidrologues
Jean-Paul SIMON
au 06 85 30 87 71
François-Jan RAIMBAUD
au 06 45 64 06 18

Fabriquer du vinaigre de cidre

Initiation

Je maîtrise la fabrication de mon vinaigre à base de pommes



- Itinéraire technique, de l'arrivée de la récolte à la mise en bouteilles
- Réglementation
- Exercice de calcul du degré acétimétrique



- Dégustation (acétate d'éthyle, un vinaigre en cours d'élaboration, un vinaigre fini, un vinaigre à défaut)



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Œnologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 demi-journée

- 17 septembre 2025 - Caen (14)



POUR ALLER PLUS LOIN



Fabriquer du vinaigre de cidre
Perfectionnement

Durée : 1 jour

- 24 septembre 2025 - Caen (14)

NEW

CIDROLOGIE

Dégustation technique des cidres et poirés

**Je veux savoir décrire mes cidres et
poirés pour les mettre en valeur**



Principes de base de la dégustation :

- Utilité de la dégustation technique
- Mode opératoire et fiche de dégustation
- Dégustation technique commentée de 8 produits puis dégustation à l'aveugle : description des qualités organoleptiques (qualités et défauts) et identification des produits
- Mise en commun
- Valorisation de la dégustation dans un usage commercial



- Dégustation de 8 produits (cidres, poirés, moûts, produits à distiller)



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Œnologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 28 avril 2026 - Caen (14)



ET AUSSI

**Du conseil individuel
pour améliorer la qualité
de vos produits cidricoles**

Contactez nos cidrologues
Jean-Paul SIMON
au 06 85 30 87 71
François-Jan RAIMBAUD
au 06 45 64 06 18

NEW

CIDROLOGIE

Dégustation technique des pommeaux, apéritifs et cidres de glace

**Je décris mes pommeaux et cidres de
glace pour les mettre en valeur**



Principes de base de la dégustation :

- Examen visuel (gamme des couleurs)
- Examen olfactif (appréhension d'arômes de référence : boisé, fruité, végétal...)
- Examen gustatif (à partir de solutions modèles)
- Mise en pratique avec la dégustation de 8 à 10 produits catégorisés par typicité



- Dégustation de 8 à 10 produits



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Enologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 19 mai 2026 - Caen (14)



NEW

CIDROLOGIE

Dégustation technique des eaux de vie de Normandie

Je décris mes eaux-de-vie pour les mettre en valeur



Principes de base de la dégustation :

- Utilité de la dégustation technique
- Mode opératoire et fiche de dégustation
- Dégustation technique commentée de 9 produits (4 âges, 3 appellations, 2 méthodes d'élaboration)
- Dégustation à l'aveugle de 10 produits (1 eau-de-vie vieillie en fût, 4 âges, 3 appellations, 2 méthodes d'élaboration) : description des caractéristiques organoleptiques (qualités et défauts) et identification des produits
- Mise en commun
- Valorisation de la dégustation dans un usage commercial



- François-Jan RAIMBAUD ou Jean-Paul SIMON
Œnologue - Chambres d'agriculture de Normandie



Durée : 1 jour

- 2 juin 2026 - Caen (14)

4^e édition



Forum des fournisseurs en circuits courts

04 • 11 • 2025

10h00 • 17h00

Salle Toy Évènement / Louviers (27)

S'inscrire



normandie.chambres-agriculture.fr





CONSEIL PERSONNALISÉ

Retrouvez tous les conseils personnalisés
sur normandie.chambres-agriculture.fr



Les conseils personnalisés sont valables pour des
projets individuels ou collectifs.
Vous souhaitez un accompagnement qui ne figure pas
dans nos prestations présentées ?
Contactez votre conseillère circuits courts.



ENTRETIEN PROJET

De l'idée au projet

Une heure d'écoute privilégiée sur votre projet pour mieux le préparer et le présenter.

