CHAMBRE D'AGRICULTURE
TARN-ET-GARONNE

PROaGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATIONS

Gagnez en compétence et en efficacité !

Septembre 2023 - Août 2024

agri82.chambre-agriculture.fr

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Liste des sites certifiés et de nos engagements sur www.chambres-agriculture.fr

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation

SOMMAIRE
Formations 2023-2024

FILIÈRES VÉGÉTALES - AGRONOMIE - ENVIRONNEMENT

Passeport vers la « Haute Valeur Environnementale » (HVE) - Toutes filières p5
HVE : passer de la version 3 à la version 4 - Toutes filières p5
Les plantes pour soigner les plantes !* p6
Mieux valoriser ses céréales Bio par le tri et le stockage p6
Reconcevoir ma stratégie phytosanitaire en arboriculture* p7
Optimiser sa stratégie phyto en arboriculture avec la modélisation* p7
Diversification : nouvelles espèces en arboriculture fruitière p8
Pour une irrigation plus efficiente en arboriculture p8
Planter du kiwi aujourd'hui p9
Parcours de formation à l'arboriculture p9
Maraichage : leçons à tirer du bilan 2023 pour les campagnes à venir ! p10
Optimiser ma pulvérisation en viticulture* p10
Mieux et moins traiter en viticulture* p11
S'initier à la taille douce de la vigne p11
Maitrisez l'entretien de vos ressources en eau p12
Porter un projet de création ou d'agrandissement de retenue p12

* Formations susceptibles d'être labellisées Écophyto
(permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

CERTIPHYTO

ADPSPA 82 formation

Renouveler mon Certiphyto - Exploitant(e)s - Partenariat ADPSPA82 ..... p13
Obtenir mon Certiphyto Primo Décideur (DENSA) - ADPSPA82 ..... p13

ŒNOLOGIE

Identifier, prévenir et traiter les défauts des vins p14
Initiation à la dégustation des vins p14

Nos partenaires financiers :
Oui ! Vivea CAPIAT Union Européenne L'Europe s'engage L'Occitanie agit La Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée République Française
Chambre d'agriculture Tarn-et-Garonne
Engagement de service www.afnor.org
Qualiopi processus certifié République Française
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation

ÉLEVAGES TOUTES FILIÈRES

S'initier à la géobiologie en élevage p15
S'initier à l'approche du bien être animal par les méthodes sensibles p15
Comprendre le comportement des ruminants et la relation Homme / animal* p16
Accompagner les animaux d'élevage de la naissance à la mort* p16
Utiliser l'homéopathie dans son élevage - Initiation à l'homéopathie p17
Adapter ses bâtiments d'élevage laitier aux conditions chaudes estivales p17
Évaluer la conduite de son troupeau par des méthodes originales et innovantes p18
Connaître les bases de la nutrition pour la santé du veau p18
Mettre en place et gérer un plan de biosécurité en élevage avicole p19
Obtenir le certificat de compétence « Responsable Protection Animale (CCPA - RPA) » p19
Contrôler les volailles ante et post mortem en abattoir p20
Maîtriser le cadre sanitaire lié à la production et commercialisation des oeufs p20
Devenir référent bien-être animal en élevage avicole et porcin p21
Biosécurité en élevage de porcs p21
Optimiser l'alimentation des chevaux et poneys p22
Intégrer la charte nationale pour le bien-être équin dans ma structure p22
Mettre en place du pâturage tournant en production équine p23
Pensions et exploitations équines : quels contrats et responsabilités ? p23

* Formations labellisées "Bien-Être Animal" en filières bovines

GESTION D'ENTREPRISE

Ma retraite, je l'anticipe ! p24
Bien préparer son projet d'agritourisme à la ferme p24
Hygiène et maîtrise sanitaire en atelier de transformation végétale à la ferme p25
Transformer ses fruits et légumes pour la vente directe p25
Hygiène et maîtrise sanitaire en atelier de transformation viande à la ferme p26
Transformation de produits innovant à base de canards gras (saucisson, mousse, etc.) p26
Calculer le coût de revient de la transformation en palmipèdes gras et volailles de chair p27
Maîtrise de la stérilisation et conduite de l'autoclave p27
Maitriser le conditionnement sous-vide p28
Hygiène pour les établissements de restauration commerciale p28
S'initier au soudage multi-procédés ! p29

OUTILS NUMÉRIQUES

Découvrir le logiciel MesParcelles et le prendre en main ! p30
SYNEL : notification de mouvements de mes animaux et carnet sanitaire bovin, ovin et caprin p30

Conditions Générales de Ventes p31

Nos partenaires financiers :

CHAMBRE D'AGRICULTURE TARN-ET-GARONNE
ENGAGEMENT DE SERVICE
Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

1. Contribuer à la vitalité de l'agriculture et des territoires de demain.
2. Développer avec nos clients des solutions innovantes au regard du monde agricole et de leurs besoins.
3. S'engager à accompagner nos clients de façon personnalisée avec nos équipes pluridisciplinaires expertes.
4. Proposer des services créateurs de valeurs.
5. Construire une relation durable et de confiance.

UN CONSEIL PHYTOPHARMACEUTIQUE NEUTRE ET OBJECTIF !
AGRÉÉ PAR LE MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE, SOUS LE NUMÉRO IF01762

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Liste des sites certifiés et de nos engagements sur www.chambres-agriculture.fr

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE

Passeport vers la « Haute Valeur Environnementale » (HVE) - Toutes filières

Objectifs

Validation du niveau 1 (si documents justificatifs présentés)
Avoir une parfaite connaissance de l'ensemble des éléments à maîtriser pour la « Haute Valeur Environnementale » [HVE] - Référentiel V4-2022
Évaluer la situation de votre exploitation vis-à-vis des 4 thèmes de la HVE
Déterminer vos points à améliorer et mettre en place les solutions
Pour les exploitations ayant un niveau avéré : être prêt à l'audit de certification HVE

Contenu

Jour 1 :
Présentation de l'ensemble des éléments à maîtriser pour la « Haute Valeur Environnementale »
Rappel des conditions nécessaires pour valider le niveau 1
Présentation des indicateurs de performance environnementale
Présentation de la traçabilité à fournir pour être en mesure de compléter un diagnostic HVE
Jour 2 :
Réalisation d'un diagnostic niveau 1 et niveau 3
Identification des points de faiblesse et mise en place de solutions

Méthodes

Exposés - Discussions et échanges - Clé USB
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1,5 jours - Montauban

07 et 14 novembre, 05 et 12 décembre 2023, 09 et 16 janvier, 01 et 06 février, 12 et 19 mars 2024

Public :
Agriculteurs valorisant leur production en direct, ayant un intérêt pour une démarche environnementale ou souhaitant être certifiés au titre de l'éco-régime de la PAC

Pré-requis :
Avoir un historique de campagne n-1 sur l'exploitation

Intervenants :
Conseillers de l'équipe HVE

Responsables de formation :
Conseillers de l'équipe HVE

Contact - Inscription :
Béatrice BORGNA - 06 08 41 31 25
Charlyne GRONDIN - 06 70 85 65 61

HVE : passer de la version 3 à la version 4 - Toutes filières

Objectifs

Répondre aux nouvelles exigences de la version 4
Être prêt pour le prochain audit en version 4

Contenu

Contexte d'évolution de la version et des documents en vigueur
Présentation des onglets de la grille d'évaluation et des indicateurs de la version 4 avec les évolutions par rapport à la version 3
Description de la traçabilité à fournir pour être en mesure de compléter un diagnostic HVE
Réalisation d'un diagnostic niveau 3 version 4

Méthodes

Exposés - Discussions et échanges - Livrets - Travail sur ordinateur
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Montauban

10 à 15 sessions dès octobre 2023

Public :
Exploitations étant déjà certifiées HVE sous le référentiel version 3

Pré-requis :
Avoir un historique de campagne n-1 sur l'exploitation

Intervenants :
Conseillers de l'équipe HVE

Responsable de formation :
Cécric CAILLAU - Conseiller HVE

Contact - Inscription :
Béatrice BORGNA - 06 08 41 31 25
Charlyne GRONDIN - 06 70 85 65 61

Les plantes pour soigner les plantes !*

Objectifs
Comprendre les interactions plantes - bioagresseurs
Utiliser les plantes pour la santé des cultures

Contenu
Stratégies de défense des végétaux et des ravageurs
Préparations à base de plantes (insecticides, fongicides, répulsives, stimulantes)
Modes de fabrication (extraits fermentés, décoctions, dilutions...)
Rôle de l'eau dans la fabrication
Choix des modes de traitement à base de plantes
Mode d'action des éliciteurs

Méthodes
Exposés participatifs - Documents - Échanges
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Montauban et alentours
23 et 24 janvier 2024

Public :
Exploitants agricoles, conjoints collaborateurs, aides familiaux, salariés agricoles et personnes en parcours à l'installation

* Formation susceptible d'être labellisée Écophyto (permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

Intervenant :
Eric PÉTIOT - Botaniste auteur et formateur

Responsable de formation :
Ingrid BARRIER - Conseillère Grandes cultures

Contact - Inscription :
Ingrid BARRIER - 06 42 44 10 09

Mieux valoriser ses céréales Bio par le tri et le stockage

Objectifs
Comprendre les enjeux relatifs aux bonnes pratiques de tri et de stockage
Savoir analyser des lots de récolte et identifier des voies d'amélioration
Concevoir une installation

Contenu
Journée n°1 :
Principes de base du stockage et du triage / pré-nettoyage, impact de l'optimisation des réglages : analyse d'échantillons, grilles spécifiques
Différents modèles de trieurs : atouts et contraintes
Journée n°2 :
Caractéristiques des espèces à stocker et à trier
Innovations du stockage : atouts et contraintes de différentes installations
Optimisation des mesures de conservation : systèmes de ventilation, comparaison de systèmes de triage
Sous le hangar : équipements de triage, réglage des séparateurs plans, cylindriques, tables densimétriques, etc.

