

Les centres adhérents au réseau Force 9 Atlantique :



CFPPA de Bressuire
Route de Nantes - BP 228
79308 BRESSUIRE Cedex
Tél. 05 49 65 24 11
Fax 05 49 80 30 07
cfppa.bressuire@educagri.fr



CFPPA de Bourcefranc
Rue William Bertrand
17560 Bourcefranc le Chapus
Tél. 05 46 85 98 20
Fax. 05 46 85 98 21
cfppa.bourcefranc@educagri.fr



CFPPA de Montmorillon
Château Ringuet - BP 47
86501 Montmorillon cedex
Tél : 05 49 91 97 20
Fax : 05 49 91 97 32
cfppa.montmorillon@educagri.fr



CFPPA de l'Oisellerie
16400 La Couronne
Tél : 05 45 67 10 09
Fax : 05 45 67 14 37
cfppa.angouleme@educagri.fr



CFPPA de Surgères
Avenue François Mitterrand
BP 49
17700 Surgères
Tél : 05 46 27 69 00
Fax : 05 46 07 31 49
cfppa.surges@educagri.fr



CFPPA de Saintes
Rue Georges Desclaude
BP 550
17100 Saintes
Tél : 05 46 93 28 79
Fax : 05 46 97 27 83
cfppa.saintes@educagri.fr



Lycée Professionnel Agricole Horticole
Domaine des Chevaliers - BP 22
86540 THURÉ
Tél : 05 49 93 86 93
Fax : 05 49 91 92 84
lpa.thure@educagri.fr



CFPPA de Niort
130, route de Coulonges
79011 Niort cedex 09
Tel: 05-49-79-34-54
Fax: 05-49-73-43-36
cfppa.niort@educagri.fr



CFPPA de Venours
86480 Rouillé
Tél : 05.49.43.62.61
Fax : 05.49.43.54.40
cfppa.venours@educagri.fr



CFPPA de Melle
Route de la Roche
79500 Melle
Tél : 05 49 27 24 44
Fax : 05.49.27.24.46
cfppa.melle@educagri.fr



Lycée Kyoto
26, Avenue de la fraternité
86000 Poitiers
Tél : 05 49 36 29 40
Fax : 05 49 36 29 41
ce.0861408n@ac-poitiers.fr

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Catalogue 2009-2010

du réseau des CFPPA de Poitou-Charentes

Modules de Formations Agricoles

Force 9 Atlantique

Force 9 Atlantique - Réseau des CFPPA Associés de Poitou-Charentes

Lycée Horticole - 130 Rte de Coulonges - BP 2008 - 79011 Niort Cedex 09

☎ 06.15.49.12.60 ☎ 05.49.73.30.58 - force9@educagri.fr



Fabrication présure – réglementation locaux et effluents42
 Filière et produits laitiers.....43
 La transformation du lait de vache – réglementation commerciale.....43
 Accidents de fabrication, gestion de l'atelier.....44
 Initiation à la fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre.....44
 Initiation aux technologies fromagères au lait cru.....45
 Améliorer la maîtrise d'une fabrication de caillé lactique46
 Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais.....46

Conduire un atelier de transformation de produits carnés

Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE48
 Connaître les produits carnés : anatomie, évolution post-mortem et découpe.....48
 Appertisation et conduite d'autoclave.....49
 Hygiène alimentaire et HACCP.....49
 Gestion technico-économique d'un atelier de transformation.....50
 Définition de son projet d'activité.....52
 Analyse de l'environnement socio-professionnel de son activité.....52
 Animation de son activité.....53
 Formulation de son projet final.....53

Gérer les équipements de l'exploitation agricole

Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole.....55
 Fonctionnement du moteur thermique diesel.....55
 Les transmissions.....55
 Gestion et entretien d'un parc matériel.....56
 Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel du travail du sol.....56
 Implantation, fertilisation et protection d'une culture...57
 Les charges liées aux équipements.....57

Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel

Génétique de l'abeille.....59
 Conduite de l'atelier de production de reines.....59
 Production d'essaims et de paquets d'abeilles.....60
 Multiplier son cheptel et élever des reines sur son exploitation.....60

Conduire un atelier en maraîchage biologique 1

Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation en centre).....62
 Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation à distance).....63

Assurer la commercialisation des produits de l'exploitation

Définir le produit et choisir les circuits commerciaux...65
 Calculer les coûts liés à la commercialisation.....66
 Savoir communiquer pour commercialiser les produits de l'exploitation.....67
 Savoir négocier en amont et aval.....68

Gérer et animer l'équipe de travail nécessaire à l'exploitation

Organiser le travail sur l'exploitation.....70
 Embaucher un salarié / coordonner une équipe.....71
 Assurer la sécurité au sein de l'exploitation agricole...72
 Santé Sécurité au Travail (SST).....73

Choisir un système d'exploitation cohérent et durable, intégré à son territoire

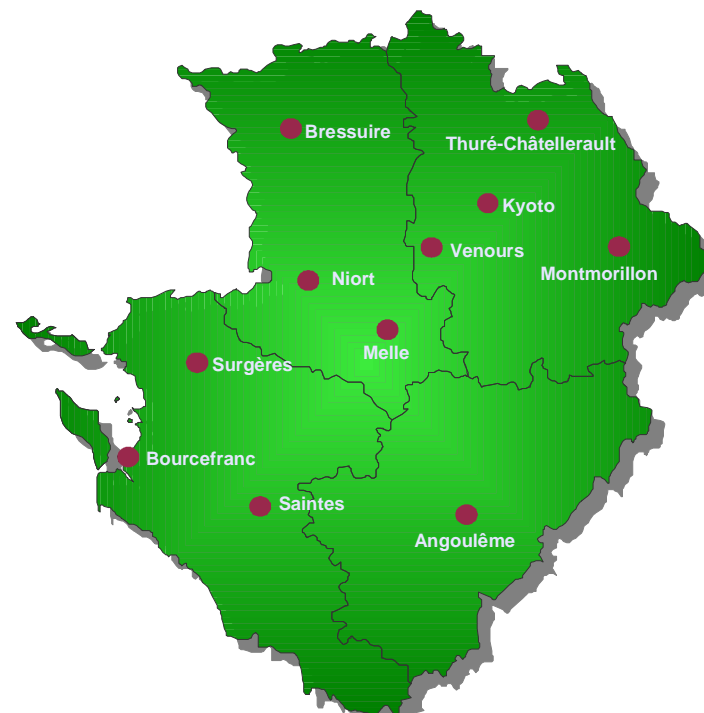
Diagnostic global (de son exploitation agricole).....75
 La durabilité d'une exploitation agricole.....76
 Devenir acteur de son territoire.....77
 Comprendre la PAC.....78

Élaborer un projet professionnel en agriculture

Étudier l'opportunité et la faisabilité du projet.....80
 Conduire un projet.....81
 Définir les étapes, le calendrier du projet.....82
 Présenter et argumenter son projet en montrant la cohérence du système.....83

Autres Domaines

Techniques Agronomiques : Le Sol.....85
 Conduite de tracteur.....85
 Créer ses outils de communication.....86
 Conduire un atelier de distillation charentaise.....86
 Transformation des produits de la Ruche.....86
 Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires....87
 Conduire un atelier de pension de chevaux.....87
 Conduire et entretenir un tracteur agricole.....88
 Construire avec des matériaux écologiques.....88



Centre de formation	Téléphone	Votre Contact
Angoulême	05 45 61 90 00	Nicole PATISSIER
Bressuire	05 49 65 24 11	Mélanie PACREAU
Melle	05 49 27 24 44	Nathalie PROUST
Montmorillon	05 49 91 97 20	Céline BERTHOMET
Saintes	05 46 93 28 79	Bénédicte TARIN
Surgères	05 46 27 69 00	Aude HENRY
Venours	05 49 43 62 61	Nancy COUIDOUX

Domaines thématiques

Assurer la gestion technico-économique et financière de l'exploitation.....	5
Conduire un atelier de production laitière (bovins et caprins).....	11
Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie.....	15
Conduire un atelier de production avicole (volailles).....	20
Conduire un atelier apicole.....	24
Conduire des productions de Grande Culture.....	28
Conduire un atelier de transformation laitière.....	40
Conduire un atelier de transformation de produits carnés.....	47
Conduire une activité de Services et tourisme rural.....	51
Gérer les équipements de l'exploitation agricole.....	54
Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel.....	58
Conduire un atelier en maraîchage biologique 1.....	61
Assurer la commercialisation des produits de l'exploitation.....	64
Gérer et animer l'équipe de travail nécessaire à l'exploitation.....	69
Choisir un système d'exploitation cohérent et durable, intégré à son territoire	74
Élaborer un projet professionnel en agriculture.....	79
Autres Domaines.....	84

Liste complète des modules de formation

Domaines thématiques

Assurer la gestion technico-économique et financière de l'exploitation

Le suivi des tâches administratives et contacts avec les tiers.....	6
L'enregistrement des données comptables et calculs technico-économiques.....	7
L'analyse des résultats économiques et financiers de l'exploitation.....	8
Effectuer des prévisions et des simulations.....	9
Les incidences des choix fiscaux et juridiques.....	10

Conduire un atelier de production laitière (bovins et caprins)

Maîtriser le logement des animaux.....	12
Produire un fourrage de qualité.....	12
Maîtriser les bases alimentaires.....	12
Maîtriser la reproduction.....	13
Maîtriser l'élevage des jeunes et la santé.....	13
Raisonner l'alimentation.....	14
Améliorer la génétique du cheptel caprin.....	14
Maîtriser la qualité des produits.....	14

Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie

Situer et analyser la production.....	16
Produire un fourrage de qualité.....	16
Raisonner l'alimentation des animaux.....	17
Maîtriser la reproduction.....	17
Améliorer la génétique du troupeau.....	18
Maîtriser l'état sanitaire du troupeau.....	18
Maîtriser le logement des animaux.....	19
Maîtriser la qualité des produits.....	19

Conduire un atelier de production avicole (volailles)

Situer et analyser la production.....	21
Concevoir son élevage avicole.....	21
Gérer l'alimentation des volailles.....	22
Maîtriser l'hygiène en aviculture.....	22
Maîtriser la reproduction et la sélection des volailles.....	23
Gestion technico-économique de l'atelier avicole.....	23

Conduire un atelier apicole

Biologie de l'abeille.....	25
Conduite des colonies en vue de la production de miel	25
Implantation d'un rucher et valorisation des réserves mellifères.....	26
Gestion des bâtiments, matériels et installations.....	26
Maîtrise de l'état sanitaire des colonies.....	27
Le miel et sa conservation.....	27
Le projet d'installation en apiculture.....	27

Conduire des productions de Grande Culture

Céréales à paille d'hiver (blé tendre, blé dur, orge, triticale...)	30
Les protéagineux (pois, lupin, féverole).....	30
Réglementation Directive Nitrates et phytosanitaires... 31	31
Colza d'hiver.....	31
Tournesol.....	32
Maïs grain et ensilage.....	32
Qualité et stockage des denrées alimentaires.....	33
construction d'une rotation et d'un assolement.....	33
Principes de la nutrition des végétaux.....	34
Raisonner la fumure azotée.....	34
Limitier le coût énergétique et les nuisances environnementales de l'azote.....	35
La fumure phosphopotassique dans la rotation.....	35
Le maintien et l'amélioration de la fertilité des terres par les amendements.....	36
Sélection des plantes, choix variétal et techniques de semis.....	36
Les différentes techniques de travail du sol.....	37
La technique du semis direct.....	37
Lutter contre les ennemis des cultures.....	38
Les productions végétales dans leur contexte territorial et réglementaire.....	38
Les Grandes Cultures Bio.....	39
Les intercultures du point de vue agronomique et réglementaire.....	39

Conduire un atelier de transformation laitière

Principes techniques et critères technico-économiques	41
Fabrication lactique et microbiologie.....	41
Affinage des pâtes lactiques – réglementation hygiénique.....	42

TMW Conduire et entretenir un tracteur agricole

Objectifs à atteindre :

- ➔ Réaliser la conduite du tracteur agricole
- ➔ Assurer sa maintenance

Éléments de contenu :

- ➔ Mise en route en sécurité
- ➔ Attelage d'un outil porté et d'une remorque
- ➔ Manœuvre de la remorque
- ➔ Vérifications quotidiennes
- ➔ Utilisation du manuel du constructeur
- ➔ Entretien périodique
- ➔ Détection d'une panne ou d'une anomalie simples et remédiation

Durée : 5 ou 10 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Session 1 : 11 au 15/01/2010 Session 2 : 01 au 05/02/2010	Édouard BREJON
Bressuire t 05 49 65 24 11	14, 15, 16, 17, 18 déc 2009, 21 avr, 19, 26 mai, 09 et 16 juin 2010	Pierre TRICARD

SED Construire avec des matériaux écologiques

Objectifs à atteindre :

- ➔ Être capable de raisonner une construction en utilisant des matériaux respectueux de l'environnement

Éléments de contenu :

- ➔ Prise en compte des différentes dimensions environnementales (énergie, matériaux, ...)
- ➔ Visites et travaux pratiques
- ➔ Études de cas

Durée : 10 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	Du 11 au 15 janv 2010 et du 01 au 05 fév 2010	Bertrand POULAIN

Assurer la gestion technico-économique et financière de l'exploitation

Liste des modules de ce domaine

MG1

Le suivi des tâches administratives et contacts avec les tiers.....6

MG2

L'enregistrement des données comptables et calculs technico-économiques.....7

MG3

L'analyse des résultats économiques et financiers de l'exploitation.....8

MG4

Effectuer des prévisions et des simulations.....9

MG5

Les incidences des choix fiscaux et juridiques.....10

MG1

Le suivi des tâches administratives et contacts avec les tiers

Objectifs à atteindre :

- ➔ Se repérer dans les différentes opérations administratives : les interpréter et les établir.

Durée : 1 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Calendrier des différentes démarches et déclaration (déclaration PAC, MSA, TVA, ...)
- ➔ Organisation du bureau (établir et classer ses factures, documents administratifs, commerciaux,...)

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	02 nov 2009	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	22 jan 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	19 avr 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	16 oct 2009	Claire TESSIER

TC2

Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires

Objectifs à atteindre :

- ➔ Assurer la protection des cultures en réduisant et en sécurisant l'utilisation des produits phytosanitaires

Durée : 5 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Connaître les produits phytosanitaires et les risques liés à leur utilisation
- ➔ Raisonner le choix d'un produit phytosanitaire en minimisant le risque pour la personne et pour l'environnement
- ➔ préparer et réaliser une intervention de protection phytosanitaire en minimisant les risques pour la personne et l'environnement

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	13, 14, 15 janv, 01, 02, 03 mars 2010	Éric GENIN
Melle t 05 49 27 24 44	08 jan, 17, 19, 26 fév, 21 avr, 20, 28 mai, 10 juin 2010	Jean-Christophe SAUZE
Saintes t 05 46 93 28 79	<i>Se renseigner au centre</i>	Sylvie FAUCON

EL8

Conduire un atelier de pension de chevaux

Objectifs à atteindre :

- ➔ Réaliser les opérations quotidiennes liées au maintien de l'état de santé du cheval, dans le respect de la législation, des règles d'hygiène et de sécurité

Durée : 5 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Aspects réglementaires
- ➔ Maintenance et entretien des installations et des prairies
- ➔ Manipulation et contention des équidés
- ➔ Pansage et alimentation
- ➔ Soins courants

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Du 14 au 18 déc 2009	Marie-Françoise MORENVILLEZ

TAA

Créer ses outils de communication

Objectifs à atteindre :

- ➔ Créer ses documents de communication « papier » et site Internet

Éléments de contenu :

- ➔ Conception et Chartre graphique
- ➔ Création et mise en ligne de pages web

Durée : 10 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	Du 11 au 15 janv 2010 et du 01 au 05 fév 2010	Valérie HILAIRET

HVM

Conduire un atelier de distillation charentaise

Objectifs à atteindre :

- ➔ Réaliser la distillation telle qu'elle se pratique en Charente

Éléments de contenu :

- ➔ Caractéristiques d'un vin de distillation
- ➔ Hygiène et entretien de la distillerie
- ➔ Étapes de la première chauffe et de la bonne chauffe
- ➔ Aspects réglementaires : documents relatifs à la traçabilité, contraintes commerciales et environnementales

Durée : 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Du 14 au 18 déc 2009	Anne CLAUSSE-FOUGERE

ET3

Transformation des produits de la Ruche

Objectifs à atteindre :

- ➔ Savoir transformer le miel et ses dérivés

Éléments de contenu :

- ➔ Applications culinaires
- ➔ Conditionnement des produits de la ruche
- ➔ Réglementation
- ➔ Fabrication de savon

Durée : 10 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	Du 15 au 19 fév 2010 et du 06 au 09 avr 2010	Bénédicte LAMBERT

MG2

L'enregistrement des données comptables et calculs technico-économiques

Objectifs à atteindre :

- ➔ Enregistrer les données comptables et les données techniques sur micro-ordinateur.

Éléments de contenu :

- ➔ L'enregistrement des opérations comptables du journal au compte de résultat et bilan.
- ➔ Les différents types de charges et produits.
- ➔ Les niveaux de marge.

Durée : 7 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	03, 09, 10, 12, 18, 20, 23 et 24 nov 2009	Dominique FESQUET
Melle t 05 49 27 24 44	19 nov, 15 déc 2009, 07 jan, 08, 15, 22 juin et 02 juil 2010	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	25, 26 fév, 01, 02, 08, 09 et 15 mars 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	05, 06, 18, 19, 20 nov, 17 et 18 déc 2009	Claire TESSIER

MG3

L'analyse des résultats économiques et financiers de l'exploitation

Objectifs à atteindre :

➔ Apprécier la situation économique et financière de son entreprise.

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

➔ Les soldes intermédiaires de gestion (notion de valeur ajoutée, EBE, ..)
➔ Analyse des marges
➔ Les indicateurs financiers (l'endettement, le fonds de roulement, la trésorerie,...)

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	03 et 04 déc 2009	Dominique FESQUET
Melle t 05 49 27 24 44	<i>Courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	03 et 10 mars 2010	Christophe DAVOLI
Saintes t 05 46 93 28 79	24 et 31 mars 2010	Sylvie BOUQUET
Venours t 05 49 43 62 61	16 oct 2009	Claire TESSIER

MCC5

Techniques Agronomiques : Le Sol

Objectifs à atteindre :

➔ Maîtriser les connaissances du sol et de ses potentialités

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

➔ Différents types de sol (texture, structure, ...)
➔ Analyse de sol et profil cultural
➔ Potentialités pédo-climatiques (choix des cultures)
➔ Amendements et fertilisations

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	12, 13, 20 oct, 05, 19 et 23 nov 2009	Édouard BREJON
Melle t 05 49 27 24 44	16, 30 oct et 20 nov 2009	
Montmorillon t 05 49 91 97 20	03, 04 et 10 nov 2009	Gérard COTI
Venours t 05 49 43 62 61	01 mars, 19 avr et 03 juin 2010	Romain SIBILEAU

TM2

Conduite de tracteur

Objectifs à atteindre :

➔ Savoir conduire, manœuvrer avec un tracteur agricole et ses outils.

