

Catalogue des
FORMATIONS
2019-2020

PRODUCTIONS & TECHNIQUES
AGRO-ENVIRONNEMENT
GESTION D'EXPLOITATION
INSTALLATION TRANSMISSION
VALORISATION DES PRODUITS & SERVICES
GASTRONOMIE, VIN & PATRIMOINE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PYRÉNÉES-ORIENTALES

ÉDITO

« Chaque difficulté rencontrée doit être l'occasion d'un nouveau progrès » *Pierre de Coubertin.*

Vous savez tous à quel point l'agriculture est sans cesse soumise à de profondes mutations : fragilité des marchés, contraintes climatiques, évolutions réglementaires et attentes sociétales. Ce n'est pas une nouveauté mais le trait se renforce chaque année. La formation professionnelle continue n'y échappe pas et subit depuis 2014 une importante réforme.

Dans ce contexte, vous êtes plus que jamais les acteurs incontournables des évolutions et de l'avenir de notre agriculture. Les changements passent par vous, par vos choix, vos engagements et vos orientations. Face à l'agribashing, de plus en plus présent dans les débats publics, il est nécessaire de communiquer positivement et efficacement sur vos métiers et vos pratiques agricoles, pensez au pack communication ! Travailler son image c'est la mettre au service d'une meilleure communication auprès du consommateur. Mais utiliser les bons réseaux et les bons outils ne s'improvise pas et nous sommes là pour vous guider.

La formation est aussi un moyen pour nourrir vos projets d'entreprise et en faire émerger de nouveaux. Elle permet de rebondir individuellement ou collectivement pour anticiper, décider et agir. Qu'ils soient techniques (nouvel atelier, conversion en AB, certification HVE, agronomie et biodiversité) de diversification et/ou commerciaux, nos formateurs experts aideront à sécuriser vos projets.

Enfin, et ce n'est pas le moindre atout, la formation demeure un lieu d'échanges, un moment de convivialité entre pairs, alors penchez-vous sans attendre sur le catalogue 2019-2020 des formations de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, riche en nouveautés et toujours au plus proche de vos besoins.

Nous vous souhaitons une belle année en formation !

Antoine BAURES
Président Commission Formation
Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

L'ÉQUIPE



Carine CECCHINATO
Chef de service formation
04.68.35.87.80
c.cecchinato@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Virginie LEBLEU
Conseillère formation
04.68.35.74.29
v.lebleu@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Alenka MITRENKO
Conseillère formation
04.68.35.87.81
a.mitrenko@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Aline LAMARQUE
Conseillère formation
04.68.35.74.29
a.lamarque@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Myriam DE ANDRADE
Conseillère formation
04.68.35.74.08
m.andrade@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Laurie SIMON
Assistante formation
04.68.35.87.81
l.simon@pyrenees-orientales.chambagri.fr

SOMMAIRE

FORMATIONS 2019 - 2020

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : VIGNES & VIN

6

| | |
|--|---|
| Anticiper le dépérissement de la vigne en pratiquant une taille douce 🌿💧 | 6 |
| Conduire ma vigne en biodynamie 🌿 | 6 |
| MAECycle de formation en agro-environnement : les couverts végétaux 🌿 | 7 |
| Maîtriser l'irrigation de mes vignes 🌿 | 7 |
| Outils de travail de l'intercep : les régler pour bien les utiliser 🌿💧 | 7 |
| Reconnaître et lutter contre les maladies et parasites de la vigne 🌿 | 8 |
| Réussir la création de ma cave particulière 🌿 | 8 |
| Découvrir les clefs de la vinification 🌿 | 8 |

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : FRUITS, LÉGUMES & DIVERSIFICATIONS

9

| | |
|---|----|
| Créer un verger d'amandiers en agriculture raisonnée ou biologique 🌿 | 9 |
| Créer et aménager un verger de kakis 💡 | 9 |
| Conduire un verger de poiriers en agriculture biologique | 10 |
| Mettre en place un verger diversifié ou des petits fruits 🌿 | 10 |
| Connaître et favoriser la faune auxiliaire dans mon verger 🌿💧 | 10 |
| Conduire mon verger en biodynamie 🌿💡 | 11 |
| Découvrir la filière des Plantes Aromatiques bio en Occitanie et dans votre département 🌿 | 11 |
| Produire mes PPAM pour la vente directe 🌿 | 11 |
| Transformer mes plantes aromatiques en huiles essentielles | 12 |
| Réaliser des préparations culinaires à base de PPAM 🌿 | 12 |

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : ÉLEVAGE

13

| | |
|---|----|
| Santé du troupeau et gestion du tarissement avec la Méthode 5M – initiation et perfectionnement | 13 |
| Soigner mes animaux par l'homéopathie 🌿🏠 | 13 |
| Optimisez l'alimentation de vos ruminants avec la méthode OBSALIM 🌿 | 14 |
| Gestion alternative du parasitisme en élevage bovin et ovin/caprin 🌿🏠 | 14 |
| Découverte de l'ostéopathie en élevage 🌿 | 14 |
| Médecine manuelle - perfectionnement | 15 |
| Gestion sanitaire de mon troupeau bovin autour du vêlage 🌿 | 15 |
| Eleveur infirmier en ovin/caprin 🌿 | 15 |
| Connaissance et optimisation du sol de mes prairies – Méthode Herody 🌿 | 16 |
| Produire mes fourrages pour plus d'autonomie | 16 |
| Fabriquer son aliment à la ferme 🌿 | 16 |
| Transport de ruminants et/ou porcs vivants - CCTROV (ex-CAPTAV) 🏠 | 17 |
| Dresser et utiliser mon chien de troupeau - initiation et perfectionnement 🌿 | 17 |
| Choisir, poser et entretenir mes clôtures 🌿 | 17 |
| Réglementation et étiquetage des produits carnés 💡 | 18 |
| Connaître les techniques de conditionnement sous vide 💡 | 18 |

EQUINS

| | |
|--------------------------------|----|
| Formations équinées régionales | 18 |
|--------------------------------|----|

PORCINS

| | |
|---|----|
| Gestion sanitaire d'un atelier porcin : méthodes alternatives 🌿 | 19 |
| Biosécurité en élevage de porcs et sangliers 🏠 | 19 |

VOLAILLES

| | |
|---|----|
| Hygiène spécifique de conditionnement des œufs 🌿 🏠 | 20 |
| Élever des volailles et produire des œufs fermiers 🌿 | 20 |
| Des volailles en bonne santé 🌿 | 20 |
| Reconnaître les maladies des volailles par l'autopsie 💡 | 21 |
| Biosécurité en élevage de volailles 🏠 | 21 |
| Contrôle ante & post mortem des volailles 🏠 | 21 |

APICULTURE

| | |
|--|----|
| Stratégies de lutte contre varroa, en conventionnel et AB 🌿 💡 | 22 |
| De la fleur à la mise en pot, ou comment produire du miel de qualité 💡 | 22 |
| Gestion dynamique des populations et sélection | 22 |

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : TRANSFORMATION

24

| | |
|--|----|
| Transformer mes fruits et légumes 🌿 | 24 |
| Réussir mes légumes lactofermentés 🌿 💡 | 24 |
| Hygiène alimentaire et application des principes HACCP 🏠 | 25 |
| Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits et aromatisés) 🌿 | 25 |
| Connaître la réglementation en cosmétique 🌿 | 25 |

FROMAGERS

| | |
|--|----|
| Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer mon PMS 🏠 🌿 💡 | 26 |
| Initiation à la technologie de la Tomme des Pyrénées et des fromages lactiques 🌿 | 26 |
| Perfectionnement en technologie lactique : les accidents de fabrication 🌿 💡 | 26 |

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : ÉQUIPEMENTS ET MAINTENANCE

28

| | |
|--|----|
| Entretien mécanique et premières réparations | 28 |
| Initiation à la soudure | 28 |
| Utiliser et entretenir ma tronçonneuse 💡 | 29 |
| Initiation à la conduite et l'attelage du tracteur | 29 |

AGRO-ENVIRONNEMENT

30

| | |
|---|----|
| Formation préparatoire au Certiphyto - primocertificat : décideurs, opérateurs 🏠 | 30 |
| Renouveler votre Certiphyto : décideurs, opérateurs 🏠 | 30 |
| Plantes bio indicatrices : observer et caractériser les sols - Initiation et perfectionnement 🌿 🌿 | 31 |
| Initiation à la botanique 🌿 | 31 |
| Optimiser mon plan de fumure – Viticulture ou Arboriculture 🌿 🌿 | 31 |
| Favoriser la biodiversité sur mon exploitation 🌿 🌿 | 32 |
| Passeport vers la Haute Valeur Environnementale | 32 |

S'INSTALLER & TRANSMETTRE

33

| | |
|---|----|
| Formation préparatoire à l'installation : «stage 21h» 🏠 | 33 |
| Devenez Maître d'Apprentissage et / ou Maître Exploitant 🏠 📄 | 33 |
| Anticiper ma retraite et/ou la transmission de mon exploitation | 34 |

GÉRER MON EXPLOITATION

34

Se former au logiciel Mes parcelles  34

RESSOURCES HUMAINES

Gestion des salariés de l'embauche aux déclarations sociales  35

Bien manager mon équipe  35

Obligations de l'employeur en matière d'hygiène et de sécurité  35

Organiser ma comptabilité  36

SECOURISME

Sauveteur secouriste du travail SST 36

Maintien et Actualisation des Compétences SST (MAC SST) 36

VALORISER MES PRODUITS ET SERVICES

37

COMMUNIQUER

Créer mon site web et optimiser son référencement - Initiation et Perfectionnement   37

Booster ma communication avec Bienvenue à la ferme 37

Créer et optimiser sa page Facebook Pro - Initiation et Perfectionnement  38

Concevoir des supports de communication simples avec Crello   38

Réussir mes e-mailings et ma newsletter   38

Faire de belles photos avec mon smartphone ou mon reflex   39

Anglais de la vigne et du vin   39

Anglais, Espagnol ou Catalan toutes filières   39

VENDRE & ACCUEILLIR

Réussir ma stratégie commerciale pour booster mes ventes   40

Assurer la bonne rémunération de mes produits  40

Réglementation & fiscalité pour les stands de vente directe 41

Aménager efficacement mon point de vente   41

Accueillir une clientèle touristique et vendre mes produits et services    41

Franchir sereinement le cap de l'agri-oenotourisme  42

Permis d'exploitation pour obtenir ma licence de débit de boissons  42

Accueillir et créer des événements adaptés à un public en situation de handicap   42

GASTRONOMIE, VIN ET PATRIMOINE

43

Préparez vos assiettes fermières et apéritifs avec des produits locaux 43

Construire et réhabiliter des murs en pierres sèches  43

Initiation à la dégustation des vins du Roussillon  44

Perfectionnement à la dégustation des vins du Roussillon  44

A la rencontre des vignobles français  44

Bulletin d'inscription 45

Conditions Générales 46

Les aides à la formation 47



PRODUCTIONS ET TECHNIQUES
VIGNE & VIN



Anticiper le dépérissement de la vigne en pratiquant une taille douce

Objectif principal

Comprendre le développement physiologique de la vigne et l'impact de la tailles pour une meilleure gestion du vignoble.

Public visé

Vignerons et /ou salariés d'exploitation agricole.

Contenu

Écologie et physiologie de la plante. Compartimentation. Exemples de tailles. Vers une taille idéale, construire un cep résistant et efficace. Régénération d'un cep abîmé. Regreffeage. Marcottage. Gestion des rémanents. Inconvénients.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, démonstrations, pratique dans les exploitations.

Intervenants : M. BOURDARIAS - Formateur arboriste ORME.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 28 et 29 Janvier 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour



Conduire ma vigne en biodynamie

Objectif principal

Connaître les principes et techniques de la bio-dynamie et savoir les mettre en œuvre sur son exploitation.

Public visé

Vignerons ou salariés agricoles souhaitant s'initier à la bio-dynamie.

Contenu

Définition de la viticulture bio-dynamique. La nutrition des plantes. Liens entre le sol, la plante et l'animal. La fumure bio-dynamique et les soins aux plantes. Résultats quantitatifs et qualitatifs de la pratique bio-dynamique. Les rythmes cosmiques et l'emploi du calendrier. La régulation des parasites. Quelques éléments de facteurs complémentaires pour la fertilité.

Méthodes pédagogiques : Exposés avec vidéoprojection, observation de terrain, échanges avec des agriculteurs.

Intervenants : V. MASSON - Consultant Biodynamie Services.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 20 et 21 Novembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

MAECycle de formation en agro-environnement : les couverts végétaux

Dates

| De décembre 2019 à
janvier 2020
| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de
l'origine géographique des
participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Comprendre le fonctionnement, les intérêts et la mise en place des couverts végétaux.

Public visé

Obligatoire pour les vignerons ayant signé une MAEC et ouvert à tous.

Contenu

Le fonctionnement du sol, les différents types de couverts végétaux et les bénéfices attendus (structure du sol, apport organique, biodiversité...). Choix et conduite des couverts végétaux en fonction de la particularité de chaque sol.