Méthodes
Exposés en salle - Échanges d'expériences et pratiques - Observations terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Montauban et sur exploitation agricole à définir
1er trimestre 2024

Public :
Agriculteur en réflexion sur un projet de triage / stockage à réaliser ou à perfectionner, porteurs de projet ayant prévu ce besoin

Intervenante :
Ingrid BARRIER - Conseillère Grandes cultures

Responsable de formation :
Ingrid BARRIER - Conseillère Grandes cultures

Contact - Inscription :
Ingrid BARRIER - 06 42 44 10 09

Reconcevoir ma stratégie phytosanitaire en arboriculture*

Objectifs
Identifier les systèmes de cultures sur son atelier arboricole
Analyser sa stratégie phytosanitaire et évaluer les marges de progrés
Connaitre les méthodes alternatives mobilisables et se rassurer sur leur mise en oeuvre

Contenu
Matinée :
. Pertinence de la notion de Système de Culture (SdC) : stratégie phyto / SdC, exemples en arbo, fiches de description
. Atelier «Bilan de campagne» (point sur le déroulement de la campagne passée) : satisfaction des objectifs, leviers alternatifs mobilisés, calcul de l'Indicateur de Fréquence de Traitements phytosanitaires (I.F.T.)

Après-midi :
. Ressources sur SdC DEPHY
. Leviers alternatifs mobilisables
. Reconception de sa stratégie

Méthodes
Apports de connaissances - Travail personnel et en groupe - Échanges
Atelier inspiré des ateliers de reconception DEPHY
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Montauban
Janvier - février 2024

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles, conseillers et techniciens

* Formation susceptible d'être labellisée Écophyto (permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

Intervenant :
Jean-Louis SAGNES - Conseiller arboriculture
Julie CADOT - Conseillère arboriculture et ingénieur réseau Dephy

Responsable de formation :
Jean-Louis SAGNES - Conseiller arboriculture

Contact - Inscription :
Jean-Louis SAGNES - 06 72 83 07 21

Optimiser sa stratégie phyto en arboriculture avec la modélisation*

Objectifs
Être en mesure d'utiliser un Outil d'Aide à la Décision (OAD)
Cerner les intérêts et les limites des OAD

Contenu
Pour les principaux bio agresseurs du pommier (et notamment la tavelure) :
. Rappel sur la biologie et l'épidémiologie
. Rappel sur les Stratégies de lutte (chimiques et alternatives)
. Intérêt et limite de la modélisation
Ateliers de mise en situation et d'utilisation des modèles

Méthodes
Exposés - Échanges - Ateliers
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Montauban
Février 2024

Public :
Agriculteurs, chefs de culture, conseillers techniques

* Formation susceptible d'être labellisée Écophyto (permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

Intervenants :
Julie CADOT et Jean-Louis SAGNES - Conseillers arboriculture
Fanny LE BERRE - Ingénieur agronome spécialiste RIMpro

Responsable de formation :
Julie CADOT - Conseillère arboriculture

Contact - Inscription :
Julie CADOT - 06 89 72 66 09

Diversification : nouvelles espèces en arboriculture fruitière

Objectifs
Connaître les caractéristiques de cultures de ces nouvelles espèces
Appréhender l'adaptation aux conditions pédo-climatiques de nos départements, présentes et futures
Concevoir un verger en arboriculture conventionnelle et bio
Comprendre l'intérêt de ces nouvelles cultures

Contenu
Itinéraires culturaux et spécificités : grenade, kaki, figue, pistache, agrumes, etc.
Conception du verger
Pour chaque espèce : caractères végétatifs, densité de plantation et conduite des arbres, entretien des cultures, maladies et ravageurs, utilisations
Changement climatique et opportunités

Méthodes
Exposés, discussions et échanges, travail individuel sur co-conception du verger
Visites terrains
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Montauban
Décembre 2023 à février 2024

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles, conseillers et techniciens

Intervenants :
Spécialistes kaki, grenade, figue, etc.
Maxime CROUZET - Conseiller cultures pérennes

Responsable de formation :
Maxime CROUZET - Conseiller cultures pérennes

Contact - Inscription :
Maxime CROUZET - 06 75 05 89 44

Pour une irrigation plus efficiente en arboriculture

Objectif
Comprendre les enjeux liés à l'eau et au changement climatique
Connaître les bases agronomiques nécessaires à la conduite de l'irrigation
Connaitre les outils de gestion de l'irrigation
Échanger sur ses pratiques d'irrigation
Identifier des pistes d'amélioration sur son exploitation

Contenu
Enjeux liés à l'évolution de la ressource en eau et au changement climatique
Besoins en eau des principales espèces
Conduite de l'irrigation
Outils d'aide à la décision

Méthodes
Exposés en salle - Échanges
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Montauban
Avril - mai 2024

Public :
Agriculteurs, chefs de culture, conseillers techniques

Intervenants :
Jean-François LARRIEU, Maxime CROUZET et Marie DORDOLO - Conseillers arboriculture

Responsable de formation :
Jean-François LARRIEU - Conseiller arboriculture

Contact - Inscription :
Jean-François LARRIEU - 06 72 83 07 16

Planter du kiwi aujourd'hui

Objectifs
Connaître les exigences de la culture du kiwi
Connaître les différentes variétés et démarches commerciales
Maîtriser l'itinéraire technique du kiwi
S'informer sur les nouveaux systèmes de production

Contenu
Marché du kiwi
Espèces et variétés
Points cléfs de l'itinéraire technique
Évolutions récentes des systèmes de culture
Démarches commerciales

Méthodes
Exposé en salle - Visites - Échanges
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
Mai - juin 2024

Public :
Agriculteurs, chefs de culture, conseillers techniques

Intervenant :
Jean-François LARRIEU et Jean-Louis SAGNES - Conseillers arboriculture Conseillers techniques OP Kiwi

Responsable de formation :
Jean-François LARRIEU - Conseiller arboriculture

Contact - Inscription :
Jean-François LARRIEU - 06 72 83 07 16

Parcours de formation à l'arboriculture

Objectifs
Acquérir les bases techniques en arboriculture
Evaluer les répercussions économiques des choix techniques
Comprendre la cohérence des stratégies technico économiques

Contenu
Filière
Plantation (les décisions à prendre avant plantation, la plantation, après la plantation)
Itinéraire technique : taille, maitrise de la charge, maitrise phytosanitaire, protection aléas climatiques, fertilisation et irrigation, gestion de l'enherbement
Récolte et conservation

Méthodes
Exposé en salle - Échanges d'expériences - Visites terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

4 jours - Montauban
Février à mai 2024 (4 modules d'une journée)

Public :
Agriculteurs, salariés, conseillers, etc. débutants en arboriculture ou souhaitant approfondir un point particulier

Intervenant :
Jean-Louis SAGNES, Marie DORDOLO, Jean-François LARRIEU, Julie CADOT - Conseillers arboriculture

Responsable de formation :
Jean-Louis SAGNES - Conseiller arboriculture

Contact - Inscription :
Jean-Louis SAGNES - 06 72 83 07 21

Maraichage : leçons à tirer du bilan 2023 pour les campagnes à venir !

Objectifs
A partir des résultats de 2023, optimiser mes intinéraires techniques sur les plans agronomique et sanitaire

Contenu
Visite d'une exploitation sur le terrain
Retour de la visite en salle : partage des expériences des stagaires sur la campagne passée
Apport du formateur sur les problématiques appréhendées

Méthodes
Visites terrain - Travail en groupe - Apports de connaissance par intervenant expérimenté
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : exposés des groupes et analyses

1 jour - Lieu à définir
07 novembre 2023

Public :
Maraichers en agriculture biologique et conventionnelle, personnes en parcours à l'installation

Intervenant :
Thierry MASSIAS - Conseiller légumier Chambre d'agriculture 65

Responsable de formation :
Sylvie BOCHU - Conseillère légumes

Contact - Inscription :
Sylvie Bochu - 06 08 41 68 68

Optimiser ma pulvérisation en viticulture*

Objectifs
Être capable d'évaluer les performances d'un chantier de pulvérisation (qualité de la pulvé, dérive, débit de chantier...) et de les optimiser
Connaître la règlementation concernant la pulvérisation
Acquérir les bases techniques de la pulvérisation
Savoir régler un pulvérisateur
Connaître les principales évolutions techniques

Contenu
Matinée en salle :
Bases de la pulvérisation (qualité de la pulvérisation, choix des buses, taille des gouttelettes, volume réduit, dose ha, calcul du débit, etc.)
Après-midi sur le terrain :
Évaluation de la qualité de pulvérisation et réglages correctifs

Méthodes
Apports de connaissances - Échanges - Travaux en groupes -
Atelier sur le terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Secteur de Moissac
Février - mars 2024

Public :
Viticulteurs, salariés agricoles, conseillers

* Formation susceptible d'être labellisée Écophyto (permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

Intervenant :
Philippe PORTEX - Formateur en Machinisme Agricole FormaGers

Responsable de formation :
Karine GHION - Conseillère raisin de table

Contact - Inscription :
Karine GHION - 06 08 41 32 75

Mieux et moins traiter en viticulture*

Objectifs

Connaître les méthodes alternatives à la lutte phytosanitaire conventionnelle, les produits de biocontrôle et la prophylaxie
Situer sa consommation de produits phytosanitaires par rapport à la moyenne locale
Se tenir informé des mises à jour réglementaires
Processus de renouvellement du Certiphyto

Contenu

Positionner son exploitation en terme d'utilisation de produits phytosanitaires et de coût de campagne
Actualisation des nouvelles réglementations phytosanitaires (ZNT, Cuivre...) et des nouveaux produits de biocontrôle

Méthodes

Exposé avec échanges d'expériences - Quizz
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Dunes et Saint-Sardos

Décembre 2023 - Deux sessions

Public :

Viticulteurs soucieux de réduire leur empreinte phytosanitaire et de renouveler leur Certiphyto

* Formation susceptible d'être labellisée Écophyto (permet de contribuer au renouvellement du Certiphyto)

Intervenants :

Équipe viticulture œnologie

Responsables de formation :

Sofiane ALLOUM et Cécric CAILLAU - Conseillers viticulture œnologie

Contacts - Inscription :

Sofiane ALLOUM - 06 08 41 68 71
Cécric CAILLAU - 06 08 41 30 56

S'initier à la taille douce de la vigne !