- Confronter mon idée à un conseiller circuit court et avoir un premier retour
- Faire le point sur la réglementation qui s'applique à mon projet



TOUR D'HORIZON PROJET CIRCUITS COURTS/AGRITOURISME

Accélérer mon projet en établissant un plan d'action

Évaluer toutes les facettes de votre projet : marché, réglementation sanitaire et commerciale, au cours d'un rendez-vous sur votre exploitation.

- Échanger sur votre projet et identifier vos besoins
- Décrypter la réglementation autour du projet
- Identifier les points forts et les points faibles du projet
- Élaborer un plan d'action avec les étapes à suivre pour mener à bien mon projet



Plan d'action et documents de référence



ÉTUDE DE MARCHÉ EN CIRCUIT-COURT OU D'ACCUEIL À LA FERME

Professionaliser ma démarche pour optimiser la réussite

Un appui à la construction de votre étude de marché avec des rendez-vous en présentiel et un suivi étape par étape, à distance.

- Étudier la zone de chalandise
- Se positionner par rapport à la concurrence, et relever les prix du marché
- Approcher son chiffre d'affaires potentiel
- Ajuster le projet à son territoire, à la clientèle cible visée
- Avoir des préconisations marketing (prix, lieux de commercialisation...).



Accompagnement méthodologique à la rédaction de l'étude de marché



ÉTUDE ÉCONOMIQUE D'UN PROJET

Assurer la viabilité de mon projet

Évaluer les différentes options et réaliser une simulation économique sur 4 ans.

- Estimer vos marges et vos revenus
- Calculer la rentabilité globale de votre exploitation et analyser la faisabilité de votre projet.
- Crédibiliser votre démarche auprès des partenaires financiers et institutionnels (dans le cadre d'une demande d'aide à l'installation ou de subvention).



Une étude technico-économique



PLAN BÂTIMENT - ATELIER DE TRANSFORMATION

Réussir mon projet bâtiment

Évaluez la faisabilité technique de votre atelier de transformation et/ou magasin et soyez accompagné, de la conception jusqu'au dépôt de permis de construire.

- Approche globale de votre projet
- Étude personnalisée de faisabilité (technique et réglementaire)
- Intervention de conseillers spécialisés en bâtiments
- Expertise de plus de 30 ans, reconnue à l'échelle régionale et nationale
- Appui d'un architecte (optionnel)



Comptes-rendus des visites
Plans et estimation du montant des travaux
Dossier de permis de construire (sauf avant-projet seul)
Dossiers administratifs (optionnel)



MONTAGE DU DOSSIER DE SUBVENTION

Financer mon projet

Rédaction du dossier de demande de subvention, révision des devis comparatifs et des pièces justificatives.

- Présentation claire de votre projet
- Optimiser vos chances d'obtenir une subvention pour financer une partie de votre projet



Dossier de subvention



AUDIT SANITAIRE

Garantir mes pratiques pour être serein

État des lieux de vos pratiques sanitaires et des locaux de transformation et/ou de vente pour respecter les obligations réglementaires.

- Vérifier la conformité de vos locaux de transformation
- Évaluer vos pratiques au niveau sanitaire, pour les optimiser (bonnes pratiques d'hygiène, documents, enregistrements...)
- Identifier vos points forts et vos axes d'amélioration
- Améliorer la qualité sanitaire de vos produits



Compte-rendu d'audit : plan d'action et préconisations



DOSSIER DE DEMANDE D'AGRÉMENT CE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Garantir mes pratiques d'hygiène en atelier

Création clef en main, relecture ou mise à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ou de votre dossier de demande d'agrément sanitaire (CE) à partir des éléments fournis par vos soins.

- Établir/confronter vos pratiques aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Traduire concrètement l'application du PMS dans votre atelier
- Disposer d'un dossier et d'un système documentaire adapté à votre activité, et conforme aux attentes de la DDPP



Option 1 : dossiers rédigés, liste de préconisations

Option 2 : relecture du dossier, liste de préconisations



DIAGNOSTIC COMMERCIAL



Booster mes ventes

Audit multi-critères de votre politique commerciale pour déterminer vos points forts et vos axes d'amélioration (gamme de produits, prix, circuits de vente...).

