

Programme de Formation

automne hiver 2015-2016



Démarche qualité en transformation fromagère - GBPH

lundi 12 et mardi 13 octobre 2015
à Divajeu



Une formation pour :

les fromagers caprins, ovins et bovins

Vous apprendrez à :

- mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation en vigueur et à **vos pratiques fromagères**

Au programme :

- écologie microbienne
- modes de contamination, risques pour la santé et moyens de maîtrise des 4 germes indésirables et leurs caractéristiques microbiologiques
- savoir utiliser et appliquer le GBPH

Intervenant : Valérie BEROULLE (Technicienne du Syndicat Caprin)



Etude de cas d'un élevage visité

Exercice pratique d'adaptation du GBPH à vos propres pratiques

Prévenir, c'est mieux que guérir

mardi 8 décembre 2015 et jeudi 17 décembre 2015
à Divajeu



Une formation pour :

les éleveurs souhaitant faire de la **prévention** du troupeau et sur l'élevage des jeunes

Vous apprendrez à :

- observer vos animaux et intervenir au bon moment

Au programme :

- prévention des maladies majeures
- prévention du parasitisme
- prévention des maladies des jeunes
- travaux pratiques en élevage

Intervenant : Benjamin DELTOUR (Vétérinaire GDS)



Témoignages, références d'essais, visite d'élevage

Comprendre et résoudre ses problèmes de caillage et d'affinage

mardi 10 et mardi 17 novembre 2015
à Divajeu



Une formation pour :

les fromagers caprins, ovins et bovins

Vous apprendrez à :

- reconnaître les **principaux types d'accidents** de caillage et de flore
- appliquer un plan d'action pour **solutionner vos problèmes** de goût, d'aspect et de texture

Au programme :

- description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- comment maîtriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie...
- les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo...)
- le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques pour résoudre les problèmes

Intervenant : Sylvie MORGE (Technicienne du PEP Caprin)



Etude de cas à partir de vos problèmes : amener vos photos, fromages à défauts, mesures de vos paramètres technologiques

Diversification fromagère : pâtes pressées et yaourts

jeudi 8 octobre et jeudi 3 décembre 2015
lieu à définir selon inscriptions



Une formation pour :

les fromagers caprins, ovins et bovins

Vous apprendrez à :

- maîtriser la technologie de la pâte pressée et du yaourt pour **diversifier votre gamme** de produits

Au programme :

- les étapes de fabrication de la préparation du lait à l'affinage
- les spécificités de ces 2 fabrications
- résoudre les principaux accidents de fabrication
- les adaptations en termes d'aménagement, d'équipements et de temps de travail pour fabriquer une gamme de produits diversifiés
- calculer son prix de vente et coût de revient

Intervenant : Sylvie MORGE (Technicienne du PEP Caprin)



Démonstration en direct des fabrications
Exercices pratiques en fromagerie

mardi 24 novembre et jeudi 10 décembre 2015
à Divajeu



Une formation pour :

les agriculteurs souhaitant **mettre en avant** leurs **produits** (toutes productions confondues)

Vous apprendrez à :

- **Communiquer** sur vos produits (flyers, banderoles...)

Au programme :

- Les clefs pour réussir sa communication
- Comment choisir les couleurs, les photos, la police...
- Conseils de finalisation, discussion
- Travail sur matériel informatique

Intervenants :

Laurent COINTE (Formateur à la MFR Divajeu)
Valérie BEROLLE (Technicien du Syndicat Caprin)

jeudi 7 janvier 2016
lieu à définir en fonction des inscriptions



Une formation pour :

les exploitants agricoles qui doivent au **quotidien** faire face à des problèmes multiples générant **fatigue, stress** et questionnements

Le Syndicat vous propose :

- Un espace **d'écoute** et d'expression pour faciliter l'émergence des problématiques communes au milieu professionnel et **mutualiser les solutions**

Au programme :

- Faire émerger les problèmes rencontrés, exprimer son ressenti
- Faire appel à ses ressources propres et partager son vécu, son expérience et ses « trouvailles » personnelles pour contribuer au mieux être de chacun

Intervenants :

Sophie PROREOL (Chargée de mission du Syndicat Caprin)



Avoir un document finalisé pour votre exploitation



Venez vous faire du bien !

