canton de vaud

LIBERTÉ ET PATRIE

Agrilogie
Grange-Verney
Marcelin

La patente cantonale en élaboration de produits fermiers

4.5.4.5.8.

DADN – Direction générale de l'agriculture, la viticulture et des affaires vétérinaires
Agrilogie – Formations supérieures

Patente en élaboration de produits fermiers: Menu

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (1/6)

- Actuellement dans l'agriculture romande, il y a peu de mise en valeur des produits (marchés de gros, pas de différenciation).
- Volonté politique de soutenir les familles agricoles à trouver un revenu au sein de l'entreprise par la mise en valeur des produits.

www.agriaffaires.com

www.minoteries.ch

www.flickr.com

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (2/6)

- Du côté des consommateurs, il y a un intérêt et un marché pour des produits de proximité, des produits authentiques de qualité.
- Marchés en développement, tendance claire, population aisée

www.ruchebio.com

www.sudouest.fr

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (3/6)

- Les produits traditionnels disparaissent, les recettes ancestrales se perdent.

- L'industrie agro-alimentaire et les artisans emploient de plus en plus de techniques ou adjuvants non traditionnels (conservateurs, parfums, arômes, colorants, liants, surgélation, fumage rapide, etc…)

www.charcuterie-vaudoise.ch

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (4/6)

- En production agro-alimentaire, il y a beaucoup de mesures d'hygiène et de normes légales à respecter.
- Seule une bonne formation peut être garante du respect des normes et de la qualité.

www.studyrama.com

www.hygiene-securite-alimentaire.fr

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (5/6)

- Le marché des denrées alimentaires est un marché saturé mais des niches existent pour les produits fermiers.
- Une étude de marché préalable est nécessaire afin de déterminer quels produits trouveront des débouchés.

www.lamontagne.fr

www.lenouvelliste.ch

1. Patente en élaboration de produits fermiers: 6 bonnes raisons (6/6)

- Toute activité professionnelle nouvelle demande des investissements qui doivent être rentabilisés
- La formation permet de calculer le prix de revient des produits fermiers

www.fermeauberge-linossier.com

www.swissmint.ch

www.leycuras.com

2. Patente en élaboration de produits fermiers: public cible et enseignants

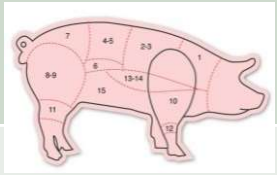
- Les participants sont des personnes actives dans l'agriculture, agriculteurs ou paysannes en principe, év. autres personnes intéressées.
- Le cours est conçu en plusieurs modules, chacun sous la responsabilité d'une personne spécialiste de son propre domaine.
- La formation assure des connaissances larges et des compétences pratiques. L'idéal est de mener à bien un projet en parallèle.

3. Patente en élaboration de produits fermiers: description de la formation (1/4)

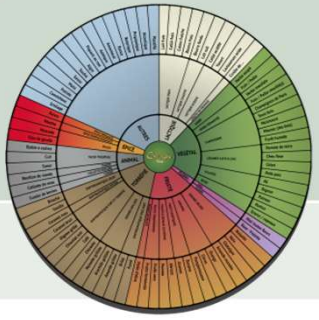
- Les modules de base permettent d'acquérir les compétences transversales nécessaires.

Hygiène, lois	Marketing, vente	Bases de la transformation	Rentabilité	Dégustation
hygiène, autocontrôle, bonnes pratiques, poids, étiquetage	filières, marketing, techniques de vente	techniques ancestrales, conservation, connaissance des produits	coûts de production	analyse sensorielle, entraîner son goût

www.mons.be


www.chezmonboucher.com

www.rhmediation.fr


www.christophefromager.com

3. Patente en élaboration de produits fermiers: description de la formation (2/4)

- Les modules spécifiques permettent d'acquérir des compétences théoriques et pratiques sur la transformation.

Du lait	De la viande	Des céréales	Des légumes	Des fruits
fromages à pâte dure ou molle, yoghourts, spécialités laitières	charcuteries, salaisons	bière, produits boulangers et autres céréales	conserves, choucroutes, légumes au vinaigre et autres	confitures, sirops, liqueurs, infusions, eaux-de-vie

www.cifhor.com

www.maison-delahaye.fr

www.pain-belledonne.com

www.test.doctissimo.fr/
@thinkstock

www.lapremoudiere.com

3. Patente en élaboration de produits fermiers: description de la formation (2/4)

Nous sommes en train de ré-organiser cette formation

- Il y aura possibilité de suivre des modules seuls (capitalisables pour le brevet) ou d'obtenir la patente cantonale avec plusieurs modules et le travail de diplôme.

3. Patente en élaboration de produits fermiers: description de la formation (3/4)

- Les cours auront lieu dès le lundi 26.10.2026.
- Un jour par semaine (lundi)
- En grande partie sur le site de Grange-Verney, quelques jours dans des installations hors site (boulangerie fermière à Pomy ou école professionnelle de Montreux par exemple) et excursions/visites

3. Patente en élaboration de produits fermiers: description de la formation (4/4)

- Le travail de diplôme consiste à établir la recette d'un produit traditionnel, le produire, le faire déguster et défendre son profil gustatif, démontrer comment le commercialiser, défendre son calcul des coûts de production.

www.chezlaurene.ch

3. Patente en élaboration de produits fermiers: à venir…

- La prochaine volée débute le 26.10.2026
- Nous recrutons une volée de 15 personnes maximum
- Les premiers inscrits sont les premiers servis
- Les coûts (écolage) sont de Fr. 3’500.-.

3. Patente en élaboration de produits fermiers: équipements

- Nous avons de nombreux équipements mobiles
- Nous avons construit un laboratoire dédie à Grange-Verney