

PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Catalogue des **FORMATIONS** 2020-2021

PRODUCTIONS & TECHNIQUES

AGRO-ENVIRONNEMENT

GESTION D'EXPLOITATION

INSTALLATION TRANSMISSION

VALORISATION DES PRODUITS & SERVICES

GASTRONOMIE, VIN & PATRIMOINE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**

CHAMBRE D'AGRICULTURE
PYRÉNÉES-ORIENTALES

ÉDITO

SÉRÉNITÉ...

MAÎTRE MOT POUR CETTE CAMPAGNE FORMATION 2020/2021 !

C'est une rentrée un peu particulière qui s'annonce, après une activité arrêtée et bouleversée par le COVID19 ce printemps, les attentes se sont multipliées à l'égard de l'outil formation : digitalisation des contenus pédagogiques, protocoles sanitaires renforcés etc. C'est dans ce contexte très réglementé que nous vous proposons notre nouvelle programmation, riche et diversifiée et toujours dans un esprit convivial.

Ce bouleversement sanitaire a fait changer les comportements des consommateurs désireux de plus de proximité et jouant la carte du local. Un bienfait collatéral, sur lequel il faut surfer ! Pour mieux vous identifier, communiquer et promouvoir vos produits et services nous avons développé des formations adaptées à vos besoins. De Facebook à la création de site Internet en passant par la photo, nous vous proposons des formations pour mettre en valeur vos produits et votre métier.

L'année 2020 n'aura pas été en reste sur les aléas climatiques apportant son lot de conséquences sur vos productions. La maîtrise technique est au cœur de la viabilité de vos exploitations. Développer de nouvelles pratiques agro-écologiques, innovantes, garantes de la qualité des produits peut avoir un impact positif sur vos productions et auprès des consommateurs. Nous vous proposons d'acquérir ces nouvelles compétences et/ou label avec des formateurs-experts qui vous accompagnent dans la mise en œuvre sur vos exploitations. Vous retrouverez toutes les formations liées à la technique dans chacune des filières ainsi que dans la thématique « Agro-environnement ».

Nos méthodes et notre savoir-faire pédagogique sont mis au service de votre profession. Penser sécurité, anticiper les changements, mettre l'accent sur l'innovation, développer de nouveaux ateliers... Le service formation de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales vous accompagne dans la réalisation de tous vos projets qu'ils soient collectifs ou individuels.

Nous vous laissons le soin de feuilleter toute notre programmation 2020/2021 et 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



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



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

SOMMAIRE

FORMATIONS 2020 - 2021

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : VIGNES & VIN

Anticiper le dépérissement de la vigne en pratiquant une taille douce  	6
Conduire ma vigne en biodynamie 	6
MAECycle de formation en agro-environnement : initiation au diagnostic des sols par les plantes bio-indicatrices 	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 	9
Vinifier en biodynamie  	9

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : FRUITS, LÉGUMES & DIVERSIFICATIONS

Créer un verger d'amandiers en agriculture raisonnée ou biologique  	10
Mettre en place un verger d'avocats  	10
Se diversifier avec la pistache  	11
Planter ou rénover une châtaigneraie  	11
Initiation à la culture de la truffe  	11
Mettre en place un verger diversifié ou des petits fruits 	12
Optimiser la biodiversité fonctionnelle dans mon verger 	12
Produire mes PPAM pour la vente directe 	13
Transformer mes plantes aromatiques en huiles essentielles 	13
Découvrir la filière des Plantes Aromatiques bio en Occitanie et dans votre département 	13

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : ÉLEVAGE

Santé du troupeau et gestion du tarissement avec la Méthode 5M – initiation et perfectionnement 	14
Connaître et utiliser les plantes et huiles essentielles en élevage « initiation » sous forme de complément alimentaire 	14
Les bases du parage pour les bovins 	15
Éleveur infirmier en ovin/caprin 	15
Élevage, traite et qualité du lait  	15
Transport de ruminants et/ou porcs vivants - CCTROV (ex-CAPTAV) 	16
Dresser et utiliser mon chien de troupeau - initiation et perfectionnement	16
Choisir, poser et entretenir mes clôtures 	16
Utiliser le paillage bois dans mon élevage  	17
Brûlages pastoraux : outils de gestion pastorale et environnementale  	17
Adapter son système fourrager pour faire face aux aléas climatiques 	17
Convertir mon élevage en AB 	18

EQUINS

Intégrer la charte nationale pour le bien-être Equins  	18
Formations équinées régionales	18

VOLAILLES

Hygiène spécifique de conditionnement des œufs  	19
Élever des volailles et produire des œufs fermiers 	19
Des volailles en bonne santé 	19
Reconnaître les maladies des volailles par l'autopsie 	20
Biosécurité en élevage de volailles  	20
Transport de volailles vivantes CCTROV  	20

APICULTURE

Conduire un rucher en Agriculture Biologique  	21
Réglementation, production et commercialisation du miel  	21
Surveillance des ruches à distance 	21
Atelier de multiplication de cheptel et introduction de reines fécondes  	22

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : TRANSFORMATION

22

Transformer mes fruits et légumes	22
Réussir mes légumes lactofermentés	23
Le séchage de mes fruits et légumes  	23
Réaliser des préparations culinaires à base de PPAM 	23
Hygiène alimentaire et application des principes HACCP 	24
Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits et aromatisés) 	24
Fabriquer mon pain d'épices « méthode traditionnelle »  	24
Connaître les techniques de conditionnement sous vide	25
Connaître la réglementation en cosmétique 	25

FROMAGERS

Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer mon PMS  	26
Fabriquer mes yaourts à la ferme  	26
Fabriquer mes glaces à la ferme  	26

PRODUCTIONS & TECHNIQUES : ÉQUIPEMENT ET MAINTENANCE

27

Entretien mécanique et premières réparations	27
Initiation à la soudure	27
Initiation à la conduite et l'attelage du tracteur	28

AGRO-ENVIRONNEMENT

29

Initiation à la botanique 	29
Plantes bio indicatrices : observer et caractériser les sols - Initiation et perfectionnement  	29
Mettre en place la conservation des sols sur mon exploitation   	30
Passport vers la Haute Valeur Environnementale  	30
Interpréter mes analyses de sol et adapter ma fertilisation  	30
Formation préparatoire au Certiphyto - primocertificat : décideurs, opérateurs   	31
Renouveler votre Certiphyto : décideurs, opérateurs  	31

S'INSTALLER & TRANSMETTRE

32

Formation préparatoire à l'installation : «stage 21h»	32
Devenez ou renouvelez votre agrément de Maître Exploitant	32
Anticiper ma retraite et/ou la transmission de mon exploitation 	33

GÉRER MON EXPLOITATION

33

L'agriculteur face aux changements : comment rebondir vers de nouveaux projets	33
Repérer les difficultés économiques de mon exploitation et y faire face	34
Y voir plus clair dans les démarches administratives viticoles	34
Organiser ma comptabilité	34
Obligations de l'employeur en matière d'hygiène et de sécurité	35
Sauveteur secouriste du travail SST	35
Maintien et Actualisation des Compétences SST (MAC SST)	35
Piloter mon exploitation avec l'outil numérique Mes Parcelles	36
Maîtriser Excel (initiation et perfectionnement)	36
Optimiser l'utilisation de mon smartphone pour mieux m'organiser	36