- Bénéficier d'un regard extérieur, professionnel et critique
- Mieux connaître la clientèle pour adapter mes pratiques commerciales
- Avoir les clés pour développer mes ventes : connaissance du marché, distribution, communication



Compte-rendu d'audit : plan d'action et préconisations



CALCULER MON PRIX DE REVIENT

Vendre au prix juste pour mieux gagner sa vie

Calcul de votre prix de revient sur un ou plusieurs produits à partir de vos chiffres, à l'aide d'un outil adapté à la vente en circuits courts.

- Connaître mon ou mes prix de revient
- Optimiser mes moyens de production
- Identifier des axes d'amélioration dans la construction du prix
- Savoir argumenter sur mon prix de vente



Synthèse des calculs du ou des prix de revient et préconisations

Fichier de calculs rempli avec vos données





VISITES DÉCOUVERTE & WEBINAIRES

Envie de participer à une des visites
ou à un des webinaires proposés ?
Contactez votre conseillère circuits courts.



VISITES DÉCOUVERTE & WEBINAIRES

9 VISITES DÉCOUVERTE

Vous êtes agriculteur avec un projet de diversification ou vous avez un projet d'installation agricole ? Les visites découverte sont faites pour vous.

C'est gratuit ! Pour participer, inscrivez-vous auprès de votre conseillère circuits courts pour les visites qui vous intéressent.

• Commercialisation via distributeurs automatiques	23 septembre 2025 à 14h (Eure) Printemps 2026 (Manche)
• Atelier de transformation de légumes	9 décembre 2025 à 14h (Manche)
• Atelier de transformation laitière (chèvres)	22 janvier 2026 (Calvados)
• Abattage de volailles à la ferme (EANA)	Janvier 2026 (Orne)
• Élevages de poules pondeuses et centre de conditionnement d'œufs	Janvier 2026 (Seine-Maritime)
• Atelier de transformation d'huile	Février 2026 (Normandie)
• Atelier de transformation laitière (vaches)	Avril 2026 (Calvados)
• Camping à la ferme et accueil de camping-car	Printemps 2026 (Calvados ou Manche)
• Médiation animal	Printemps 2026 (Normandie)

12 WEBINAIRES

1h pour vous informer régulièrement sur la réglementation et l'actualité des circuits courts.

Inscription gratuite en amont de chaque webinaire : inscrivez vous à la newsletter Actu'circuits courts pour être tenu(e) informé(e).

• Réaliser son étude de marché	15 septembre 2025, 9 mars 2026, 15 juin 2026
• Calculer son prix de revient	25 septembre 2025
• Comprendre le PLU pour amorcer mon projet de diversification (agritourisme ou circuits courts)	2 octobre 2025
• Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire	21 octobre 2025, 24 mars 2026
• Étiquetage des produits alimentaires en circuits courts	18 novembre 2025
• Mettre en place une petite restauration à la ferme	4 décembre 2025
• Professionnaliser sa communication en circuits courts	8 janvier 2026 (14h)
• Créer un événement sur sa ferme	15 janvier 2026
• Produire et vendre de l'alcool : réglementations et déclarations	9 février 2026 (14h)

Tous les webinaires ont lieu de 11h à 12h, sauf lorsqu'une autre horaire est indiquée. D'autres dates pourront être proposées au cours de l'année, rendez-vous sur notre site Internet. Ces visites découverte et webinaires sont organisés par les Chambres d'agriculture de Normandie avec un appui financier des conseils départementaux et du PRDAR.