Objectifs

Appréhender les notions de base de la physiologie de la vigne
Découvrir les principes de la taille Poulsard : taille respectueuse de la physiologie de la vigne afin de limiter l'apparition de nécroses (installation des maladies du bois)
Hiérarchiser les options de tailles
Réduire les maladies du bois

Contenu

Notions théoriques en salle (1er jour) et mise en pratique sur le terrain (2ème jour) :
Constat des effets de la taille conventionnelle : Nécroses, blocage des flux de sève, développement des maladies du bois.
Découvrir les caractéristiques physiologiques de la vigne (répartition et croissance des vaisseaux conducteurs de sève, développement et croissance du bois, mise en réserve, nécrose des plaies, etc).
Initiation à la taille Poulsard
Démonstration et mise en pratique au champ

Méthodes

Observation de ceps malades - Exposé avec échanges d'expériences - Démonstration en situation
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Moissac

27 et 28 novembre 2023 (Moulin de Moissac)

Public :

Tous publics amenés à pratiquer la taille de la vigne

Pré-requis :

Être ouvert et capable de remettre ses habitudes en question

Intervenant :

Stéphane LUCAS - Technicien Syndicat AOC Chasselas de Moissac

Responsable de formation :

Karine GHION - Conseillère raisin de table

Contact - Inscription :

Karine GHION - 06 08 41 32 75

Maitrisez l'entretien de vos ressources en eau

Objectifs
Connaitre la réglementation pour intervenir en toute tranquillité
Identifier les enjeux environnementaux et agricoles
Identifier le rôle des différents acteurs de l'eau
Préparer son chantier, réfléchir à des aménagements

Contenu
Définition d'un cours d'eau (fossés, cours d'eau), typologies des lacs (dates de création, type de digue...), fonctionnement du cours d'eau
Règles techniques d'intervention sur cours d'eau et règles de bon entretien des lacs
Formalités à accomplir, aides financières
Les acteurs locaux intervenant dans la gestion de l'eau, (Technicien Rivière, bureaux d'études, laboratoire d'analyse de sédiments)
Visite terrain : aménagement lac, et entretien cours d'eau
Evaluation - Discussion - Conclusion

Méthodes
Exposé avec échanges d'expériences - Quiz - Remise de documents - Visite terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - deux sessions
5 décembre 2023 - Secteur Lomagne
6 février 2024 - Lieu à définir

Public :
Agriculteurs

Intervenants :
Thomas VERGÉ et Clément MARTEL - Conseillers Eau Chambres d'agriculture 82 et 46
Techniciens rivière de secteur

Responsable de formation :
Bernard LESTRADE - Conseiller Eau, Climat, Territoire

Contact - Inscription :
Clément MARTEL - 06 82 61 68 94

Porter un projet de création ou d'agrandissement de retenue

Objectifs
Connaitre le contexte réglementaire,
Repérer les points de blocages potentiels et les leviers pour réussir son projet
Identifier les différentes étapes administratives et techniques
Connaitre les accompagnements techniques et financiers disponibles
Définir des solutions envisageables pour son exploitation

Contenu
Présentation de la formation (programme, participants, fonctionnement)
Identifier un site de faisabilité du lieu du projet, intégration dans le contexte environnant (zone humides, cours d'eau, ...), remplissage de la retenue, aménagements
Formalités à accomplir, aides financières, déroulement du projet,
Identification des acteurs clés
Visite terrain : retenue avec aménagements, étude de cas
Evaluation - Discussion - Conclusion

Méthodes
Exposé avec cas concrets - Quizz - Remise de documents - Visite terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Lieu à définir
Février 2024

Public :
Agriculteurs, maitres d'œuvre

Pré-requis :
Savoir utiliser les fonctions de base d'un ordinateur et internet

Intervenant :
Thomas VERGÉ - Conseiller Eau

Responsable de formation :
Thomas VERGÉ - Conseiller Eau

Contact - Inscription :
Thomas VERGÉ - 06 08 41 31 61

CERTIPHYTO - EXPLOITANT(E)S

Renouveler mon Certiphyto - Exploitant(e)s

Objectifs

Acquérir ou consolider les connaissances en lien avec l'utilisation des produits phytopharmaceutiques :
règlementation et sécurité environnementale, prévention des risques pour la santé et la sécurité pour les applicateurs et les espaces ouverts au public, réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques et méthodes alternatives

Contenu

Actualiser ses connaissances en matière de santé et d'environnement
Prendre conscience du risque lié aux produits phytopharmaceutiques : signification des pictogrammes et pertinence des phases de risques, dangers liés à chaque produit, principaux points et nouveautés réglementaires
Retour d'expérience sur les techniques qui permettent de réduire l'usage des produits phytosanitaires : écophyto, lutte intégrée, lutte indirecte, éléments liés à l'évaluation du risque et à la décision d'intervention, lutte directe : sans produits phytosanitaires (méthodes alternatives : biocontrôles et interventions mécaniques), optimisation de l'usage des produits phytosanitaires
A l'issue de la formation, le renouvellement du certificat décideur en entreprise non soumise à agrément est acquis pour une durée de 5 ans. La demande doit être effectuée en ligne (service public.fr) par le stagiaire.

Méthodes

Exposés avec échanges d'expériences, pédagogie active et participative
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

Partenariat ADPSPA 82

ADPSPA 82 formation

1 jour - Montauban

Une à deux sessions par mois à partir du 14 septembre 2023
Sessions éventuellement délocalisées

Public :

Agriculteurs dont le certiphyto arrive en fin de validité

Pré-requis :

Disposer de son certiphyto décideur et à partir du 01/01/2024, de son attestation de Conseil Stratégique Phytosanitaire (voir ci-dessous)

Intervenants et responsables de formation :

Conseillers CA82 / ADPSPA82 habilités au renouvellement du Certiphyto

Contact - Inscription :

05 63 63 34 48
(muni de votre carte certiphyto)

RENOUVELLEMENT CERTIPHYTO

Attention !

À partir du 01/01/2024, pour demander le renouvellement de votre Certiphyto, vous devrez joindre, en plus de l'attestation de formation, une **attestation de réalisation de Conseil Stratégique Phytosanitaire**.

Sont concernées : toutes les exploitations sauf celles en HVE ou en Agriculture Biologique (sur la totalité de la SAU)

> Pour la **réalisation de votre CONSEIL STRATÉGIQUE PHYTOSANITAIRE**, **contactez** notre Chambre d'agriculture 82 :

CHAMBRE D'AGRICULTURE TARN-ET-GARONNE

05 63 63 48 70
05 63 63 63 45

Vous êtes **AGRICULTEURS (toutes filières), SALARIÉS** en exploitations agricoles responsables du **POSTE PHYTOSANITAIRE** ou manipulateurs de produits ?

Le **CERTIPHYTO INITIAL** est obligatoire pour tous les utilisateurs, décideurs et applicateurs de produits phytosanitaires en exploitation agricole !

> Contactez l'**ADPDSPA 82** pour toutes informations et/ou inscriptions :
Éric JAUVERT (ADPSPA82) - **05 63 66 67 68**

ADPSPA 82 formation

ŒNOLOGIE

Identifier, prévenir et traiter les défauts des vins

Objectifs

Reconnaitre et identifier les principaux défauts des vins, par le biais de la dégustation, à l'aide de tests triangulaires, tests de reconnaissance, seuil de perception
Connaitre pour chaque défaut : la ou les molécules incriminées, leurs origines, comment le prévenir et le traiter

Contenu

Défauts apportés par le raisin : arômes herbacés liés à un déficit de maturité, goûts moisis-terreux liés aux Penicilium, goûts de champignon frais liés principalement à Botrytis, etc.
Défauts d'origine préfermentaire ou fermentaire : acidité volatile liée aux levures ou bactéries, oxydation, réduction - composés soufrés, goûts lactés liés à l'activité des bactéries lactiques
Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation : goûts écurie, cuir (etc.) liés aux Brettanomyces, goûts d'amande amère ou de plastique liés à une mauvaise gestion des contenants, odeur de souris- vomis liée aux Brettanomyces ou Lactobacilles, etc.
Défauts apparaissant pendant le vieillissement : odeurs de naphtaline, goût de géranium lié à un développement bactérien sur des vins sorbatéss, goûts de moisi-liégeux apportés par des bouchons défectueux ou l'ambiance de cave, etc.