Courant 2016



Une formation pour :

les éleveurs afin de promouvoir la viande de cabri

Vous apprendrez à :

- Elaborer des **recettes créatives** relevant les saveurs de la viande de cabri

Au programme :

- Les techniques de cuisson adaptées à la viande de cabri
- Assemblage des assaisonnements et des accompagnements
- Trucs et astuces de chef pour réussir son plat
- Comment bien s'organiser pour la préparation d'une recette
- Dégustation des plats réalisés

Intervenant :

Alain BERNE (Meilleur Ouvrier de France)

jeudi 19 novembre et jeudi 26 novembre 2015
à Divajeu



Une formation pour : les éleveurs caprins, ovins et bovins souhaitant s'initier ou se perfectionner à l'aromathérapie

Vous apprendrez à :

- **Utiliser les plantes** médicinales pour **prévenir et guérir** les pathologies les plus fréquemment rencontrées
- **Préparer et administrer soi-même** des mélanges à base d'extraits de plantes

Au programme :

- Propriétés et modes d'action des huiles essentielles et des plantes
- Les formes d'utilisation des plantes
- Résultats d'essais de traitements aux extraits de plantes
- Ateliers pratiques de fabrication de mélanges (baumes, spray, mélanges de teintures mères et d'huiles essentielles, oblets, sirops...)

Intervenant :

Michel BOUY (Vétérinaire)



Fiches recettes pour faire de la promotion



Travaux pratiques de fabrication de mélanges avec des plantes

Les formations d'Agribiodrôme

- S'autonomiser sur les soins sur son élevage bovin
- Approche globale et dynamique de l'alimentation des ruminants : découverte et initiation
- Médecine manuelle pour les petits ruminants



Contact : Julia WRIGHT - 04 75 25 99 77 -

jwright@agribiodrome.fr

Les formations de la FDCIVAM 26

- Se former aux premiers secours pour mieux accueillir sur sa ferme
- Gérer et comprendre sa comptabilité sans la faire soi-même
- Développer des projets éducatifs et l'accueil pédagogique à la ferme

Contact : Noémie NERGUISIAN - 04 26 42 33 97 -
acceuil.civam26@gmail.com



Si vous êtes chef exploitant, conjoint collaborateur, cotisant solidaire

- Les formations sont gratuites à condition que vous soyez à jour de vos cotisations MSA.

Si vous êtes en démarche d'installation

- La plupart des formations sont gratuites : contactez nous ! (Il faut fournir une attestation originale du point info installation, chambre d'agriculture ou les organismes publics qui soutiennent l'installation, ou la copie de l'agrément du PPP signé par le Préfet).

Si vous êtes salarié

- Les formations sont payantes à hauteur de 180 € par jour.
- Une grande partie de ces frais peut être pris en charge par le FAFSEA. Contactez-nous pour en savoir plus.

Pour tous les autres statuts:

- Les formations sont payantes à hauteur de 180 € par jour



Pour vous inscrire, vous devez nous envoyer le bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution de 60 € par formation à l'ordre du Syndicat Caprin de la Drôme.

Qu'est-ce que le chèque de caution ?

Ce chèque de 60 € par formation vous permet de réserver votre place à la formation. Il vous sera restitué le jour de la formation.
Ce chèque ne sera pas encaissé sauf en cas d'absence non justifiée.

L'adresse pour l'envoi du coupon :

Syndicat Caprin de la Drôme
La Chauméane
26400 DIVAJEU

Après réception de votre bulletin, nous vous transmettrons une convocation avec les horaires, le lieu, ainsi que le plan pour se rendre sur le lieu de la formation.



NOM Prénom :

Adresse :

CP : Commune :

Mail :

n° de tel:

Statut :

- Chef d'exploitation
- Conjoint collaborateur
- Cotisant solidaire
- En parcours d'installation
- Autre Précisez :

Merci de compléter le verso et d'envoyer ce coupon au Syndicat Caprin de la Drôme



Je m'inscris aux formations suivantes :

Comprendre et résoudre ses problèmes de caillage et d'affinage
Diversification fromagère : pâte pressée et yaourt
Démarche qualité en transformation fromagère – GBPH
Prévenir, c'est mieux que guérir
Cuisiner la viande de cabri
Mettre en avant ses produits
Groupe de paroles
Soigner son troupeau avec des plantes et des huiles essentielles

Rappel : pour que votre inscription soit validée, vous devez joindre un chèque de caution de 60 € par formation à l'ordre du Syndicat Caprin de la Drôme. Ce chèque vous sera remis le jour de la formation et ne sera pas encaissé, sauf en cas d'absence non justifiée.