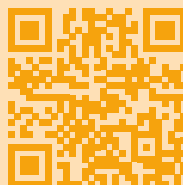
Newsletter

Actu' Circuits courts

- Informations techniques et réglementaires
- Agenda des événements et formations



Inscrivez-vous



normandie.chambres-agriculture.fr



CIRCUITS COURTS ET AGRITOURISME

Adhérer à Bienvenue à la ferme

- Développer l'accueil à la ferme ou la vente directe
- Gagner en performance dans votre activité
- Participer au rayonnement de l'agriculture auprès du grand public

Calvados : 06 38 95 77 10
Eure : 06 73 07 40 93
Manche : 06 70 25 85 38
Orne : 06 76 24 79 36
Seine-Maritime : 06 84 96 40 56



ADHÉREZ À NOS MARQUES ET RÉSEAUX



Découvrez notre réseau national d'accueil à la ferme et de vente directe. Retrouvez plus d'infos [en ligne](#).



Marchés de Producteurs de Pays

Ces marchés sont réglementés par une charte afin que les produits présentés proviennent directement et exclusivement des producteurs et artisans locaux. Ils garantissent la vente de produits en direct, du producteur au consommateur, avec en prime, la convivialité et l'échange. Les Marchés de Producteurs de Pays dans l'Orne et dans l'Eure sont reconduits chaque année en partenariat avec les territoires.

Contact : Céline DESLANDES : 02 33 31 48 07 - celine.deslandes@normandie.chambagri.fr

Site Internet : www.marches-producteurs.com



Orne Terroirs et Manche Terroirs

Encadrées par une charte et des cahiers des charges de production spécifiques, ces marques garantissent la qualité des produits. Les produits sont agréés par un jury de dégustation qualifié vérifiant s'ils sont conformes aux fiches de dégustation.

Adhérer au réseau vous permet, d'améliorer votre visibilité grâce aux outils de communication mis en place, d'accéder à de nouveaux marchés et de maintenir la qualité de vos produits.

Orne Terroirs : Céline DESLANDES : 02 33 31 48 07 - celine.deslandes@normandie.chambagri.fr

Manche Terroirs : Nathalie HEDOU : 02 33 06 48 89 - nathalie.hedou@normandie.chambagri.fr



Saveurs de Normandie

Saveurs de Normandie valorise le caractère normand des produits estampillés auprès des consommateurs en répondant aux garanties suivantes : origine, qualité et saveur.

Elle permet aussi un appui au référencement auprès de GMS, la priorité sur les salons et des opérations de communication à grande échelle.

Contact : 02 31 28 15 35



Local & Facile

L'association de producteurs normands basée en Seine-Maritime offre la possibilité de nouveaux marchés et débouchés : approvisionnement en restauration collective, réceptions et paniers cadeaux.

L'association répond à des appels d'offres et propose aux entreprises et collectivités une démarche éco-responsable et locale. Elle valorise les produits locaux, dynamise les circuits courts et développe une valeur ajoutée dans les exploitations de la région.

Contact : 02 35 59 47 57 - contact@localetfacile.fr



CONSEIL PERSONNALISÉ

Nos prestations sont calibrées sur mesure selon votre projet ou votre situation, en rendez-vous avec votre conseiller/ère. Le devis est réalisé en fonction du temps passé. Certaines prestations peuvent bénéficier d'aides. Tarifs et conditions sur demande.



FORMATIONS

Public

Nos formations s'adressent en priorité aux agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, salariés d'exploitation et personnes engagées dans un parcours à l'installation. Les salariés d'organismes agricoles ainsi que les publics non agricoles y ont également accès.

Horaires et lieux

Les journées de formation démarrent entre 9h00 et 10h00 et se terminent entre 17h00 et 17h30 avec une pause repas le midi. Les horaires et lieux sont précisés dans le courrier ou l'e-mail de confirmation de la formation.

Inscription

L'inscription est validée à réception du contrat et du règlement le cas échéant. Une convention ou un contrat de formation est établi. Le courrier de confirmation ou l'e-mail est envoyé 8 à 10 jours avant le début de la formation. Il est impératif de s'inscrire au minimum 20 jours avant le début de la formation pour des financements CPF et OCAPIAT. Pour un financement VIVEA, les inscriptions sont encore acceptées la veille de la formation, sous réserve de places disponibles.