Méthodes

Face à face pédagogique avec le formateur - Dégustation à l'aveugle - Fournitures papier et numérique des supports
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : test d'évaluation - Attestation de formation

1 jour - Montauban
Printemps 2024

Public :
Gérant d'exploitations viticoles en chai particulier ou cave coopérative, vinificateurs, négociants, responsables vente, commerciaux, cavistes, restaurateurs

Intervenant :
Christophe GERLAND - Œnologue et directeur technique Société INTELLI'ŒNO

Responsable de formation :
Sonia BRUN - Œnologue conseil

Contact - Inscription :
Sonia BRUN - 06 08 41 31 73

Initiation à la dégustation des vins - Atelier des goûts et des odeurs

Objectifs

Tester et mettre en éveil ses sens, dans une ambiance à la fois sérieuse et conviviale
Apprendre la technique de dégustation
Savoir parler du vin en toutes occasions

Contenu

Saveurs élémentaires du vin : définition, importance et déroulement de la dégustation, catégories de vin, couleur et nuances, organe de l'olfaction (nez) et sensations olfactives élémentaires, organes de la dégustation (papilles), travaux pratiques (saveurs élémentaires), vins blancs moelleux et liquoreux
Facteurs influençant la dégustation : facteurs, exercices pratiques (seuils de perception), vins blancs secs, fiches de commentaires de dégustations
Vocabulaire du vin : vocabulaire des dégustateurs, référence aux différentes étapes de la dégustation, vocabulaire gustatif basé sur l'équilibre des vins, reconnaissance d'odeurs élémentaires, vins rouges du Sud Ouest
Vins de France : cartes des vignobles, apogée des vins, fiches de commentaires de dégustations, idées de lectures

Méthodes

Face à face pédagogique - Supports ludiques - Verres, crachoirs et serviettes fournis
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : test d'évaluation - Attestation de formation

Cycle de 4 séances de 2h - Montauban
Printemps 2024

Public :
Vignerons et professionnels

Intervenante :
Francine CALMELS - Œnologue conseil Atelier du Goût et des Odeurs

Responsable de formation :
Sonia BRUN - Œnologue conseil

Contact - Inscription :
Sonia BRUN - 06 08 41 31 73

S'initier à la géobiologie en élevage

Objectifs

Identifier les perturbations naturelles d'un milieu
Connaître les pollutions électromagnétiques et les avantages de les corriger
Utiliser les différents outils de détection
Corriger les anomalies simples

Contenu

Journée n°1 :
Définition et domaine de la géobiologie, réseaux telluriques - failles (conséquences économiques en élevage, détection, impact sur les performances des animaux), notion d'ambiance.
Travaux Pratiques [TP] : apprentissage de la baguette, détecter les principales anomalies, déterminer le niveau d'ambiance d'un terrain et d'un bâtiment, mesures correctives et intérêt économique.
Journée n°2 :
Formes de pollutions electromagnétiques, notions d'électricité, de champ magnétique terrestre et artificiel, ondes electromagnétiques, fréquences, pollutions électriques spécifiques à l'élevage et à la salle de traite, impact sur les performances des animaux.
TP : détection des champs magnétiques et électriques, des courants parasites / vagabonds, prises de terre, contrôle d'équipotentialité, mesures correctives et intérêt économique.

Méthodes

Exposés - Exercices pratiques en salle sur lampes et en exploitation avec utilisation d'instruments de détection
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
27 novembre et 04 décembre 2023

Public :
Éleveurs et salariés agricoles

Intervenante :
Florence Hervé-Marty - Géobiologue
Angélique Rodrigues - Conseillère bovins

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

S'initier à l'approche du bien être animal par les méthodes sensibles

Objectifs

Perfectionner la technique d'utilisation des baguettes sur les animaux et les bâtiments
Mettre en place un protocole d'analyse de l'état des animaux et améliorer leur condition de vie

Contenu

Perfectionnement à l'usage des baguettes coudées, la notion de bulle énergétique et le coefficient de vitalité d'un animal
Apports théoriques sur les facteurs de baisse de la qualité de l'ambiance (température, perturbations du sous sol, renouvellement de l'air, influence de la litière, etc.) et ceux de baisse de production (ration des animaux, méthode de distribution, abreuvements, complémentation minérale,etc.)

Mise en pratique : évaluation de l'ambiance du bâtiments, travail en binôme sur un animal à distance, propositions de solutions d'améliorations de l'ambiance des bâtiments et d'intervention sur les animaux

Méthodes

Exposés - Partages des pratiques et compléments - Remise de documents - Approche des outils de détection - Cas pratiques en élevage
Évaluation des acquis des stagiaires : positionnement individuel et document d'évaluation

1 jour - Lieu à définir
05 décembre 2023

Public :
Éleveurs bovins, ovins, caprins, et salariés agricoles

Pré-requis :
Avoir suivi la formation géobiologie niveau 1 et/ou 2

Intervenante :
Florence Hervé-Marty - Géobiologue

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Comprendre le comportement des ruminants et la relation Homme / animal *

Objectifs

Comprendre et être compris des animaux
Connaître les comportements des animaux ruminants
Percevoir les signes comportementaux des animaux et anticiper
Améliorer les approches à travers les échanges d'expériences de chacun

Contenu

Journée n°1 : biologie et physiologie du comportement animalier
. Codes de vie des animaux ruminants (bovins, ovins, caprins)
. Structure sociale des troupeaux de ruminants
. Éthologie des principales périodes de la vie des ruminants
Journée n°2 : perceptions de l'environnement par les ruminants
. Modes de relation entre animaux et avec les humains
. Améliorer la confiance et la sécurité respectives de l'homme et des animaux.

Les thèmes abordés seront illustrés par des cas concrets issus de l'expérience d'accompagnement d'éleveurs de l'intervenante
Matinées en salle, après-midi avec mise en pratique

Méthodes

Apport de connaissances - Mise en pratique en élevage - Échanges
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
24 et 25 octobre 2023

Public :
Éleveurs de ruminants (ovins, bovins, caprins)

* Formation labellisée "Bien-Être Animal"

Intervenante :
Marie-Christine FAVÉ - Docteur vétérinaire

Responsables de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Accompagner les animaux d'élevage de la naissance à la mort *

Objectifs

Comprendre les mécanismes et processus de la mort des animaux
Comprendre notre ressenti, le comportement animal face à celle-ci et le contexte sociétal

Contenu

Journée n°1 : la mort accidentelle ou programmée dans le quotidien des éleveurs et animaux > Comprendre les mécanismes et processus de la mort des animaux.
Éthobiologie de la souffrance animale, bien-être animal et mise à mort, la mort lors de la naissance et de la maladie, mise à mort et qualité de la viande, enseignements des peuples éleveurs à travers les âges et le monde.
Ressenti devant la mort, comportements des animaux sauvages face à la mort, comment vivre la séparation, vivre sereinement la mort et la mise à mort dans le quotidien.
Journée n°2 : la mort par maladie et accident > Élever des animaux et mouvements de société
Connaitre les idéologies et mouvements de défense de la cause animale, abolitionisme, antis-pécisme
Véganisme, régimes alimentaires végétaliens et autres
Sens accordé au fait de manger de la viande
Animaux et réchauffement climatique
Modalité de sacrifice (abattage à la ferme, abattage rituel, autres)

Méthodes

Apport de connaissances - Mise en pratique en élevage - Échanges
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
26 et 27 octobre 2023

Public :
Éleveurs de ruminants (ovins, bovins, caprins)

* Formation labellisée "Bien-Être Animal"

Intervenante :
Marie-Christine FAVÉ - Docteur vétérinaire

Responsables de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Utiliser l'homéopathie dans son élevage - initiation à l'homéopathie

Objectifs
Apprendre à observer ses animaux pour identifier les symptômes
Savoir poser un diagnostic
Utiliser les traitements homéopathiques efficaces et adaptés

Contenu
L'importance d'observer ses animaux pour relever les signes d'alerte
Descriptions des symptômes et traitements les plus couramment utilisés en homéopathie et facilement applicables par les éleveurs
Distinguer les symptômes homéopathie du symptôme alimentaire
Adaptation du traitement en fonction des symptômes décrits
Matinée en salle : présentation de l'homéopathie
Après-midi en élevage : observation des animaux, analyses des causes des symptômes et proposition de traitement

Méthodes
Exposés en salle - Mise en pratique en élevage
Échanges entre éleveurs et intervenant
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
Hiver 2023 / 2024

Public :
Eleveur bovins, ovins, caprins, équins

Intervenant :
Claire SOL-BAFARO - Docteur vétérinaire Ostéopathie - Homéopathie

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Adapter ses bâtiments d'élevage laitier aux conditions chaudes estivales

Objectifs
Comprendre les impacts des températures chaudes sur les troupeaux laitiers, l'intérêt de gérer globalement l'adaptation aux conditions chaudes estivales et l'impact du rayonnement direct et indirect du soleil sur les animaux
Connaître les points clefs pour assurer une bonne ventilation naturelle au sein des bâtiments, les conditions d'utilisation de la ventilation mécanique et de la brumisation et/ou du douchage
Comprendre la nécessité d'une approche globale de la problématique

Contenu
Contexte : réchauffement climatique, sensibilité des vaches laitières au stress thermique estival
Mesure du stress thermique : score de halètement, les indices de confort thermique, les mesures en bâtiment
Plan d'action à 7 étapes (+ chronologie des actions)
Points d'attention sur la gestion de l'abreuvement et de l'alimentation en période chaude, l'ombre en prairie
Impact du rayonnement direct et indirect sur la température ressentie, adaptations des bâtiments pour réduire le rayonnement
Conditions pour assurer une ventilation efficace
Caractérisation et mise en œuvre des systèmes de douchage et brumisation
Cas pratique en élevage : questionnement auprès de l'éleveur + observations sur les différents points

Méthodes
Présentation - Échanges - Cas pratique en ferme (travail collectif)
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : quizz

1 jour - Lieu à définir
Mars 2024

Public :
Éleveurs bovins

Intervenantes :
Marine GICQUELET - Conseillère bâtiments d'élevage
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Évaluer la conduite de son troupeau par des méthodes originales et innovantes

Objectifs
Acquérir des techniques et des méthodes d'observations pour évaluer la conduite de son élevage
Adapter les pratiques d'élevage pour plus de performance

