

PROGRAMME DE FORMATION 2022

Action collective - 26020

**Communiquer sur l'offre agritouristique et
oenotouristique des territoires d'Occitanie auprès de
la clientèle des offices de tourisme**

Lieu de la formation : Carcassonne

Durée : 1 jour

Nombre total d'heures de formation : 7

Date(s) : 27 septembre

Tarif de la formation

300 € net de taxes (frais de dégustation et visites de l'après-midi inclus).

Salarié de droit privé : formation en action collective, coût de la formation pris en charge par l'OPCO et non déductible de votre enveloppe formation (être à jour de sa cotisation Afdas). Action collective. Nous vous indiquerons le 1er jour de la formation, les éléments à déclarer auprès de l'AFDAS.

Salarié de droit public : tarif dégressif en fonction du nombre de participants

Finalité

Se forger une identité collective autour de l'Agritourisme et l'Oenotourisme, des produits du terroir d'Occitanie et des savoir-faire.

Intégrer les activités agricoles dans la dynamique touristique du territoire

Faire vivre des expériences en milieu rural à la clientèle touristique

Objectifs opérationnels

1. Se sensibiliser au monde agricole et viticole, aux produits des territoires mais aussi à toute l'offre de services proposée autour du tourisme expérientiel

2. Mettre en avant les prestations agritouristiques proposées par les exploitations, caves et domaines de mon territoire
3. Valoriser les circuits courts auprès de la clientèle et parler des produits emblématiques de mon territoire
4. Disposer des clés pour valoriser les terroirs d'Occitanie : produits et offre agritouristique (sites internet et documents ressources,...)
5. Parler facilement de la richesse agritouristique d'Occitanie (prestations d'accueils à la ferme, marchés et événements, activités innovantes, atouts du tourisme rural)

Public cible

Conseillers en séjour, personnel en charge de l'accueil dans des structures touristiques

Pré-requis

Etre un OT marqué QT de préférence

Caractéristiques et modalités

- **Durée** : 1 jour
- **Nombre d'heures** : 7 heures
- **Dates** : 27 septembre
- **Nombre de personnes minimum et maximum** : 6 - 12
- **Horaires** : 9h00-12h30 et 14h00-17h30
- **Lieu** : Carcassonne
- **Code action** : 26020

Accessibilité : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En amont de la formation, nous définissons ensemble comment vous proposer le parcours le plus adapté.

Modalités d'accès : Inscription en ligne sur le site pro du CTRL Occitanie <https://pro.tourisme-occitanie.com/plateforme-de-services/programme-regional-de-formation-des-organismes-de-tourisme/>

Délai d'accès : Les formations du CTRL Occitanie sont accessibles de leur mise en ligne jusqu'à 15 jours avant la 1ère journée de formation (temps requis pour confirmation de la session et envoi des convocations). Passé ce délai, il est préférable de prendre contact avec le service formation pour s'enquérir des éventuelles places disponibles et des possibilités d'inscriptions en ligne. *Contacts : Sylvie Bonnefoy au 04 30 63 84 25 ou formation@crtoccitanie.fr*

Intervenants

Réseau des Chambres d'Agriculture d'Occitanie - Chambre d'Agriculture de l'Aude

Madame Florence OLLIER

Chargée de mission agri oenotourisme, 15 ans d'expérience en accompagnement individuel et collectif, Partenariat avec les organismes du tourisme et les organismes professionnels agricoles aux échelles départementales et régionales. Responsable de la marque Pays Cathare (lien patrimoine, culture et savoir-faire).

Moyens mis à disposition et méthodes pédagogiques

Moyens mis à disposition : support PPT (partie théorique)
Visite et dégustation (partie pratique)

Méthodes pédagogiques : Méthode participative avec une alternance d'apport d'information, d'échange et partage de témoignages
Dynamique de construction participative pour connaître et communiquer sur les produits et les offres d'un territoire.
1/2 journée salle
1/2 terrain
Mise en situation au cours de la session

Suivi et évaluation

Suivi : Feuille d'émargement, certificat de réalisation, Attestation individuelle de fin de formation.

Suivi post formation :

Evaluation :

1. Evaluation amont : Un questionnaire des attentes sera adressé aux participants en amont de la formation. Tour de table de présentation des stagiaires avec identification de leur pré acquis et recueil de leurs attentes avec méthode métaplan.
2. Evaluation des acquis des stagiaires : Un questionnaire d'évaluation des acquis sera réalisé en fin de formation sous forme de quizz. Un bilan de fin de formation ou chaque stagiaire s'exprime sur l'atteinte des objectifs sera effectué.
3. A l'issue de la formation : questionnaire de satisfaction des attentes du stagiaire réalisé.

Programme

JOUR 1 : 27 septembre 9h00-12h30

- L'agriculture régionale : découverte des produits emblématiques de la région, les circuits-courts et la vente directe
- Agritourisme / Oenotourisme : Définition et présentation de la diversité de l'offre
- Contexte : demande sociétale, slow tourisme et l'offre agritouristique expérientielle chez les agriculteurs
- Présentation des atouts de l'offre agritouristique et de sa plus-value (innovation, respect des paysages et l'environnement, à la gastronomie, côté singulier, rencontre avec l'agriculteur...)
- Présentation des démarches qualités et des dynamiques territoriales : marques (Bienvenue à la Ferme, MPP), labels, événementiels en lien aux terroirs, tourisme expérientiel, lien aux

actions portées par les territoires ex : Plan Alimentaire Territorial, ...

JOUR 1 : 27 septembre 14h00-17h30

Dégustation et Visite d'exploitation - Appropriation par l'approche produit (techniques de dégustation) et expérience à la ferme

- Vivre une expérience agri-oenotouristique pour mieux en parler : découverte d'une entreprise agricole avec ses produits et activités
- Dégustation et mise en situation de découverte en tant que « touriste »
- Interaction avec le producteur et échange sur ses attentes par rapport au rôle des offices de tourisme

Mise en situation au cours du programme : cas pratique autour du conseil sur l'offre agritouristique à proposer à un touriste