Méthodes pédagogiques : Exposé en salle, observation et étude de cas sur parcelles

Intervenants : N. DUBREIL - Animateur technique CIVAMBIO 66

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Maîtriser l'irrigation de mes vignes

Dates

| Février 2020
| 1,5 jours

Lieu

| Perpignan - Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour
| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Optimiser le système d'irrigation des vignes en fonction de la ressource en eau et de l'objectif de production recherché.

Public visé :

Vignerons et/ou salariés d'exploitation.

Contenu :

La réglementation sur l'usage de l'eau. Les outils de pilotage de l'irrigation. Les choix d'équipements, la conduite de l'irrigation.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges, résultats d'expérimentation.

Intervenants : E. NOEMIE conseiller viticulture CA66 - P.GOURDON - technicien BRL

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Outils de travail de l'intercep : les régler pour bien les utiliser

Dates

| Mars 2020
| 1 jour

Lieu

| Tresserre - Station
viti-vinicole

Tarif

| Coût global : 203 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal

Connaître les réglages des différents interceps afin d'optimiser leur utilisation.

Public visé

Vignerons et/ou salariés d'exploitations viticoles.

Contenu

Le travail du sol, les différents outils de travail sur le rang et leurs incidences sur le sol, optimisation des réglages, utilisation des outils suivant les conditions pédoclimatiques.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, démonstrations, pratique dans les exploitations.

Intervenants : C. AUVERGNE - Conseiller viticole Chambre d'agriculture de l'Hérault.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Reconnaître et lutter contre les maladies et parasites de la vigne

Objectif principal :

Identifier les maladies et parasites, mettre en œuvre les méthodes de prélèvement et proposer une stratégie de lutte alternative.

Public visé :

Vignerons et salariés d'exploitations agricoles.

Contenu :

Mildiou et oïdium. La cicadelle verte, la cicadelle de la flavescence, les acariens de la vigne. L'Eudémis.

Développement, symptômes. La sensibilité selon les cépages. Impacts sur les récoltes.

Stratégie de lutte alternative en conventionnel et en AB. Méthode de comptage.

Tournée parcelle à parcelle ; observation et reconnaissance.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, démonstrations, observation de terrain, échanges.

Intervenants : J. THIERY - Chef de service viticulture Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 9, 16 et 23 juin 2020

| 3 après-midi

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 116 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Réussir la création de ma cave particulière

Objectif principal

Sécuriser et réussir son projet de création de cave particulière.

Public visé

Vignerons ayant un projet de création d'une cave particulière.

Contenu

Environnement professionnel et réglementation. Matériel et investissement. Stratégie d'entreprise et stratégie commerciale. Réglementation de l'activité d'une cave particulière. Visites et échanges avec deux vignerons.

Méthodes pédagogiques : Exposés avec vidéoprojection en salle, études de cas, visites.

Intervenants : A. LACROUX - directeur territoire P.O. CER France • H.GRAU - oenologue • S. GUILLET - Syndicat des Vignerons

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 16, 23, 30 janvier et 6

février 2020

| 4 jours (1 jour/semaine)

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Découvrir les clefs de la vinification

Objectif principal :

Découvrir les clefs de la vinification afin d'assister un professionnel expérimenté ou piloter soi-même l'activité de vinification.

Public visé :

Salariés de cave, vignerons démarrant une activité de vinification.

Contenu :

Raisin. Vendange. Microbiologie du vin. Technologies de la vinification. Traitement des moûts et des vins.

Dégustation. Soutirage. Assemblage. Sulfitage. Ouillage. Collage. Traitement physique des vins.

Tenue des registres et traçabilité. Sécurité.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, dégustation, exercices pratiques en collectif et en individuel.

Intervenants : H. GRAU - oenologue.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 17, 24, 31 mars et 7

avril 2020

| 4 demi-journées

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour



PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

FRUITS & LÉGUMES & DIVERSIFICATION

Créer un verger d'amandiers en agriculture raisonnée ou biologique

Dates

| 22 et 23 octobre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

Objectif principal :

Réussir la création et l'entretien d'un verger d'amandiers.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Le marché de l'amande. Les indicateurs économiques pour évaluer la faisabilité de son projet. La mise en place du verger : choix variétal, mode de conduite, outils.

Les techniques innovantes d'entretien du verger. La spécificité méditerranéenne. Visites de vergers et d'une casserie d'amandes.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, visites de terrain, échanges entre participants.

Intervenants : E. HOSTALNOU - Chef de service arboriculture & A. LABORDE - Conseiller Arboriculture Chambre d'agriculture des P.O. • A. MITRENKO - Conseillère Formation Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Créer et aménager un verger de kakis

Dates

| Novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Réussir la création et l'aménagement d'un verger de Kakis.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Le kaki ou plaqueminer : présentation de l'espèce. Les variétés d'importance commerciale. L'astringence et ses conséquences. Les techniques de suppression de l'astringence.

La culture du kaki en agriculture raisonnée et en AB : conduite, porte-greffe, irrigation, fertilisation, protection sanitaire, taille. L'aménagement de la parcelle et les haies composites. Visites de vergers en production.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, dégustation, exercices pratiques en collectif et en individuel.

Intervenants : formateur spécialisé en arboriculture

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Conduire un verger de poiriers en agriculture biologique

Objectif principal :

Identifier les principaux éléments techniques nécessaires à la mise en place d'un verger de poiriers tout en intégrant les stratégies de luttes agro-environnementales adaptées.

Public visé :

Arboriculteurs et porteurs de projets.

Contenu :

La mise en place du verger : choix variétal, mode de conduite, outils, entretien. Lutte alternative permettant de limiter les intrants chimiques : biodiversité fonctionnelle, faune auxiliaire... La taille.

Méthodes pédagogiques : Démonstration, visites de parcelles et observation de terrain, échanges.

Intervenants : Formateur spécialisé

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| mars 2020

| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Mettre en place un verger diversifié ou des petits fruits

Objectif principal :

Maîtriser les techniques de base de la production d'un verger diversifié et d'une culture de petits fruits dans le cadre d'une commercialisation en circuits courts.

Public visé :

Agriculteurs ayant un projet de diversification ou en cours d'installation.

Contenu :

Techniques de mise en place d'un verger diversifié et d'une culture de petits fruits : fraise, framboise, myrtille, groseille, cassis. Calendrier de production, densité, choix variétal, conduite du jeune verger et du verger en production, irrigation, fertilisation, protection des cultures, opérations de taille, rendement, prix de vente moyen.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, étude de fiches techniques, témoignages, visites, échanges.

Intervenants : E. DEPLAUDE – Conseillère spécialisée petits fruits - Chambre d'agriculture de l'Ardeche.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 2 et 3 décembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Connaître et favoriser la faune auxiliaire dans mon verger

Objectif principal :

Comprendre le rôle des auxiliaires indigènes dans la gestion des ravageurs. Comment les reconnaître et les favoriser sur son exploitation.

Public visé :

Arboriculteurs (pêches, abricots).

Contenu :

Les principaux auxiliaires en arboriculture (fruits à noyau), quels auxiliaires favoriser en fonction des conditions pédoclimatiques? Impact des produits phyto sur auxiliaires

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, observations et reconnaissance des auxiliaires. Analyse et discussions

Intervenants : V. SARTHOU – Consultante spécialisée biodiversité - SYRPHIS Agro-environnement

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 25 novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan- Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Conduire mon verger en biodynamie  **Dates**

| Janvier 2020

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Connaitre les pratiques spécifiques à la biodynamie et leur mise en œuvre sur son exploitation.

Public visé :

Arboriculteurs ou salariés agricoles.

Contenu :

Approche de la biodynamie et principes fondamentaux. La biodynamie appliquée à l'arboriculture : agronomie, fertilisation, préparations biodynamiques, éléments d'astronomie. Des bases à la pratique : compost, dynamisation, diversité culturale. Approfondissements sur un thème spécifique suivant la demande des participants.

Méthodes pédagogiques : Exposé en salle, observation et pratique sur parcelles**Intervenants :** Agronome spécialiste en biodynamie**Responsable du stage :** Alenka MITRENKODécouvrir la filière des Plantes Aromatiques bio en Occitanie et dans votre département **Dates**

| 26 Novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Rivesaltes

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Comprendre les atouts et contraintes d'une filière émergente, jauger la faisabilité des PPAM sur son exploitation existante ou à créer.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

La filière des plantes aromatiques. Commercialisation des PPAM en Occitanie. Organisation départementale. Références technico-économiques.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, visites d'exploitations.**Intervenants :** J. RIQUET- Référent régional PPAM Chambre d'agriculture Occitanie • G. DELEUSE- Chargé de mission PPAM Sud et Bio.**Responsable du stage :** Alenka MITRENKO

Produire mes PPAM pour la vente directe

Objectif principal :

Connaître la réglementation et les conditions de production des plantes aromatiques pour les circuits courts.

Public visé :

Producteurs ou futurs producteurs de plantes aromatiques et médicinales.

Contenu :

La réglementation, les conditions de production, conditionnement, incidences sur la qualité des plantes. Quelles plantes choisir pour la commercialisation en circuits courts.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, visites d'exploitations.

Intervenants : C. YVIN – conseiller PPAM – Chambre d'agriculture Drôme.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 16 et 17 octobre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Transformer mes plantes aromatiques en huiles essentielles

Objectif principal :

Identifier les modes de transformation des plantes aromatiques et médicinales en huiles essentielles.

Public visé :

Producteurs ou futurs producteurs de plantes aromatiques et médicinales.

Contenu :

Comment réaliser de la valeur ajoutée à partir de la production et de la cueillette de PPAM. Élaboration d'huiles essentielles à partir de plantes, méthodologie. Normes et sécurité d'un atelier : le paquet Hygiène. Coûts de revient et rentabilité d'un atelier de transformation. Réglementation et commercialisation en vente directe.

Méthodes pédagogiques : Visites, rencontres de producteurs, réalisation de produits transformés.

Intervenants : B. CANDAELE - Directeur CRIEPPAM (Centre Régional Interprofessionnel d'Expérimentation en PPAM).

• C. BRINGER-GUERIN - Chargée d'affaires réglementaires PPAM (CIHEF).

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 30, 31 mars et 3 Avril 2020

| 3 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants.

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Réaliser des préparations culinaires à base de PPAM

Objectif principal :

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour transformer et commercialiser les plantes aromatiques en préparations culinaires.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Réglementation sur transformation et commercialisation de plantes sauvages. Technologies de transformation et conservation.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travaux pratiques.

Intervenants : G. ANDRE - Formateur – CFPPA de Florac (Lozère).

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| Mars 2020

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants.

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour



Santé du troupeau et gestion du tarissement avec la Méthode 5M Initiation et perfectionnement

Dates

| Initiation :
- 9, 10 et 11, 12 sept 2019
- 27 et 28 janvier 2020
Perfectionnement :
- 29, 30 et 30,31 janv 2020

| 2 jours

Lieu

| Salle et exploitation dans les P.O.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour
| Agriculteur* : GRATUIT

Objectif principal :

Avoir une approche sanitaire globale de son élevage et repérer l'ensemble des facteurs qui interviennent sur la santé du jeune (état de la mère, alimentation, logement, pratique à la mise bas...).

Public visé :

Éleveurs de ruminants et porteurs de projet.

Contenu :

Acquisition de l'immunité et transfert immunitaire. Eau et hydratation. Besoin des mères en énergie et protéines. Les carences en oligoéléments. Méthodes pour mesurer l'état des animaux par tranche d'âge (qualité du colostrum, fourrage, savoir lire les étiquettes, évaluer l'état d'hydratation des animaux et l'accès des animaux à l'eau, le risque de contamination. Observation du bâtiment, des pâtures et du sol).

Méthodes pédagogiques : Exposés avec diaporama, échanges, observations et mise en situation, prises de mesures.

Intervenants : P-E. RADIGUE - Vétérinaire - Cabinet 5MVET

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Soigner mes animaux par l'homéopathie

Dates

| 7, 8 octobre et 7 novembre 2019
| 3 jours + 3,5h d'exercices en ligne

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Connaître les principes généraux de l'homéopathie et utiliser des remèdes dans des situations simples.

Public visé :

Éleveurs et personnes en cours d'installation toutes espèces.

Contenu :

Historique et principes de l'homéopathie illustrés d'exemples ; nature des remèdes ; avantages et limites . Trousse d'usage courant. Observation, recherche et classification des symptômes. Approfondissement du répertoire homéopathique. Les cas cliniques. Les remèdes homéopathiques. Etude d'un cas sur son exploitation (à distance via la plate-forme pédagogique).

Méthodes pédagogiques : exposés, échanges, visites, pratique de recherche de symptômes et de choix de remède.

Exercices en ligne et forum d'échange sur plate-forme pédagogique en ligne

Intervenants : N. LAROCHE - vétérinaire - GIE ZONE VERTE

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Optimisez l'alimentation de vos ruminants avec la méthode OBSALIM

Objectif principal :

Maîtriser les outils de reconnaissance et de lecture des signaux alimentaires par lesquels s'exprime le troupeau, ainsi que la pertinence des symptômes alimentaires, leur originalité et les effets sur l'économie et la santé.