Contenu
Impacts économiques de pratiques d'élevage non maîtrisées
Domaines impactant le bien être des animaux : aménagement du bâtiment d'élevage, gestion de l'alimentation, accès à l'eau, ... (à l'ombrage, au pâturage, zone de repos, ensoleillement, comportement des animaux entre eux)
Analyse des liens entre les points d'observation et leur impact sur la performance et le bien être des animaux
Techniques alternatives innovantes (réalisation de galettes de bouse, utilisation de refractomètre, ensemencement en micro-organismes, profil métabolique, ...)
En exploitation :
Exercices d'observation, d'interprétation des signes sur les animaux et d'utilisation d'outils de diagnostic. Élaboration d'un plan de pratiques innovantes à mettre en place

Méthodes
Exposé - Échanges - Nombreux exercices pratiques en élevages
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : questionnaire écrit et échanges entre tous les participants, transfert des acquis

2 jours 1/2 - Lieu à définir
Hiver 2023 / 24

Public :
Éleveurs bovins souhaitant être plus autonomes sur la gestion de l'alimentation de leur troupeau

Intervenant :
BREGOU Éric - Technicien bovins Chambre d'agriculture 12

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Connaître les bases de la nutrition pour la santé du veau

Objectifs
Identifier les éléments clés de la santé d'un veau
S'approprier les liens entre alimentation et santé afin d'améliorer la santé et le bien être des ses animaux
Élaborer un plan d'amélioration du management de l'alimentation de son troupeau pour prévenir et maitriser la santé de ses animaux et l'alimentation

Contenu
Matinée :
Fondamentaux de la nutrition avec les outils de mesures
Produire une alimentation équilibrée pour favoriser la santé de ses animaux
Élaborer un plan de prévention et d'amélioration de la santé et du bien-être de ses animaux
Après-midi :
Mise en application en élevage (mesures et plan d'action que vous pourrez utiliser sur votre élevage)

Méthodes
Échanges d'expériences - Visite terrain
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : questionnement

1 jour - Lieu à définir
Hiver 2023 / 24

Public :
Éleveurs bovins

Intervenant :
Frédéric MAZARS - Technicien bovins Chambre d'agriculture 12

Responsable de formation :
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovins lait

Contact - Inscription :
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

Mettre en place et gérer un plan de biosecurité en élevage avicole

Objectifs
Répondre aux obligations du décret du 8 février 2016, relatif à la prévention contre l'influenza aviaire

Contenu
Connaitre les bases scientifiques et les caractéristiques du virus influenza aviaire
Les bonnes pratiques en élevage :
Circulation dans l'exploitation et unités de production, gestion des flux entrants et sortants, registre du personnel, traçabilité des interventions, protocole de nettoyage et de désinfection, lutte contre les nuisibles et protection contre l'avifaune sauvage, traçabilité des épandages, gestion des sous-produits animaux, etc.
Composition d'un plan de Biosécurité : documents à conserver, mise à jour.
Le plan d'auto contrôle : nature et fréquence.
Enregistrement et traçabilité des interventions, livraisons, enlèvements des cadavres, nettoyage et désinfection, épandages, etc.
Bâtir un plan d'action concret : les aménagements et les moyens à prévoir pour les obligations réglementaires

Méthodes
Alternance d'exposés et d'illustrations pratiques - Remises de fiches techniques et modèles de documents d'enregistrement.
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Cahors
08 et 22 septembre 2023

Public :
Aviculteurs, salariés agricoles

Intervenant :
Emmanuel CARBONNIÈRE - Conseiller expert volaille / palmipède Chambre d'agriculture 19

Formation obligatoire dans le cadre de la « Gestion du plan de biosécurité en exploitation et des bonnes pratiques d'hygiène »

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Obtenir le certificat de compétence « Responsable Protection Animale » (CCPA - RPA)

Objectifs
Obtenir le certificat de compétence Responsable Protection Animale

Contenu
Définition du bien-être animal et reconnaissance d'un animal en état de mal être : souffrance et stress des animaux.
Opposition comportement normal / situation de stress des animaux.
Tri, hébergement, abord et conduite des animaux.
Manipulation et contention, immobilisation, étourdissement, saignée.
Les contrôles effectués sur l'animal conscient.
Règlementation et manipulations interdites.
Mise à mort : fonctionnement, utilisation, contrôle et entretien du matériel.
Gestion des incidents : conduite à tenir.
Evaluation individuelle (et test de rattrapage éventuel)

Méthodes
Exposés en salle - Échanges - Illustrations pratiques
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : test d'évaluation sur informatique

2 jours - Cahors
16 et 17 novembre 2023

Public :
Agriculteurs en contact avec les volailles vivantes, salariés opérateurs d'abattoir

Intervenant :
Edouard HUCHIN - Vétérinaire

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Contrôler les volailles ante et post mortem en abattoir

Objectifs
Savoir contrôler des lots d'animaux rentrés en abattoir de volaille-palmipède

Contenu
Sécurité sanitaire des aliments : actualité, contexte réglementaire.
Identifier les risques pour mieux les maîtriser.
Contrôle ante mortem : identification des risques et moyens de maîtrise
Transmission et vérification de l'information sur la chaîne alimentaire de l'éleveur à l'abattoir et DDETSPP (ex-DDCSPP)
Contrôle post mortem : anomalies justifiant ou pas un retrait des animaux, conduite à tenir concernant les animaux retirés
Examen de carcasses congelées présentant des anomalies
Faire le lien avec les techniques d'élevage et les pathologies
Mettre en application les contrôles et évaluer ses pratiques

Méthodes
Exposés en salle - Échanges - Support photos diffusé numériquement - Base de données interne du laboratoire suite aux autopsies
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour 1/2 - Cahors
19 et 20 octobre 2023

Public :
Aviculteurs, abatteurs travaillant dans les abattoirs de volailles ou palmipèdes et salles d'abattage

Intervenants :
Edouard HUCHIN - Vétérinaire

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Maîtriser le cadre sanitaire lié à la production et commercialisation des œufs

Objectifs
Mettre en œuvre la réglementation s'appliquant à la production, au stockage et à la commercialisation des œufs
Utiliser les bonnes pratiques d'hygiène selon le guide validé du SNIPO

Contenu
Dangers sanitaires concernant les œufs, sensibilisation à l'hygiène
Textes français et européens sur la thématique sanitaire de l'œuf
Mesures de maîtrise sanitaire
Identification et analyse des dangers spécifiques à chaque étape (collecte, transport, contrôles, stockage, mirage, calibrage, emballage, identification, distribution), avec ou sans centre de conditionnement des œufs
Rédaction du diagramme de production par chaque stagiaire
Les moyens à utiliser (marquage, étiquetage)
Enregistrements à tenir

Méthodes
Explications - Échanges - Exercices pratiques
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Toulouse
05 septembre 2023

Public :
Aviculteurs et salariés agricoles

Intervenante :
Frédérique Reulet - Responsable diversification Chambre d'agriculture 31

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Devenir référent bien-être animal en élevage avicole et porcin

Objectifs

Expliquer le bien-être animal et ses dimensions aux éleveurs
Observer et mesurer les indicateurs d'évaluation du bien-être, notamment ceux portant sur les animaux

Contenu

Contexte et enjeux du bien-être animal :
Bien-être physiologique et environnemental, comportemental et sanitaire, définition du bien-être animal et de ses dimensions, guide de bonnes pratiques, contexte réglementaire
Évaluer le bien-être animal :
Familles d'indicateurs, objectifs de l'évaluation du BEA, principaux outils existants
BEA et maîtrise technique :
Maîtrise des conditions d'élevage au service du bien-être animal, construire et transmettre aux éleveurs les pratiques essentielles de prévention des maladies, critères d'alerte sanitaire et conduite à tenir
Maîtriser l'ambiance et la gestion des aléas climatiques en lien avec le BEA
Connaître les éléments de prévention sanitaire, prophylaxie et soins préventifs, prévenir et gérer la douleur, conseiller sur la prévention et la gestion stress et douleur autour des interventions en élevage
Les manipulations, ramassage et transport
Traçabilité :
Connaître les documents et informations à conserver dans le registre d'élevage

Méthodes

Présentation (photos, vidéos, etc.) - Remises d'un rapport et fiches support (réglementations, documents techniques) - Échanges - Grilles d'auto-évaluation
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Cahors ou Montauban

15 septembre 2023 - Cahors (aviculture)
Décembre 2023 - Montauban (porcin)

Public :
Éleveurs avicoles et porcins, salariés agricoles

Intervenants :
Emmanuel CARBONNIÈRE - Conseiller expert volaille / palmipède Chambre d'agriculture 19
Guilhem POUDEVIGNE - Vétérinaire SOCSA Elevage - Commission Porcine SNGTV
Marc REY - Conseiller porcins

Responsables de formation :
Aviculture : Macarena SIREJOL - Conseillère transformation
Porcin : Marc REY - Conseiller porcins

Contacts - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Biosécurité en élevage de porcs

Objectifs

Connaitre les bases scientifiques de la Peste Porcine Africaine (PPA) pour mieux apprécier les moyens de lutte en élevage
Concevoir et gérer un plan de Biosécurité
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Contenu

Notions sur la Peste Porcine Africaine et comment reconnaître la maladie
Situation épidémiologique
Point clefs de la biosécurité
Cas concret et synthèse des travaux des stagiaires
Plan de nettoyage, de désinfection et de dératisation

Méthodes

Formation en salle avec diaporama - Vidéos - Travaux dirigés, exposé et travail sur la grille d'audit
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Secteur Caussade

Novembre 2023

Public :
Tous les éleveurs porcins

Formation obligatoire pour tous détenteurs de porcs et sangliers selon l'article 3 de l'arrêté du 16 octobre 2018

Intervenant :
Guilhem POUDEVIGNE - Vétérinaire SOCSA Elevage - Commission Porcine de la SNGTV
Marc REY - Conseiller porcins

Responsable de formation :
Marc REY - Conseiller porcins

Contact - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92

Optimiser l'alimentation des chevaux et poneys

Objectifs
Équilibrer la ration dans un objectif de performance, de maîtrise des coûts et de prophylaxie

Contenu
Journée n°1 :
Enjeux de la bonne alimentation équine : définitions, bien-être animal et performance économique, maladies liées à l'alimentation
Le cheval un herbivore… : apport d'un fourrage ou aliment (théorie / applications pratiques sur étiquettes), besoins nutritionnels liés à l'activité physique (théorie + exemples pratiques, cas des poneys et des très grands chevaux)
Collecte de renseignements sur 2 chevaux / poneys de stagiaires
Journée n°2 :
Équilibrer sa ration : ressources alimentaires prioritaires et critères de choix, équilibre UFC / MADC / macro-minéraux / oligo-éléments, comment donner la ration ?, gestion des changements d'alimentation, points d'attention et critiques
Évaluer la qualité des foins / enrubannés et d'un granulé, floconné ou aliment non transformé : à l'œil, selon les informations du producteur, échantillonnage et analyses
Bilan nutritionnel (besoins / apports) sur les 2 chevaux de la journée n°1.

