



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOUVELLE FORMATION

Patente cantonale en élaboration de produits fermiers

La patente cantonale vaudoise en élaboration de produits fermiers est une nouvelle offre de formation qui vise quatre objectifs: augmenter la plus-value des produits des exploitations agricoles, sauvegarder et redéployer des produits alimentaires traditionnels, répondre à un besoin du marché et donner aux jeunes agriculteurs et aux jeunes paysannes des outils pour s'assurer un avenir sur leurs exploitations. Agrilogie ouvre une classe à la rentrée 2016.

Malgré sa diversité, l'agriculture vaudoise met relativement peu en valeur ses produits: céréales, oléagineux, lait d'industrie, pommes de terre, betteraves, fruits et légumes pour les marchés de gros; les marges sont faibles sur ces débouchés. En même temps, les consommateurs romands s'intéressent toujours plus aux produits locaux, aux produits traditionnels, aux aliments qui ont de la saveur et une culture. Les labels régionaux des grands distributeurs, le développement des AOP, le succès des plats traditionnels en sont la preuve. Agrilogie propose une nouvelle formation qui s'inscrit dans la création d'une patente en élaboration de produits fermiers.

En cours d'emploi, cette formation est ouverte à toute personne intéressée par les produits fermiers, mais elle s'adresse tout particulièrement à celles qui ont un projet de développement de produits fermiers, soit des agriculteurs ou des paysannes. Cette formation permettra de développer des compétences de base en hygiène, marketing, analyse sensorielle, économie et droit des denrées alimentaires. A ces bases s'ajoutent 16 modules axés sur la transformation des produits. Les cours de la patente en élaboration de produits fermiers s'étalent sur deux années scolaires, d'août 2016 à juillet 2018. Cela représente une durée totale de 135 jours dont 115 de cours, soit 920 périodes. Les cours auront lieu tous les vendredis de l'année scolaire, à quoi s'ajoutent huit samedis matins ainsi que trois semaines complètes par an et quelques excursions ou voyages d'études. Un travail de diplôme clôt la formation avec le développement et la présentation de la recette d'un produit traditionnel, l'élaboration de ce produit, sa dégustation et sa mise en marché.

Les coûts d'écolage ont été fixés à 2500 francs par an, soit 5000 francs en tout. Le nombre de places étant limité dans les ateliers pratiques, la première volée 2016-2018 ne pourra accueillir que 14 candidats. Les premières personnes à s'inscrire auront une priorité. Délai d'inscription: 28 février 2016.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 11 janvier 2016

DECS, Thierry Gallandat, doyen formations supérieures Agrilogie, thierry.gallandat@vd.ch, 021 557 98 98