VALORISER MES PRODUITS ET SERVICES

37

COMMUNIQUER

Créer mon site web et optimiser son référencement - Initiation et Perfectionnement	37
Créer et optimiser sa page Facebook Pro - Initiation et Perfectionnement	37
Concevoir des supports de communication simples avec Crello	38
Réaliser des vidéos avec mon smartphone	38
Faire de belles photos avec mon smartphone ou mon reflex	38
Connaître le règlement Européen de protection de données (RGPD)	39
Booster ma communication avec Bienvenue à la ferme	39
Anglais, Espagnol ou Catalan toutes filières	40
Anglais de la vigne et du vin	40

VENDRE & ACCUEILLIR

Commercialiser mes vins en temps de crise	40
Bâtir ma stratégie commerciale pour booster mes ventes	41
Perfectionner mes techniques de vente	41
Réglementation & fiscalité pour les stands de vente directe	41
Aménager efficacement mon point de vente	42
Permis d'exploitation pour obtenir ma licence de débit de boissons	42

GASTRONOMIE, VIN ET PATRIMOINE

43

Découverte des fromages d'ici et d'ailleurs et des accords avec les vins du Roussillon	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



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 taille 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.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 21 et 22 Janvier 2021

| 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, observations de terrain, échanges avec des agriculteurs.

Intervenants : V. MASSON - Consultant Biodynamie Services.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 1 et 2 Décembre 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

MAECycle de formation en agro-environnement : initiation au diagnostic des sols par les plantes bio-indicatrices



Dates

| De octobre 2020
à février 2021

| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de
l'origine géographique des
participants

Tarif

| Coût global : 210 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

| GRATUIT pour signa-
taires MAEC

Objectif principal :

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

Public visé :

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

Contenu :

Introduction à la méthode de diagnostic des sols. Bases de botanique et de bio-indication. Ecosystème agricole, fonctionnement et dynamique des sols. Reconnaissance floristique sur le terrain. Lien plante-sol et critère bio-indicateurs.

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

Intervenants : M. Neau – Botaniste MINUARTIE.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Maîtriser l'irrigation de mes vignes



Dates

| 3 et 6 Novembre 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 viticole Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales • M. ARREGUI technicienne BRL

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

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



Dates

| 8 mars 2021

| 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, observations de terrain, échanges.

Intervenants : Antoine CUEGNIET - Conseiller viticulture Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 10, 17 et 24 juin 2021

| 3 après-midi

Lieu

| Station viti-vinicole de Tresserre et parcelles aux alentours.

Tarif

| Coût global : 210 €/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 : S. NARJOU - formateur ICV • H.GRAU - œnologue • S. GUILLET - Syndicat des Vignerons.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 19, 26 janvier, 4, 11

février 2021

| 4 jours

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 220 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/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, dégustations, exercices pratiques en collectif et en individuel.

Intervenants : H. GRAU - œnologue.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 2, 8, 15, 22 juin 2021

| 4 demi-journées

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 220 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Dates

| 16 Février 2021

| 1 jour

Lieu

| Toulouges - ICV

Tarif

| Coût global : 220 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Savoir utiliser les principes de la biodynamie afin d'optimiser le travail en cave.

Public visé :

Viticulteurs et salariés de cave.

Contenu :

Les cahiers des charges – De la vinification à la mise en bouteille : sulfiter autrement, accompagner la flore indigène – Agencement des caves – Description des différentes propriétés de cuves.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges, dégustations.**Intervenants :** J. MEFFRE – Œnologue ICV.**Responsable du stage :** Alenka MITRENKO

MALGRÉ LA CRISE COVID-19

VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS ACCUEILLE





PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

FRUITS & LÉGUMES & DIVERSIFICATION



Créer un verger d'amandiers en agriculture raisonnée ou biologique

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 Pyrénées-Orientales • A. MITRENKO - Conseillère Formation Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 08 et 10 septembre 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 231 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit



Mettre en place un verger d'avocatiers

Objectif principal :

Connaître la culture de l'Avocatier et les techniques de production.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Production et marché mondial de l'avocatier. Principales races et variétés en production dans le monde. La multiplication végétative de l'avocatier. Plantation, irrigation, fertilisation. Lutte contre les principales maladies et ravageurs de l'avocatier.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations, visites.

Intervenants : R. AGUILAR - conseiller arboriculture - Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales .

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 5 et 12 Février 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et terrain

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Se diversifier avec la pistache

Dates

| 07 décembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Identifier les points clé des techniques de production de la pistache.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

La biologie de la pistache, le matériel végétal. Les techniques d'implantation. La production des plants. Alimentation hydro minérale et protection phytosanitaire. La récolte, la transformation et la commercialisation.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations, visio, échanges.

Intervenants : N. VAYSSE - conseiller arboriculture – Chambre d'Agriculture du Vaucluse

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Planter ou rénover une châtaigneraie

Dates

| 2 et 3 Février 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et terrain

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Réussir la création ou la rénovation d'une châtaigneraie.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Critères de faisabilité de la rénovation d'une châtaigneraie, les travaux à effectuer et les différentes étapes. Les bases du greffage et la plantation du châtaigner. Choisir son porte-greffe, préparer son sol, prévoir son irrigation, protéger ses arbres...

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations, visites.

Intervenants : H. DEPLAUDE- conseillère spécialisée châtaigne – Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Initiation à la culture de la truffe

Dates

| 11 décembre 2020, 29

janvier, 5 mars 2021

| 3 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles plantées.

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

Connaître la culture de la truffe et les techniques de production.

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projet.

Contenu :

Présentation des études de potentialité : Vallespir et Agly : caractéristiques de ces zones propices au développement de la truffe. Techniques de la plantation : zone de pré-bois, arbres clairsemés. Technique de la réhabilitation. Entretien de la chênaie. Les indicateurs économiques permettant d'évaluer la faisabilité de son projet.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, visites.

Intervenants : C. ALENGRY- conseillère viticulture – Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales • B MARITON - CRPF.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



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'Ardèche.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 15 et 16 Décembre 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

Optimiser la biodiversité fonctionnelle 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

| 30 novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 220 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

UNE NEWSLETTER

TOUS LES MOIS

pour l'essentiel de l'information agricole



DES FLASH INFORMATION

TOUTES FILIÈRES

pour vos infos spécifiques



VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS INFORME

TOUS LES MOIS AVEC UNE NEWSLETTER ET DES FLASH INFORMATIONS

pour vous accompagner dans votre quotidien d'agriculteur.