Public visé :

Éleveurs et porteurs de projets.

Contenu :

Découverte et prise en main des outils, étude des principaux groupes de symptômes pour une reconnaissance immédiate. Enjeux économiques et sanitaires. Présentation physiologie du ruminant, des symptômes en lien avec les types d'aliments, le choix de distribution ou les profils d'aliments. Visite de ferme : observation, analyse et exercices d'entraînement au diagnostic.

Méthodes pédagogiques : Exposé, démonstration, visites et exercices pratiques.

Intervenants : E. MAZUSTA, Formateur agréé Obsalim - ACORDAN

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| 19 et 20 novembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 406 €

| Agriculteur* : 21 €/jour

Gestion alternative du parasitisme en élevage bovin et ovin/caprin

Objectif principal :

Réduire ses dépenses en matière de produits antiparasitaires par une meilleure connaissance de son troupeau bovin ou ovin/caprin et des méthodes alternatives à disposition.

Public visé :

Éleveurs bovins et éleveurs ovins/caprins.

Contenu :

Les parasites internes présents dans les troupeaux des stagiaires, pratiques à risque, méthodes de lutte alternative, les parasites externes.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, observations des animaux, interprétation d'analyses coprologiques, exercices à réaliser sur notre plate-forme pédagogique en ligne.

Intervenants : N. LAROCHE - vétérinaire - GIE ZONE VERTE.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Bovin : 25 nov.et 9 déc.2019

| Ovins/caprin : 26 nov. et 10 déc.2019

| 2 jours + 2,5 h d'exercices en ligne

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Découverte de l'ostéopathie en élevage

Objectif principal :

Découvrir les bases de l'ostéopathie et dans quels cas elle présente un intérêt en élevage.

Public visé :

Éleveurs et personnes en cours d'installation toutes espèces.

Contenu :

Qu'est-ce que l'ostéopathie, origines et fondements de la médecine manuelle. Notions d'anatomie. Applications, indications et contre-indications. Évaluation par chacun de son aptitude au toucher : pratique du ressenti par les mains. Lien avec les autres médecines alternatives (homéopathie...). Retours d'expériences, compléments théoriques, mise en pratique.

Méthodes pédagogiques : En alternance, apports théoriques et mise en pratique sur les animaux.

Intervenants : R. ORIO - Vétérinaire ostéopathe Indépendant.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| 19 décembre 2019 et 16 janvier 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et élevages- dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Médecine manuelle - perfectionnement

Dates

| 4 février 2020

| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Prendre confiance en son ressenti, affiner son pronostic et sa pratique.

Public visé :

Éleveurs et éleveuses désireux d'approfondir leur pratique après la formation Initiation à l'ostéopathie.

Contenu :

Techniques structurelles, faciales, énergétiques. Développement du ressenti. Gestes essentiels en cas de traumatisme. Les différentes approches sur des différents moments de vie de l'animal (naissance, croissance, mise bas...). Conduite à tenir en fonction des pronostics posés (gestes possibles, contact vétérinaire, ostéopathe...). Lien avec les autres médecines douces.

Méthodes pédagogiques : Mise en situation pratique et exercices permettant une bonne compréhension.

Intervenants : N. LAROCHE - vétérinaire -GIE ZONE VERTE.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Gestion sanitaire de mon troupeau bovin autour du vêlage

Dates

| Décembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Identifier les principaux soins à réaliser avant, pendant et après le vêlage, afin d'optimiser la productivité de son troupeau.

Public visé :

Éleveurs bovins en activité ou en cours d'installation.

Contenu :

Présentation de données départementales. La préparation au vêlage : facteurs alimentaires, risques infectieux, risques parasitaires, facteurs environnementaux. Le déroulement du vêlage et les premiers soins. Les principales maladies néo-natales et leurs traitements.

Méthodes pédagogiques : Exposés, études de cas, démonstration et pratique sur le terrain.

Intervenants : M. SOLERE - GDS • C. LASSALAS - Technicien Bovin - Croissance 66 • P. LIBMANN - vétérinaire.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Éleveur infirmier en ovin/caprin

Dates

| A fixer en fonction des demandes

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Connaître les gestes d'examen d'un animal, détecter une pathologie et avoir une meilleure gestion des médicaments.

Public visé :

Éleveurs ovins et caprins et personnes en cours d'installation.

Contenu :

Les gestes de l'examen. S'orienter après l'examen et déterminer une pathologie. Les grandes maladies à tous les âges. Parasitisme et stratégies de lutte raisonnée. Notions d'obstétrique. Boiteries. Soins et prévention. Apprendre à se constituer une pharmacie en respectant la réglementation.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, études de cas, démonstration et pratique sur le terrain, autopsies.

Intervenants : H. GERMAIN - Vétérinaire spécialisé ovin et caprin

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Connaissance et optimisation du sol de mes prairies – Méthode Herody

Objectif principal :

Mieux connaître le sol de mes prairies, identifier des pratiques agronomiques et de fertilisation qui participent à la viabilité économique de ma ferme et au respect de l'environnement.

Public visé :

Éleveurs et porteurs de projet.

Contenu :

Approche du fonctionnement du sol pour une pérennité et une qualité des prairies et des fourrages. Les sources de fertilisants sur la ferme (sol, M.O, légumineuses).

Les pratiques à favoriser : chaulage, type de gestion organique (y compris compostage), type de travail du sol.

La gestion pratique de l'herbe pour une quantité et qualité optimale.

Dates

| Printemps 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle avec projections et échanges, réalisation de profils de sols, observations

Intervenants : M. GOIENETXE - technicienne en agronomie BLE Saint-Jean Pied de Port (64).

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Produire mes fourrages pour plus d'autonomie

Objectif principal :

Évaluer son potentiel de production fourragère et adapter sa production de fourrages de qualité en fonction des besoins de son troupeau.

Public visé :

Producteurs ou éleveurs souhaitant se lancer dans la production de fourrages.

Contenu :

Évaluer le potentiel et la disponibilité de ses parcelles et définir ses objectifs. Choix des espèces fourragères en fonction des conditions de sols et climatiques, du potentiel de l'exploitation, du mode de production et de la valeur alimentaire. Les mélanges. Équilibre entre stocks fourragers et pâture. Les itinéraires techniques. La préparation du sol, le semis. L'entretien. La récolte. Le matériel.

Dates

| Mars 2020

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, études de cas concrets et observations de parcelles et matériel agricole.

Intervenants : J-L PULL - Conseiller agricole Chambre d'agriculture de l'Aude

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Fabriquer son aliment à la ferme

Objectif principal :

Connaître les atouts et les contraintes de la mise en place d'un atelier de fabrication d'aliments à la ferme.

Public visé :

Éleveurs bovins, porcins ou de volailles.

Contenu :

Les types d'aliments souhaités et évaluation de la quantité annuelle. Pratiques agronomiques, stockage, conservation des matières premières.

Matériel nécessaire : triage, aplatissage, moule des matières premières, mode de distribution.

Dates

| Novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Exploitation dans le Tarn

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, visites d'ateliers de fabrication d'aliment à la ferme dans le Tarn.

Intervenants : M. REY – conseiller élevage - Chambre d'agriculture du Tarn

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Transport de ruminants et/ou porcs vivants - CCTROV (ex-CAPTAV)

Dates

| 4, 5, 6 novembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 210 €/jour

| Agriculteur* : 56 €/jour

Objectif principal :

Effectuer le transport d'animaux vivants en respectant la réglementation en vigueur et les règles de sécurité.

Public visé :

Éleveurs bovins, ovins, caprins et porcins des P.O.

Contenu :

Comportement. Relations homme-animal, impact du transport sur le comportement des animaux. Réglementation et attentes de la société en matière de protection et bien être des animaux. Réglementations françaises et européennes sur le transport des animaux vivants. Les viandes à pH élevé. Le travail du chauffeur, sa sécurité et le respect du bien-être animal. Pathologies pouvant intervenir pendant le transport.

Méthodes pédagogiques : Alternance d'exposé, d'étude de cas à l'aide de vidéos et photos.

Intervenants : A. TRANIER - Formateur agréé de l'Institut de l'Élevage.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dresser et utiliser mon chien de troupeau - initiation et perfectionnement

Dates

| 14 janvier, 10 février, 2 et 30 mars, 27 avril 2020

| 5 jours initiation

| 3 jours perfectionnement (à partir de J3)

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Acquérir et perfectionner les connaissances nécessaires au dressage de son chien de troupeau et apprendre à travailler en fonction des qualités du chien, du maître et du troupeau.

Public visé :

Éleveurs bovins, ovins et caprins et porteurs de projets.

Contenu :

La relation homme-chien et les conditions nécessaires au dressage. Développement comportemental. Les ordres de bases. Travail au cercle, en semi-liberté, au parc. Les ordres de direction. La contention du troupeau en liberté. L'importance du positionnement du maître ; positionnement opposé et apprentissage des différents ordres. Perfectionnement.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges, pratique de manipulations au cercle et dans un parc sur lot de brebis avec votre chien.

Intervenants : S. FONDA - Formatrice agréée par l'Institut de l'Élevage • P. LIBMANN - vétérinaire.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Choisir, poser et entretenir mes clôtures

Dates

| Avril 2020

| 2 jours

Lieu

| Baillastavy Perpignan et parcelles du département

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Être capable de mettre en place et d'entretenir des clôtures adaptées aux besoins du troupeau et du territoire.

Public visé :

Éleveurs installés ou en cours d'installation.

Contenu :

Les différents types de clôtures. Avantages et inconvénients des équipements pastoraux. Électrification : principes, conseils... La préparation du chantier et le débroussaillage. Pose de différentes clôtures en conditions optimales.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, visites, présentation de matériels, démonstrations et pratique.

Intervenants : J-C. COULET- éleveur formateur • J. CASSU - poseur de clôtures • J-C. GUINCHARD - juriste droit rural FDSEA • C. COSTA - FDASA 66.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Réglementation et étiquetage des produits carnés

Objectif principal :

Comprendre la réglementation sur l'étiquetage des produits carnés.

Public visé :

Éleveurs des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Liste des mentions obligatoires, définitions des allergènes, quantité nette, Date de Durabilité Minimum, valeurs nutritionnelles. Etudes de cas particuliers de la viande.

Dates

| 28 Mai 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges.

Intervenants : Y. ARNAUD – technicien CFPPA Aurillac.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Connaître les techniques de conditionnement sous vide

Objectif principal :

Être capable de comprendre et maîtriser le conditionnement sous vide.

Public visé :

Éleveurs des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Aspects sanitaires: Obligations, DLC, nettoyage et désinfection...

Aspects techniques et économiques : technologies de mise sous vide, choix du matériel, fonctionnement, entretien, réglages conditionneuse...

Dates

| 14 Novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges.

Intervenants : Y. ARNAUD – technicien CFPPA Aurillac.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Formations équines régionales

Formations proposées :

- Gestion optimale d'une cavalerie
- Gestion sanitaire d'un cheptel
- La sécurité dans son exploitation équine
- Manipulez vos chevaux en toute sécurité
- Mieux alimenter ses équidés en maîtrisant ses charges...

Contenus :

Programmes disponibles sur demande auprès du référent régional.

Dates

| Tout au long de l'année

| sur demande

Lieu

| Région Occitanie

Tarif

| Sur demande selon projet

Contact : Jennifer STADLER-LEBLOND

Coordonnées : 04 67 20 88 59 (Chambre d'agriculture de l'Hérault)

Gestion sanitaire d'un atelier porcin : méthodes alternatives

Dates

| 27 et 28 Février 2020

| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Appliquer les principes de prévention et de luttes alternatives sur mon élevage porcin.

Public visé :

Éleveurs porcins en activité ou en cours d'installation.

Contenu :

Les problèmes connus dans les élevages des participants et les causes qu'ils peuvent y associer. Les grandes maladies des porcins. Théorie : pathologies digestives, problèmes respiratoires, pathologies des membres. Schémas de prévention et de lutte alternative.

Méthodes pédagogiques : Exposés avec vidéoprojection en salle, visites sur le terrain et observations.

Intervenants : D. FRIC - Vétérinaire GIE Zone Verte.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Biosécurité en élevage de porcs et sangliers

Dates

| 2 octobre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 112 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

Objectif principal :

Connaître et maîtriser les enjeux de la biosécurité en élevage de porcs.

Public visé :

Éleveurs de porcs ou agriculteurs en phase de création d'un atelier porcin.

Contenu :

Connaissances de base sur la Peste Porcine Africaine. La notion de biosécurité et l'arrêté du 16 octobre 2018. La méthodologie du plan de biosécurité : zones publique, professionnelle et d'élevage ; flux entrants et sortants ; barrières. Les principales règles de biosécurité à appliquer sur l'exploitation.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle. Analyse et discussions.