Méthodes
Exposé - Diaporama - Échanges d'expériences - Travail en sous-groupe et individuel sur chaque expérience personnelle
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : exercices d'application inclus dans le déroulé de la formation

2 jours - Saint-Cirq
20 Novembre 2023 et 8 Janvier 2024

Public :
Éleveurs équins, centres équestres ou personnes en parcours à l'installation

Intervenante :
Catherine KAEFFER - Docteur ingénieur en agronomie, spécialisée en nutrition équine

Responsable de formation :
Marc REY - Conseiller équins

Contact - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92

Intégrer la charte nationale pour le bien-être équin dans ma structure

Objectifs
Se professionnaliser dans ses pratiques en matière de bien-être équin en utilisant la Charte Nationale pour le Bien-Être Equin
Mettre en place concrètement la Charte nationale pour le Bien-Être Equin (8 mesures déclinées à travers un guide de bonnes pratiques)

Contenu
Eléments règlementaires et juridiques en lien avec le bien-être animal : statut de l'animal, règlementation UE, France
Les grands éléments impactant le bien-être du cheval : biologie, physiologie, alimentation/eau, éthologie, relation homme/cheval
Les 8 mesures du bien-être équin
Prise en main de la grille permettant l'auto diagnostic
Tour de table des différents participants
Echange entre les participants pour identifier les points communs et les divergences entre les exploitations
Mobilisation des connaissances en biologie, physiologie, éthologie, comportement, etc.
Apports méthodologiques pour identifier des solutions possibles
Méthodologie pour établir un plan de progrès
Les bonnes pratiques qui font consensus

Méthodes
Diaporama - Échanges et discussions avec l'intervenant - Visite
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Lieu à définir
Mars 2024

Public :
Éleveurs équins, centres équestres ou personnes en parcours à l'installation

Intervenant :
Marc REY - Conseiller équins

Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre de la charte - à la charge des stagiaires
(25€ TTC - prix indicatif)

Responsable de formation :
Marc REY - Conseiller équins

Contact - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92

Mettre en place du pâturage tournant en production équine

Objectifs
Gérer les ressources en herbe pour optimiser l'alimentation de son troupeau équin

Contenu
Comportements et besoins des chevaux au pré :
Adéquation besoins des chevaux et qualité de l'herbe. Temps de pâturage, apprentissage du poulain, comportement de chaque catégorie de chevaux (sport, lourd, poulain, poney, etc.). Intérêt du pâturage tournant pour optimiser la production et qualité d'herbe. Évolution et gestion des sucres solubles de l'herbe. Gérer les refus, le piétinement et la transition alimentaire au pâturage pour éviter d'amplifier certaines pathologies. Adapter l'abreuvement.
Adaptation de la production de fourrages aux besoins du troupeau équin :
Mettre en lien la quantité de matières sèches produite /ha avec le besoin des chevaux. Surfaces et durée de pâturage. Méthode de calcul.
Points critiques du pâturage à l'année :
Continuité de la pousse de l'herbe, impact des transitions de saisons
Visite d'une exploitation - réflexion pour la mise en place du pâturage tournant :
Mise en avant des pratiques de l'exploitant, points de vigilance sur prairies.
Stades végétatifs des graminées et détermination visuelle des hauteurs d'herbe.
Synthèse et réflexion sur la possibilité de mise en place d'un pâturage tournant dynamique ou raisonné.

Méthodes
Exposé - Échanges d'expériences - Travail en sous-groupe et individuel (projet personnel) - Visite terrain et démonstration en situation
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : exercice personnalisé à chaque exploitant pour la mise en place du pâturage tournant

1 jour - Secteur Saint-Cirq / Montalzat
7 mars 2024

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles, éleveurs et détenteur d'équidés, etc

Pré-requis :
Disposer de surfaces fourragères pour le pâturage des chevaux

Intervenant :
Carole MERIENNE - Conseillère agroécologie Chambre d'agriculture 31

Responsable de formation :
Marc REY - Conseiller équins

Contact - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92

Pensions et exploitations équines : quels contrats et responsabilités ?

Objectifs
Connaître ses droits et devoirs envers ses clients pour les pensions et exploitations équines

Contenu
Cadre juridique des activités de pension et d'exploitation : contrat de dépôt salarié (bases réglementaires et légales, obligations des parties, durée et modalités de rupture du contrat), contrat d'entreprise (bases réglementaires et légales, contrat mixte, obligations des parties, durée et modalités de rupture)
Contenu du contrat de pension /exploitation : détail des clauses et conseils de rédaction
Exemple de règlement intérieur de l'écurie
Responsabilité lors des activités de pension et d'exploitation de chevaux :
Éléments de mise en cause, exonération et limitation de la responsabilité : dommage, faute et lien de causalité, précautions à prendre par le dépositaire pour limiter les risques de mises en cause, causes d'exonération ou de limitation de la responsabilité (force majeure, faute de la victime, fait du tiers, clause contractuelle)
Mises en situation : exemples issus de la jurisprudence
Cas pratiques

Méthodes
Exposé et diaporama - Échanges d'expériences - Travail en sous-groupe et individuel (expérience personnelle)
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Saint-Cirq
Février 2024

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles, éleveurs et détenteur d'équidés, etc

Intervenante :
Laurie BESSETTE et/ou Claire BOBIN - Institut du Droit Équin

Responsable de formation :
Marc REY - Conseiller équins

Contact - Inscription :
Marc REY - 06 08 41 30 92

GESTION D'ENTREPRISE

Ma retraite, je l'anticipe !

Objectifs
Identifier les étapes clés liées à la transmission de mon exploitation

Contenu
Conditions d'accès à la retraite et mode de calcul
Choisir les modalités de transmission : la donation, la location, la vente, la constitution d'une société
Transmettre dans le cadre familial et hors cadre familial
Identifier les outils permettant d'alléger la fiscalité de la transmission

Méthodes
Exposés, discussions et échanges autour de cas concrets
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : évaluation formative sous-forme de QCM

1 jour - Montauban

18 décembre 2023 - Valence d'Agen
29 janvier 2024 - Montauban
08 février 2024 - Montauban

Public :
Agriculteurs de plus de 55 ans

Intervenants :
Alain CORDOBA / Nathalie SALACROUP - Conseillers retraite protection sociale MSA
Laurence DAUCH - Conseillère transmission

Responsable de formation :
Laurence DAUCH - Conseillère transmission

Contact - Inscription :
Laurence DAUCH - 05 63 63 93 62

Bien préparer son projet d'agritourisme à la ferme

Objectif
Comprendre les enjeux touristiques du Tarn-et-Garonne
Connaître la règlementation pour mettre en place son projet agritouristique à la ferme : hébergement, accueil à la ferme, visite

Contenu
Agritourisme dans le Tarn-et-Garonne et profil des visiteurs en fonction des saisons
Types d'activités agritouristiques existants et les labels correspondants
Étapes pour mettre en place son projet et les accompagnements possibles

Méthodes
Présentation - Échanges - Visite terrain - Mise en situation - Travaux de groupe et individuels
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : exercices de groupe et individuels, quiz, synthèse de séquences

1 jour - Montauban

1er trimestre 2024

Public :
Agriculteurs et personnes en parcours à l'installation

Pré-requis :
Avoir un projet d'agritourisme sur l'exploitation

Intervenantes :
Agence de Développement Touristique 82
Monique FERRERO - Gîte de France
Elodie PEZOUS - Conseillère circuits courts

Responsable de formation :
Élodie PEZOUS - Conseillère circuits courts

Contact - Inscription :
Élodie PEZOUS - 06 31 62 83 51

Hygiène et maîtrise sanitaire en atelier de transformation végétale à la ferme

Objectifs
Acquérir une méthode de travail permettant de respecter la réglementation sur l'hygiène

Contenu
Déceler les risques sanitaires lors de fabrications : paquet hygiène et arrêtés Européens, déclaration d'activité, identification des micro-organismes et leurs dangers microbiologiques, principaux modes de contamination, importance de la chaine du froid et des traitements
Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène : règles d'hygiène dans les préparations froides et chaudes, plan de nettoyage et désinfection;
Utilisation de la méthode HACCP : présentation du paquet hygiène, adaptation à des pratiques personnelles
Identification des risques sanitaires : mise en place des autocontrôles, traçabilité
Présentation du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
Analyse des risques, rédaction du PMS et structuration de son HACCP

Méthodes
Apports théoriques - Exercices pratiques - Diaporama et supports papier - Travail en salle et visite d'un atelier de transformation à la ferme
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Cahors ou Montauban
Dernier trimestre 2023

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles

Pré-requis :
Réaliser de la transformation végétale ou avoir un projet de transformation