Informations, abonnements au 04 68 35 74 00

Produire mes PPAM pour la vente directe

Dates

| 4 et 5 Novembre 2020
| 2 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

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

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

Transformer mes plantes aromatiques en huiles essentielles

Dates

| 22, 23 Octobre et 3
Novembre 2020
| 3 jours

Lieu

| Tresserre

Tarif

| Coût global : 213 €/jour
| Agriculteur* : 25 €/jour

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

Découvrir la filière des Plantes Aromatiques bio en Occitanie et dans votre département

Dates

| 13 octobre 2020
| 1 jour

Lieu

| Tresserre

Tarif

| Coût global : 220 €/jour
| Agriculteur* : 30 €/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. RIOUET – Référent régional PPAM Chambre d'agriculture Occitanie • G. DELEUSE - Chargé de mission PPAM Sud et Bio.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

ÉLEVAGE



Santé du troupeau et gestion du tarissement avec la Méthode 5M Initiation et perfectionnement Modules 1 et 2

Objectif principal :

Avoir une approche sanitaire globale de son élevage et repérer l'ensemble des facteurs qui interviennent sur la santé du troupeau (Module 1 - état de la mère, alimentation, logement, pratique à la mise bas...) et sur la production fourragère (Module 2).

Public visé : Éleveurs de ruminants et porteurs de projet.

Contenu : **Module 1 :** 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. **Module 2 :** Les valeurs alimentaires des fourrages issus de l'herbe. Indices de nutrition. Analyses de fourrages et interprétation. La vie du sol, structure du sol, amendements : impact sur la santé animale. Impact des conditions climatiques. Analyse des effluents. Fertilisation organique et minérale. Choix des espèces...

Méthodes pédagogiques : Exposés avec diaporama, échanges, observations et mise en situation sur un élevage, synthèse des conclusions et propositions d'améliorations.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Module 1 (Conflent) : 3 et 4 nov 2020

Module 2 (Cerdagne) : 5 et 6 nov 2020

Vallespir et Conflent : à définir

| 2 jours

Lieu

| Salle et exploitation dans les Pyrénées-Orientales

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 42€/jour



Connaître et utiliser les plantes et huiles essentielles en élevage « initiation » sous forme de complément alimentaire

Objectif principal :

Mieux connaître les plantes et les huiles essentielles, leurs préparations et leurs utilisations possibles en élevage. Savoir comment respecter la réglementation.

Public visé : Éleveurs et porteurs de projet toutes espèces.

Contenu : Les plantes utiles. Les règles de conduite permettant l'amélioration d'un bon état du troupeau. Législation. Reconnaissance de plantes sur le terrain. Préparations : alcoolature, macérât huileux, bloc à lécher. Utilisation des plantes suivant les saisons, l'état des animaux et les méthodes de distribution dans l'alimentation. La production des HE, critères de qualité et identification botanique. Présentation des huiles essentielles et hydrolats, intérêt dans l'alimentation animale. Fabrication d'une huile aromatique pour complément alimentaire.

Méthodes pédagogiques : Exposés théoriques avec diaporama, observations, et travaux pratiques de fabrication, échanges.

Intervenants : M. THOUZERY - éleveur ovin, producteur transformateur de plantes médicinales, ethnobotaniste.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 19, 20 et 28 octobre 2020

| 3 jours

Lieu

| TRESSERRE - Station viti-vinicole

Tarif

| Coût global : 630 €/jour

| Agriculteur* : GRATUIT

Les bases du parage pour les bovins

Dates

| 13 novembre 2020
| 1 jour

Lieu

| Prades et exploitation dans les alentours

Tarif

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

Objectif principal :

Etre capable d'effectuer les premiers soins de parage en manipulant et maintenant son animal en toute sécurité.

Public visé :

Eleveurs bovin.

Contenu :

Anatomie et mécanique du pied, les différentes maladies. Reconnaître une vache boiteuse. Prévention. La contention et la manipulation du bovin pour effectuer les premiers soins. Présentation du matériel de parage et démonstration.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, observations des animaux, démonstration.

Intervenants : M. COURNEDE – pédicure bovin de l'Aveyron.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Eleveur infirmer en ovin/caprin

Dates

| 4 et 5 mars 2021
| 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, démonstrations et pratique sur le terrain, autopsies.

Intervenants : H. GERMAIN - Vétérinaire spécialisé ovin et caprin.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Elevage, traite et qualité du lait

Dates

| 19 novembre et 1er décembre 2020
| 2 jours

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 336 €/jour
| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Savoir maîtriser la qualité des flores du lait cru en lien avec les pratiques d'élevage. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'utilisation de la machine à traire pour favoriser la flore utile et limiter les flores indésirables du lait cru.

Public visé :

Fromagers ou futurs fromagers.

Contenu :

Jour 1 - Rappel sur les flores utiles et indésirables du lait cru. Les écosystèmes microbiens. Les paramètres dont dépend la composition microbienne du lait cru. Les voyants et outils permettant de surveiller et gérer la qualité de sa production. Jour 2 - Fonctionnement de la machine à traire. Bonnes pratiques d'entretien pour favoriser la flore utile. Défauts de conception ou d'entretien à l'origine de problèmes de qualité du lait. Bonnes pratiques de traite.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, démonstrations, exercices pratiques et observations en ferme et dans une salle de traite.

Intervenants : N. LAROCHE vétérinaire du GIE Zone Verte. J. BARRAL- technicienne Optitraise et conseillère fromagère à la Chambre agriculture de l'Hérault.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



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

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 Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Comportement. Relation 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'exposés, d'études de cas à l'aide de vidéos et photos.

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

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 13, 14, 15 octobre 2020

| 2 à 3 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 210 €/jour

| Agriculteur* : 42 €/jour

Dresser et utiliser mon chien de troupeau - initiation et perfectionnement

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

Dates

| 22 janvier, 22 février,

22 mars, 12 avril et 3

mai 2021

| 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



Choisir, poser et entretenir mes clôtures

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

Dates

| Avril 2021

| 4 jours

Lieu

| Baillestavy Perpignan et parcelles du département

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Utiliser le paillage bois dans mon élevage



Dates

| 12 octobre 2020
| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

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

Objectif principal :

Utiliser le bois de son exploitation comme une ressource pour le paillage de ses bâtiments d'élevage et/ou des abords des râteliers en extérieur et ainsi participer à l'entretien de ses haies bocagères ou de ses autres ressources forestières.

Public visé : Éleveurs et porteurs de projet (ruminants, équins).

Contenu : Produire son paillage bois sur l'exploitation avec du matériel individuel ou collectif. Gérer le paillage en début de saison, au cours de la saison et en fin de saison. Calculer ses besoins en paillage bois et construire son plan d'action. Production du paillage bois et séchage et fonctionnement de broyeur collectif. Mise en œuvre dans les aires paillées, défumage et retour au sol.

Méthodes pédagogiques : Alternance d'apports théoriques, exercices de mise en application, retours d'expériences et échanges.

Intervenants : N. GUICHET - Technicien forêt, arbres et bois Chambre d'agriculture de l'Ariège.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Brûlages pastoraux : outils de gestion pastorale et environnementale



Dates

| 27 Novembre 2020 +
| 1 jour janvier / février, à
caler en fonction météo
| 2 jours

Lieu

| A définir selon inscriptions

Tarif

| Coût global : 210 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Etre capable de brûler en toute sécurité, en respectant la réglementation et en préservant la ressource pastorale.

Public visé :

Éleveurs utilisant des surfaces pastorales.