Intervenants : G. POUDEVIGNE - vétérinaire SOCSA

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Hygiène spécifique de conditionnement des œufs

Objectif principal :

Mettre en œuvre la réglementation s'appliquant à la production, au stockage et la commercialisation des œufs.

Public visé :

Éleveurs de poules pondeuses.

Contenu :

Dangers sanitaires. Réglementation. Mesures de maîtrise sanitaire. Identification et analyse des dangers spécifiques à chaque étape de fabrication. Rédaction d'un diagramme de production. Mise à jour des documents de bonnes pratiques d'hygiène.

Dates

| 11 octobre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, diagramme de production.

Intervenants : F. REULET - Chambre d'agriculture de Haute-Garonne.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Élever des volailles et produire des œufs fermiers

Objectif principal :

Identifier les contraintes techniques, réglementaires et sanitaires en production de volailles de chair de plein air et œufs fermiers.

Public visé :

Agriculteurs souhaitant développer un atelier volailles ou en cours d'installation.

Contenu :

Conduite de l'élevage : fournisseurs, équipements, bâtiments, alimentation. Atouts et contraintes de la production à la commercialisation. Maladies. Réglementation : sanitaire, hygiène et sécurité alimentaire. Fiscalité liée à la vente directe. Surfaces minimales d'installation et calculs de cotisations. Aides.

Dates

| 24 février, 2, 9, 12 Mars 2020

| 4 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture et élevages de volailles des P.O.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Méthodes pédagogiques : exposés en salle, échanges, visite d'atelier en production.

Intervenants : D. FOLCHER - conseiller Chambre d'agriculture Régionale LR • N. LAROCHE - Vétérinaire GIE Zone Verte •

Agent DDP66 • Conseiller MSA • N. BAILLS, M. CHAILLOU - conseillères Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Des volailles en bonne santé

Objectif principal :

Approfondir les pathologies en élevage de volailles et acquérir des outils nécessaires pour des volailles en bonne santé.

Public visé :

Éleveurs de volailles des P.O.

Contenu :

Présentation de 8 cas cliniques vécus. Rappel biologie/physiologie de l'animal. Observation des animaux : pesée, consommation alimentaire, consommation d'eau. Les premiers signes de déséquilibre dans son élevage. Remèdes efficaces et application de l'homéopathie.

Dates

| 18 Octobre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Méthodes pédagogiques : travail en petit groupe, échanges et discussions avec l'intervenant. Visualisation de diaporama.

Présentation d'ouvrages de références.

Intervenants : N. LAROCHE - vétérinaire du GIE Zone Verte.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Reconnaître les maladies des volailles par l'autopsie

Dates

| 19 Novembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Prévenir et reconnaître les principales maladies des volailles.

Public visé :

Éleveurs de volailles des P.O.

Contenu :

Rappels anatomiques. Symptômes/Lésions/Prévention et traitement des principales maladies.

Partie pratique : Autopsie d'animaux malades ou morts frais. Descriptif des lésions.

Interprétation et marche à suivre.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle. Pratique d'autopsies. Analyse et discussions

Intervenants : V. PAIN- vétérinaire

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Biosécurité en élevage de volailles

Dates

| Mai 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 112 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

Objectif principal :

Connaître et maîtriser les enjeux de la biosécurité en élevage avicole.

Public visé :

Éleveurs de volailles fermières.

Contenu :

Le virus influenza, le plan de biosécurité : circulation, sas sanitaire, plan de gestion des flux, nettoyage et désinfection, traçabilité des épandages, lutte contre les nuisibles, registre du personnel, traçabilité des bandes, auto-contrôle. Evaluation des aménagements nécessaires et des moyens financiers et humains pour les mettre en place. Mise en place et gestion du protocole de biosécurité.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, apports théoriques, autodiagnostic.

Intervenants : E. KLEIN – Conseillère élevage - Chambre d'agriculture de l'Aude.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Contrôle ante & post mortem des volailles

Dates

| 30 janvier 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 217 €/jour

| Agriculteur* : 63 €/jour

Objectif principal :

Identifier les causes et risques sanitaires sur les volailles et pratiquer les procédures ante-mortem ou post mortem en cohérence avec la réglementation établie.

Public visé :

Éleveurs de volailles qui pratiquent une activité d'abattage à la ferme.

Contenu :

La sécurité sanitaire des aliments : l'actualité, le contexte réglementaire. Les grandes notions du paquet hygiène. Contrôle ante mortem. Mise en application des contrôles dans les ateliers des stagiaires.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques et mise en pratique dans un abattoir en fonctionnement.

Intervenants : P. WURTZ - formateur agroalimentaire spécialisé volailles - SOCSA.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Etre plus efficace dans sa lutte contre varroa, en conventionnel et AB

Objectif principal :

Maîtriser certaines méthodes de lutte, comme celle du blocage de ponte, pour optimiser son traitement contre varroa.

Public visé :

Avoir déjà une pratique avérée concernant la lutte contre varroa.

Contenu :

Rappel de la réglementation en BIO. Les points importants à prendre en compte dans la gestion sanitaire de la varroose en conventionnelle et en BIO. Efficacité des médicaments avec AMM et des méthodes populationnelles. Intérêts des différents moyens de dépistage pour optimiser sa gestion de lutte contre varroa. Échanges et conseils individualisés avec les participants pour optimiser leurs stratégies individuelles de lutte.

Méthodes pédagogiques : Alternance d'apports théoriques, étude de cas pratiques, échanges.

Intervenants : V. GIROD - Formateur spécialisé en apiculture.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 9 janvier 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 182 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour



De la fleur à la mise en pot ou comment produire du miel de qualité

Objectif principal :

Acquérir les bonnes pratiques apicoles du rucher à la miellerie afin de produire et conserver un miel de qualité.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

Rappel sur la réglementation du miel : définitions et caractéristiques. Les bonnes pratiques d'hygiène sur le rucher et en miellerie : zoom sur les facteurs de risques. Les différentes étapes (récolte, extraction, conditionnement) vues en détail. Le travail du miel : reprise, cristallisation dirigée, stockage. Les principales analyses sur le miel. Traçabilité et étiquetage.

Méthodes pédagogiques : exposés en salle, échanges.

Intervenants : V. GIROD - Formateur spécialisé en apiculture.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 19 décembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Gestion dynamique des populations et sélection

Objectif principal :

Gérer la dynamique des populations et savoir sélectionner ses souches afin de mieux maîtriser ses essais.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

Organisation et présentation des colonies tout au long de la saison. Lecture d'une colonie à différents stades. Élever des reines. Gérer l'essaimage. Planifier sa saison. Déterminer et gérer les priorités. Gérer les pertes et les reconstitutions de cheptels. Choix des souches et critères de sélection. Testage. Conservation des souches.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges entre les stagiaires, études de cas-observations.

Intervenants : M. BOCQUET - Ingénieur agronome, consultant en apiculture

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Février 2020

| 2 jours consécutifs

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 179 €

| Agriculteur* : 25 €/jour

LES PRESTATIONS

DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN.
Conseil, services, formation, solutions numériques
L'agriculture change et vous changez avec elle.

PRESTATIONS ÉLEVAGE

- Appui technique et réglementaire des constructions en élevage (RSD ICPE)
- Dossier PAC élevage avec suivi
- Mise en forme et vérification des enregistrements des pratiques d'épandages



PRESTATIONS FRUITS & LÉGUMES

- Appui technique individuel, conseil et expertise
- Appui technique structures collectives, conseil et expertise
- Suivi épidémiologique en arboriculture
- Appui au montage des dossiers
« aides à la rénovation des vergers »

PRESTATIONS VITICULTURE

- Stratégie vignoble : Suivi technique
- Stratégie vignoble : audit d'exploitation
- Stratégie vignoble : qualité vendange
- Suivi parcellaire
- Appui technique collectif



PRESTATIONS ENTREPRISE

- Business plan (diagnostic de faisabilité et PDE accompagné à l'installation)
- Audit Transmission de l'exploitation
- Appui aux dossiers d'investissements (PCEA)
- Permis de construire :
Déclaration préalable bâtiment photovoltaïque
- Appui aux déclarations PAC



PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

TRANSFORMATION

Transformer mes fruits et légumes

Objectif principal :

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière des fruits et légumes afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

Public visé :

Producteurs de fruits et de légumes, salariés ou personnes en cours d'installation.

Contenu :

Définitions réglementaires. Technologies de transformation et de conservation. Choix du matériel (coûts, fournisseurs...) Mise au point des produits des participants.

Fabrication et bonnes conditions de conservation, utilisation d'un appareil de contrôle.

Dates

| 21 et 28 janvier 2020

| 2 jours

Lieu

| Lycée agricole de Théza

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges sur les projets, fabrications en atelier.

Intervenants : C. NAHAN - Ingénieure agro-alimentaire formatrice CFPPA Lycée agricole de Théza

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Réussir mes légumes lactofermentés

Objectif principal :

Appréhender les spécificités techniques et réglementaires des légumes lactofermentés et séchés. Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la lactofermentation des légumes.

Public visé :

Producteurs de légumes, salariés ou porteurs de projet.

Contenu :

Définitions et cadre réglementaire. Étude des matières premières et du process de fabrication. Les prétraitements des légumes. Les paramètres à maîtriser. Les auto-contrôles à effectuer. Analyse des principaux défauts rencontrés. Conditionnement du produit fini.

Dates

| Janvier 2020

| 1 jour

Lieu

| Lycée agricole de Théza

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges sur les projets, fabrications en atelier.

Intervenants : S. CHAKLY- Ingénieure agro-alimentaire formatrice CFPPA Lycée agricole de Théza

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Hygiène alimentaire et application des principes HACCP

Dates

| 25, 26 novembre et 2
décembre 2019
| 3 jours

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Identifier les principales règles d'hygiène, maîtriser les risques sanitaires et connaître la réglementation en vigueur.

Public visé :

Agriculteurs transformateurs (sauf fromagers) ou proposant des prestations de restauration.

Contenu :

Présentation de la réglementation en vigueur. Le principe du Plan de Maîtrise des Risques. Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (HACCP). Les mesures générales d'hygiène. Le protocole de nettoyage et désinfection. Les obligations transversales. Aspects sanitaires et réglementaires en transformation et en restauration. Les bonnes pratiques d'hygiène. La conception des bâtiments.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, étude de cas concrets et travail sur les situations des stagiaires.

Intervenants : M. FABRE - Conseiller transformation fermière Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie
G.BARREYRE - Formateur agréé en Hygiène alimentaire.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits et aromatisés)

Dates

| 3 mars 2020
| 1 jour

Lieu

| Station vitivinicole
Tresserre

Tarif

| Coût global : 184 €/jour
| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer ses vinaigres aromatisés.

Public visé :

Agriculteurs et porteurs de projets des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Définitions réglementaires des produits : vinaigres, vinaigres aromatisés, produits à base de vinaigre. Étude des différents modes de fabrication des vinaigres aromatisés. Étude des paramètres de maîtrise de la conservation. Étude et réalisation des auto-contrôles de fabrications.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques, mise en œuvre des auto-contrôles et mise en pratique.

Intervenants : G. ANDRÉ - Formateur CFPPA de Florac (Lozère).

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Connaître la réglementation en cosmétique

Dates

| 7 février 2020
| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour
| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Connaître les bases de la réglementation relative aux cosmétiques et à la mise sur le marché d'un produit.

Public visé :

Producteurs ou porteurs de projet en plantes aromatiques, lait d'ânesse, miel.

Contenu :

Qu'est-ce qu'un produit cosmétique ?

Les obligations réglementaires.

Les différents acteurs et leurs responsabilités.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, visite d'un laboratoire.

Intervenants : V. PAOLINETTI - Consultante Paeonia Cosmetic.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer ou mettre à jour mon PMS

Objectif principal :

Prévenir les dangers chimiques et physiques sur ses fabrications. Apprendre à utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen pour élaborer ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Public visé :

Producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière fermière, porteurs de projet.

Contenu :

Le cadre réglementaire. Les différents dangers, les risques associés et les moyens de les maîtriser. Élaborer mon PMS en utilisant le guide GBPH européen.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges, travail à partir d'un plan de maîtrise sanitaire finalisé et à partir des outils de gestion du PMS.

Intervenants : F. DAVIAUD - formatrice en technologie fromagère agréée AFFAP (Ariège).

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 14, 18 et 19 novembre 2019

| Formation initiale : 3 jours

| Mise à jour: 2journs (J2+J3)

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Initiation à la technologie de la Tomme des Pyrénées et des fromages lactiques

Objectif principal :

Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de tomme et lactiques, et d'identifier les leviers pour prévenir ou corriger des défauts de goût, de texture ou d'aspect.

Public visé :

Fromagers et futurs fromagers.

Contenu :

Mise en œuvre pratique d'une fabrication dans une fromagerie. Incidence des paramètres de fabrication et d'affinage sur le produit fini. Les principaux défauts et leurs moyens de maîtrise.

Méthodes pédagogiques : Exposés, fabrication en fromagerie, retour sur expérience et essais.