Durée : 10 jours

Éléments de contenu :

➔ Pratique de la conduite
➔ Attelage et manipulation d'outils
➔ Règles de sécurité
➔ L'ensemble des travaux pratiques et théoriques permettant une certification CACES®

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	Du 11 au 15 janv 2010 et du 01 au 05 fév 2010	Céline FOURNIER

Autres Domaines

Liste des modules de ce domaine

MCG5	Techniques Agronomiques : Le Sol.....	85
TM2	Conduite de tracteur.....	85
TAA	Créer ses outils de communication.....	86
HVM	Conduire un atelier de distillation charentaise.....	86
ET3	Transformation des produits de la Ruche.....	86
TC2	Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires.....	87
EL8	Conduire un atelier de pension de chevaux.....	87
TMW	Conduire et entretenir un tracteur agricole.....	88
SED	Construire avec des matériaux écologiques.....	88

MG4 Effectuer des prévisions et des simulations

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner un investissement ou un changement du système de production.
- ➔ Préparer le plan de développement de l'exploitation.

Éléments de contenu :

- ➔ Le budget prévisionnel de trésorerie.
- ➔ Le plan de financement

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	08, 21 et 22 déc 2009	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	<i>Courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	11, 12 et 16 mars 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	30 mars, 25 et 26 mai 2010	Claire TESSIER

MG5

Les incidences des choix fiscaux et juridiques

Objectifs à atteindre :

- ➔ Se repérer dans les différentes opérations administratives : les interpréter et les établir.

Durée : 4 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Calendrier des différentes démarches et déclaration (déclaration PAC, MSA, TVA,)
- ➔ Organisation du bureau (établir et classer ses factures, documents administratifs, commerciaux,...)

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	23 déc 2009, 04, 05, 06 et 07 jan 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	03, 04, 17 déc 2009, 05, 08 jan, 12, 25 fév et 16 mars 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	25, 26, 29, et 30 mars 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	19, 20 oct 2009, 08 et 09 mars 2010	Chantal DEROO

MP4

Présenter et argumenter son projet en montrant la cohérence du système

Objectifs à atteindre :

- ➔ analyser les conséquences en lien avec la durabilité du système(technico-économique, fiscal, environnemental...)

Durée : 1 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Présentation des choix techniques, juridiques, de la stratégie commerciale et de la politique d'investissement.
- ➔ Analyse des conséquences de ces choix sur l'organisation du travail, le positionnement du projet sur le territoire...

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	09 juil 2010	Édouard BREJON
Melle t 05 49 27 24 44	<i>Courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	23 juin 10	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	07 juil 10	Bénédicte LAMBERT

MP3 Définir les étapes, le calendrier du projet

Objectifs à atteindre :

- ➔ Présenter les étapes et les démarches à entreprendre dans la mise en œuvre du projet
- ➔ Proposer des éléments de suivi et de régulation du projet

Éléments de contenu :

- ➔ Les acteurs concernés et les démarches
- ➔ estimer les moyens à mettre en œuvre (temps, coût de la démarche)
- ➔ Le planning de mise en œuvre positionnant le travail à faire et les démarches à réaliser
- ➔ Les piste d'évolution des systèmes

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	30 juin, 01 et 07 juil 2010	Édouard BREJON
Melle t 05 49 27 24 44	<i>courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	17, 18 et 21 juin 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	22, 24 et 25 juin 2010	Bénédicte LAMBERT

Conduire un atelier de production laitière (bovins et caprins)

MTA0

Maîtriser le logement des animaux.....12

MTA1

Produire un fourrage de qualité.....12

MTA2

Maîtriser les bases alimentaires.....12

MTA3

Maîtriser la reproduction13

MTA4

Maîtriser l'élevage des jeunes et la santé.....13

MTA5

Raisonner l'alimentation.....14

MTA6

Améliorer la génétique du cheptel caprin.....14

MTA7

Maîtriser la qualité des produits.....14

MTA0 Maîtriser le logement des animaux

Objectifs à atteindre :

- ➔ Choisir, concevoir et aménager son bâtiment

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Réglementation et normes
- ➔ Implantation ; choix des matériaux
- ➔ Choix des équipements et aménagements
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	31 mai, 01 et 02 juin 2010	Alain JOYEUX

MTA1 Produire un fourrage de qualité

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner le système fourrager

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Choix des espèces et variétés
- ➔ Itinéraires techniques
- ➔ Récolte et modes de conservation ; pâturage
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	26, 27 et 28 avr 2010	Alain JOYEUX

MTA2 Maîtriser les bases alimentaires

Objectifs à atteindre :

- ➔ Comprendre les bases alimentaires pour mieux appréhender le rationnement

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Composition des aliments, unités de rationnement
- ➔ Anatomie digestive ; physiologie digestive
- ➔ Qualité des aliments ; abreuvement
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	16 et 17 nov 2009	Alain JOYEUX

MP2

Conduire un projet

Objectifs à atteindre :

- ➔ Définir ses objectifs à court, moyen et long terme en tenant compte de ses aspirations personnelles
- ➔ Mesurer les atouts et contraintes de l'exploitation

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Caractéristiques du projet (description des moyens de production)
- ➔ Les aspirations personnelles en termes de revenus, temps libre, temps de travail, responsabilités, organisation de la vie de famille...
- ➔ Présentation des forces et faiblesses du projet sur le plan humain, technique, financier, économique, environnemental, commercial

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	23, 28, 29 juin 2010	Édouard BREJON
Melle t 05 49 27 24 44	<i>courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	28 mai, 14 et 15 juin 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	09, 10 et 21 juin 2010	Bénédicte LAMBERT

MP1

Étudier l'opportunité et la faisabilité du projet

Objectifs à atteindre :

- ➔ Évaluer les investissements et les possibilités de financement
- ➔ Étudier la rentabilité du projet

Éléments de contenu :

- ➔ Les investissements, le plan de financement, la trésorerie
- ➔ Les marges brutes, l'EBE, le revenu disponible prévisionnel, le seuil de rentabilité

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	17, 18 et 22 juin 2010	Édouard BREJON
Melle t 05 49 27 24 44	<i>courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	20, 21 avr et 03 mai 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	21 avr, 07 et 08 juin 2010	Bénédicte LAMBERT

MTA3

Maîtriser la reproduction

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner la reproduction afin de limiter les temps improductifs

Éléments de contenu :

- ➔ Caractéristiques de la reproduction
- ➔ Maîtrise de la saisonnalité
- ➔ Insémination artificielle
- ➔ Pathologies (repérage, moyens d'action,...)
- ➔ Repères techniques
- ➔ Références économiques

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	30 nov, 01 et 02 déc 2009	Alain JOYEUX

MTA4

Maîtriser l'élevage des jeunes et la santé

Objectifs à atteindre :

- ➔ Savoir piloter l'élevage des jeunes
- ➔ Savoir observer et diagnostiquer les maladies pour intervenir à temps

Éléments de contenu :

- ➔ Élevage des jeunes : les points de repères
- ➔ Appréciation de l'état de santé d'un animal
- ➔ Les moyens de défense ; prophylaxie
- ➔ Les maladies infectieuses et parasitaires
- ➔ Interventions ; pharmacie
- ➔ Références économiques

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	18, 19 et 20 jan 2010	Alain JOYEUX

MTA5

Raisonnement l'alimentation

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'alimentation pour améliorer les performances techniques et les coûts alimentaires

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les besoins aux différents stades physiologiques
- ➔ Le rationnement (équilibre, distribution...)
- ➔ Appréciation de l'état corporel, Les maladies métaboliques; références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	22, 23 et 24 fév 2010	Alain JOYEUX

MTA6

Améliorer la génétique du cheptel caprin

Objectifs à atteindre :

- ➔ Choisir les critères de sélection afin d'améliorer la génétique et le revenu

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Notion de génétique (matériel et transmission)
- ➔ Indexation des animaux et pointage
- ➔ Méthode de sélection ; documents d'élevage
- ➔ Choix des animaux de renouvellement
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	22, 23 et 24 mars2010	Alain JOYEUX

MTA7

Maîtriser la qualité des produits

Objectifs à atteindre :

- ➔ Mettre en œuvre des pratiques adaptées pour produire un lait de qualité

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Physiologie de la mamelle
- ➔ Principaux critères de qualité
- ➔ Moyens de contrôle et d'amélioration
- ➔ Traite (critères, points de repères...)
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	10, 11 et 12 mai 2010	Alain JOYEUX

Élaborer un projet professionnel en agriculture

Liste des modules de ce domaine

MP1	Étudier l'opportunité et la faisabilité du projet.....	80
MP2	Conduire un projet.....	81
MP3	Définir les étapes, le calendrier du projet.....	82
MP4	Présenter et argumenter son projet en montrant la cohérence du système.....	83

MS4

Comprendre la PAC

Objectifs à atteindre :

➔ Comprendre les enjeux de la politique agricole commune

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

➔ Les évolutions du monde agricole et rural
➔ Historique de la politique agricole commune
➔ Orientations et enjeux de la PAC actuelle

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	29 et 30 avr 2010	Dominique FESQUET
Melle t 05 49 27 24 44	11, 17, 21 et 28 juin 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	05 et 06 nov 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	05, 06 janv 2010	Claire TESSIER

Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie

MTB0

Situer et analyser la production.....16

MTB1

Produire un fourrage de qualité.....16

MTB2

Raisonnement l'alimentation des animaux.....17

MTB3

Maîtriser la reproduction.....17

MTB4

Améliorer la génétique du troupeau.....18

MTB5

Maîtriser l'état sanitaire du troupeau.....18

MTB6

Maîtriser le logement des animaux.....19

MTB7

Maîtriser la qualité des produits.....19

MTB0

Situer et analyser la production

Objectifs à atteindre :