Contenu :

L'intégration du feu dans les pratiques pastorales. Rôle et impact du feu dans les écosystèmes. Rappel des points clés d'une bonne gestion pastorale. Le cadre réglementaire. Présentation du brûlage : théorique du feu.

L'organisation d'un chantier de brûlage : les équipements nécessaires, la création d'un layon, la sécurisation d'un chantier, les conditions météo requises. Les conséquences d'un feu non maîtrisé. Mise en place d'un chantier pédagogique.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, démonstrations, chantier pratique.

Intervenants : C. DUPERRON – conseillère Société d'Élevage des Pyrénées-Orientales / Cellule BD66, CRA Occitanie, DDTM66 / SEFSR, SDIS66 / Cellule BD.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Adapter son système fourrager pour faire face aux aléas climatiques



Dates

| A définir en fonction des demandes
| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 186 €/jour
| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Comprendre les effets du changement climatique pour les systèmes des Pyrénées Orientales, identifier les leviers d'action envisageables pour faire face à ces changements et mettre en place un plan d'action.

Public visé :

Éleveurs producteurs de fourrages et porteurs de projets des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Présentation des données climatiques. Modifications et adaptation des choix de manière à obtenir un système fourrager autonome.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques illustrés par des exemples concrets, études de cas, échanges entre participants.

Intervenants : Conseillers élevage Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Convertir mon élevage en agriculture biologique

Objectif principal :

Identifier la demande du marché bio et les exigences réglementaires relatives à l'agriculture biologique. Evaluer la faisabilité de la reconversion bio sur la gestion des surfaces agricoles et du troupeau.

Public visé :

Éleveurs

Contenu :

Présentation du règlement européen relatif à l'agriculture biologique. Analyse du fonctionnement global d'une exploitation. Cahier des charges de l'agriculture bio. Analyse des écarts. La demande du marché en Bio : Évolutions et perspectives. Analyse du système fourrager et de la conduite du troupeau en mode Bio. Modifications à mettre en place.

Dates

| Novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Maison de l'Agriculture et terrain

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, échanges, visite d'exploitations bio.

Intervenants : Organisme de contrôle bio.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Intégrer la charte nationale pour le bien être équins

Objectif principal :

Se professionnaliser dans ses pratiques en matière de bien-être équin en utilisant la Charte Nationale pour le Bien-Être Équin.

Public visé :

Exploitants agricoles en activité équestre .

Contenu :

Éléments réglementaires et juridiques en lien avec le bien-être animal : statut de l'animal, réglementation 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. Méthodologie pour établir un plan de progrès.

Méthodes pédagogiques : Exposé, exercices pratiques : auto-diagnostic

Dates

| 22 octobre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges.

Intervenants : A. RENARD – FNC • N. BAILLS – conseiller élevage Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Formations équines régionales

Formations proposées :

Formations à la demande pour la région Languedoc Roussillon avec un groupe minimum de 8 stagiaires...

Contenus :

Programmes disponibles sur demande auprès du référent régional.

Contact : Jennifer STADLER-LEBLOND

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

Hygiène spécifique de conditionnement des œufs

**Dates**

| 25 Mars 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

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.

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

**Dates**

| 24 février, 2, 9, 12 Mars 2021

| 4 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture et élevages de volailles des Pyrénées-Orientales

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

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.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges, visite d'atelier en production.**Intervenants :** F. LÉPICIER, conseillère Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales • N. LAROCHE - Vétérinaire GIE Zone Verte • Agent DDPP66 • Conseiller MSA • M. CHAILLOU - conseillère Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales**Responsable du stage :** Alenka MITRENKO

Des volailles en bonne santé

**Dates**

| 12 Octobre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : GRATUIT

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 Pyrénées-Orientales

Contenu :

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

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

Objectif principal :

Prévenir et reconnaître les principales maladies des volailles.

Public visé :

Éleveurs de volailles des Pyrénées-Orientales.

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.

Dates

| 16 Novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

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

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.

Dates

| Juin 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 112 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

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

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

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Transport de volailles vivantes CCTROV

Objectif principal :

Effectuer le transport de volailles vivantes en respectant la réglementation en vigueur et les règles de sécurité.

Public visé :

Éleveurs de volailles.

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.

Dates

| 27 et 28 janvier 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 217 €/jour

| Agriculteur* : 63 €/jour

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

Intervenants : P. WURTZ - SOCSA.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Conduire un rucher en Agriculture Biologique



Dates

| 26 novembre 2020
| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 210 €/jour
| Agriculteur* : 21 €/jour

Objectif principal :

Maîtriser la mise en place d'un rucher en Agriculture Biologique.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

La réglementation « AB » en Apiculture selon le cahier des charges européen
La pratique de l'apiculture Bio, Cahier des charges, environnement, matériel, conduite du rucher, traitements.
Label bio, coûts etc.

Méthodes pédagogiques : Alternance d'apports théoriques, échanges, démonstrations et visite d'un rucher.

Intervenants : Hélène FREY chargée de mission ADA Occitanie.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Réglementation, production et commercialisation du miel



Dates

| 12 janvier 2021
| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture et Ortaffa miellerie collective

Tarif

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

Objectif principal :

Connaître la réglementation liée à la production et la commercialisation du miel.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

Responsabilité de l'exploitant. Les bonnes pratiques d'hygiène. Le miel, un produit encadré par la Loi : la Directive Miel. Les contrôles éventuels. La traçabilité en apiculture. Étiquetage des produits alimentaires. La livraison et la facturation.

Méthodes pédagogiques : exposés en salle, échanges.

Intervenants : C. FERRUS - Responsable Qualité des produits Institut de l'Abeille à Avignon.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Surveillance des ruches à distance



Dates

| 26 janvier 2021
| 1 jour

Lieu

| Ile sur Têt (USAR)

Tarif

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

Objectif principal :

Mieux connaître les matériels de surveillance à distance comme outil d'aide au pilotage de mon rucher.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

Les stations de mesure apicole connectées. Les différents types de matériels, paramètres, fréquences utilisées. Coût, intérêt. Matériel éligible aux subventions France Agrimer etc. Bénéfices individuels et collectifs. Le réseau de balances ADA Occitanie.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, explication du fonctionnement des balances, échanges.

Intervenants : C. LUBAT - concepteur de Beeguard et G. Templier - chargée de mission ADA Occitanie.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU



Atelier de multiplication de cheptel et introduction reines fécondes

Objectif principal :

Améliorer l'autonomie et la qualité de son rucher grâce à la sélection et la multiplication de reines.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projet en apiculture.

Contenu :

Création d'un atelier intensif de production de reines vierges. Mise en place de multiplication de cheptel en situation réelle. Les différentes méthodes de fécondation et de mise en place sélective.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, formation basée sur la pratique, échanges.

Intervenants : M. BARCELO et S. DEBARD - Apiculteurs formateurs.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| Avril 2021

| 2 jours

Lieu

| Ortaffa

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour



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.