Intervenants : F. DAVIAUD - technicienne fromagère AFFAP (Ariège).

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Tomme : 16 & 17 déc 2019

| Lactique : 20 & 21 janv 2020

| 2 jours/technologie

Lieu

| Fromagerie des Pyrénées-Orientales

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour



Perfectionnement en technologie lactique : « les accidents de fabrication »

Objectif principal :

Maîtriser les paramètres de fabrication, de séchage et d'affinage pour limiter les défauts des fromages lactiques.

Public visé :

Fromagers ou futurs fromagers producteurs de fromages lactiques.

Contenu :

Lactiques : les défauts d'acidification en technologie lactique et les leviers associés. Les défauts de séchage et d'affinage. Causes et remèdes associés. Les principaux défauts rencontrés, causes et mesures à prendre pour les corriger.

Méthodes pédagogiques : Exposés, questions-réponses et échanges autour des pratiques des stagiaires.

Intervenants : F. DAVIAUD - technicienne fromagère AFFAP (Ariège).

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 29 nov 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Vous souhaitez développer et/ou sécuriser vos projets ?

3 parcours pour vous permettre de suivre des formations et un accompagnement spécifique selon les besoins de votre exploitation.

En vous inscrivant dans un pack, bénéficiez de tarifs préférentiels :

20% sur la 2^{ème} formation et **30% sur la 3^{ème} formation** au regard de la participation demandée selon votre statut.

Vous pouvez aussi choisir de suivre individuellement une des formations proposées sans rentrer dans un de ces 3 parcours, vous les retrouverez dans le catalogue avec le pictogramme 



EMPLOYER EN SÉRÉNITÉ

Vivez simplement 3 aspects de l'embauche incontournables

- Obligations de l'employeur en matière d'hygiène et de sécurité
- Gestion des salariés de l'embauche aux déclarations sociales
- Bien manager mon équipe



JE BOOSTE MA COMMUNICATION

Au choix 3 formations pour améliorer votre notoriété et doper vos ventes !

- Concevoir mes supports de communication
- Créer mon site web et optimiser mon référencement
- Réussir mes emailings et ma newsletter
- Faire de belles photos avec mon smartphone
- Créer et optimiser ma page facebook

MA STRATÉGIE D'ENTREPRISE

Envie de créer ou réorienter un projet pour gagner en efficacité et confort ?
Trouvez conseil dans ce parcours.

-  Entretien individuel de positionnement du projet
- Formation : Organiser ma comptabilité
- Formation : Assurer la bonne rémunération de mes produits
- Formation : Réussir ma stratégie commerciale pour booster mes ventes
-  Entretien d'évaluation





PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

ÉQUIPEMENT & MAINTENANCE

Entretien mécanique et premières réparations

Objectif principal :

Assurer la maintenance mécanique, électrique et hydraulique de son matériel.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Maintenance de premier niveau, caractéristiques et enjeux. Notions d'électricité auto. Notions d'hydraulique, pneumatique et mécanique. Contrôles et entretiens courants. Connaissances et application des consignes figurants sur les fiches d'entretien. Réaliser une vidange. Description et fonctionnement des circuits électriques et hydrauliques et pannes associées.

Dates

| 7, 14 et 21 février 2020

| 3 jours

Lieu

| Rivesaltes - CFPPA

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposé et démonstration, pratique en atelier sur engins agricoles.

Intervenants : D. VILA – formateur machinisme CFPPA Rivesaltes.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Initiation à la soudure

Objectif principal :

Connaître les différentes techniques de soudure à pratiquer sur engins et machines agricoles.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Les EPI. Les différents masques de soudure. Les postes de soudure. Les électrodes et leurs applications. Réglage du poste en fonction des matériaux et des électrodes. Préparation de la pièce à souder. Mise en œuvre.

Dates

| 8, 15, 22 janvier 2020

| 3 jours

Lieu

| Rivesaltes - CFPPA

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exercices pratiques en atelier et sur machine.

Intervenants : D. VILA – formateur machinisme CFPPA Rivesaltes.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Utiliser et entretenir ma tronçonneuse **Dates**

| 19 et 26 novembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Vallespir

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Savoir utiliser la tronçonneuse efficacement et en sécurité. Savoir entretenir le matériel.

Public visé :

Agriculteurs, salariés agricoles du département.

Contenu :

Choix de la tronçonneuse. Les équipements de protection.

Organisation d'un chantier de coupe. Les risques liés à l'utilisation d'une tronçonneuse.

Optimisation des réglages et entretien du matériel.

Méthodes pédagogiques : exposés avec vidéoprojection en salle, pratique sur le terrain.**Intervenants :** E. JACOMET - Formateur élagage.**Responsable du stage :** Alenka MITRENKO

Initiation à la conduite et l'attelage du tracteur

Dates

| Avril 2020

| 4 jours

Lieu| Tresserre – Station
viti-vinicole**Tarif**

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Conduire le matériel (tracteur seul ou avec engins attelés et/ou remorqués) en toute sécurité.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Technologie des matériels et utilisations. Les outils d'attelages. Réglementation et sécurité sur la circulation des tracteurs et machines sur route. Contrôles et vérifications. Appréciation de la pente, de l'état du sol, réglages. Remorque, pulvérisateur, charrue. Mise en sécurité et réglage. Tracter un engin attelé. Les différents travaux mécanisés sur l'exploitation. Manœuvrer un tracteur. Passer dans les rangs.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, observation et démonstrations, échanges, pratique sur tracteur.**Intervenants :** E. COLIN - Conseiller machinisme FR CUMA • G. FERRER - agriculteur formateur.**Responsable du stage :** Alenka MITRENKO**GESTION D'EXPLOITATION
L'OUTIL AU SERVICE
DES AGRICULTEURS**

Cartographier l'exploitation
Editer des documents réglementaires
Enregistrer des interventions
Préparer déclaration PAC
Disposer d'alertes phytosanitaires et épandages
Disposer d'un état des stocks
Suivre en temps réel les charges et marges

Contact : Virginie BAY - 04.68.35.87.87 / 06.32.34.54.72
v.bay@pyrenees-orientales.chambagri.fr

mes
parcelles
De la sécurité à la performance





AGRO ENVIRONNEMENT

Formation préparatoire au Certiphyto - primocertificat : décideurs, opérateurs

Objectif principal :

Acquérir, en lien avec l'utilisation des produits phytosanitaires, les connaissances en matière de réglementation, de prévention des risques pour la santé et pour l'environnement, et définir des stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Public visé :

Chefs d'exploitation et salariés agricoles.

Contenu :

Réglementation. Prévention des risques pour la santé. Prévention des risques pour l'environnement. Stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques. Test d'évaluation des connaissances.

Dates

| Tout au long de l'année
| 2 jours

Lieu

| Perpignan - Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 112 €/jour
| Agriculteur* : GRATUIT

Méthodes pédagogiques : Exposés et échanges, présentation de matériel, études de cas, évaluation des acquis.

Intervenants : J-L. WAEGEBAERT - formateur indépendant.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO - Myriam DE ANDRADE - Aline LAMARQUE - Virginie LEBLEU

Renouveler votre Certiphyto : décideurs, opérateurs

Objectif principal :

Consolider, en lien avec l'utilisation des produits phytosanitaires, les connaissances en matière de réglementation, de prévention des risques pour la santé et pour l'environnement, et définir des stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Public visé :

Chefs d'exploitation et salariés agricoles

Pré-requis : Suivre la formation dans les 3 à 9 mois avant la fin de validité de son certiphyto.

Contenu :

Réglementation. Prévention des risques pour la santé. Prévention des risques pour l'environnement. Stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Dates

| A partir du printemps 2020 - des dates vous seront proposées en fonction de la date de fin de validité de votre certiphyto
| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 120 €/jour
| Agriculteur* : GRATUIT

Méthodes pédagogiques : Exposés et échanges, présentation de matériel.

Intervenants : Conseillers Chambre d'agriculture 66

Responsable du stage : Alenka MITRENKO - Myriam DE ANDRADE - Aline LAMARQUE - Virginie LEBLEU

Plantes bio indicatrices : observer et caractériser les sols- Initiation et perfectionnement



Dates

| Initiation : 12, 13
Novembre 2019

| Perfectionnement : 3
mars 2020

| 2 jours

| Perpignan

Chambre d'agriculture
et parcelles des parti-
cipants.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Identifier les plantes bio-indicatrices présentes dans ses parcelles et déterminer la nature du sol afin d'adapter la conduite culturale.

Public visé :

Arboriculteurs, maraîchers et vignerons en AB ou conventionnel.

Contenu :

Notion d'évolution des espèces. Que nous indiquent les «mauvaises herbes» ? Les différents biotopes et principales plantes bio-indicatrices des sols cultivés. Station naturelle et pratiques agricoles. Méthode du « diagnostic de sol ». Reconnaissance d'espèces et relevés botaniques de terrain sur sols calcaires et/ou acides.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques et observations commentés dans les parcelles des participants.

Intervenants : M. NEAU- Botaniste MINUARTIE

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Initiation à la botanique



Dates

| 20 et 21 Avril 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture
et parcelles des parti-
cipants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Maîtriser le système d'identification de la flore adventice afin de reconnaître les principales plantes présentes sur les terrains agricoles du département.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Les bases de la botanique. Les familles de plantes. Utilisation d'une flore. Identification des plantes sur un sol agricole (acide et alcalin). Lecture et interprétation d'analyses de sol.

Méthodes pédagogiques : Exposés avec photos, observation et exercices pratiques de reconnaissance.

Intervenants : M. NEAU- Botaniste MINUARTIE.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Optimiser mon plan de fumure – Viticulture ou Arboriculture



Dates

| VITI : 3 et 4 Février 2020

| ARBO : 25 et 26 Février
2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture et parcelles
des participants.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Connaître son sol et gérer son plan de fumure afin d'optimiser économiquement sa production.

Public visé :

Vignerons, arboriculteurs ou personnes en projets d'installation.

Contenu :

Nutrition organique : le sol et son fonctionnement. La matière organique du sol : son cycle, ses formes et ses rôles, les fertilisants organiques. Besoins théoriques des arbres fruitiers selon les objectifs de production. Observation de profils de sols et interprétation d'analyses de sols des stagiaires.

Méthodes pédagogiques : Exposés avec vidéoprojection en salle, démonstration et pratique sur le terrain.

Intervenants : K. RIMAN - Consultant agro-écologue.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Favoriser la biodiversité sur mon exploitation

Objectif principal :

Identifier les outils de la biodiversité fonctionnelle et les intégrer sur son exploitation.

Public visé :

Chefs d'exploitation et salariés agricoles toutes filières.

Contenu :

Les éléments de biodiversité fonctionnelle : insectes ravageurs et leurs prédateurs, oiseaux, flores, haies. Relation prédateurs - ravageurs et ce qui influence leur présence dans et autour des parcelles. Les pratiques et milieux impactant quelques auxiliaires clés (carabes, araignées, oiseaux...). Les mesures permettant d'améliorer l'accueil de la biodiversité fonctionnelle : haies, bandes enherbées, nichoirs et autres aménagements.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle et échanges sur les situations des participants, visite d'exploitation.

Intervenants : formateur en agro-écologie.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| Mars 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Passeport vers la Haute Valeur Environnementale

Objectif principal :

Comprendre les enjeux de la certification et identifier les données nécessaires aux niveaux 1, 2 et 3 et se préparer aux audits.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Présentation de la Certification Haute Valeur Environnementale. Contenu des trois niveaux et validation du niveau 1. Les organismes certificateurs. Organisation d'une traçabilité opérationnelle des données pour l'audit Tests des calculs pour le Niveau 3

Méthodes pédagogiques : exposés en salle, présentation et études de cas

Intervenants : E. GORIUS, responsable d'étude eau environnement Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 5 et 14 Novembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan – Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour



RENOUVELEZ VOTRE CERTIPHYTO

et choisissez la formule la plus adaptée en fonction de votre situation !

|  LE TEST |  LA FORMATION CERTIPHYTO |  LES FORMATIONS THÉMATIQUES |
|--|--|--|
| <p>Vous répondez à un QCM en lien avec l'utilisation des produits phytosanitaires dans un centre de formation agréé.</p> | <p>La formation aborde les thématiques suivantes : réglementation, impact sur l'environnement et la santé, techniques alternatives.</p> | <p>NE CONCERNE QUE LES EXPLOITANTS AGRICOLES Vous choisissez les formations qui vous intéressent parmi celles labellisées ECOPHYTO par VIVEA</p> |
| <p> 1 heure environ</p> | <p> 7 h (1 journée)</p> | <p> 14 h de formation en cumulé sur les 3 ans qui précèdent la date limite de validité + 2 h de contenu en ligne (Internet)</p> |
| <p>€ Prestation payante</p> | <p>€ Fonds VIVEA ou OCAPIAT</p> | <p>€ Fonds VIVEA</p> |
| <p>Les + Formule rapide qui nécessite un bon bagage réglementaire (révisions conseillées avant de passer le test)</p> | <p>Les + Voie classique qui vous permet d'assurer le renouvellement de votre certiphyto. Pas de test de connaissance. Permet d'actualiser vos connaissances et d'échanger avec les autres stagiaires.</p> | <p>Les + Formule adaptée à vos centres d'intérêts. Permet d'anticiper le renouvellement de votre certiphyto tout en choisissant des thématiques qui vous intéressent.</p> |

Pour plus d'informations contactez votre centre de formation de la Chambre d'agriculture au 04 68 35 87 81



S'INSTALLER & TRANSMETTRE

Formation préparatoire à l'installation : « stage 21h »

Dates

| Tout au long de l'année
à raison de 4 stages par an
| 3 jours les lundis mardis
et jeudis

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Gratuit

Objectif principal :

Sécuriser son projet d'installation, identifier les acteurs et les obligations réglementaires.