- ➔ Situer l'activité de production dans son environnement socio-professionnel et réglementaire

Durée : 0,5 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Présentation de la filière des animaux de boucherie
- ➔ Présentation des systèmes de production et modes de conduite de l'activité
- ➔ Présentation des résultats technico-économiques et de durabilité de la production

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	31 mai 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU

MTB1

Produire un fourrage de qualité

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner le système fourrager

Durée : 5 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Choix des espèces et des variétés
- ➔ Mise en place et suivi de la culture (préparation de sol, semis, fertilisation, entretien ...)
- ➔ Récolte et modes de conservation (foin, ensilage, enrubannage, ...)
- ➔ Le pâturage (permanent, tournant, rationné, ...)
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	28 avr, 10, 11, 12 et 31 mai 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	21, 22, 23 oct, 25 et 26 nov 2009	Christophe VIGNAUX

MS3

Devenir acteur de son territoire

Objectifs à atteindre :

- ➔ Comprendre les dynamiques sociales et professionnelles d'un territoire pour en devenir acteur

Durée : 6 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les caractéristiques d'un territoire, ses acteurs
- ➔ Les mesures existantes sur un territoire (urbanisme, environnement...)
- ➔ Le projet de développement local
- ➔ Outils de financement du développement rural

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	09 avr, 19, 20, 21, 22 et 23 avr 2010	Édouard BREGEON Dominique FESQUET
Melle t 05 49 27 24 44	10 jan, 10, 11, 12, 18 fév, 09 et 12 mars 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	15, 16 oct, 12, 13, 18, et 20 nov 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	22, 23, 29, 30 avr, 27 et 28 mai 2010	Aude VALENTIN

MS2

La durabilité d'une exploitation agricole

Objectifs à atteindre :

- ➔ Caractériser les principaux effets de l'agriculture sur l'environnement
- ➔ Appréhender et la durabilité de l'activité agricole sur un territoire
- ➔ Apprécier la durabilité d'une exploitation

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les indicateurs de durabilité en agriculture
- ➔ Comparaison des différents modes de production agricole et de leur impact
- ➔ Les enjeux de la durabilité de l'agriculture sur un territoire
- ➔ Le diagnostic de durabilité

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	12, 30 mars et 08 avr 2010	Dominique FESQUET
Melle t 05 49 27 24 44	<i>Courant juin 2010</i>	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	08, 17 et 18 déc 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	03, 15 et 16 mars 2010	Aude VALENTIN

MTB2

Raisonner l'alimentation des animaux

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'alimentation pour améliorer les performances techniques et le cout alimentaire

Durée : 5 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Composition des aliments (MS, matières azotées, fibres)
- ➔ Anatomie digestive et physiologie de la digestion
- ➔ Unités de rationnement (UF, PDI, UE, ...)
- ➔ Le rationnement (équilibre, distribution, ...)
- ➔ Les maladies métaboliques (repérage, moyens d'action, ...)
- ➔ Bilan fourrager (évaluation des besoins et des stocks, qualité du fourrage, ...)
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	18, 19, 20 jan, 22 et 23 fév 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	27 nov, 9, 10, 11 et 27 déc 2009	Christophe VIGNAUX

MTB3

Maîtriser la reproduction

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner la reproduction du troupeau afin de limiter les temps improductifs.

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Anatomie des appareils reproducteurs
- ➔ Physiologie de la reproduction
- ➔ Maîtrise de la reproduction (préparation des animaux, synchronisation, ...)
- ➔ Biotechnologies de la reproduction (transplantation embryonnaire, FIV, ...)
- ➔ Gestation, mise bas et post-partum
- ➔ Pathologies (repérage, moyens d'action, ...)
- ➔ Critères techniques (fertilité, productivité)
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	30 nov, 01 et 02 déc 2009	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	28, 29 janv et 04 mars 2010	Christophe VIGNAUX

MTB4 Améliorer la génétique du troupeau

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Choisir les critères de sélection afin d'améliorer la génétique et le revenu.
- ➔ Notion de génétique (matériel et transmission)
- ➔ Indexation des animaux et pointage
- ➔ Objectifs, critères et méthodes de sélection adaptées
- ➔ Documents d'élevage
- ➔ Choix et élevage des animaux de renouvellement
- ➔ Références économiques

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	24 fév, 22 et 23 mars 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	05, 17 et 18 mars 2010	Christophe VIGNAUX

MTB5 Maîtriser l'état sanitaire du troupeau

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Savoir observer et diagnostiquer pour intervenir à temps
- ➔ Appréciation de l'état santé d'un animal
- ➔ Les moyens de défense de l'animal
- ➔ Les maladies infectieuses
- ➔ Les maladies parasitaires
- ➔ Prophylaxie (obligatoire, volontaire, ...)
- ➔ Interventions
- ➔ Références économiques

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	24 mars, 26 et 27 avr 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	19, 31 mars et 01 avr 2010	Christophe VIGNAUX

MS1 Diagnostic global (de son exploitation agricole)

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Présenter les composantes, formuler un diagnostic de l'exploitation agricole dans une perspective de durabilité
- ➔ Proposer une évolution du système d'exploitation
- ➔ Les moyens de production,
- ➔ Les atouts et contraintes de son environnement
- ➔ Fonctionnement schématique d'une exploitation,
- ➔ Les scénarios cohérents d'évolution des systèmes

Durée : 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	11, 12 fév, 05, 10 et 11 mars 2010	Édouard BRIGEON
Melle t 05 49 27 24 44	12, 14, 28 oct 2009, 06 jan, 25 fév, 09 et 26 mars 2010	Anita BARON
Montmorillon t 05 49 91 97 20	23 nov, 03, 04, 07 et 16 déc 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	13, 14, 15 oct, 15 et 16 déc 2009	Bénédicte LAMBERT

Choisir un système d'exploitation cohérent et durable, intégré à son territoire

Liste des modules de ce domaine

MS1	Diagnostic global (de son exploitation agricole).....	75
MS2	La durabilité d'une exploitation agricole.....	76
MS3	Devenir acteur de son territoire.....	77
MS4	Comprendre la PAC.....	78

MTB6 Maîtriser le logement des animaux

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Objectifs à atteindre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Choisir, concevoir et aménager son bâtiment <p>Durée : 2 jours</p> | <p>Éléments de contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglementation et normes ➔ Implantation ➔ Choix des matériaux ➔ Choix des équipements et aménagements ➔ Références économiques |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	16 et 17 nov 2009	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	02 avr et 05 mai 2010	Christophe VIGNAUX

MTB7 Maîtriser la qualité des produits

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Objectifs à atteindre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Maîtriser les critères de la qualité des produits <p>Durée : 2 jours</p> | <p>Éléments de contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Principaux critères de qualité ➔ Moyens de contrôle et d'amélioration ➔ Références économiques |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	01 et 02 juin 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	06 et 07 mai 2010	Christophe VIGNAUX

Conduire un atelier de production avicole (volailles)

MTE0

Situer et analyser la production.....21

MTE1

Concevoir son élevage avicole.....21

MTE2

Gérer l'alimentation des volailles.....22

MTE3

Maîtriser l'hygiène en aviculture.....22

MTE4

Maîtriser la reproduction et la sélection des volailles.....23

MTE5

Gestion technico-économique de l'atelier avicole.....23

MM4

Santé Sécurité au Travail (SST)

■ Objectifs à atteindre :

■ Éléments de contenu :

➔ Réaliser les premiers soins lors
d'un accident du travail

➔ Formation SST

■ Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	03 et 04 mars 2010	Didier LAIDET
Melle t 05 49 27 24 44	11 mars, 21 mai et 11 juin 2010	Amélie CASAMAYOU
Bressuire t 05 49 65 24 11	<i>Se renseigner au centre</i>	Carine BOISSINOT
Montmorillon t 05 49 91 97 20	19 et 24 nov 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	09 et 10 fév 2010	Valérie HILAIRET

MM3 Assurer la sécurité au sein de l'exploitation agricole

Objectifs à atteindre :

➔ Élaborer le DUER

Éléments de contenu :

- ➔ Les acteurs de la prévention
- ➔ Les principaux risques sur une exploitation
- ➔ Prévention des risques professionnels
- ➔ Le Document Unique d'Évaluation des Risques

■ Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	25 et 26 fév 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	20, 22 avr, 27 mai et 18 juin 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	14 et 15 déc 2009	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	02 et 12 mars 2010	Valérie HILAIRET

MTE0 Situer et analyser la production

Objectifs à atteindre :

➔ Situer l'activité de production dans son environnement socio-professionnel et réglementaire

Éléments de contenu :

- ➔ Présentation de la filière avicole
- ➔ Présentation des systèmes de production et modes de conduite de l'activité
- ➔ Présentation des résultats technico-économiques et de durabilité de la production

■ Durée : 0,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	03 mars 2010	Éric GENIN

MTE1

Concevoir son élevage avicole

Objectifs à atteindre :

➔ Raisonner la conception de son élevage avicole

Éléments de contenu :

- ➔ Réglementation de l'implantation des bâtiments
- ➔ Principaux types de bâtiments et matériaux
- ➔ Matériel d'élevage
- ➔ Gestion des consommations d'énergie, d'eau et de gaz
- ➔ Gestion des effluents
- ➔ Gestion et entretien des parcours

■ Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	04 mars 2010	Éric GENIN

MTE2

Gérer l'alimentation des volailles

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'alimentation pour améliorer les performances techniques et le coût alimentaire

Éléments de contenu :

- ➔ Anatomie digestive
- ➔ Physiologie digestive
- ➔ Principes de l'alimentation des volailles (valeurs alimentaires des aliments et besoins des animaux)
- ➔ Notions de croissance et développement
- ➔ Point sur l'abreuvement des animaux
- ➔ Exemples de conduites alimentaires

Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	05 et 31 mars 2010	Éric GENIN

MTE3

Maîtriser l'hygiène en aviculture

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner la conduite sanitaire de son élevage

Éléments de contenu :

- ➔ Moyens de défense des volailles
- ➔ Les principales maladies
- ➔ Principes d'hygiène en production avicole
- ➔ Conduite hygiénique en élevage
- ➔ Prise en compte de la maîtrise sanitaire au niveau du bâtiment d'élevage (aptitude à la décontamination, à la biosécurité, chartes sanitaires)
- ➔ Décontamination des poulaillers (Protocole de décontamination, conception et utilisation des abords, aménagement de aires cimentées, contrôle de la décontamination)

Durée : 1,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	31 mars, 01 et 02 avr 2010	Éric GENIN

MM2

Embaucher un salarié / coordonner une équipe

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître le droit du travail
- ➔ Savoir recruter un salarié
- ➔ Intégrer le salarié dans la vie de l'exploitation agricole
- ➔ Élaborer un plan de formation

Éléments de contenu :

- ➔ Les règles du droit du travail en agriculture
- ➔ Les organismes spécifiques
- ➔ L'étude de profil de poste.
- ➔ Le coût d'un salarié, les démarches d'embauche.
- ➔ Les dispositifs de formation professionnelle continue

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	26 jan, 08 et 09 fév 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	15 oct, 04, 18 déc 2009, 05 et 26 jan 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	07, 08 et 25 jan 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	12, 13 nov 2009 et 04 jan 2010	Valérie HILAIRET

MM1

Organiser le travail sur l'exploitation

■ Objectifs à atteindre : ■ Éléments de contenu :

- ➔ Connaître les différentes formes d'organisation du travail et le statut des travailleurs
- ➔ Les différents statuts des actifs agricoles
- ➔ Organismes et institutions liées au droit du travail
- ➔ Les formes d'organisations collectives
- ➔ Les différentes tâches sur l'exploitation
- ➔ Le calendrier de répartition des travaux
- ➔ L'organisation du travail sur l'exploitation

■ Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	21, 22, et 25 jan 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	29 oct, 13, 18 nov, et 17 déc 2009	Alain JOYEUX
Montmorillon t 05 49 91 97 20	04, 05 et 22 janv 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	02 nov 2009, 10 et 11 mars 2010	Valérie HILAIRET

MTE4

Maîtriser la reproduction et la sélection des volailles

■ Objectifs à atteindre : ■ Éléments de contenu :

- ➔ Raisonner la reproduction et la sélection des volailles
- ➔ Physiologie de la reproduction des volailles
- ➔ Principales races
- ➔ Choix des caractères à sélectionner
- ➔ Programmes de sélections actuels
- ➔ Accoupage industriel

■ Durée : 0,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	01 avril 2010	Éric GENIN

MTE5

Gestion technico-économique de l'atelier avicole

■ Objectifs à atteindre : ■ Éléments de contenu :

- ➔ Analyser les résultats technico-économiques de l'atelier avicole
- ➔ Les indicateurs techniques en élevage avicole
- ➔ Les indicateurs économiques
- ➔ Comparaisons
- ➔ Pistes d'amélioration

■ Durée : 0,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	01 et 02 avr 2010	Éric GENIN

Conduire un atelier apicole

MTF1	Biologie de l'abeille.....	25
MTF2	Conduite des colonies en vue de la production de miel.....	25
MTF3	Implantation d'un rucher et valorisation des réserves mellifères.....	26
MTF4	Gestion des bâtiments, matériels et installations.....	26
MTF5	Maîtrise de l'état sanitaire des colonies.....	27
MTF6	Le miel et sa conservation.....	27
MTF7	Le projet d'installation en apiculture.....	27

Gérer et animer l'équipe de travail nécessaire à l'exploitation

Liste des modules de ce domaine

MM1	Organiser le travail sur l'exploitation	70
MM2	Embaucher un salarié / coordonner une équipe	71
MM3	Assurer la sécurité au sein de l'exploitation agricole	72
MM4	Santé Sécurité au Travail (SST)	73

MC4

Savoir négocier en amont et aval

Objectifs à atteindre :

- ➔ S'insérer dans des circuits de distribution adaptés
- ➔ Rechercher et collecter des informations dans les domaines relatifs à l'organisation commerciale
- ➔ Définir sa stratégie d'approvisionnement
- ➔ Négocier les prix
- ➔ Conclure l'acte de vente et/ou d'approvisionnement

Éléments de contenu :

- ➔ L'adéquation offre/demande
- ➔ L'argumentaire de vente
- ➔ La négociation (achats et ventes)

Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	25, 26 et 29 mars 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	11 mars, 30 avr et 18 mai 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	10 et 11 juin 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	03 et 04 mai 2010	Chantal DEROO

MTF1

Biologie de l'abeille

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître l'anatomie et le fonctionnement de l'abeille pour gérer la multiplication du cheptel et la conduite des colonies

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Rôle de l'abeille dans les écosystèmes
- ➔ Les races d'abeilles et répartition géographique
- ➔ Anatomie et physiologie, le cycle de l'œuf
- ➔ la vie sociale d'une colonie
- ➔ Les activités de l'ouvrière
- ➔ Rythme et reproduction
- ➔ Le cycle annuel d'une colonie

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	25 et 26 nov 2009	Bénédicte LAMBERT

MTF2

Conduite des colonies en vue de la production de miel

Objectifs à atteindre :

- ➔ Organiser et réaliser les opérations liées à la conduite des colonies dans l'objectif de produire du miel

Durée : 6 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Le calendrier apicole
- ➔ Règles d'hygiène et de sécurité à l'atelier, à la miellerie et au rucher
- ➔ Le développement des colonies (nourrissement, suivi du potentiel productif, prévention de l'essaimage, hivernage, ...)
- ➔ Techniques de récolte
- ➔ Techniques d'extraction et de stockage
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	21, 22, 23 oct 2009, 31 mars, 01 avr et 06 mai 2010	Bénédicte LAMBERT

MTF3 Implantation d'un rucher et valorisation des réserves mellifères

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner le nourrissage des colonies en fonction des objectifs de production et de l'environnement

Durée : 5 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les aliments naturels et de substitution
- ➔ Élaboration et stockage de la nourriture chez l'abeille
- ➔ Relation climat/flore/insecte
- ➔ Les plantes mellifères
- ➔ Développement des colonies

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	27 nov, 9, 10, 11 déc 2009, 05 mai 2010	Bénédictte LAMBERT

MTF4 Gestion des bâtiments, matériels et installations

Objectifs à atteindre :

- ➔ Choisir, concevoir et aménager les bâtiments, les ruchers et les ruches

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Réglementation et normes.
- ➔ Principes de fabrication et d'entretien des ruches
- ➔ Choix des équipements
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	27, 28 et 29 janv 2010	Bénédictte LAMBERT

MC3 Savoir communiquer pour commercialiser les produits de l'exploitation

Objectifs à atteindre :

- ➔ Rechercher et collecter des informations.
- ➔ Refuser des informations relatives à l'exploitation et au(x) produit(s)
- ➔ Mettre en œuvre des conditions de dialogue avec les clients et partenaires
- ➔ Mettre en œuvre des actions de communication et de promotion de ses produits

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ La collecte et le traitement de l'information
- ➔ Les modes de communication
- ➔ L'accueil des clients
- ➔ La promotion des produits
- ➔ L'animation d'un stand et/ou d'un local de vente

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	15, 16 et 25 mars 2010	Philippe DEPIT
Melle t 05 49 27 24 44	04 et 18 mai 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	25 et 26 mai 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	25 et 26 jan 2010	Chantal DEROO

MC2 Calculer les coûts liés à la commercialisation

Objectifs à atteindre :

- Assurer la rentabilité et la compétitivité de sa production

Durée : 0,5 jour

Éléments de contenu :

- Prix de vente et critères commerciaux
- La marge commerciale
- Les coûts de production, de distribution et de revient

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	15 mars 09	MF MORENVILLEZ
Bressuire t 05 49 65 24 11	02 avr 10	Jacky RIVAUX
Melle t 05 49 27 24 44	20 avr 2010	Amélie CASAMAYOU
Venours t 05 49 43 62 61	04 déc 09	Chantal DEROO

MTF5 Maîtrise de l'état sanitaire des colonies

Objectifs à atteindre :

- État sanitaire d'une colonie; gestes préventifs et règles d'hygiène

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- Les maladies, prophylaxie
- Soins des colonies
- Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	17, 18 et 19 mars 2010	Bénédicte LAMBERT

MTF6

Le miel et sa conservation

Objectifs à atteindre :

- Connaître les qualités des miels et évolution après récolte

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- Propriétés physico-chimiques et évolution
- Analyse sensorielle de miels
- La mise en pot.