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

Dates

| 11 et 18 janvier 2021

| 2 jours

Lieu

| Lycée agricole de Théza

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Réussir mes légumes lactofermentés

Dates

| 4 février 2021
| 1 jour + 1 heure de
classe virtuelle

Lieu

| Lycée agricole de Théza

Tarif

| Coût global : 233 €/jour
| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Appréhender les spécificités techniques et réglementaires des légumes lactofermentés. 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 :

Définition 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.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges sur les projets, fabrications en atelier, classes virtuelles pour retour d'expériences.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Le séchage de mes fruits et légumes



Dates

| 10 mars 2021
| 1 jour

Lieu

| Perpignan - Chambre
d'agriculture

Tarif

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

Objectif principal :

Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur le séchage des fruits et légumes afin de démarrer ou diversifier mon activité.

Public visé :

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

Contenu :

Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux : Préparation, découpe, conduite du séchage, conditionnement, stockage. Les paramètres à maîtriser. Equipement. Réglementation. Travaux pratiques en atelier de transformation. Retours d'expériences.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges sur les projets.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Réaliser des préparations culinaires à base de PPAM



Dates

| 11 & 12 mars 2021
| 2 jours

Lieu

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

Tarif

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

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. Fabrication de confits, sirops, pestos, soupes. Autocontrôles d'échantillons des stagiaires.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, travaux pratiques.

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

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Hygiène alimentaire et application des principes HACCP

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 : Virginie LEBLEU

Dates

| 28, 29 septembre et 05 octobre 2020

| 3 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 214 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour



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

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. Visite d'une vinaigrerie.

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

Intervenants : G. ANDRÉ - Formateur CFPPA de Florac (Lozère) • A. PIPERNO - Oenologue ICV.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 12 et 16 février 2021

| 1, 5 jours

Lieu

| Station vitivinicole Tresserre

Tarif

| Coût global : 252 €/jour

| Agriculteur* : 37,50 €/jour



Fabriquer mon pain d'épices « méthode traditionnelle »

Objectif principal :

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer son pain d'épices avec pâtes mères.

Public visé :

Apiculteurs et porteurs de projets des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

Réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des produits : code d'usages, hygiène, locaux de transformation, étiquetage. Procédés de fabrication des pains d'épices avec recettes traditionnelles à base de pâtes mères : choix et propriétés des ingrédients, diagrammes de fabrication, exemples de formulations et de recettes, emballages. Auto-contrôles. Matériels de transformation.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques illustrés par des exemples concrets, Échanges entre participants. Travaux pratiques en atelier.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 11 février 2021

| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Connaître les techniques de conditionnement sous vide

Dates

| 26 mai 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

Objectif principal :

Etre capable de comprendre et maîtriser le conditionnement sous vide.

Public visé :

Eleveurs 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...

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, échanges.

Intervenants : Y. ARNAUD – technicien CFPPA Aurillac.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Connaître la réglementation en cosmétique



Dates

| 26 novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 193 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

Objectif principal :

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

Public visé :

Agriculteurs ou porteurs de projets.

Contenu :

Qu'est-ce qu'un produit cosmétique ? Les obligations réglementaires - Les différents acteurs et leurs responsabilités. Comment rédiger son dossier information produit. Comment évaluer la sécurité d'un cosmétique ; les mentions d'étiquetage.

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, modèles de fiches produits, études de cas concrets des stagiaires.

Intervenants : V. PAOLINETTI – Paeonia Cosmetics

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

MON CONSEIL EN ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

AVEC LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PYRÉNÉES ORIENTALES

VOUS ÊTES SALARIÉ, INTÉRIMAIRE, INDÉPENDANT ?

Le conseil en évolution professionnelle (CEP) est un service gratuit qui permet aux personnes qui le souhaitent d'être informées, conseillées et accompagnées tout au long de leur évolution professionnelle.

Quel que soit votre situation professionnelle, il peut être sollicité pour faire le point sur votre situation, vous informer sur les métiers et les formations de votre territoire, vous aider à utiliser votre Compte Personnel de Formation ou encore structurer et mettre en œuvre un projet de reconversion ou de recherche d'emploi.



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, 15 et 21 janvier 2021

| Formation initiale :

3 jours

Mise à jour: 1 jour (J3)

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour



Fabriquer mes yaourts à la ferme

Objectif principal :

Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de yaourts dans son atelier.

Public visé :

Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.

Contenu :

Les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, au grec, aromatisés). Les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait). Matériel et locaux nécessaires. Les règles d'étiquetage et les autocontrôles.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, dégustations, mise en œuvre d'une fabrication.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 7 décembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Déterminé en fonction de l'origine géographique des participants

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour



Fabriquer mes glaces à la ferme

Objectif principal :

Fabriquer des glaces dans un atelier fermier. Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit.

Public visé :

Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production

Contenu :

Elaboration d'une recette de glace : description des ingrédients et de leurs rôles. Les étapes de la fabrication des glaces : rôles et paramètres technologiques. Identification et résolution des défauts de fabrication. Le matériel de fabrication. Critères réglementaires.

Méthodes pédagogiques : Exposés, échanges, dégustations, mise en œuvre d'une fabrication.

Intervenants : H. TONGLET Formateur en technologie laitière ACTALIA Carmejeane.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 10 novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Planès - Fromagerie Cal Ross

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour



PRODUCTIONS ET TECHNIQUES

ÉQUIPEMENT & MAINTENANCE

Entretien mécanique et premières réparations

Dates

| 29 janvier, 5 février et 12 février 2020

| 3 jours

Lieu

| Rivesaltes - CFPPA

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

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.

Connaissance et application des consignes figurants sur les fiches d'entretien. Réaliser une vidange.

Description et fonctionnement des circuits électriques et hydrauliques et pannes associées.

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

Intervenants : D. VILA – Formateur machinisme CFPPA Rivesaltes.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Initiation à la soudure

Dates

| 15 & 22 janvier 2021

| 2 jours

Lieu

| Rivesaltes - CFPPA

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

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.

Méthodes pédagogiques : Exercices pratiques en atelier et sur machine.

Intervenants : D. VILA – Formateur machinisme CFPPA Rivesaltes.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Initiation à la conduite et l'attelage du tracteur

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, observations et démonstrations, échanges, pratique sur tracteur.

Intervenants : E. COLIN - Conseiller machinisme FR CUMA • G. FERRER - agriculteur formateur.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| Avril 2021

| 4 jours

Lieu

| Tresserre - Station
viti-vinicole

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Retrouvez l'ensemble
de nos prestations
et services créés pour vous
sur notre site Internet.

Conseils, services,
formations, solutions
numériques...



AGRO ENVIRONNEMENT

Initiation à la botanique



Dates

| Avril 2021
| 2 jours

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture
et parcelles des parti-
cipants

Tarif

| Coût global : 179 €/jour
| Agriculteur* : 25 €/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, observations et exercices pratiques de reconnaissance.

Intervenants : M. NEAU- Botaniste MINUARTIE.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Plantes bio indicatrices : observer et caractériser les sols



Dates

| 14 & 15 octobre 2020
| 2 jours

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture
et parcelles des parti-
cipants.

Tarif

| Coût global : 213 €/jour
| Agriculteur* : 30 €/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 vigneron 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 commentées dans les parcelles des participants.