Public visé :

Personnes en projet d'installation accompagnées dans le cadre du Plan de Professionnalisation Personnalisée.

Contenu :

L'agriculture départementale. Le régime de protection sociale, l'affiliation, les formalités administratives. Les enjeux sur les territoires, l'urbanisme. La réglementation dans le cadre d'une installation en agriculture. Rencontre avec les organismes professionnels agricoles dans le cadre d'un forum. Mon parcours de formation et mon entrée dans le monde professionnel.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, entretiens individualisés dans le cadre du forum, témoignages.

Intervenants : Conseillers Chambre d'agriculture des P.O. • Conseillers social et prévention MSA • FDCUMA66 • Agents DDTM66 • Conseillers service juridique FDSEA66 • Animation JA66.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Devenez Maître d'Apprentissage et / ou Maître Exploitant

Dates

| 3 et 5 décembre 2019
| Me Exploitant : 1 jour
| Me d'Apprentissage :
2 jours
| + 1 séance de travail à
distance

Lieu

| Perpignan et parcelles
cultivées dans le départe-
ment.

Tarif

| Coût global : 182 €/jour
| Agriculteur* : Gratuit

Objectif principal :

Répondre aux obligations réglementaires pour l'accueil de stagiaires et assurer le transfert de savoir faire.

Public visé :

Tout agriculteur ayant 4 ans minimum d'expérience, en tant que chef d'exploitation, ou à titre dérogatoire salarié.

Contenu :

Rôle et mission du maître d'apprentissage (accueil d'apprentis) et du maître exploitant (accueil de stagiaires). L'accueil et l'intégration d'un apprenant. Assurer son rôle de tuteur dans la transmission du savoir-faire. La communication dans la relation maître formateur et apprenant. Obligations réglementaires et de sécurité au travail.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travail en groupe, échanges

Intervenants : L. ROUANE – Chargée de mission Apprentissage CFA à Rivesaltes. M. CIATTONI – contrat d'apprentissage
Chambre d'agriculture des P-O

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Anticiper ma retraite et/ou la transmission de mon exploitation

Objectif principal :

Anticiper la cessation d'activité et planifier la transmission de mon exploitation.

Public visé :

Agriculteurs souhaitant préparer la cessation de son activité agricole.

Contenu :

Retraite : démarches et formalités administratives, calculs et points retraite. Fiscalité, succession.

Transfert des garanties et emprunts. Les enjeux de la transmission : formalités et obligations.

Mon plan d'action retraite/ transmission. Enjeux juridiques fonciers et sociaux.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges d'expérience.

Intervenants : J-C. GUINCHARD - conseiller juridique FDSEA • N. FERRIER, J-L. BERTRAN DE BALANDA, S.

AFRICANO - service entreprise Chambre d'agriculture 66 • E. BREBION - MSA • CER FRANCE - Conseiller fiscaliste • C. DEBAT-BURKARTH - DDTM66.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| Mars 2020

| 1 jour

Lieu

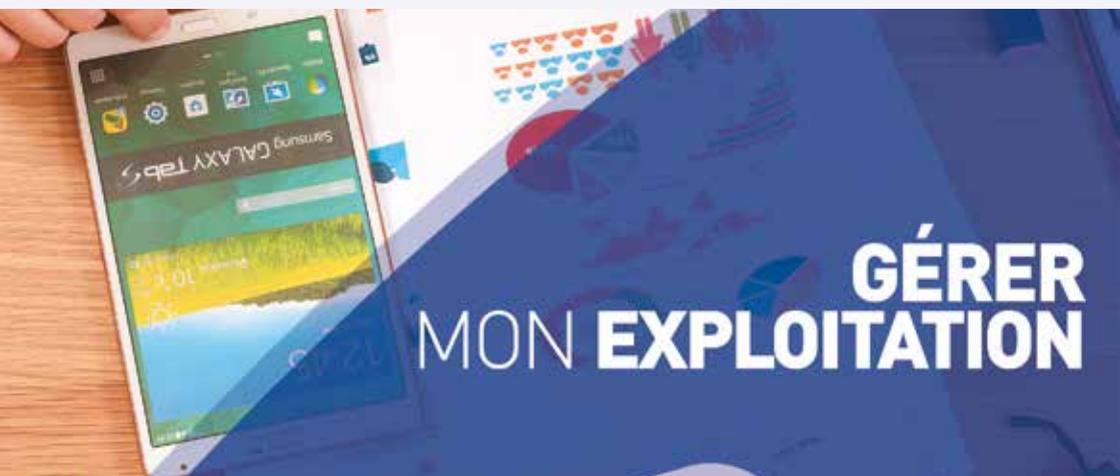
| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 182 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit



GÉRER MON EXPLOITATION

Se former au logiciel Mes parcelles

Objectif principal :

S'initier ou se perfectionner à l'utilisation du logiciel Mes Parcelles.

Public visé :

Agriculteurs désireux d'être autonomes dans l'enregistrement de leurs pratiques (ferti, phyto...), disposant d'une connexion internet haut débit et équipés en informatique.

Contenu :

Se familiariser avec le logiciel mes parcelles. Réaliser la cartographie de son exploitation.

Enregistrez et analysez vos interventions.

Réalisez votre plan prévisionnel de fumure et l'enregistrement de vos pratiques (phyto, ferti).

Gérez vos stocks, calculez les marges. Finalisez la campagne de l'année et réalisez l'assolement suivant.

Méthodes pédagogiques : Exercices sur le logiciel Mes Parcelles et sur notre plate-forme pédagogique, échanges.

Intervenants : V. BAY - conseillère Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| Janvier 2020

| 2 à 4 demi-journées

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 77 €/

demi-journée

| Agriculteur* : 21 €

Gestion des salariés de l'embauche aux déclarations sociales

Dates

| 11 et 18 février 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Gérer les différentes formalités administratives et évolutions réglementaires liées à l'embauche de salariés.

Public visé :

Agriculteurs ou salariés agricoles.

Contenu :

La gestion pas à pas de l'embauche: obligations employeurs, inscriptions sur les différents registres. Le bulletin de salaire. La gestion de l'absence, arrêt maladie, accident de travail, congés payés sur le bulletin de paie. La gestion du temps de travail. Déclaration sociale nominative D.S.N. Les appels à cotisation MSA. La présentation du nouveau TESA. La mise en place du prélèvement à la source.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travail individuel, échanges.

Intervenants : N. CAPILLAIRE - Directrice FDSEA66.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Bien manager mon équipe

Dates

| 10 et 11 décembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 189 €/jour

| Agriculteur* : 35 €/jour

Objectif principal :

Acquérir les méthodes et les outils pour développer ses pratiques de manager.

Public visé :

Agriculteurs, salariés chef d'équipe.

Contenu :

Dimension du rôle de manager et responsabilités. La connaissance de soi et la communication. Les conditions de réussite individuelle et de travail d'équipe. Renforcer les compétences et la motivation des collaborateurs. Comprendre et gérer l'agressivité. Méthodes et outils d'encadrement au quotidien.

Méthodes pédagogiques : Exposé, diaporama, exercices d'application, mise en situation.

Intervenants : M.L. LAUTIER – Consultante RH (Alidoro Consultants).

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Obligations de l'employeur en matière d'hygiène et de sécurité

Dates

| 12 et 19 Mars 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 193 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Identifier et prendre en main les principales évolutions réglementaires : sociales, de sécurité et d'hygiène en tant qu'employeur agricole.

Public visé :

Agriculteurs ou salariés agricoles.

Contenu :

L'hygiène et la sécurité au travail, une obligation légale de résultats : l'affichage obligatoire, les documents obligatoires, l'obligation de formation, les visites médicales, la notion de faute inexcusable de l'employeur, la pénibilité au travail. Mise en place du progiciel «SYSTERA».

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travail individuel, échanges.

Intervenants : S.PALOTIS, conseiller juridique FDSEA66.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

🎯 Organiser ma comptabilité

Objectif principal :

Apprendre à saisir une comptabilité et gérer ses documents comptables.

Public visé :

Agriculteurs ou salariés agricoles.

Contenu :

Principes et utilisation d'une tenue comptable, méthodologie d'enregistrement des documents comptables au jour le jour. Les principaux postes de dépenses et recettes. La gestion du stock, les documents comptables de fin d'année. Outil de facturation : enregistrement, archivage automatique, alerte paiements/ échéances factures... Le plus : exercices pratiques sur logiciel comptable

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle et pratique de saisie papier avec des documents comptables réels.

Intervenants : M.F. GARCIA – comptable Centre d'Economie Rurale

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Dates

| Les après-midi des 4, 9, 11, 16 et matin du 18 janvier 2020

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 480 €

| Agriculteur* : 8 €/demi-journée

Sauveteur secouriste du travail SST

Objectif principal :

Pratiquer les gestes qui sauvent pour préserver l'intégrité physique d'une ou plusieurs victimes dans une exploitation agricole.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Rôle du sauveteur secouriste du travail. Rechercher les risques persistants pour protéger. Examiner la victime et faire alerter. Secourir : brûlures, la victime ne répond pas mais respire, la victime ne répond pas et ne respire pas. Risques liés à l'entreprise. Conduites particulières à tenir.

Méthodes pédagogiques : Exposés, mises en situation, épreuves certificatives pour obtention de la carte SST.

Intervenants : J-L. WAEGEBAERT - formateur en secourisme.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 2 et 5 décembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Maintien et Actualisation des Compétences SST (MAC SST)

Objectif principal :

Continuer à intervenir efficacement face à une situation d'accident et intervenir dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Actualisation des compétences du SST : repérer les dangers dans une situation de travail (prévention) et réagir. Se protéger, ainsi que la victime et les témoins. Examiner la victime. Faire alerter / alerter les secours d'urgence adaptés. Secourir une victime, empêcher l'aggravation et préserver son intégrité physique en attendant l'arrivée des secours.

Méthodes pédagogiques : Exposés, mises en situation, épreuves certificatives pour obtention de la carte SST.

Intervenants : J-L. WAEGEBAERT - formateur en secourisme.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 3 décembre 2019

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour



VALORISER MES PRODUITS & SERVICES

Créer mon site web et optimiser son référencement - Initiation et Perfectionnement

Dates

| Initiation : 20, 21, 27
février et 3 mars 2020
| 4 jours

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 122 €/jour
| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Créer et gérer un site Internet vitrine avec le CMS WordPress. (le mettre à jour, l'optimiser et le référencer).

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation ou de structures agricoles. Personnes en projet d'installation.

Contenu :

Initiation : choix stratégiques et référencement. La page d'accueil et la structure du site. La gestion des images et des fichiers. Les posts ou articles. Les formulaires personnalisés. Perfectionnement : audit de l'existant, approfondissement sur utilisation du CMS Wordpress, personnaliser son thème, optimiser la bibliothèque des médias, enrichir le site de nouvelles fonctionnalités.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, ateliers pratiques : création de son propre site web, échanges

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Booster ma communication avec Bienvenue à la ferme

Dates

| Février 2020
| 1 jour

Lieu

| Perpignan – Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 154 €/jour
| Tarif adhérent : GRATUIT

Objectif principal :

S'approprier les outils de communication Bienvenue à la Ferme

Public visé :

Adhérents au réseau Bienvenue à la ferme.

Contenu :

Les différents outils proposés par Bienvenue à la Ferme, Intérêt d'adhérer à une marque collective, les partenariats mis en place pour les adhérents. La communication sur internet : Optimisation de ma page adhérent sur le site web national, connexion et mise à jour des informations, possibilités d'utilisation. Optimiser l'utilisation de facebook grâce au réseau Bienvenue à la Ferme.

Méthodes pédagogiques : exposé, échanges, démonstration et travail individuel sur ordinateur.

Intervenants : M. CRETE – Animatrice réseau Bienvenue à la ferme Pyrénées Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Créer et optimiser ma page Facebook Pro - Initiation et Perfectionnement

Objectif principal :

Comprendre le fonctionnement d'une page Facebook pro et l'optimiser pour son activité.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation ou de structures agricoles.

Contenu :

Initiation : les différents réseaux sociaux, utilité et portée en terme de communication sur Internet.

La communication de mon entreprise via le réseau social Facebook. Créer et animer sa page Facebook.

