



FACE *in itinere* - Guide de saisie pour les producteurs fermiers souhaitant accueillir des stagiaires

Afin d'apparaître sur la plateforme à venir recensant les producteurs fermiers/artisanaux et vendeurs de fromages, voici un rapide guide de saisie d'accompagnement pour le remplissage du formulaire en ligne disponible sur www.itinere.eu avec la page d'accueil suivante :

in PROJECT BY FACEnetwork
itinere

Français

CONNEXION

Bienvenue !

Améliorer l'accès des producteurs fermiers et artisanaux de fromages et produits laitiers et les vendeurs à des programmes de formation adaptés à leurs besoins spécifiques, en utilisant la mise en réseau et la mobilité à travers l'Europe.

Stage

L'un des objectifs du projet Erasmus + "FACE in itinere" est de faciliter les échanges entre les producteurs et vendeurs de fromages fermiers et artisanaux et de produits laitiers. Cela peut être fait en offrant et en participant à des stages (en tant qu'étudiant ou sur une base volontaire) et des visites par ou à des collègues dans d'autres endroits. Dans le cadre du projet, nous mettrons en place une plateforme pour faciliter cet échange. En remplissant le questionnaire sur ce site, vous pouvez exprimer votre intérêt à accueillir des stagiaires et / ou recevoir des collègues de passage. Nous vous invitons à rejoindre cette plateforme !

Inscription

On accède au questionnaire en cliquant sur « inscription », la page suivante s'affiche. L'idée étant de se créer un espace afin de pouvoir venir modifier à tout moment les informations renseignées. *La FNEC vérifiera (absence d'erreur de compréhension principalement) et validera la publication.*

in PROJECT BY FACEnetwork
itinere

Français

CONNEXION

Inscription

Producteur fermier ou artisanal Vendeur Course provider

Organisation dont vous êtes membre:

France - FNEC

⚠️ Merci de noter que pour vous inscrire sur cette plateforme et faire savoir que vous êtes disposé(e) à recevoir des stagiaires et/ou de visites, vous devez nécessairement être membre d'une des organisations de FACEnetwork listées plus haut.
Pour plus d'information, veuillez contacter une organisation membre de FACEnetwork dans votre pays. Vous trouverez des contacts ici : [FACEnetwork - Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network](#).

Nom: Prénom Nom

Choisissez un mot de passe:

Email: monemail@email.fr

Merci de répéter le mot de passe:

annuler S'inscrire ici

Remplissez les champs et cliquez ici pour continuer

On accède à votre espace personnel d'où vous pouvez modifier votre mot de passe, compléter le questionnaire, voire supprimer votre compte.

Retrouvez ici la date et l'heure de la création du questionnaire et de sa dernière modification

Cliquez ici pour accéder au questionnaire à remplir

L'étape 1 du questionnaire concerne des renseignements généraux, le site web est facultatif.

Barre de progression dans les 6 étapes du questionnaire

Cliquez ici pour passer à l'étape 2 questionnaire

L'étape 2 du questionnaire concerne des informations supplémentaires dont la/les langue/s parlées, le reste étant facultatif mais très intéressants pour les futurs stagiaires.

Questionnaire (Producteur fermier ou artisanal)

Etape 1 Etape 2 Etape 3 Etape 4 Etape 5 Etape 6

Etape 2: Information supplémentaire [< retour](#) [suite >](#)

*** Langues parlées**

български čeština dansk Deutsch ελληνικά English español
 eesti suomi français Gaeilge hrvatski magyar italiano
 lietuvių latviešu Malti Nederlands polski português română
 slovenčina slovenščina svenska

Type de lait

Vache
 Chèvre
 Brebis
 Bufflone

Type de produit

Fromages à coagulation lactique
 Fromages à coagulation enzymatique et mixte
 Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation
 Lait pasteurisé destiné à la consommation humaine directe
 Lait cru destiné à la consommation humaine directe
 Beurre et crème
 Produits laitiers fermentés
 Produits laitiers non fermentés

* = champs obligatoires

*Cliquez ici pour
passer à l'étape 3
questionnaire*

L'étape 3 concerne des informations en plus facultatives mais intéressantes pour le stagiaire..

Questionnaire (Producteur fermier ou artisanal)

Etape 1 Etape 2 Etape 3 Etape 4 Etape 5 Etape 6

Etape 3: Information supplémentaire [< retour](#) [suite >](#)

Combien avez-vous d'animaux ?

Quelle est votre période d'activité principale ?
 jan. fév. mar. avr. mai juin juil. août sept. oct. nov. déc.

Combien avez-vous d'hectares ?