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	04 et 05 mars 2010	Bénédicte LAMBERT

MTF7

Le projet d'installation en apiculture

Objectifs à atteindre :

- Élaborer les besoins et choisir un mode de conduite des colonies

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- En fonction du projet d'installation et à partir des éléments fournis dans les autres modules: Rédaction du « dossier-projet »

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	02 avr et 07 mai 2010	Bénédicte LAMBERT

Conduire des productions de Grande Culture

MTG1	Céréales à paille d'hiver (blé tendre, blé dur, orge, triticale...)	30
MTG2	Les protéagineux (pois, lupin, féverole)	30
MTG3	Réglementation Directive Nitrates et phytosanitaires	31
MTG4	Colza d'hiver	31
MTG5	Tournesol	32
MTG6	Maïs grain et ensilage	32
MTG7	Qualité et stockage des denrées alimentaires	33
MTG1b	construction d'une rotation et d'un assolement	33
MTG2b	Principes de la nutrition des végétaux	34
MTG3b	Raisonner la fumure azotée	34
MTG4b	Limiter le coût énergétique et les nuisances environnementales de l'azote	35
MTG5b	La fumure phosphopotassique dans la rotation	35
MTG6b	Le maintien et l'amélioration de la fertilité des terres par les amendements	36
MTG7b	Sélection des plantes, choix variétal et techniques de semis	36
MTG8b	Les différentes techniques de travail du sol	37
MTG9b		

MCI Définir le produit et choisir les circuits commerciaux

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Caractériser le produit commercialisé. Identifier ses débouchés et délimiter ses segments de marché
 - ➔ Choisir un mode de distribution de ses produits
- Éléments de contenu :**
- ➔ Identification du produit commercial et l'environnement commercial (amont / aval)
 - ➔ Identification des acteurs, de leurs rôles et de leur importance relative dans la filière et repérage des différents intermédiaires
 - ➔ Identification des clients potentiels
 - ➔ Les principales caractéristiques de régulation du marché
 - ➔ Les forces et faiblesses de l'exploitation agricole par rapport aux opportunités et menaces du marché
- Durée : 2 jours**

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	08 et 09 mars 2010	MF Morenvillev
Melle t 05 49 27 24 44	30 mars, 22, 23 avr et 20 mai 2010	Amélie CASAMAYOU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	23 et 30 avr 2010	Christophe DAVOLI
Venours t 05 49 43 62 61	23 et 24 nov 2009	Chantal DEROO

Assurer la commercialisation des produits de l'exploitation

Liste des modules de ce domaine

MC1	Définir le produit et choisir les circuits commerciaux	65
MC2	Calculer les coûts liés à la commercialisation	66
MC3	Savoir communiquer pour commercialiser les produits de l'exploitation	67
MC4	Savoir négocier en amont et aval	68

La technique du semis direct.....	37
MTG10b	
Lutter contre les ennemis des cultures.....	38
MTG11b	
Les productions végétales dans leur contexte territorial et réglementaire.....	38

MTG1 Céréales à paille d'hiver (blé tendre, blé dur, orge, triticale...)

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

Éléments de contenu :

- ➔ Biologie de la plante
- ➔ Sélection et choix variétal
- ➔ Préparation du sol et semis
- ➔ Fertilisation
- ➔ Lutte contre les adventices; contre les maladies; contre les ravageurs
- ➔ Stratégie de régulation
- ➔ Critères de récolte
- ➔ Références économiques

Durée : 4 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	16, 17, 30 nov et 01 déc 2009	Christophe VIGNAUX

MTG2 Les protéagineux (pois, lupin, féverole)

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

Éléments de contenu :

- ➔ Biologie de la plante
- ➔ Sélection et choix variétal
- ➔ Préparation du sol et semis
- ➔ Fertilisation
- ➔ Lutte contre les adventices; contre les maladies; contre les ravageurs
- ➔ Stratégie de régulation
- ➔ Critères de récolte
- ➔ Références économiques

Durée : 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	02 déc 2009 et 18 janv 2010	Christophe VIGNAUX

FOAD Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation à distance)

Objectifs à atteindre :

- ➔ Maîtriser l'environnement socioprofessionnel et réglementaire de la production
- ➔ Maîtriser les différentes étapes de la production
- ➔ Être en capacité de repérer une situation problème, et d'y remédier.

Éléments de contenu :

- ➔ Savoirs théoriques
- ➔ Mise en situation professionnelle sur atelier pédagogique ou en entreprise
- ➔ Évaluation en milieu professionnel

Durée : 23 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11		Jacky RIVAUX
Melle t 05 49 27 24 44	Formation à distance – planning selon programme individuel de formation	Amélie CASAMAYOU
Venours t 05 49 43 62 61		Bénédicte LAMBERT

SBC

Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation en centre)

Objectifs à atteindre :

- ➔ Choisir, raisonner, implanter, entretenir, récolter et conditionner une production légumière

Éléments de contenu :

- ➔ Aspects réglementaires (règles de l'AB, conversion, accès à l'eau)
- ➔ Potentialités de la parcelle et exigences agro-climatiques des principales espèces
- ➔ Aspects économiques (coûts de production, investissements à la parcelle, circuits de commercialisation)
- ➔ Itinéraires culturaux (implantation, entretien et récolte de productions légumières définies)
- ➔ Normes de commercialisation

Durée : 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Du 14 au 18 déc 2009	Alexis QUEYREL

MTG3

Réglementation Directive Nitrates et phytosanitaires

Objectifs à atteindre :

- ➔ Prise en compte de la réglementation

Éléments de contenu :

- ➔ Présentation de la Directive Nitrates
- ➔ Méthode des bilans et enregistrements
- ➔ Présentation du paquet pesticides et de la conditionnalité
- ➔ Références économiques

Durée : 4 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	19, 20 janv, 22 et 23 fév 2010	Christophe VIGNAUX

MTG4

Colza d'hiver

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

Éléments de contenu :

- ➔ Biologie de la plante
- ➔ Sélection et choix variétal
- ➔ Préparation du sol et semis
- ➔ Fertilisation
- ➔ Lutte contre les adventices; contre les maladies; contre les ravageurs
- ➔ Stratégie de régulation
- ➔ Critères de récolte
- ➔ Références économiques

Durée : 4 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	24 fév, 22, 23 et 24 mars 2010	Christophe VIGNAUX

MTG5

Tournesol

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

Éléments de contenu :

- ➔ Biologie de la plante
- ➔ Sélection et choix variétal
- ➔ Préparation du sol et semis
- ➔ Fertilisation
- ➔ Lutte contre les adventices; contre les maladies; contre les ravageurs
- ➔ Stratégie de régulation
- ➔ Critères de récolte
- ➔ Références économiques

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	26, 27 et 28 avr 2010	Christophe VIGNAUX

MTG6

Maïs grain et ensilage

Objectifs à atteindre :

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

Éléments de contenu :

- ➔ Biologie de la plante
- ➔ Sélection et choix variétal
- ➔ Préparation du sol et semis
- ➔ Fertilisation
- ➔ Lutte contre les adventices; contre les maladies; contre les ravageurs
- ➔ Stratégie de régulation
- ➔ Critères de récolte
- ➔ Références économiques

Durée : 4 jours

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	10, 11, 12 mai et 07 juin 2010	Christophe VIGNAUX

Conduire un atelier en maraîchage biologique 1

SBC

Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation en centre).....62

FOAD

Conduire un atelier de maraîchage biologique (Formation à distance).....63

MTU3

Production d'essaims et de paquets d'abeilles

Objectifs à atteindre :

➔ Vendre ou renouveler ses essaims

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

➔ Techniques de remérage, production d'essaims artificiels et de paquets d'abeilles. Avantages et inconvénients des différentes méthodes.
➔ Réglementation, aspects sanitaires, vente d'abeilles, aspects économiques.

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	26, 27 et 28 avr 2010	Bénédicte LAMBERT

MTU4

Multiplier son cheptel et élever des reines sur son exploitation.

Objectifs à atteindre :

➔ Intégrer l'atelier d'élevage de reines et/ou production d'essaims sur son exploitation.

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

➔ En fonction de ses objectifs de projet d'installation et à partir des éléments fournis dans les autres modules, réaliser son « dossier-projet » d'installation.

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	31 mai, 01 et 02 juin 2010	Bénédicte LAMBERT

MTG7

Qualité et stockage des denrées alimentaires

Objectifs à atteindre :

➔ Maîtriser les critères de qualité et de stockage

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

➔ Principaux risques liés au stockage
➔ Principaux critères de qualité
➔ Moyens de contrôle et d'amélioration
➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	08 et 09 juin 2010	Christophe VIGNAUX

MTG1b

construction d'une rotation et d'un assolement

Objectifs à atteindre :

➔ Raisonner la construction d'une rotation et d'un assolement de façon à limiter l'utilisation d'intrants

Durée : 1 jour

Éléments de contenu :

➔ Présentation des principales cultures de Poitou-Charentes (surface, rendements accessibles selon le type de sol, marché, marge brute...)
➔ Étude des principales familles de végétaux cultivés et associés aux cultures (principales familles techniques, botaniques)
➔ Présentation d'une méthode de construction d'un assolement et d'une rotation

Lieu	Dates	Référent
Saintes t 05 46 93 28 79	Session 1 : 20 oct 2009 Session 2 : 21 avr 2010	Éric PREISS

MTG2b

Principes de la nutrition des végétaux

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les bases physiologiques de la nutrition des végétaux et de la dynamique des éléments minéraux

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ La photosynthèse et les modes de nutrition des Végétaux
- ➔ La respiration et la transpiration des Végétaux
- ➔ Les interactions du climat chez les plantes
- ➔ La reproduction et la sélection des plantes

Lieu	Dates	Personne Contact
Melle t 05 49 27 24 44	26 et 27 nov 2009	Nicolas GIRARD

MTG3b

Raisonnement la fumure azotée

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonnement la fumure azotée en maîtrisant ses charges et dans le respect de l'environnement

Durée : 1,5 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Principes de calcul de la fumure azotée et outils d'ajustement
- ➔ Fumure azotée des cultures d'hiver (céréales à paille et colza)
- ➔ Fumure azotée des cultures de printemps (tournesol, Maïs)

Lieu	Dates	Référent
Saintes t 05 46 93 28 79	Session 1 : 11 et 12 jan 2010 Session 2 : 19 et 20 mai 2010	Éric PREISS

MTU1

Génétique de l'abeille

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître la génétique et la physiologie de l'abeille

Durée : 1 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Anatomie et physiologie de la reproduction
- ➔ Application de la génétique à l'élevage des abeilles. Principes de l'amélioration.

