

## Offre de formation

Le Centre d'expertise en gestion agricole (CEGA) en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), organise une formation portant sur « **Les particularités des différents circuits de commercialisation de proximité** » les **28 et 29 novembre** prochains.

Comme intervenants, nous désirons tous être en mesure d'accompagner les entrepreneurs dans leurs projets et de mieux comprendre leurs enjeux. Directeurs de compte, conseillers en gestion, agent de développement et conseillers en commercialisation sont tous concernés par le nombre croissant d'entreprises qui se tournent vers des circuits de commercialisation de proximité (kiosque à la ferme, agrotourisme, marché public, vente directe aux épiceries...). Cette formation vise donc à démystifier les différents types de mise en marché et les stratégies marketing afin de bonifier notre service-conseil.

Au menu :

- Introduction à la mise en marché de proximité
  - Définition générale
  - Tendances de consommation
  - Vision de l'État
- Description des différents circuits de commercialisation
  - Mode de fonctionnement
  - Avantages et inconvénients
  - Conditions d'implantation
- Présentation de stratégies marketing
  - Notions de base en marketing
  - Clientèle cible
  - Publicité
- Analyse des ventes
  - Seuil de rentabilité
  - Prix de revient
  - Structure et liste de prix
- Compréhension de l'enjeu du service-conseil
  - Rôle des différents intervenants
  - Retombées des services-conseils



Nous comptons sur une équipe de formateurs dynamiques :

**Mme Patricia Claveau**, agronome, consultante et copropriétaire de *Les Couleurs de la Terre*, est spécialisée en développement agroalimentaire, particulièrement en mise en marché en circuits courts individuelle et collective, en agrotourisme et en marchés publics.

**M. Gilles La Roche**, consultant, et président de *Les Productions La Roche inc*, cumule près de 30 ans d'expérience dans le domaine du service alimentaire.

**Mme Sophie Laughrea**, M.Sc. agroéconomie à l'emploi du MAPAQ à la Direction du développement et de l'aménagement du territoire est responsable des dossiers touchant à la mise en marché de proximité.

**Mme Valérie Houle**, de la *Ferme des Hautes Terres*, fait l'élevage, la transformation et la commercialisation de porcs en pâturage, de veaux et de bœuf produits au rythme de la nature.

**Mmes Josée Lanoie et Michèle Bourque** de la *Ferme des Ormes* récoltent et mettent en marché des fines herbes, des légumes et des petits fruits de grande qualité qui font leur fierté.

Un programme de coaching suite à la formation vous sera également offert.

Venez passer 2 jours avec nous dans un lieu ancré dans l'histoire et les traditions à « **L'Hôtel Montfort** » situé à Nicolet. Nous vous invitons à consulter le site suivant : [www.hotelmontfort.ca](http://www.hotelmontfort.ca).

La formation sera au **coût de 300\$** pour les 2 journées (incluant les repas du midi). Nous vous invitons à vous inscrire à partir de notre site à l'adresse suivante : [www.cega.net/formations](http://www.cega.net/formations) avant le 20 novembre 2017. Pour de plus amples informations, veuillez contacter Mme Nadia Déry, agronome à [nadia.dery@cega.net](mailto:nadia.dery@cega.net)

N'hésitez pas à transmettre cette invitation à vos collègues et à votre réseau de contacts!

Au plaisir de vous rencontrer!