Tarif et règlement

Le montant des frais d'inscription est précisé sur l'offre de formation sur notre site Internet.

Situation n°1 :

Vous êtes chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial ou cotisant solidaire,
Vous êtes à jour de vos cotisations MSA,
Vous n'avez pas consommé en totalité le crédit formation de 3000 € alloué chaque année par VIVEA,

Dans le cas général, le reste à charge est de 70€/jour de formation. Vous pouvez trouver nos tarifs sur notre site Internet. Pour bénéficier de la prise en charge de VIVEA, vous devez valider votre consentement envoyé par mail.

Situation n°2 :

Vous êtes en cours d'installation, inscrit dans le parcours aidé, la formation est inscrite dans le PPP avant installation, **contacter Julie PERNEL au 06 61 34 04 26.**

Situation n°3 :

Vous êtes salarié, avec l'accord de votre employeur qui vous inscrira, **l'entreprise sera facturée de 266€/jour.** Ce tarif s'applique également aux particuliers ou aux retraités.
Ces tarifs sont nets de taxe ; ils ne comprennent pas les frais de repas et de déplacement qui restent à la charge du participant. Le règlement se fait par chèque ou par virement à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture de région Normandie. En application du décret n°2012-1115 du 02/10/12, une pénalité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement est appliquée en cas de retard de paiement au-delà de 30 jours.

Dédits annulation et reports

En cas d'abandon par le participant ou d'absence en cours de formation, la totalité des frais d'inscription est facturée, sauf cas de force majeure dûment justifié. Dans ce dernier cas, la formation est facturée au prorata temporis de la participation.

Nous nous réservons la possibilité de reporter ou d'annuler une formation, notamment en cas de force majeure ou si le nombre de participants est insuffisant. Les intéressés sont alors prévenus dans les plus brefs délais et la formation n'est pas facturée. L'ensemble des conditions de résiliation et d'interruption de la formation est détaillé dans la convention ou le contrat de formation.

Changements éventuels

Les informations communiquées dans les offres de formation peuvent être modifiées : le nom des intervenants, les dates et les lieux. Dans tous les cas, les informations sont mises à jour dans le courrier ou l'e-mail de confirmation de la formation.

Justificatifs à conserver

Une attestation de fin de formation ou un certificat de réalisation est envoyé au participant à l'issue de la formation ainsi qu'une facture.

Nos engagements

Nous respectons 5 engagements qualité en faveur des acteurs du monde agricole. Décrits sous forme d'objectifs pour tous nos accompagnements, ils sont consultables sur notre site internet et affichés dans les lieux d'accueil. Nos formations sont réalisées dans le respect de la réglementation et des textes d'application en vigueur. Des données personnelles et des données liées à l'entreprise du bénéficiaire sont recueillies. La Chambre d'agriculture de région Normandie s'engage à la plus stricte confidentialité. Uniquement avec l'accord du bénéficiaire, certaines données pourront être divulguées à l'extérieur. Conformément à la loi relative à la protection des données, le bénéficiaire peut demander par mail, protection_des_donnees@normandie.chambagri.fr, la rectification, l'effacement, la limitation voire l'arrêt du traitement de ses données. Le bénéficiaire a le droit de porter réclamation auprès de la CNIL dans le cas où il jugerait que ses droits ne sont pas respectés.