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	30 nov 2009	Bénédicte LAMBERT

MTU2

Conduite de l'atelier de production de reines

Objectifs à atteindre :

- ➔ Élever des reines

Durée : 6 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Le rucher d'élevage (matériel, techniques, suivi, ...)
- ➔ Greffage, calendrier d'élevage, Élevage de mâles, Conduite des nucléis, Réglementation encadrant l'activité, aspects sanitaires, aspects économiques.

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	16, 17 nov, 01, 02 déc 2009 18, 19, 20 jan, 22, 23, 24 fév, 22, 23, 24 mars, 10, 11, et 12 mai 2010	Bénédicte LAMBERT

Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel

MTU1	Génétique de l'abeille.....	59
MTU2	Conduite de l'atelier de production de reines.....	59
MTU3	Production d'essaims et de paquets d'abeilles.....	60
MTU4	Multiplier son cheptel et élever des reines sur son exploitation.....	60

MTG4b

Limiter le coût énergétique et les nuisances environnementales de l'azote

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Raisonner la fumure azotée en maîtrisant ses charges et dans le respect de l'environnement
- Éléments de contenu :**
- ➔ Prise en compte du risque environnemental et respect des conditions réglementaires (le lessivage de l'azote, directive nitrate, documents d'enregistrement de la fumure azotée...)
 - ➔ Azote et bilan énergétique de l'exploitation agricole : comment minimiser ses charges en diversifiant ses ressources en azote :
 - ➔ coût économique et énergétique de la fertilisation azotée (principe de fabrication des engrais azotés, coût des différentes formes d'azote)
 - ➔ place des légumineuses et des engrais verts
 - ➔ la valorisation des engrais de ferme

Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Saintes t 05 46 93 28 79	Session 1 : 18 et 19 jan 2010 Session 2 : 26 mai 2010	Éric PREISS

MTG5b

La fumure phosphopotassique dans la rotation

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Raisonner la fumure phosphopotassique en maîtrisant ses charges et dans le respect de l'environnement
- Éléments de contenu :**
- ➔ Dynamique du phosphore et de la potasse dans les sols de Poitou-Charente,
 - ➔ Réaliser un plan de fumure phosphopotassique à l'échelle de la rotation.

Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Saintes t 05 46 93 28 79	Session 1 : 01 et 02 mars 2010 Session 2 : 09 juin 2010	Éric PREISS

MTG6b

Le maintien et l'amélioration de la fertilité des terres par les amendements

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner les amendements humiques et calcaires

Durée : 1 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Maintenir ou augmenter le taux de matière organiques des sol pour en maintenir la fertilité : le bilan humique
- ➔ Maintenir ou améliorer les propriétés physiques, chimiques et biologiques des sols par des amendements calcaire et magnésiens.

Lieu	Dates	Personne Contact
Melle ☎ 05 49 27 24 44	05 mars 2010	Nicolas GIRARD

MTG7b

Sélection des plantes, choix variétal et techniques de semis

Objectifs à atteindre :

- ➔ Raisonner le choix des variétés selon les objectifs de production

Durée : 1,5 jour

Éléments de contenu :

- ➔ Des populations au MON810 : rappel des principes de la reproduction des plantes et de la production de semences
- ➔ Choix de variété et implantation d'une culture de faible écartement de semis (colza, blé, orge, pois...)
- ➔ Choix de variété et implantation d'une culture sarclée (maïs, tournesol...)

Lieu	Dates	Référent
Saintes ☎ 05 46 93 28 79	Session 1 : 23 et 24 nov 2009 Session 2 : 05 et 06 mai 2010	Éric PREISS

MTS5

Implantation, fertilisation et protection d'une culture

Objectifs à atteindre :

- ➔ Savoir planter une culture et assurer une protection et la fertilisation de précision.

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les semoirs en ligne et monograine, réglage et entretien
- ➔ organisation du chantier
- ➔ Le matériel de fertilisation, les réglages, contrôles et entretien
- ➔ La réglementation, la protection de l'opérateur, le matériel et son entretien
- ➔ Réaliser un chantier de protection de culture

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	17,18 et 19 mars 2010	Frédéric SOURIAU

MTS7

Les charges liées aux équipements

Objectifs à atteindre :

- ➔ Analyser les charges liées aux équipements de l'exploitation
- ➔ Gestion des contraintes énergétiques

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Calcul et analyse d'indicateurs techniques et économiques (charges de mécanisation, consommation de carburant, coût d'utilisation d'un équipement ...)
- ➔ Présentation d'un exemple de production de diester

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	6 et 7 mai 2010	Frédéric SOURIAU

MTS3 Gestion et entretien d'un parc matériel

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Gérer et entretenir un parc matériel
 - ➔ Collecter les informations, estimer les coûts, organisation du travail.
 - ➔ Conception et équipement de l'atelier. Stockage des carburants et lubrifiants, gestion des consommables.
 - ➔ Différentes opérations d'entretien courant (graissage, vidange, changement filtres...)
 - ➔ visite atelier de CUMA
- Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	26 et 27 nov 2009	Frédéric SOURIAU

MTS4 Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel du travail du sol

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Connaître le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien du matériel du travail du sol
 - ➔ Le matériel de déchaumage, labour et préparation de semis.
 - ➔ Liaison tracteur outil
 - ➔ Conduite, réglage (adhérence, régime moteur...)
 - ➔ Entretien du matériel de travail du sol.
 - ➔ Les différentes opérations d'entretien
- Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	9, 10 et 11 déc 2009	Frédéric SOURIAU

MTG8b Les différentes techniques de travail du sol

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Appréhender les différentes techniques de travail du sol
 - ➔ Les techniques conventionnelles.
 - ➔ Les Techniques Culturelles Simplifiées.
 - ➔ Les techniques de Semis Direct.
 - ➔ Les données économiques (coût du matériel et de son utilisation).
 - ➔ Présentation de matériel (vidéos et visite du parc matériel de l'exploitation de l'établissement)
 - ➔ Pratique sur l'exploitation de l'établissement : le labour et le semis de blé.
- Durée : 2,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	21, 22 et 23 oct 2009	Nicolas GIRARD

MTG9b La technique du semis direct

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Raisonner la technique de semis direct
 - ➔ Présentation de la technique du semis direct et de sauvegarde du sol.
 - ➔ Visite d'une exploitation en Semis Direct.
- Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	06 mai 2010	Nicolas GIRARD

MTG10b Lutter contre les ennemis des cultures

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les ennemis des cultures pour mieux prévenir leurs attaques

Éléments de contenu :

- ➔ Principaux ennemis des cultures (différentes catégories)
- ➔ Gérer les ennemis de culture par les moyens agronomiques (rotation, date et densité de semis...)
- ➔ L'utilisation des produits phytosanitaires pour la protection des végétaux
- ➔ Pratique du pulvérisateur en conditions de sécurité sur l'exploitation de l'établissement

Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	17 et 18 mars 2010	Nicolas GIRARD

MTG11b Les productions végétales dans leur contexte territorial et réglementaire

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les mesures réglementaires et territoriales encadrant les productions végétales

Éléments de contenu :

- ➔ La conditionnalité des aides PAC
- ➔ Les Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales
- ➔ La directive nitrate (rappel)
- ➔ Les principaux enjeux environnementaux liés à la production céréalière en région

Durée : 1 à 1,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	27 janv 2010 (1 jour)	Nicolas GIRARD
Saintes ☎ 05 46 93 28 79	Session 1 : 16 et 17 nov 2009 Session 2 : 28 -29 avr 2010	Éric PREISS

MTS1 Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître et appliquer la réglementation du matériel agricole et les éléments fonctionnels du tracteur.

Éléments de contenu :

- ➔ Conformité du matériel, sécurité routière, sécurité à la ferme.
- ➔ Poste de conduite, tableau de bord, relevage... Liaison tracteur outil, circulation
- ➔ Application en exploitation (semis de céréales)

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	21,22 et 23 oct	Frédéric SOURIAU

MTS2 Fonctionnement du moteur thermique diesel.

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître le fonctionnement d'un moteur thermique diesel

Éléments de contenu :

- ➔ Les organes du moteur 4 temps diesel,
- ➔ Principe de fonctionnement.
- ➔ Les différents circuits: (alimentation, lubrification etc...)

Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	25 nov 2009	Frédéric SOURIAU

MTS6 Les transmissions

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les transmissions

Éléments de contenu :

- ➔ Mécaniques, hydrocinétiques et hydrostatiques..