Perfectionnement : retour sur les réseaux sociaux et Facebook, recrutement de fans, planification et programmation des publications, analyse statistique, stratégie de communication sur Facebook et réseaux sociaux.

Méthodes pédagogiques : apports théoriques et ateliers pratiques sur ordinateur, échanges.

Intervenants : M. DE ANDRADE- formatrice du Centre de formation de la Chambre d'agriculture P.O.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Initiation : 10 et 17 octobre 2019

Perfectionnement : en fonction des demandes

| 2 jours / niveau

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Concevoir des supports de communication simples avec Crello

Objectif principal :

Concevoir des supports de communication simples, trouver les bons mots et créer un visuel attractif et pro.

Public visé :

Agriculteurs en circuits-courts, salariés et porteurs de projet.

Contenu :

Les différents supports de communication et leurs avantages. Le vocabulaire positif et l'argumentaire commercial. Les codes couleurs, la typographie, la charte graphique. Les règles de mise en page, la gestion rentable des délais de création. Création sur ordinateur de vos supports de communication (sur Crello – outil gratuit en ligne) : Etiquettes, carte de visite, flyer, plaquette etc.

Méthodes pédagogiques : Présentation avec diaporama, mise en pratique sur ordinateur sur les projets des participants, échanges.

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication et formateur et M. ANDRADE – formatrice à la Chambre d'agriculture Pyrénées Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 2 avril 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Réussir mes e-mailings et ma newsletter

Objectif principal :

Être en mesure de concevoir, de rédiger, d'adresser un e-mailing, une newsletter et d'analyser l'efficacité commerciale de vos campagnes.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation ou de structures agricoles.

Contenu :

Téléchargement et choix des outils de développement : outils de conception graphique, de conception Web, outils d'envois emailings, notion de serveur, protocole d'envoi. Règles de base de conception d'emailing, de newsletter. Création graphique. Création de la page. Envoi du message. Statistiques de la campagne.

Méthodes pédagogiques : Exposés, exercices pratiques de prise de vue photographiques et conseils personnalisés.

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 3 et 6 décembre 2019

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Faire de belles photos avec mon smartphone ou mon reflex

Dates

| 12 et 19 mars 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et exploitations des participants

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Acquérir les techniques pour réaliser soi-même des photographies de qualité pour les utiliser sur mes supports de communication.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation ou de structures agricoles, porteurs de projet.

Contenu :

Théorie de la photo. Fonctionnement de mon appareil / smartphone. Comment faire de belles photos. Eduquer son regard. Composer une image. Mise en scène. Monter un petit studio. Mise en pratique : prises de photos intérieur/extérieur. Etude de photos. La retouche et le post-traitement.

Méthodes pédagogiques : Exposés, exercices pratiques de prise de vue photographiques et conseils personnalisés. Exercices sur plateforme pédagogique

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication Chambre d'agriculture des P.O.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Anglais de la vigne et du vin

Dates

| De Janvier à avril 2020

| Perfectionnement : 46 h

> 4 journées de 7h et une demi-journée de 3h

> 4 séances de travail à distance

> 2 jours de voyage

Lieu

| Perpignan et exploitations des participants

Tarif

| Coût global : 1045 €

| Agriculteur* : 125 €

Objectif principal :

Maîtriser la langue anglaise en situation de vente et de promotion des vins.

Public visé :

Vignerons et salariés de la filière viticole.

Contenu :

Grammaire et vocabulaire de base. Intonation. Vocabulaire de la culture de la vigne, du vin. Présentation de son terroir et de son vignoble. Vocabulaire en situation de vente (accroche, client, négociation), d'accueil (présentation de la structure et des offres de prestation) et de promotion (valorisation des produits, communication). Vocabulaire technique de la vinification et de la dégustation.

Méthodes pédagogiques : Séances en salle ou sur les exploitations, exercices à réaliser sur plateforme pédagogique, 2 jours de voyage pédagogique.

Intervenants : J. BECHARA – formatrice en anglais.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Anglais, Espagnol ou Catalan toutes filières

Dates

| -Espagnol /catalan : les mardis/jeudis de 13h30 à 16h30 à partir du 12/14 novembre 2019

-Anglais : les lundis de 9h à 12h à partir du 13 janvier 2020

|> 11 séances de 3h

> 4 séances de travail à distance (5h)

> Sortie pédagogique en espagnol et catalan (7h)

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 1300 €

| Agriculteur* : 125 €

Objectif principal :

Maîtriser une langue en situation de vente et de promotion de ses produits et services.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation, artisans.

Contenu :

Entretenir une conversation fluide dans un environnement professionnel. S'exprimer avec plus d'assurance. Donner des explications claires lors de présentations. Tenir sans difficulté des conversations téléphoniques. Approfondir la numérotation et la prise de renseignements. Présenter son exploitation, valoriser et vendre ses produits.

Méthodes pédagogiques : Alternance de séances en salle et d'exercices à réaliser sur plateforme pédagogique. Sortie journée en Espagne/Catalogne pour les formations espagnol et catalan.

Intervenants : J. BECHARA – formatrice en anglais • P. ESCAMILLA – formatrice en espagnol et catalan.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Réussir ma stratégie commerciale pour booster mes ventes

Objectif principal :

Maîtriser les outils de la stratégie commerciale afin d'élaborer un plan d'action commercial efficace et cohérent.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation et personnes en projet d'installation.

Contenu :

Définition et analyse de son marché. Analyse des attentes et besoins des consommateurs (et clients). Analyse des opportunités et contraintes. Construction d'un plan d'action stratégique personnalisé en fonction de sa situation. Bâtir un plan d'action marketing : politique produit et politique tarifaire. Le plan de communication.

Dates

| Mars 2020

| 2,5 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 537 €

| Agriculteur* : 25 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés, recherches sur ordinateur, travail dirigé individuel, exercices sur plateforme.

Intervenants : J-F. MARTINET - consultant en stratégie commerciale cabinet VINISENS.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Assurer la bonne rémunération de mes produits

Objectif principal :

Élaborer une offre adaptée en terme de produits et de prix.

Public visé :

Exploitants, salariés agricoles et personnes en cours d'installation.

Contenu :

Le concept produit. Exemples de concept : Opus One. La formule produit, la performance produit, l'avantage produit. Design et packaging. La marque : les fonctions de la marque, le choix de la marque, les 7 dualités marque.

Le prix : définition. Les stratégies de prix. L'élasticité de la demande par rapport au prix.

Stratégie de marge. La fixation du prix de revient en fonction de l'offre et de la demande.

Circuits courts & longs : la construction tarifaire.

Dates

| Février 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 214 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposé, échanges, études de cas, recherche Internet.

Intervenants : Claire-Lise VERDIER - Conseillère entreprise - CERFRANCE.

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

BIENVENUE À LA FERME, MARCHÉ DE PRODUCTEUR DE PAYS

2 MARQUES POUR VALORISER VOS ACTIVITÉS DE VENTE DIRECTE ET D'ACCUEIL À LA FERME



Bienvenue à la Ferme

Un guide complet où sont identifiés les agriculteurs et exploitations proposant de la vente directe de produits fermiers, loisirs, hébergements, gastronomie...



Marché de Producteurs de Pays

Des marchés en direct de nos Terroirs...
100% producteurs et artisans !

Contact : Muriel CRÉTÉ - 04.68.35.74.22 / 07.62.74.74.22
bienvenue-fermedepyrenees-orientales.chambagri.fr



Réglementation & fiscalité pour les stands de vente directe

Dates

| Avril 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 190 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Identifier les principaux éléments de la législation en vigueur en matière de vente directe.

Public visé :

Producteurs de fruits et de légumes, porteurs de projet.

Contenu :

Réglementations relatives aux Fraudes. Signalisation routière et publicité, autorisations de voirie. Conditions de vente de ses propres produits, achat-revente et dépôt-vente. Régime social et fiscalité de la vente directe. Urbanisme. Aides. Accessibilité aux handicapés. Assurances.

Méthodes pédagogiques : exposés avec diaporamas, exercices pratiques, échanges.

Intervenants : Agent service des fraudes de la DDDPP64 • Bienvenue à la ferme • N. BAILLS, M. CHAILLOU - conseillères

Chambre d'agriculture des P.O. & conseiller fiscaliste.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Aménager efficacement mon point de vente

Dates

| 20 janvier 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 190 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Identifier les règles de merchandising et les principes d'une communication efficace pour attirer la clientèle.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation agricole et porteurs de projet ayant un point de vente fixe ou mobile.

Contenu :

Vos clients & comportements d'achat. Quelles sont les dernières tendances du point de vente ? Classer son assortiment par famille / clientèle / rentabilité. Développer les services. Principes de fonctionnement d'un point de vente. Règles merchandising. Impact des couleurs et des matières, ambiance et style du magasin. Les animations, créer et planifier la dynamique commerciale. Signalisation & communication extérieure.

Méthodes pédagogiques : Exposé, observation, études de cas, échanges entre les participants, exercices sur plateforme pédagogique en ligne.

Intervenants : C. BLANCKAERT - Consultante formatrice Aménagement point de vente.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Accueillir une clientèle touristique et vendre mes produits et services

Dates

| 9 et 16 mars 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Vendre mieux et plus grâce à un accueil de qualité et adapté à mes différents types de clientèle.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation et porteurs de projet pratiquant la vente directe ou des activités d'accueil.

Contenu :

Connaître et maîtriser la réglementation. Identifier les points clés de la mise en accessibilité de son établissement. Connaître les aménagements à réaliser et les démarches à engager au niveau réglementaire. Identifier le rôle et l'intérêt du label national Tourisme et Handicap. Exemples d'animations adaptées aux publics en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques : Diaporamas, documentation, échanges, visites, travail sur les projets des participants.

Intervenants : C. BLANCKAERT - Consultante formatrice Aménagement point de vente et techniques de vente.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Franchir sereinement le cap de l'agri-œnotourisme

Objectif principal :

Connaître les éléments essentiels pour une activité œnotouristique ou agritouristique.

Public visé :

Agriculteurs, salariés et porteurs de projets souhaitant développer ou améliorer une activité d'agri ou œnotourisme.

Contenu :

Cette formation balaye tous les aspects de l'œnotourisme, de la réglementation au marketing en passant par les aspects financiers, afin de vous aider à positionner votre projet sur votre exploitation et profiler une prestation œnotouristique génératrice de plus-value, en lien avec vos objectifs.

Dates

| 13 janvier 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Méthodes pédagogiques : exposés en salle, échanges, travail sur les projets des participants.

Intervenants : F. GRILLON-GABORIT – chargé de mission agritourisme et promotion Chambre d'agriculture de l'Hérault

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Permis d'exploitation pour obtenir ma licence de débit de boissons

Objectif principal :

Maîtriser l'exploitation spécifique d'un débit de boissons en identifiant les nombreuses normes législatives et réglementaires.

Public visé :

Agriculteurs proposant goûters ou casse-croûte à la ferme, apéritifs fermiers... Vignerons des P.O. qui vendent leurs vins à emporter en dehors de leur lieu de production, sur un site Web ou qui proposent des dégustations payantes. Professionnels proposant une table d'hôtes.

Contenu :

Conditions d'ouverture et obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons.

Bonnes pratiques d'hygiène et règles de droit du travail.

Dates

| 30,31 mars & 1er avril 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203,3 €/jour

| Agriculteur* : 45,5 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, mises en situation, test.

Intervenants : G. BARREYRE - formateur agréé.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU



Accueillir et créer des événements adaptés à un public en situation de handicap

Objectif principal :

Connaître la réglementation en vigueur et préparer la mise en conformité de son exploitation, créer des événements adaptés et attractifs pour un public en situation de handicap.

Public visé :

Agriculteurs recevant du public : points de vente ou caveaux, apéritifs vignerons, visites, centres équestres, gîtes + 5 chambres, campings à la ferme, fermes pédagogiques, fermes auberges...

Contenu :

Connaître et maîtriser la réglementation. Identifier les points clés de la mise en accessibilité de son établissement.

Connaître les aménagements à réaliser et les démarches à engager au niveau réglementaire. Identifier le rôle et l'intérêt du label national Tourisme et Handicap. Exemples d'animations adaptées aux publics en situation de handicap.

Dates

| Janvier 2020

| 1,5 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Méthodes pédagogiques : Diaporamas, documentation, échanges, visites, travail sur les projets des participants.

Intervenants : Référent accessibilité DDTM66 • N. BAILLS – conseillère agritourisme Chambre d'agriculture des P.O.

A. FORCADELL – animatrice Tourisme et handicap 66.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



GASTRONOMIE VINS & PATRIMOINE

Préparez vos assiettes fermières et apéritifs avec des produits locaux

Dates

- | Sur demande
- | 3 séances de 3h30 l'après-midi

Lieu

- | P.O. à définir

Tarif

- | Coût global : 281 €/jour
- | Agriculteur* : 50 €/jour

Objectif principal :

Préparez vos assiettes fermières et apéritifs avec des produits locaux. Valoriser les produits du terroir des Pyrénées-Orientales par la réalisation de recettes de saison.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet souhaitant développer une activité de casse-croûte, apéritif ou traiteur. Particuliers.