Nos engagements

En cas de règlement de frais de formation sur fonds propres, la Chambre d'agriculture de région Normandie garantit au consommateur le recours effectif à un dispositif de médiation de la consommation. La Chambre d'agriculture de région Normandie met en place son propre dispositif de médiation pour résoudre le litige par une solution amiable. À défaut d'accord amiable, le consommateur a la possibilité de saisir gratuitement le médiateur de la consommation dont relève la Chambre d'agriculture de région Normandie, à savoir l'Association des Médiateurs Européens (AME CONSO), dans un délai d'un an à compter de la réclamation écrite adressée à la Chambre d'agriculture de région Normandie. La saisie du médiateur de la consommation devra s'effectuer : Soit en complétant le formulaire prévu à cet effet sur le site Internet de l'AME CONSO : mediationconso-ame.com. Soit par courrier adressé à l'AME CONSO, 197 Boulevard Saint-Germain - 75007 PARIS. En cas de règlement de frais de formation par une entreprise ou un financeur de formation, si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal administratif territorialement compétent pourra être saisi pour régler le litige.

Financez vos formations

Chef d'exploitation

- Vous pouvez bénéficier du service de remplacement à hauteur de 75 €/jour.



TARIFS

Cas général 70 €/jour/personne, sauf exception.

Nous consulter

Salarié agricole

Vous pouvez participer à toutes les formations proposées. **Votre inscription doit être faite par votre employeur.**

Vous participez à une formation, 2 possibilités de prise en charge :



- Cette formation est prise en charge dans le cadre du catalogue OCAPIAT (100 % des coûts pédagogiques). Contactez votre antenne de proximité un mois à l'avance.
 - Pour les autres formations de notre catalogue, vous nous réglez les frais d'inscription indiqués dans l'offre formation et déposez au moins 1 mois à l'avance une demande de prise en charge en ligne. Rendez-vous sur le site ocapiat.fr, menu "Entreprises" > "Former" > "Former en externe" > "Actions hors catalogue (sur-mesure)".
- En cas de problème appelez le 01 73 29 30 65 et laissez un message avec vos coordonnées.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILAN DE COMPÉTENCES

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

Contribuer à la vitalité de l'agriculture et des territoires de demain

Développer avec nos clients des solutions innovantes au regard du monde agricole et de leurs besoins

S'engager à accompagner nos clients de façon personnalisée avec nos équipes pluridisciplinaires expertes

Proposer des services créateurs de valeurs





CHAMBRES
D'AGRICULTURE
NORMANDIE

Chambre d'agriculture du Calvados

6 avenue de Dubna - CS 90218
14209 HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR cedex

CIRCUITS COURTS

Olivia GONESSE
07 64 37 23 94

PROMOTION

Laury DROUET
06 38 95 77 10

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Élodie HARDY MÉTAYER
06 33 60 10 33

Chambre d'agriculture de la Seine-Maritime

Chemin de la Bretèque - CS 30059
76237 BOIS-GUILLAUME cedex

CIRCUITS COURTS

Pauline VIER
06 84 96 41 05

PROMOTION

Camille LEROUX
06 84 96 40 56

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Olivia BRIALIX
06 86 38 56 89

Chambre d'agriculture de la Manche

Avenue de Paris
50009 SAINT-LÔ cedex

CIRCUITS COURTS

Anne MANACH
06 30 08 56 09

PROMOTION

Flavie JEANNE
06 70 25 85 38

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Stéphanie DAVENEL
06 33 22 28 60

Chambre d'agriculture de l'Eure

5 rue de la Petite Cité
27000 ÉVREUX

CIRCUITS COURTS

Anne HOULET
06 82 55 83 40

PROMOTION

Marie-Louise LARA
06 73 07 40 93

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Hugues AUBRY
06 08 06 70 21

Chambre d'agriculture de l'Orne

52 Boulevard du 1^{er} Chasseurs - CS80036
61001 ALENÇON

CIRCUITS COURTS

Anne DEMONCEAUX
06 89 25 86 97

PROMOTION

Marion SOURZAC
06 60 37 55 38

ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Hugues AUBRY
06 08 06 70 21

Toutes informations sur le site normandie.chambres-agriculture.fr



Notre offre de conseil est organisée par le réseau des Chambres d'agriculture de Normandie avec le soutien financier de :