Intervenante :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Responsable de formation :
Élodie PEZOUS - Conseillère circuits courts

Contact - Inscription :
Élodie PEZOUS - 06 31 62 83 51

Transformer ses fruits et légumes pour la vente directe

Objectifs
Acquérir une méthode de travail permettant de respecter la réglementation en vigueur concernant la mise en place d'un atelier de transformation de produits végétaux
Acquisition des compétences technologiques de transformation

Contenu
Étude de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, étiquetage, locaux de transformation, autocontrôles à mettre en œuvre
Étude de prétraitements de légumes (tri, préparation, blanchiment)
Étude des divers process de conservation des légumes et fruits transformés : appertisation, semi-conserve, sous vide, acidification, séchage
Mettre en place un process de fabrication adapté au résultat espéré : rôles des ingrédients et importance d'appliquer le process
Notions de mélange de saveurs : comment préparer une recette ?
Fabrication de différentes recettes
Respecter les règles de base d'hygiène.
L'aménagement du local
Choix des équipements et investissements nécessaires

Méthodes
Apports théoriques - Visite d'un atelier de transformation agréé - Travaux pratiques : fabrication de soupes de légumes et/ou plats cuisinés
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Cahors ou Montauban
25 et 26 avril 2024

Public :
Agriculteurs et salariés agricoles

Intervenant :
Technicien spécialisé - CFP de Florac

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Hygiène et maîtrise sanitaire en atelier de transformation viande à la ferme

Objectifs
Acquérir une méthode de travail permettant de respecter la réglementation sur l'hygiène

Contenu
Déceler les risques sanitaires lors de fabrications :
. Paquet hygiène et arrêtés Européens
. Déclaration d'activité, dérogation, agrément
. Identification des micro-organismes et leurs dangers microbiologiques
. Principaux modes de contamination
. Importance de la chaine du froid et des traitements
Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène :
. Règles d'hygiène dans les préparations froides et chaudes
. Plan de nettoyage et désinfection
Utiliser la méthode HACCP : présentation du paquet hygiène, des guides BPH et adaptation à des pratiques personnelles
Identification des risques sanitaires :
. Mise en place des autocontrôles
. Traçabilité
. Écriture du plan HACCP
Présentation du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
Analyser les risques, écrire le PMS et structurer son HACCP

Méthodes
Apports théoriques et exercices pratiques - Diaporama et supports papier - Travail en salle et visite d'un atelier de transformation à la ferme
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Lieu à définir
1er trimestre 2024

Public :
Éleveurs, salariés agricoles

Intervenante :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Transformation de produits innovants à base de canards gras (saucisson, mousse, etc.)

Objectifs
Identifier les principes de base d'une émulsion, d'un saucisson sec et de la cuisson à basse température
Savoir préparer et trier les viandes pour les valoriser en charcuterie sèche
Comprendre les charcuteries séches fermières à base de canards gras
Connaître les différents paramètres de conduite de séchage
Maîtriser les techniques de cuisson à basse température
Réaliser de nouvelles recettes pour élargir sa gamme

Contenu
Choix de la matière première et matériel
Rôle technologique des ingrédients à chaque étape de fabrication, pour chaque type de produits
Paramètres à maîtriser pour stabiliser le produit sur le plan microbiologique
Possibilités de recettes
Réglementation sur l'étiquetage de ces produits
Fabrication de saucisson (qualité des matières premières, cutterage ou hachage de la mêlée, poussage, qualité des boyaux, égouttage, étuvage ou non, séchage)

Méthodes
Présentations et partages d'expériences - Séquence en laboratoire (explications et démonstrations, les stagiaires y cuisinent et respectent les règles d'hygiène) - Travaux pratiques en atelier de transformation (participation des stagiaires à différents ateliers de recettes)
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : auto-évaluation des compétences sur le sujet

1 jour - Lieu à définir
17 avril 2024

Public :
Transformateurs de produits à base de canards gras

Intervenant :
Yves ARNAUD - Formateur en hygiène et technologie des viandes pour l'ENILV d'Aurillac

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Calculer le coût de revient de la transformation en palmipèdes gras et volailles de chair

Objectifs
Calculer son prix de revient
Utiliser les repères nécessaires pour concevoir une stratégie commerciale

Contenu
Analyser les données comptables : leur utilité et leurs limites dans le cadre d'une approche économique par couts
Définir le schéma de fonctionnement de l'exploitation. Utiliser une méthode de calcul de prix de revient qui sert de base à l'élaboration d'une stratégie commerciale
Établir une organisation pour caler ses propres prix de revient.
Lister les données nécessaires, s'approprier les tableaux de traitement et de répartition des charges
Interpréter, analyser les prix de revient globaux
Maitriser la méthode de calcul qui permet de passer d'un prix de revient global à un prix de revient à l'article

Méthodes
Apports théoriques, méthodologiques et didactiques (chaque participant pourra s'appuyer sur ses propres résultats) - Débats et échanges sur l'utilisation de ces repères - Mise à disposition d'outils
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : auto-évaluation des compétences sur le sujet

1 jour - Lieu à définir
16 avril 2024

Public :
Transformateurs de produits à base de canards gras et volaille de chair

Intervenant :
Yves ARNAUD - Formateur en hygiène et technologie des viandes pour l'ENILV d'Aurillac

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Maîtrise de la stérilisation et conduite de l'autoclave

Objectifs
Maitriser l'utilisation de l'autoclave et des barèmes de stérilisation en toute sécurité

Contenu
Conduite de l'autoclave
Stérilisation et pasteurisation
Choix des conditionnements utilisés : verre et métal
Admission de la contre pression, rôle des vannes, disque enregistreur et thermomètre
Aspect règlementaire : maintenance de l'autoclave
Admission barème de stérilisation : applications pratiques
Procédures de contrôle et sécurité

Méthodes
Présentation - Échanges - Mise en pratique sur un site de transformation à la ferme en situation réelle - Explications et illustration avec le matériel en place
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour - Rocamadour
07 novembre 2023

Public :
Éleveurs, salariés agricoles

Intervenant :
Guillaume HAUTECLAIR - Technicien spécialisé matériel de conservation et transformation alimentaire

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Maitriser le conditionnement sous-vide

Objectifs

Assurer la qualité sanitaire et gustative des aliments en maîtrisant la technique du conditionnement sous vide
Repérer les points de réglementation afférente à cette technique
Respecter la température du local de la mise sous vide
Identifier les étapes à réaliser dans le process : comment bien utiliser le sous-vide, quelles erreurs éviter ?
Connaître les différents types de matériels, les réglages et l'entretien
Maitriser les techniques de cuisson et de conditionnement

Contenu

Principe de fonctionnement.
Aspects sanitaires
Avantages et inconvénients du conditionnement sous vide.
Utilisations sous-vides : conservation de produits frais et cuits
Cuisson sous-vide
Injection de gaz
Principe du fonctionnement sous-vide
Choix du matériel en fonction de ses besoins, les différents types de matériel, choix d'un type de sac
Règles de base de l'étiquetage, les autocontrôles
Respect des normes de sécurité entretien du matériel

Méthodes

Présentation - Exercices - Échanges - Étude de cas concrets
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : auto-évaluation des compétences sur le sujet

1 jour - Lieu à définir
15 novembre 2023

Public :
Agriculteurs, salariés agricoles

Intervenant :
Yves ARNAUD - Formateur en hygiène et technologie des viandes pour l'ENILV d'Aurillac

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

Hygiène pour les établissements de restauration commerciale

Objectifs

Connaître la réglementation applicable à son activité
Connaître et utiliser les règles d'hygiène générale et alimentaire
Appliquer les procédures et les auto contrôles

Contenu

Connaître la réglementation applicable à la restauration
Documents de références : arrêtés nationaux, guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et son utilisation, méthode HACCP
Différents micro-organismes existants
BPH générales et alimentaire : personnel, matières premières, locaux, équipements, méthodes de travail, différentes liaisons, plan de lutte contre les nuisibles, gestion des déchets
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation : types d'autocontrôles, limites d'acceptabilité, fréquences pour les différents autocontrôles (enregistrements, suivi des non-conformités)
Appliquer les procédures.
Traçabilité : obligations réglementaires, traçabilité des autocontrôles

Méthodes

Explications - Échanges - Mise en pratique
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

2 jours - Montauban
2ème trimestre 2024

Public :
Producteurs réalisant de la restauration à la ferme ou au cours de marchés gourmands

Intervenante :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Responsable de formation :
Macarena SIREJOL - Conseillère transformation

Contact - Inscription :
Macarena SIREJOL - 06 25 76 26 13

S'initier au soudage multi-procédés !

Objectifs

Donner des connaissances nécessaires à la mise en œuvre des procédés de soudage à l'arc :
Avec et sans protection gazeuse sur acier carbone, aluminium et inox d'usage courant

Contenu

Apports théoriques :
Généralités sur les procédés, mise en œuvre des procédés, caractéristiques principales, entretien du matériel utilisé, schéma d'une installation de soudage, choix des consommables, techniques opératoires, préparation des pièces, positionnement des assemblages, hygiène et sécurité, auto contrôle
Mise en pratique :
Exécuter des assemblages sur tôles et tubes en toutes positions, anticiper les contraintes et déformations, adapter les réglages en fonction des paramètres, intensité, protection gazeuse, préparation des pièces, finitions qualité des soudures
Ce programme est indicatif et pourra être adapté à vos besoins et vos objectifs.
> Contactez-nous !