Contenu

Cuisiner avec les produits du terroir en respectant les normes d'hygiène. Elaboration de recettes de cuisines de saison : apéritifs, tapas catalans, assiettes fermières, goûters originaux. Démonstration, pratique, élaboration pratique de recettes.

Méthodes pédagogiques : démonstration, pratique, élaboration pratique de recettes.

Intervenants : Chef cuisinier

Responsable du stage : Aline LAMARQUE

Construire et réhabiliter des murs en pierres sèches

Dates

- | Avril 2020
- | 3 jours

Lieu

- | Château Les Fonts
- Calce

Tarif

- | Coût global : 168 €/jour
- | Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Mettre en œuvre les techniques de réhabilitation et de construction des murs en pierres sèches.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

La technologie et les techniques employées pour la construction de murs en pierres sèches : découverte du site et lecture du mur existant. Technique de démontage des parties fragiles du mur. Méthode de tri des matériaux. Préparer un chantier: dégagement du mur. Méthodologie et outils de décapage du sol. Creuser le sol. Stabilisation de l'existant. Équarrissage des pierres.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travaux pratiques en situation, échanges.

Intervenants : T. SANCHEZ - Formateur spécialisé en restauration du bâti.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Initiation à la dégustation des vins du Roussillon

Objectif principal :

Acquérir les techniques de base de la dégustation et savoir parler des différents vins du Roussillon.

Public visé :

Professionnels de la filière vin et particuliers.

Contenu :

Place du vin dans la société. Classification. Les illusions sensorielles. L'analyse sensorielle. La dégustation analytique. Mécanisme de la dégustation. La constitution du vin. Les différentes substances et leur influence sur les saveurs. Le vocabulaire de la dégustation. Présentation des vignobles des P.O. Vinifications et élevages des vins blancs, rosés et rouges secs. Les vins doux naturels.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, exercices pratiques de dégustations, échanges.

Intervenants : E. ARACIL , F. CONSTAND & H. GRAU - oenologues.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| Tout au long de l'année - 6 séances de 3 h en soirée

Lieu

| Perpignan et caves du département.

Tarif

| Coût global : 295 €/jour

| Agriculteur* : 36 €/jour

Perfectionnement à la dégustation des vins du Roussillon

Objectif principal :

Approfondir vos connaissances Pour être plus à l'aise dans la présentation des vins en accord avec les mets.

Public visé :

Professionnels de la filière vin et particuliers.

Contenu :

Variations autour de la dégustation. Les cépages blancs et rouges. De la cave à la bouteille : outil de production de vinification, rencontre avec un vigneron. Maladies et défauts du vin. Les accords mets & vins avec apéritif vigneron. Les eaux de vie ou les vins bio.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, exercices pratiques de dégustations, échanges.

Intervenants : E. ARACIL & F. CONSTAND - oenologues.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| Tout au long de l'année - 6 séances de 3 h en soirée

Lieu

| Perpignan et caves du département

Tarif

| Coût global : 310 €/jour

| Agriculteur* : 50 €/jour

A la rencontre des vignobles français

Objectif principal :

Développer sa technique de dégustation, savoir identifier et parler des grands vignobles français.

Public visé :

Professionnels de la filière vin et particuliers.

Contenu :

Module 1 «les vins de l'Est» : Les Vins du Languedoc, de Provence, de la vallée du Rhône, du Beaujolais, d'Alsace et de Champagne. Module 2 «les vins de l'Ouest et petits vignobles» : Les vins de Loire. Le cognac et le pineau des Charentes. Les vins de Bordeaux, de Bergerac, du Sud-Ouest, de Corse, de Savoie et du Jura.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, exercices pratiques de dégustations, échanges.

Intervenants : E. ARACIL - œnologue.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| Tout au long de l'année - 6 séances de 3 h en soirée

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 340 €/jour

| Agriculteur* : 70 €/jour

BULLETIN D'INSCRIPTION

Valant convention simplifiée ou contrat de formation professionnelle

(Art L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du travail)

N° Organisme de formation : 76 66 02 194 66

A compléter, détacher et renvoyer

Mme, Mlle, M.

Adresse personnelle

Code Postal Commune

Tél. fixe Portable

Mail Niveau de formation/diplôme

Date et lieu de naissance à

Nom et adresse de l'entreprise

N° SIRET : Code APE :

Participera à la formation (merci d'inscrire le titre du stage) :

Droits d'inscription et conditions financières :

Agriculteur (et assimilé) cotisant au VIVEA à jour (ou bénéficiant d'un plan d'échelonnement) :

Exploitant Conjoint collaborateur Aide familial Cotisant solidaire

En cours d'installation : PPP Autodiagnostic réalisé : oui / non

Un chèque de règlement de la participation au tarif « Agriculteur » libellé à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales

Salarié d'exploitation cotisant au FAFSEA et autre public (particuliers, salariés hors agricole) :

Salarié agricole Particulier Autre Précisez :

Un chèque de règlement de la totalité des frais pédagogiques libellé à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales

Pour connaître le tarif contactez-nous ! Possibilité de prise en charge par votre fonds de formation.

Droits à l'image :

J'autorise la Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales à utiliser mon image dans le respect des droits et de ma personne pour toute diffusion et sur tous supports jugés utiles par Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales.

Je confirme avoir pris connaissance du programme de la formation et des conditions générales de vente.

Fait à

Signature du stagiaire
Nom et qualité

Pour l'entreprise
(cachet entreprise obligatoire)

la Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales
La Présidente, Fabienne BONET



CONDITIONS GÉNÉRALES

Public

Les formations s'adressent aux chefs d'exploitation non salarié(e)s agricoles (« Agriculteur(ric)e(s) », conjoint(e)s collaborateur(ric)e(s), aides familiaux, jeunes en démarche d'installation et cotisant(s) solidaire(s). Les formations sont aussi ouvertes aux salarié(e)s d'exploitations, de coopératives ou toutes autres structures agricoles. Les autres publics (particuliers etc.) peuvent accéder à certaines formations en fonction du nombre de places disponibles. Des sessions peuvent leur être réservées, sur demande.

Tarifs

“ **Tarif agriculteurs** ” : Sous réserve du financement VIVEA et à jour de vos cotisations.

“ **Contributeur(ric)e(s) VIVEA** ” : le montant de la participation indiqué dans le catalogue sur le bulletin d'inscription est sous réserve d'être à jour de vos cotisations. Un justificatif d'éligibilité pourra vous être demandé.

“ **Salarié(e)s** ” : dans le cas où la formation fait l'objet d'un conventionnement avec un organisme collecteur (OCAPIAT), les frais pédagogiques sont pris en charge par ce dernier, sous réserve de l'envoi du bulletin d'inscription rempli et tamponné par l'employeur. Dans le cas contraire (sans conventionnement, non-respect des contraintes administratives, adhésion à un autre organisme collecteur), les frais de formation sont intégralement à la charge de l'employeur. Une fois l'action de formation terminée le Centre de Formation de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales s'engage à fournir tout document et pièce de nature à justifier la réalité et la validité des dépenses de formation engagées à ce titre ce qui permettra le remboursement auprès du fond de formation.

“ **Autres publics** ” : les frais de formation (indiqués sur le bulletin d'inscription) sont intégralement à la charge du participant.

“ **Jeunes en démarche d'installation** ” : ils bénéficient d'une extension de droit à la formation accordée par VIVEA, sous réserve d'obtention de « l'attestation pour les personnes en démarche d'installation » accessible sur demande auprès de l'organisme qui les accompagne dans leur installation. Un chèque de caution vous sera demandé.

“ **Installé(e)s depuis moins de deux ans** ” : une attestation de la Mutualité Sociale Agricole devra être fournie précisant le statut de la personne et la date d'installation.

Les frais de repas, de déplacement et d'hébergement sont à la charge du stagiaire / de l'entreprise.

Pour les stages facturés, une facture est délivrée à la fin de l'action de formation, avec mention « Facture acquittée » après réception du règlement.

Pour les stagiaires ayant suivi au minimum 7 heures, une attestation de formation leur sera délivrée.

Inscription

Pour valider l'inscription et prétendre à la prise en charge des frais de formation, le bulletin d'inscription valant contrat ou convention est à renvoyer signé avec le chèque de participation à l'ordre de l'« Agent comptable de la Chambre d'agriculture ». L'inscription est nominative et constitue une commande ferme. La personne inscrite ne peut envoyer à sa place une autre personne (parent, salarié, ...).

Après réception du présent bulletin et 15 jours avant le début du stage une convocation vous sera envoyée, ainsi que le programme avec lieux et horaires et le règlement intérieur.

Les coordonnées personnelles des stagiaires Pourront être communiquées à l'ensemble des participants du stage pour promouvoir le co-voiturage.

Horaires

Sauf cas particulier, une journée de formation dure 7 heures, les horaires sont spécifiés dans le programme, ils peuvent varier selon les besoins pédagogiques.

Annulation-report

Le Centre de Formation se réserve le droit d'annuler une formation en cas de nombre insuffisant de participants, de reporter une session, mais aussi de programmer une session supplémentaire si le nombre de stagiaires est trop important. Le cas échéant, nous nous engageons à prévenir, dans les meilleurs délais, les personnes inscrites, à les informer des nouvelles programmations et à maintenir leurs inscriptions prioritaires. Seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue. Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue et certifiée par écrit (maladie, accident, décès dans la famille), le contrat de formation est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue. En cas d'absence non justifiée, la formation sera due en totalité.

Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal compétent sera saisi pour régler le litige.

LES AIDES À LA FORMATION

Un crédit d'impôt Formation de 70,21 euros /jour de formation !

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle. Lors de votre déclaration d'impôts, vous devez renseigner la déclaration spéciale (Cerfa n°12635*01; téléchargeable sur www.impot.gouv.fr ou à votre disposition au Centre de Formation à Perpignan) et reporter le montant du crédit d'impôt sur l'imprimé de la déclaration.

> **Qui est concerné ?** Les exploitants individuels, gérants, présidents, administrateurs, directeurs généraux et membres du directoire des entreprises individuelles, des sociétés de personnes et des sociétés commerciales (SARL, SA...) , ainsi que les associés de ces sociétés.

> **Quelles sont les formations éligibles ?** Toutes les formations du Centre de Formation. La formation doit avoir un lien avec l'activité professionnelle.

> **Comment est calculé le crédit d'impôt ?** Le montant du crédit déductible des impôts correspond au total des heures passées en formation, au titre d'une année civile, multiplié par le taux horaire du SMIC, dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise. Exemple: vous avez effectué 7 heures de formation en 2019. Le crédit d'impôt s'élèvera à 70,21 euros (7 h X 10,03 euros SMIC horaire 2019) imputable sur l'impôt sur le revenu si vous êtes en exploitation individuelle, sur l'impôt sur les sociétés dû par l'entreprise, si cette dernière est soumise à cet impôt, ou encore sur l'impôt sur le revenu des associés.

> **Les justificatifs :** Conservez bien la facture et l'attestation de stage que nous vous adressons. En cas de contrôle, ces documents serviront de justificatifs.



Vous avez des difficultés à dégager du temps pour une formation ?

Pour faciliter votre participation à une formation, vous pouvez faire appel au service de remplacement ! Il vous permet d'avoir à disposition un salarié du service de remplacement à moindre coût. Tout exploitant(e) ou conjoint(e) collaborateur effectuant une formation agricole non rémunérée peut en bénéficier sur présentation de l'attestation de stage.

Pour plus de renseignements sur les conditions d'éligibilité :

vous pouvez contacter Kathie CAMPOS du service de remplacement des Pyrénées-Orientales au 04.68.51.90.82.



Le VIVEA, un fonds mutualisé pour les agriculteurs

Quel qu'en soit le montant, votre cotisation VIVEA vous ouvre des droits à la formation.

- La cotisation est en moyenne de 64 euros (de 47 à 257 euros). Elle est prélevée par la MSA.
- Pour toute demande spécifique de prise en charge individuelle, contactez Marc AGUILLON, conseiller Vivea, au 06.72.01.48.18.



OCAPIAT, le fonds de formation des salariés d'exploitation agricole

OCAPIAT propose différentes modalités de prises en charge qui peuvent dépendre de la taille de l'entreprise, du volume du plan de formation du salarié sur l'année ou encore de la thématique de formation. Pour la prise en charge de votre formation (coûts pédagogiques voir salaire), contactez directement le OCAPIAT au 04.99.52.21.21.



Catalogue des **FORMATIONS** 2019-2020

Maison de l'agriculture
19 avenue de Grande Bretagne
66025 PERPIGNAN CEDEX

Téléphone : 04 68 35 87 81

Mail : Lsimon@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Horaires : 8h30-12h30 • 13h30-17h

NOS CERTIFICATIONS



*Votre Chambre d'agriculture est certifiée
pour ses activités de conseil et formation.*



Datadock

*Votre Chambre d'agriculture est certifiée
pour vos demandes de financement.*



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PYRÉNÉES-ORIENTALES