Les formations sont payantes si vous n'êtes pas éligibles au fond VIVEA, vous recevrez donc une facture.

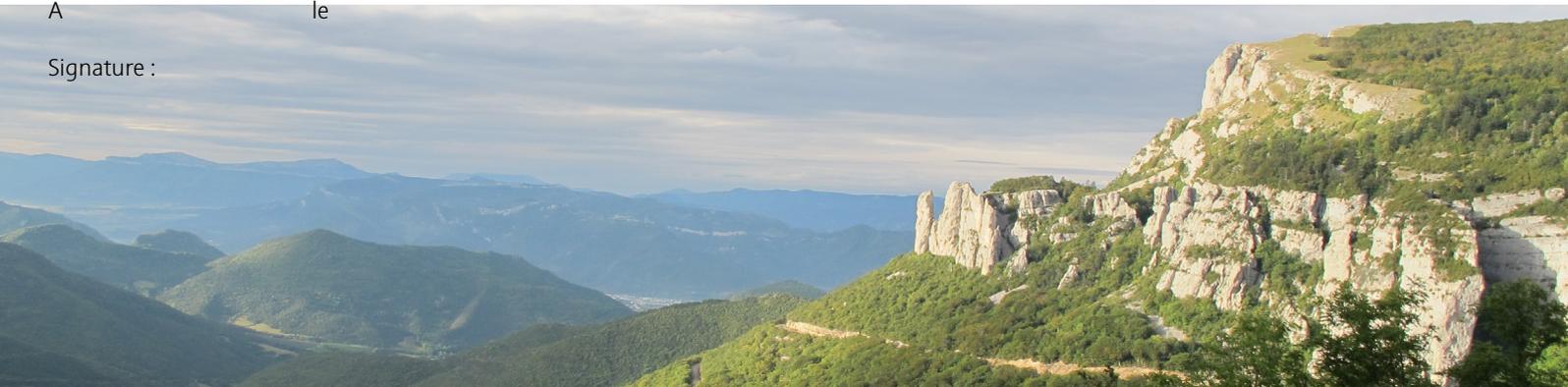
Je m'engage à participer à formation(s), et je joins chèque de caution de 60 €.

A _____ le _____

Signature :

Planning des formations

Intitulé de la formation	Date et Lieu
Diversification fromagère : pâtes pressées et yaourts	jeudi 8 octobre et jeudi 3 décembre 2015 à Divajeu
Démarche qualité en transformation fromagère – GBPH	lundi 12 et mardi 13 octobre 2015 à Divajeu
Comprendre et résoudre ses problèmes de caillage et d'affinage	mardi 10 et mardi 17 novembre 2015 à Divajeu
Soigner son troupeau avec des plantes et des huiles essentielles	jeudi 19 novembre et jeudi 26 novembre 2015 à Divajeu
Mettre en avant vos produits	mardi 24 novembre et jeudi 10 décembre 2015 à Divajeu
Prévenir, c'est mieux que guérir	mardi 8 décembre et jeudi 17 décembre 2015 à Divajeu
Groupe de paroles	jeudi 7 janvier 2016 lieu à définir
Cuisiner la viande de cabri	début 2016 à définir



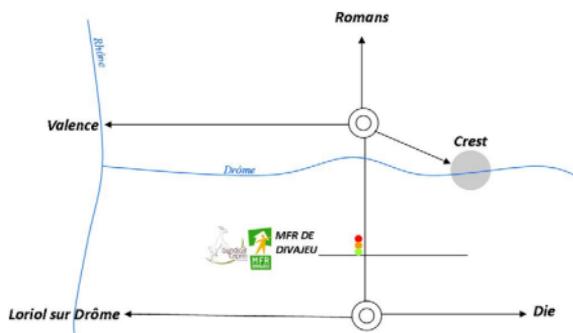


04 75 76 78 75

La Chauméane • 26400 Divajeu

scaprin26@wanadoo.fr

<http://www.scaprin26.com/>



Rhône-Alpes 