Intervenants : M. NEAU- Botaniste MINUARTIE.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO



Mettre en place la conservation des sols sur mon exploitation

Objectif principal :

Comprendre et appréhender les itinéraires d'agriculture de conservation et les incidences sur le sol.

Public visé :

Viticulteurs ou arboriculteurs.

Contenu :

Fonctionnement du sol, connaître les caractéristiques d'un sol en bonne santé.

Les pratiques agro-écologiques dans l'idée de la multi-performance (technique, économique, organisationnelle, ...) : rotations, choix des couverts végétaux...

Méthodes pédagogiques : Apports de connaissances, analyse, observations terrain, profil culturaux.

Intervenants : K. RIMAN – Consultant Membre de Agro-écologie Europe.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 4 et 5 Mars 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan et terrain

Tarif

| Coût global : 213 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/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.

Pour plus d'informations sur l'accompagnement de la Chambre d'agriculture à la certification HVE :

<https://po.chambreagriculture.fr/agroenvironnement/certification-hve/>

Méthodes pédagogiques : Exposés en salle, présentation et études de cas.

Intervenants : E. GORIUS, responsable d'étude eau environnement Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Dates

| 19 & 26 novembre 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan – Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 203 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour



Interpréter mes analyses de sol et adapter ma fertilisation

Objectif principal :

Être en capacité de comprendre les paramètres d'une analyse de sol et de les utiliser comme outil d'aide à la décision des apports d'engrais.

Public visé :

Chefs d'exploitation et salariés agricoles.

Contenu :

Fonctionnement du sol : le comportement physique du sol, l'activité du sol, statut acido-basique et statut hydrique. Exemples de profils pédologiques. L'absorption racinaire. Pourquoi faire des analyses de sol ? Comment réaliser un bon prélèvement ? Quelle préparation d'échantillons avant envoi ?

Bulletin d'analyse : méthodologie de lecture, significations des principaux paramètres analytiques et leur interprétation. Exemples de plan de fertilisation.

Méthodes pédagogiques : Exposé en salle, échanges...

Intervenants : M. BARCELO – Ingénieur agro-œnologue - SYNERGIE-LAB.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 02 février 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 210 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Formation préparatoire au Certiphyto - primocertificat : décideurs, opérateurs

Dates

| Tout au long de l'année
| 2 jours

Lieu

| Perpignan - Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 115 €/jour
| Agriculteur* : GRATUIT

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.

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

Intervenants : J-L. WAEGBAERT - formateur indépendant.

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

Renouveler votre Certiphyto : décideurs, opérateurs

Dates

| 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

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.

Méthodes pédagogiques : Exposés et échanges, présentation de matériel.

Intervenants : Conseillers Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

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

Je renouvelle mon  Certiphyto

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 »

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 Personnalisé.

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 Pyrénées-Orientales • Conseillers social et prévention MSA • FDCUMA66

• Agents DDTM66 • Conseillers service juridique FDSEA66 • Animation JA66.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

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

Devenez ou renouvelez votre agrément de Maître Exploitant

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 exploitant. L'accueil et l'intégration d'un stagiaire. Assurer son rôle de tuteur dans la transmission du savoir-faire. La communication dans la relation maître exploitant-stagiaire. Obligation réglementaire et de sécurité au travail.

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

Intervenants : C. CECCHINATO – Chef de service formation Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 18 janvier 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 182 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

Anticiper ma retraite et/ou la transmission de mon exploitation



Dates

| Mars 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 182 €/jour

| Agriculteur* : Gratuit

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.

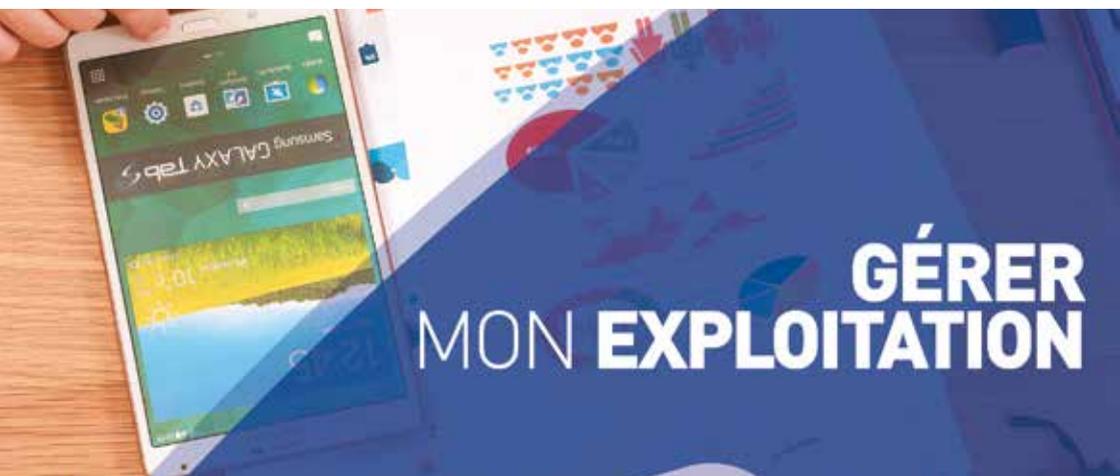
Mon plan d'action retraite/transmission. Enjeux juridiques fonciers et sociaux.

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

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

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

Responsable du stage : Virginie LEBLEU



L'agriculteur face aux changements : comment rebondir vers de nouveaux projets



Dates

| Janvier / février 2021

| 3 jours

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 217 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

Objectif principal :

Acquérir des méthodes et techniques pour retrouver l'accès à ses capacités personnelles et faire face aux changements, se projeter à nouveau vers la réussite.

Public visé :

Agriculteurs fragilisés souhaitant se remobiliser pour avancer sur de nouveaux projets.

Contenu :

Introduction au changement. Notion de responsabilité. Outils d'aide au diagnostic : repérer où j'en suis et savoir comment avancer. Repérer ses freins et ses ressources intérieures pour reprendre confiance. Définitions d'objectifs concrets et réalisables. Les étapes décisives pour mener à bien un changement. Formalisation d'un plan d'action.

Méthodes pédagogiques : Exposé en salle, travail personnel, échanges.

Intervenants : M. LEURET, formateur indépendant spécialisé en GRH.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Repérer les difficultés économiques de mon exploitation et y faire face

Objectif principal :

Faire face aux difficultés économiques et s'adapter pour sécuriser son exploitation. Définir les outils de prévention des risques. Mettre en place une nouvelle stratégie pour piloter son entreprise.

Public visé :

Exploitants rencontrant des difficultés nouvelles sur leur exploitation.

Contenu :

Les bons réflexes à avoir, les différents interlocuteurs en cas de difficultés. La prévention des risques professionnels : santé et assurances. Les indicateurs de gestion, coût de revient, solutions de refinancement et approche stratégique. La recherche de la plus-value, la diversification.

Méthodes pédagogiques : Exposé en salle, travail personnel, échanges.

