



Les rendez-vous de la diversification

Un projet de diversification alimentaire en circuit court demande souvent des compétences, des savoirs et du temps supplémentaires.

janvier 2016

Quelles démarches entreprendre ? Comment gérer cette nouvelle activité ? A qui s'adresser ?

DiversiFerm vous propose quelques réponses...
A vous de composer votre programme...

Programme

8h30	Accueil			
9h00	Introduction René COLLIN, Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme, des Sports et des Infrastructures sportives			
9h20	Où en est-on dans les circuits courts alimentaires en Wallonie ? Stéphane WINANDY, Centre de Référence des Circuits courts			
10h10	Pause			
i.	BON À SAVOIR	LES BASES D'UNE DIVERSIFICATION RÉUSSIE	BONNES PRATIQUES DANS LA FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS	DYNAMISER SES VENTES
10h40	Mon produit peut-il entrer dans le système européen AOP/IGP ?	Réussir sa diversification pas à pas - La faisabilité de son projet	A propos du lait cru	Commercialisation : pourquoi pas via des collectivités ?
	Magali TIELEMANS Cellule d'Appui AOP/IGP	Martine DE NIJS DiversiFerm – pôle économique	Thérèse GODRIE DiversiFerm – pôle hygiène	Emeline SAUVAGE APAQ-W
11h20	Utiliser les résultats du contrôle laitier pour améliorer son rendement fromager	Les bonnes questions à se poser pour initier un projet de diversification	Entre prévention et détection des mammites : quels sont les gestes clés ?	Réussir sa présence sur Internet : les clés
	Thibault TROCH et Frédéric COLINET ProFARMilk, ULg	Samuel COIBION Agricall	Anne-Sophie RAO Clinique des Ruminants, FMV, ULg	Denis GENEVOIS Centre de compétence Tourisme
12h00	Lunch			
13h00	Un contrôle de l'AFSCA : inévitable mais pas insurmontable!	L'organisation du travail : prendre le temps d'y réfléchir	Comment réunir hygiène de traite, qualité du lait et confort de traite ?	Vendre ses produits au juste prix, impact du mode de commercialisation
	Jean-Sébastien WALHIN, AFSCA	Amélie TURLOT CRA-W	Thierry JADOUL Comité du lait	Maryvonne CARLIER DiversiFerm — pôle économique
13h40	Challenge-test sur Listeria monocytogenes: l'exemple concret du beurre au lait cru	Santé et aménagements du poste de travail	L'enjeu du nettoyage et de la désinfection	Coûts cachés de la logistique et des circuits courts
	Valérie MICHEL, Actalia (France)	Frédéric GASTINY PreventAgri	Sybille DI TANNA DiversiFerm – pôle hygiène	Stéphane WINANDY et Charles-Edouard JOLLY Centre de Référence des Circuits courts
14h20		Besoin d'aide : quelles solutions pour embaucher ?	Approche de défauts de fabrication de fromages	Des produits locaux qui se démarquent : le design peut faire la différence
		Claude VANHEMELEN Fédération Wallonne Horticole	Laurent DEMEFFE et J-Philippe VERCAIGNE DiversiFerm — pôle technologique	Clio BRZAKALA Wallonie Design
15h00	Pause			
15h30	Témoignages et présentation de projets de diversification			
17h00	Conclusion			

Damien WINANDY, Service public de Wallonie, DGARNE, Département du Développement - Direction de la Qualité

Qui?

Agriculteurs - Artisans 40 € Autres 80 €

Ces prix incluent le lunch.

Quand? Comment?

Les inscriptions peuvent être réalisées par téléphone au 081/62.23.17 ou via notre formulaire en ligne sur www.diversiferm.be jusqu'au 15 janvier 2016 au plus tard. Le paiement pourra se faire en espèces sur place*, avant le début des conférences, ou par facturation.

0ù ?

Auditoire Espace Senghor (E.S.) - Entrée n° 7

Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech de l'Université de Liège 2, passage des Déportés 5030 Gembloux





Informations

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous contacter par téléphone au

081/62.23.17

ou via notre adresse mail

infos@diversiferm.be



Gembloux Agro-Bio Tech Université de Liège