Méthodes

Exposé avec échanges d'expériences - Travail individuel - Démonstrations avec postes de soudure
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : mise en situation avec possibilité d'obtention d'un certificat officiel de « confirmation soudure » ou « expert soudure » selon le niveau du stagiaire

14h à 28h selon le contenu ajusté de la formation - Lieu à définir

Janvier - mars 2024

Public :

Agriculteurs et salariés agricoles

Intervenante :

Philippe Portex - Directeur FORMAGERS (formateur issus de l'industrie)

Responsable de formation :

Cédric CAILLAU - Conseiller viticulture

Contact - Inscription :

Cédric CAILLAU - 06 08 41 30 56

OUTILS NUMÉRIQUES

Découvrir le logiciel MesParcelles et le prendre en main !

Objectifs
Utiliser les fonctionnalités du logiciel
Réaliser la cartographie de son assolement et enregistrer ses pratiques

Contenu
Découverte des différentes fonctionnalités et mises en pratique
Réalisation de la cartographie de son exploitation
Réalisation de ses enregistrements

Méthodes
Apports théoriques - Démonstration de l'outil - Travail individuel sur le dossier de chacun - Échanges d'expériences entre stagiaires
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation : exercices de mise en pratique sur cas concret

1 jour - Montauban
3 sessions
28 novembre 2023, 23 janvier et 08 mars 2024

Public :
Agriculteurs futurs utilisateurs de l'outil MesParcelles

Intervenantes :
Géraldine DUBRAYS et Céline GUILLEMAIN - Conseillères MesParcelles

Responsable de formation :
Géraldine DUBRAYS - Référente MesParcelles

Contact - Inscription :
Géraldine DUBRAYS - 06 74 41 53 61

SYNEL : notification de mouvements de mes animaux et carnet sanitaire bovin, ovin et caprin

Objectifs
Notifier ses mouvements d'animaux
Créer son carnet sanitaire sur internet avec Synel bovins, ovins, caprins

Contenu
Les obligations réglementaires des détenteurs d'animaux : identification, notifications
Les enjeux en rapport avec la conditionnalité des aides
Enregistrement des mouvements d'animaux
Constituer sa pharmacie sur SYNEL, traitements individuels et par lot
Gestion de troupeau (créer son inventaire, enregistrer les mises-bas, faire des lots...)

Méthodes
Présentation et explication en salle - Travail individuel sur ordinateur à partir de son élevage - Possibilité de groupe thématique (espèces, domaines, etc.)
Évaluation des acquis des stagiaires réalisée en cours de formation

1 jour (deux demi-journées) **- Lieu à définir**
Module 1 : novembre 2023 (demi-journée)
Module 2 : décembre 2023 (demi-journée)
2 groupes d'éleveurs (Bovin et Ovins / caprin) qui suivent la totalité des deux modules

Public :
Éleveurs disposant d'un ordinateur et/ou d'un smartphone

Pré-requis :
Savoir utiliser son ordinateur

Intervenants :
Jean Jacques EVARD - Responsable service identification et sanitaire
Équipe Élevage - Chambre d'agriculture 82

Responsable de formation :
Laure CALMETTES - Conseillère ovin / caprin
Angélique RODRIGUES - Conseillère bovin

Contacts - Inscription :
Laure CALMETTES - 07 86 41 25 53
Angélique RODRIGUES - 06 17 94 20 31

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Formations

Chambre d'agriculture du Tarn-et-Garonne
130 avenue Marcel Unal 82017 Montauban Cedex
Organisme de formation enregistré sous le n° déclaration d'activités : 7382P001282
N° Agrément Conseil indépendant : IF01762 - Code PAE : 9411 Z
N°SIRET : 188 200 026 000 14
Contact : 05 63 63 30 25 - formation@agri82.fr

PRÉAMBULE

Des modifications sont possibles sur les formations présentées. Le nom des intervenants, les dates et le lieu des formations ne sont pas toujours connus au moment de l'édition des fiches de formation. Un programme détaillé est envoyé avant toute inscription définitive.

PUBLIC

Les formations s'adressent en priorité aux agriculteurs et agricultrices, aux conjoints collaborateurs et collaboratrices, aux cotisants(tes) de solidarité, aux aides familiaux et aux personnes en cours d'installation. Elles sont aussi ouvertes aux salariés d'exploitations agricoles. Dans la limite des places disponibles, les formations peuvent accueillir toutes personnes souhaitant s'y inscrire et qui en acceptent les conditions, en particulier tarifaires.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

PRÉ-REQUIS

Pour la plupart des formations, aucune connaissance préalable n'est exigée sauf mentions spéciales pour certaines.

PARTICIPATION FINANCIÈRE

Les formations sont susceptibles d'être financées par VIVEA. Cette prise en charge concerne les actifs non salariés des entreprises agricoles à jour de leur contribution à VIVEA (chefs d'exploitation, aides familiaux, conjoints collaborateurs, cotisants de solidarité) ainsi que les personnes en cours d'installation et ayant démarré le parcours (Plan de Professionnalisation Personnalisé - PPP). Pour tous ces publics, nos formations sont gratuites. Un chèque de caution est demandé lors de l'inscription. Pour les formations payantes, le tarif est précisé sur le programme adressé avant l'inscription définitive. Une contribution peut-être demandée aux stagiaires dans le cas où la Chambre d'agriculture 82 fait appel à un intervenant extérieur.
Pour les salariés d'exploitation et pour les autres statuts, la formation est facturée 23.50€*/h sans intervenant et 30.60€*/h si intervenant (*net de taxe). Nous établissons une convention de formation, contactez OCAPIAT qui vous guidera dans la meilleure option de financement : www.ocapiat.fr, ou votre OPCO si votre entreprise ne cotise pas à Ocapiat.

RENSEIGNEMENTS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

Pour s'inscrire, il faut utiliser le bulletin d'inscription fourni. Selon les places disponibles, les inscriptions sont possibles jusqu'à deux jours avant le début de la formation. Une semaine avant celui-ci, sont envoyés : la convocation et un programme détaillé précisant le déroulement et les aspects pratiques du stage de la formation (intervenants, dates, lieux, horaires). L'inscription définitive est prise en compte lors de la réception du bulletin et du chèque de caution.

FRAIS D'INSCRIPTION ET MODALITÉS FINANCIÈRES

Un chèque de caution est demandé à l'inscription du stagiaire. Il lui sera restitué à l'issue de sa participation à la formation. En cas d'absence non signalée et non justifiée, le chèque de caution sera encaissé. Les chèques de règlement de frais et de caution doivent être établis à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture du Tarn-et-Garonne selon les montants précisés sur le programme détaillé de la formation.
A compter de la signature du contrat (fiche d'inscription remplie et renvoyée valant contrat), le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter.

ANNULATION DU FAIT DU STAGIAIRE

En cas d'absence non justifiée ou d'abandon au cours du stage pour un autre motif que la force majeure, le chèque de caution est retenu. En cas de force majeure, seules les prestations effectivement réalisées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue.

ANNULATION DU FAIT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

La Chambre d'agriculture se réserve le droit d'annuler ou de reporter un stage, en particulier si le nombre d'inscrits est insuffisant. Dans ce cas, les inscrits sont informés dans les meilleurs délais de l'annulation ou du report de la formation. En cas d'annulation, le chèque de caution demandé sera retourné (ainsi que toutes autres participations financières).

HORAIRES

Les journées démarrent généralement entre 8h30 et 9h30 et se terminent entre 17h et 18h. Le nombre d'heures par journée de formation est de 7h.

RESPONSABLE DE STAGE

Chaque formation est encadrée par un responsable de stage.

JUSTIFICATIF DE FORMATION

Une attestation de formation est adressée à chaque participant à l'issue du stage.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

La prestation est assurée en partie en présence et sous contrôle du bénéficiaire, la prestation est assurée selon les données fournies par le bénéficiaire. La prestation ainsi établie reste sous son entière responsabilité. Les documents remis sont la propriété du bénéficiaire.
Le bénéficiaire autorise la Chambre d'agriculture 82 à conserver l'ensemble des données réalisées en vue de les utiliser ultérieurement soit à des fins individuelles, soit à des fins collectives en conservant leur anonymat.
Les données personnelles serviront à mettre à jour la base « clients-prospects/Fournisseurs/Partenaires » des CA d'Occitanie accessible à l'ensemble de ses salariés, dont l'objectif est de pouvoir communiquer au client des informations susceptibles de l'intéresser : actualités règlementaires et institutionnelles, calamités agricoles, prestations, formations... La base de données est limitée à un usage interne et les données qu'elle contient ne sont pas communiquées à des tiers. La durée de conservation des données est liée à nos délais de conservation en cas de contrôle et à nos obligations d'archivage en tant qu'organisme public. En tout état de cause, la Chambre d'agriculture s'engage à les conserver dans des délais raisonnables.
Conformément à la loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), vous disposez de droits sur vos données personnelles et notamment le droit, à tout moment, de retirer votre consentement au traitement de vos données. Pour exercer ces droits, vous pouvez contacter le Délégué à la protection des données de la Chambre d'agriculture de Tarn et Garonne. Pour informations sur vos droits et sur vos données personnelles : agri82.chambre-agriculture.fr.

☐ **J'accepte** que les données personnelles recueillies dans le cadre de cette prestation soient utilisées pour mettre à jour la base client des Chambres d'agriculture d'Occitanie.

ACCEPTATION

Le bénéficiaire déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente et les accepter comme parties au contrat.

CHAMBRE D'AGRICULTURE TARN-ET-GARONNE

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE TARN-ET-GARONNE

130 av Marcel Unal
82000 Montauban
Tél. : 05 63 63 30 25
formation@agri82.fr

Accueil du public :
8h30-12h et 14h-17h

Restez informés sur
agri82.chambre-agriculture.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE TARN-ET-GARONNE

PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN
PROVITI
L'EXPERTISE DE LA VIGNE À VOS CÔTÉS

BAC DE TRI

Contactez-nous !

Formations Septembre 2023 - Août 2024

Conception Chambre d'agriculture 82 - Septembre 2023 - Photos ©Chambre d'agriculture 82 (sauf mention contraire)