Intervenants : S. AFRICANO - Conseiller aux agriculteurs en difficultés - Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, Mme VERDIER – comptable CER France, MSA, Groupama.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| Mars 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 175 €/jour

| Agriculteur* : 21 €/jour

Y voir plus clair dans les démarches administratives viticoles

Objectif principal :

Y voir clair dans les démarches administratives et éviter les erreurs de déclaration lors de mon installation en viticulture.

Public visé :

Viticulteurs des Pyrénées-Orientales et particulièrement porteurs de projets et nouveaux installés.

Contenu :

Les différentes démarches à entreprendre. Droits de plantations. Aides à la plantation. Présentation des organismes Douanes et France Agrimer. Conditionnalité des aides Européennes.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques avec diaporama, études de documents, échanges entre participants.

Intervenants : C. ALENGRY Conseillère viticulture - Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 11 décembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

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 : Virginie LEBLEU

Dates

| les après-midi des 03,
08, 10, 14 et 17 décembre
2020

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 480 €

| Agriculteur* : 8 €/demi-journée

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

Dates

| 9 & 16 mars 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan

Tarif

| Coût global : 179 €/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, conseillère juridique FDSEA66.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Sauveteur secouriste du travail

Dates

| 3 & 8 décembre 2020

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour

| Agriculteur* : 25 €/jour

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

Maintien et Actualisation des Compétences SST (MAC SST)

Dates

| 4 décembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 184 €/jour

| Agriculteur* : 30 €/jour

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

Piloter mon exploitation avec l'outil numérique Mes Parcelles

Objectif principal :

S'initier ou se perfectionner à l'utilisation de la plateforme 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 la solution numérique 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 individuels sur l'outil Mes Parcelles, exposés en salle, échanges.

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

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 11 et 25 janvier et 08 février 2021

| 3 demi-journées

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 84 € / demi-journée

| Agriculteur* : 7 € / demi-journée

Maîtriser Excel (Initiation et perfectionnement)

Objectif principal :

Être plus à l'aise avec Excel pour l'utiliser dans le cadre de mon activité professionnelle.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Créer des tableaux et saisir des formules. Créer des graphiques à présenter. Utiliser les fonctions Excel. Utiliser des listes longues. Utiliser l'univers de la condition simple. Gérer des bases de données. Maîtriser l'univers de la condition et créer des tableaux d'aide à la décision. Améliorer son efficacité en termes de résultat, et sa vitesse d'exécution.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, fiches et liens web, échanges d'expériences et pratique d'exercices sur Excel en lien avec l'activité et les besoins des participants.

Intervenants : Formateur en bureautique.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Mars 2021

| 2 jours

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour



Optimiser l'utilisation de mon smartphone pour mieux m'organiser

Objectif principal :

Maîtriser les fonctionnalités de mon smartphone pour optimiser mon organisation professionnelle.

Public visé :

Agriculteurs et salariés d'exploitation.

Contenu :

Repérer et gérer les fonctionnalités de base d'un smartphone (Android) : accès à un réseau Wi-Fi, service de localisation de position, date et heure, messagerie, contacts et calendrier. Navigation sur internet. Classement et recherche. Gestion de son calendrier. Utilisation d'applications utiles : appels en visio, partage de documents, scanner un document, météo etc. S'organiser différemment grâce à ces outils.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, démonstrations, exercices pratiques, échanges.

Intervenants : M. DE ANDRADE, formatrice chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| Avril 2021

| 1 jour + 1 heure de classe virtuelle

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 233 €/jour

| Agriculteur* : 15 €/jour



VALORISER MES PRODUITS & SERVICES

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



Dates

| 16, 17, 23 et 30
novembre 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 Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Créer et optimiser ma page Facebook Pro - Initiation et Perfectionnement (+ Instagram)

Dates

| Initiation : 6 et 13
octobre 2020

Perfectionnement : 28
janvier et 4 février 2021

| 2 jours / niveau

Lieu

| Perpignan Chambre
d'agriculture

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

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. Créer un compte Instagram : intérêt et stratégie

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

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

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, cartes de visite, flyers, plaquettes etc.

Dates

| 15 octobre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture.

Tarif

| Coût global : 168 €/jour

| Agriculteur* : 14 €/jour

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

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Réaliser des vidéos avec mon smartphone

Objectif principal :

Réaliser des vidéos à partir de son smartphone pour les réseaux sociaux.

Public visé :

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

Contenu :

Construction du scénario du film. Paramétrages du smartphone. Tournage, montage, mixage son et diffusion. Astuces pour améliorer la prise de son ou la stabilisation

Dates

| 8 et 15 décembre

(matins) 2020

| 2 matinées + 1,5 heures

d'exercices à distance

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 233 €/jour

| Agriculteur* : 15 €/jour

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques, démonstrations, mise en pratique, échanges, exercices sur notre plate-forme pédagogique en ligne.

Intervenants : S. LLUIS – Chargé de communication Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE



Faire de belles photos avec mon smartphone ou mon reflex

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.

Dates

| 29 septembre 2020

| 1 jour + 1,5 heures

d'exercices à distance

Lieu

| Perpignan et exploitations des participants

Tarif

| Coût global : 265,50

€/jour

| Agriculteur* : 16 €/jour

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 Pyrénées-Orientales

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Connaître le règlement européen de protection de données (RGPD)



Dates

| 2 Novembre 2020

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 184 €

| Agriculteur* : 30 €

Objectif principal :

Connaître le nouveau règlement européen sur la protection des données et les intégrer dans votre activité.

Public visé :

Agriculteurs, salariés d'exploitation et porteurs de projet.

Contenu :

Présentation générale du RGPD : cadre juridique et champ d'application.

Les changements entre la loi « Informatique et Libertés » et le RGPD. Les principes généraux du RGPD et les définitions essentielles. Les impacts et les enjeux pour les organismes publics ou privés et les personnes concernées : les obligations du responsable de traitement, du sous-traitant et le renforcement des droits des personnes.

Méthodes pédagogiques : Présentation avec diaporama, mise en pratique de mise en conformité de boutique en ligne et site, échanges, réalisation du registre RGPD, vidéos.

Intervenants : L. SARTORIO - SAS Ordiformation 81.

Responsable du stage : Alenka MITRENKO

Booster ma communication avec Bienvenue à la Ferme



Dates

| Janvier 2021

| 1 jour

Lieu

| Perpignan Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 154 €/jour

| Agriculteur* : 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 : Exposés, échanges, démonstration et travail individuel sur ordinateur.

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

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

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-ferme@pyrenees-orientales.chambagri.fr



Anglais, Espagnol & catalan toutes filières

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 - Virginie LEBLEU

Dates

| Espagnol/catalan : les mardis/jeudis de 13h30 à 16h30 à partir du 17/19 novembre 2020
 | Anglais : les lundis de 9h à 12h à partir du 11 janvier 2021
 | > 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 €

Anglais de la vigne et du vin

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 et sur les exploitations, exercices pratiques, échanges, visites, 2 jours de voyage pédagogique.