Quelle quantité de lait transformé par an (en kg) ?

Lait acheté, si oui, combien de pourcentage du volume transformé ?

Label

Aucun
 Agriculture biologique
 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Spécialité traditionnelle garantie (STG)
 Autre :

* = champs obligatoires

*Cliquez ici pour
passer à l'étape 4
questionnaire*

L'étape 4 concerne des informations sur l'activité (facultatifs mais intéressantes pour le stagiaire).

Questionnaire (Producteur fermier ou artisanal)

Etape 1 Etape 2 Etape 3 Etape 4 Etape 5 Etape 6

Etape 4: Information supplémentaire [< retour](#) [suite >](#)

Produits

Cru
 Pasteurisé
 Thermisé

Affinage sur place ?

Oui
 No

Type de commercialisation

Vente directe
 Grossiste
 Détaillant
 Autre :

Jours de travail ?

dim lun mar mer jeu ven sam

Nombre d'années d'expérience en tant que fromager/fromagère ?

Autre(s) activité(s) sur la ferme ?

Viande et produits carnés
 Cultures
 Maraîchage
 Viticulture
 Restauration ; activité traiteur
 Tourisme
 Cosmétiques
 Autre :

Informations complémentaires

*Cliquez ici
pour passer à
l'étape 5
questionnaire*

L'étape 5 concerne vos attentes et vos possibilités par rapport à l'accueil du stagiaire.

Questionnaire (Producteur fermier ou artisanal)

Etape 1 Etape 2 Etape 3 Etape 4 Etape 5 Etape 6

Etape 5: Vos attentes

[< retour](#) [suite >](#)

Êtes-vous prêt(e) à accueillir des stagiaires "étudiants" (stagiaires dans le cadre de leur formation dans une école, une université...)?

Oui
 No

Êtes-vous prêt(e) à accueillir des stagiaires "non étudiants" (stagiaires hors de tout cursus de formation)?

Oui
 No

Niveau d'expérience souhaité ?

Débutant
 Expérimenté
 Professionnel

Fournissez-vous un logement au stagiaire ?

Oui
 No

Fournissez-vous les repas ?

Oui
 No

Durée minimum du stage (en semaine) ?

Êtes-vous prêts à recevoir des visiteurs ?

Non
 Oui, de petits groupes (< 5 personnes)
 Oui, possibilité d'accueillir des grands groupes aussi

Autre:

* = champs obligatoires

*Cliquez ici
pour passer à
l'étape 6
questionnaire*

L'étape 6 ne sera pas publiée, et permet de recueillir votre point de vue sur les formations en production laitière fermières pour le reste du projet FACE *in itinere*.

Questionnaire (Producteur fermier ou artisanal)

Etape 6: Supplément
[< retour](#)
[fermer](#)
[sauvegarder](#)

Merci d'avoir rempli ce questionnaire jusqu'ici. Dans le programme 'FACE in itinere', nous nous intéressons aussi au thème de la formation des producteurs laitiers fermiers et artisansaux. Accepteriez-vous de répondre à quelques questions supplémentaires sur ce thème ? Un grand merci par avance !

Quels sujets considérez-vous comme prioritaires pour votre activité ?

- Production/ technologie
- Sécurité alimentaire
- Economies d'eau
- Sous-produits animaux ou gestion des déchets
- Utilisation efficace des sols, des fertilisants et des pesticides
- Energies renouvelables
- Biodiversité et préservation du paysage
- Organisation et gestion d'entreprise
- Diversification de la commercialisation
- Autre (précisez s'il vous plaît) :

A votre connaissance, existe-t-il des formations concernant tous ces sujets dans votre pays ou votre région ?

Oui

Non, les sujets suivants ne sont pas couverts :

Avez-vous déjà suivi une formation sur ces sujets ?

Non

Oui. Voici la ou les formation(s) en question, ainsi que les informations relatives au(x) centre(s) de formation (nom, ville) :

Seriez-vous intéressé(e) à participer à des formations dans le futur ?

Non

Je ne sais pas

Oui. Dans ce cas, précisez quel(s) sujet(s) vous intéresserai(en)t le plus, même s'il(s) n'existe(nt) pas dans votre pays/région :

- Production/ technologie
- Sécurité alimentaire
- Economies d'eau
- Sous-produits animaux ou gestion des déchets
- Utilisation efficace des sols, des fertilisants et des pesticides
- Energies renouvelables
- Biodiversité et préservation du paysage
- Organisation et gestion d'entreprise
- Diversification de la commercialisation
- Autre (précisez s'il vous plaît) :

* = champs obligatoires

*Cliquez ici pour
sauvegarder votre
questionnaire*