Intervenants : J. BECHARA – formatrice en anglais.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| De Janvier à avril 2021
 | Perfectionnement : 42 h
 | > 5 journées de 6h
 | > 2 jours de voyage

Lieu

| Perpignan et exploitations des participants

Tarif

| Coût global : 1284 €
 | Agriculteur* : 150 €

Commercialiser mes vins en temps de crise

Objectif principal :

Etre en capacité de choisir des stratégies commerciales adaptées et anticipatrices en situation de crise.

Public visé :

Vignerons, salariés et porteurs de projets des Pyrénées-Orientales.

Contenu :

La commercialisation en temps de crise – les possibilités de déstockage. Mise en place des actions commerciales d'urgence sans déstabiliser sa stratégie. Les stratégies commerciales par circuit de distribution. Définition de la demande. Connaître son marché. S'adapter à son marché. Construire une stratégie commerciale efficace. Du plan d'actions au tableau de bord.

Méthodes pédagogiques : Apports pédagogiques – cas d'application – mise en situation – remise d'un compte rendu final. Exercices sur plateforme pédagogique à distance.

Intervenants : E. ROUZET - consultante spécialisée en marketing et techniques de vente du vin.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Dates

| 13 et 27 Novembre 2020
 | 2 jours + 1h d'exercices à distance

Lieu

| Perpignan
 | Chambre d'agriculture

Tarif

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

Bâtir ma stratégie commerciale pour booster mes ventes



Dates

| 9 et 16 mars 2021
| 2 jours + 1,5 heures
d'exercices à distance

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 433,50
€/jour
| Agriculteur* : 55 €/jour

Objectif principal :

Définir sa stratégie commerciale face à sa concurrence et définir les bases de sa communication pour ses clients et ses employés.

Public visé : Agriculteurs, salariés d'exploitation et porteurs de projet.

Contenu : Le client d'aujourd'hui : ressentis et comportements d'achats. Bâtir sa stratégie : choisir son positionnement, sa clientèle et définir sa promesse au client, offre produits et services, politique de prix, distribution, plan de communication, point de vente, le personnel face au client, l'anticipation des problèmes. Définir sa marque : Nom, identité visuelle, charte graphique, valeurs de l'entreprise et promesses aux clients. Urbanisme. Aides. Accessibilité aux handicapés. Assurances.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques avec diaporama, exercices collectifs et individuels d'autoanalyse, exercices sur notre plate-forme pédagogique en ligne.

Intervenants : Claudine BLANCKAERT – Formatrice Marketing et commercialisation

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Perfectionner mes techniques de vente



Dates

| 18 et 25 janvier 2021
| 2 jours

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 336 €/jour
| Agriculteur* : 50 €/jour

Objectif principal :

Repérer les différentes étapes d'une vente et améliorer mes techniques de négociation afin de mieux vendre mes produits.

Public visé :

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

Contenu :

Offrir un accueil de qualité pour sa clientèle à la ferme et par téléphone. Communiquer avec le bon vocabulaire. Maîtriser l'acte de vente et ses principales étapes. Utiliser les bonnes techniques pour vendre « plus ». Gagner en confiance et sens de la répartie face aux refus de certains clients. Organiser une stratégie de « fidélisation » de clientèle.

Méthodes pédagogiques : Animations participatives, mises en situation, vidéos, échanges d'expériences.

Intervenants : C. BLANCKAERT - Formatrice Marketing et commercialisation.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Règlementation & fiscalité pour les stands de vente directe



Dates

| Avril 2021
| 1 jour

Lieu

| Perpignan
Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 179 €/jour
| Agriculteur* : 25 €/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 DDPP66 • Bienvenue à la ferme • N. BAILLS, M. CHAILLOU - conseillères
Chambre des Pyrénées-Orientales & conseiller fiscaliste.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Aménager efficacement mon point de vente

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 & 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 : Exposés, observations, 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

Dates

| 8 février 2021

| 1 jour + 1 heure de classe virtuelle

Lieu

| Perpignan

Chambre d'agriculture

Tarif

| Coût global : 537 €

| Agriculteur* : 30 €/jour

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 casses-croûtes à la ferme, apéritifs fermiers... Vignerons des Pyrénées-Orientales 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.

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

Intervenants : G. BARREYRE - formateur agréé.

Responsable du stage : Virginie LEBLEU

Dates

| 29, 30 mars et 01 avril 2021

| 3 jours

Lieu

| Perpignan et parcelles cultivées dans le département.

Tarif

| Coût global : 217 €/jour

| Agriculteur* : 28 €/jour

**LES AGRICULTEURS
DES PYRÉNÉES-ORIENTALES**



**LE PORTAIL
DE L'AGRICULTURE
LOCALE
POUR LE
GRAND PUBLIC**





GASTRONOMIE VINS & PATRIMOINE

Découverte des fromages d'ici et d'ailleurs et des accords avec les vins du Roussillon



Dates

- | Avril 2021
- | 2 soirées - 18h>21h30
- | 7 heures

Lieu

- | Le Bar à lait à Perpignan

Tarif

- | Coût global : 100 €
- | Agriculteur* : 25 €

Objectif principal :

Mieux connaître les fromages du département et d'ailleurs, savoir les déguster et composer des alliances entre fromages et vins du Roussillon.

Public visé :

Agriculteurs, salariés ou particuliers

Contenu

Les différents types de fromages. Classement des fromages pour les consommateurs. Les différents types d'élevage. Fabrication et affinage. La dégustation. Composer son plateau de fromages. Les élevages et fromages de notre département. Accords vins et fromages du Roussillon.

Méthodes pédagogiques : Apports théoriques illustrés, dégustations de fromages et de vins, témoignages, échanges.

Intervenants : P. AVELINE – ancienne fromagère et gérante de restaurant-fromagerie « Le Bar à lait » F. CONSTAND – œnologue A ROUQUETTE – conseillère élevage Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales.

Responsable du stage : Myriam DE ANDRADE

Construire et réhabiliter des murs en pierres sèches



Dates

- | Avril 2021
- | 3 jours

Lieu

- | Château Les Fonts
- Calce

Tarif

- | Coût global : 178 €/jour
- | Agriculteur* : 25 €/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 Pyrénées-Orientales 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 - œnologues.

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 €

| Agriculteur* : 36 €



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 - œnologues.

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 €

| Agriculteur* : 50 €



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 €

| Agriculteur* : 70 €

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. [REDACTED]

Adresse personnelle [REDACTED]

Code Postal [REDACTED] Commune [REDACTED]

Tél. fixe [REDACTED] Portable [REDACTED]

Mail [REDACTED] Niveau de formation/diplôme [REDACTED]

Date et lieu de naissance [REDACTED] à [REDACTED]

Nom et adresse de l'entreprise [REDACTED]

N° SIRET : [REDACTED] Code APE : [REDACTED]

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

[REDACTED]

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 à l'OCAPIAT 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 [REDACTED] [REDACTED]

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(riche)s », conjoint(e)s collaborateur(riche)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(riche)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 71,05 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) 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 service Formation de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales. 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 2020. Le crédit d'impôt s'élèvera à 71,05 euros (7 h X 10,15 euros SMIC horaire 2020) 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.



PROagri

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Catalogue des **FORMATIONS** 2020-2021

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

Téléphone : 04 68 35 87 81

Mail : cfaf@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