Durée : 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	5 mai 2010	Frédéric SOURIAU

Gérer les équipements de l'exploitation agricole

MTS1	Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole.....	55
MTS2	Fonctionnement du moteur thermique diesel.....	55
MTS6	Les transmissions.....	55
MTS3	Gestion et entretien d'un parc matériel.....	56
MTS4	Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel du travail du sol.....	56
MTS5	Implantation, fertilisation et protection d'une culture.....	57
MTS7	Les charges liées aux équipements.....	57

MTG12b

Les Grandes Cultures Bio

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Appréhender les modalités d'exploitation de grandes cultures en système Bio
- Éléments de contenu :**
- ➔ Les données économique de la filière.
 - ➔ Les réseaux de la filière Bio.
 - ➔ Les données techniques.
 - ➔ Visite d'une exploitation Grandes Cultures en système Biologique.
- Durée :** 1,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	01 et 02 avril 2010	Nicolas GIRARD

MTG13b

Les intercultures du point de vue agronomique et réglementaire

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Appréhender les différents aspects de l'interculture
- Éléments de contenu :**
- ➔ Les intercultures du point de vue agronomique.
 - ➔ La réglementation PAC sur les intercultures.
 - ➔ Visite d'essais d'interculture.
- Durée :** 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	27 nov 2009	Nicolas GIRARD

Conduire un atelier de transformation laitière

MTM0	Principes techniques et critères technico-économiques.....	41
MTM1	Fabrication lactique et microbiologie.....	41
MTM2	Affinage des pâtes lactiques – réglementation hygiénique.....	42
MTM3	Fabrication présure – réglementation locaux et effluents.....	42
MTM4	Filière et produits laitiers.....	43
MTM5	La transformation du lait de vache – réglementation commerciale.....	43
MTM6	Accidents de fabrication, gestion de l'atelier.....	44
MTM7	Initiation à la fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre.....	44
MTM8	Initiation aux technologies fromagères au lait cru.....	45
MTM9	Améliorer la maîtrise d'une fabrication de caillé lactique.....	46
MTM10	Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais.....	46

MTV3

Animation de son activité

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Savoir accueillir sa clientèle
 - ➔ Animer son activité
- Éléments de contenu :**
- ➔ Analyser les différents types de clientèle
 - ➔ Réfléchir aux contraintes de l'activité choisie
 - ➔ Aménagement et agencement des locaux, réglementation
 - ➔ Cibler sa communication
 - ➔ Conception d'un produit d'animation
 - ➔ Paramètres techniques
 - ➔ Analyser l'impact sur l'activité de service et les incidences sur l'activité principale.
- Durée :** 6 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	26,27 et 28 avr, 10, 11 et 12 mai 2010	Aude VALENTIN

MTV4

Formulation de son projet final

- Objectifs à atteindre :**
- ➔ Formuler son projet d'activité
- Éléments de contenu :**
- ➔ Rédiger clairement son activité touristique dans sa globalité (bâtiments, accueil, partenaires, temps de travail, résultats économiques ..)
- Durée :** 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	31 mai, 01 et 02 juin 2010	Aude VALENTIN

MTV1

Définition de son projet d'activité

Objectifs à atteindre :

- ➔ Choisir son projet d'activité

Éléments de contenu :

- ➔ Définir et choisir le plus clairement possible l'activité de service complément de l'activité principale.
- ➔ Faire l'état des lieux des connaissances du tourisme rural déjà acquises
- ➔ Faire l'état des lieux des moyens techniques, humain, financier .. de l'activité choisie.

Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	16 et 17 nov 2009	Aude VALENTIN

MTV2

Analyse de l'environnement socio-professionnel de son activité

Objectifs à atteindre :

- ➔ Situer son activité dans son environnement territorial
- ➔ Connaître l'offre du tourisme rural
- ➔ Connaître ses partenaires

Éléments de contenu :

- ➔ Poids du tourisme rural dans l'économie
- ➔ Présentation et organisation du tourisme
- ➔ Rencontres avec les institutions
- ➔ Étude des différentes activités du TR
- ➔ Étude des différents cahiers des charges
- ➔ Réglementation, sécurité, sanitaire
- ➔ Visites de sites et rencontres avec les professionnels
- ➔ Présentation des réseaux
- ➔ Présentation des acteurs locaux
- ➔ Les différents labels

Durée : 12 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	30 nov, 01, 02 déc 2009, 18, 19, 20 jan, 22, 23, 24 fév, 22, 23 et 24 mars 2010	Aude VALENTIN

MTM0

Principes techniques et critères technico-économiques

Objectifs à atteindre :

- ➔ Comprendre les principes de bases au niveau technique
- ➔ et avoir de grands repères au niveau technico-économique

Éléments de contenu :

- ➔ Nature et principe de fabrication des fromages
- ➔ Phénomènes chimiques et biochimiques dans les transformations du lait, de la coagulation à l'affinage
- ➔ Indicateurs techniques et économiques : repères, calcul et analyse avec des références

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	21, 22 et 23 oct 2009	Amélie CASAMAYOU

MTM1

Fabrication lactique et microbiologie

Objectifs à atteindre :

- ➔ Maîtriser la fabrication lactique

Éléments de contenu :

- ➔ Principales étapes de fabrication lactique
- ➔ Nature et rôle des analyses microbiologie

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	25, 26 et 27 nov 2009	Amélie CASAMAYOU

MTM2

Affinage des pâtes lactiques – réglementation hygiénique

Objectifs à atteindre :

- ➔ Maîtriser l'affinage
- ➔ Connaître les points clés de la réglementation hygiénique

Éléments de contenu :

- ➔ Repères pour l'affinage des pâtes lactiques
- ➔ Réglementation, HACCP et GBPH

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	09, 10 et 11 déc 2009	Amélie CASAMAYOU

MTM3

Fabrication présure – réglementation locaux et effluents

Objectifs à atteindre :

- ➔ Maîtriser la fabrication présure
- ➔ Savoir gérer les effluents

Éléments de contenu :

- ➔ Repères pour la fabrication de caillés présure
- ➔ Réglementation et aménagements de la fromagerie
- ➔ Réglementation et gestion des effluents

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	27, 28 et 29 janv 2010	Amélie CASAMAYOU

Conduire une activité de Services et tourisme rural

MTV1

Définition de son projet d'activité.....52

MTV2

Analyse de l'environnement socio-professionnel de son activité.....52

MTV3

Animation de son activité.....53

MTV4

Formulation de son projet final.....53

MTN5 Gestion technico-économique d'un atelier de transformation

Objectifs à atteindre :

- ➔ La valorisation de ses productions au travers des signes de qualités, de la diversification et de l'optimisation des méthodes.

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Calculs de coût de production,
- ➔ Conduite d'un atelier de production : gestion de travail, des achats, des stockages, des effluents et des déchets, des ressources, des installations, des équipements.
- ➔ Connaissance de la filière agroalimentaire notamment des circuits courts.
- ➔ Les signes de qualités (label, bio, certifié, IGP)

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	02 avr, 05 et 06 mai 2010	Hervé PARPAILLON

MTM4 Filière et produits laitiers

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les réseaux de commercialisation de la filière

Durée : 2 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Connaissances générales sur les principaux circuits et produits de la filière

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	04 et 05 mars 2010	Amélie CASAMAYOU

MTM5 La transformation du lait de vache – réglementation commerciale

Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître les principes de transformation du lait de vache
- ➔ Connaître les points clés de la réglementation commerciale

Durée : 3 jours

Éléments de contenu :

- ➔ Les transformations du lait de vache (yaourt, crème, beurre...)
- ➔ Réglementation commerciale (étiquetage, transport, ventes...)

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	17, 18 et 19 mars 2010	Amélie CASAMAYOU

MTM6

Accidents de fabrication, gestion de l'atelier

Objectifs à atteindre :

- ➔ Savoir repérer et gérer les accidents de fabrication
- ➔ Organiser le travail de l'atelier

Éléments de contenu :

- ➔ Les principaux accidents de fabrication
- ➔ Gestion de l'atelier (travail, organisation...)

Durée : 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	31 mars, 01 et 02 avr 2010	Amélie CASAMAYOU

MTM7

Initiation à la fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre

Objectifs à atteindre :

- ➔ Être capable à partir de connaissances précises sur le lait de raisonner la technologie de fabrication de fromages de type pâtes pressées et auto-pressés.
- ➔ Être capable d'identifier rapidement un défaut, les causes techniques de ce défaut et les moyens à mettre en œuvre pour revenir à une situation habituelle de fabrication.

Éléments de contenu :

- ➔ Étude des facteurs pouvant entraîner une modification de la qualité du lait
- ➔ Étude des étapes clé d'une fabrication de pâte pressée.
- ➔ Réalisation de fabrications avec modification de paramètres technologiques clé.
- ➔ Visualisation de fromages à défauts ou de photographies de fromages à défauts

Durée : 4 jours (28h)

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 8 au 10 décembre 2009	Emmanuel AUDEBERT

MTN3

Appertisation et conduite d'autoclave

Objectifs à atteindre :

- ➔ Acquérir les connaissances sur les contraintes et les effets d'un traitement thermique en autoclave.
- ➔ Conduire un autoclave statique et effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise du traitement thermique.
- ➔ Faire les relations entre conditionnement traditionnel et barème d'appertisation.

Éléments de contenu :

- ➔ Rappel de microbiologie
- ➔ Le mode de destruction des microorganismes
- ➔ Principe du traitement thermique
- ➔ La valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice
- ➔ Les barèmes de stérilisation et de pasteurisation
- ➔ Matériels de stérilisation
- ➔ La réglementation de l'autoclave
- ➔ Les organes et commandes de contrôle et de sécurité
- ➔ Les techniques de conduite
- ➔ Les principales causes d'accidents de fabrication
- ➔ Pratique de la conduite d'un autoclave
- ➔ Le suivi de la fabrication et des paramètres (températures, durées et pressions)
- ➔ Enregistrement et archivage

Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	01 et 02 avr 2010	Hervé PARPAILLON

MTN4

Hygiène alimentaire et HACCP

Objectifs à atteindre :

- ➔ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et s'intégrer dans la démarche HACCP pour maîtriser la sécurité des produits transformés

Éléments de contenu :

- ➔ Impact de l'hygiène (sécurité et qualité des produits)
- ➔ Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- ➔ Les sources et vecteurs de contamination
- ➔ Les grands principes de l'hygiène :
- ➔ Bonnes pratiques
- ➔ Les exigences réglementaires : paquet hygiène
- ➔ Les 7 principes de l'HACCP
- ➔ Le système documentaire
- ➔ Les 12 étapes de la mise en place

Durée : 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	23 oct et 27 nov 09	Hervé PARPAILLON

MTN1 Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Acquérir des connaissances au sein d'un atelier de transformation tant sur le plan pratique que théorique.
 - ➔ Réalisation de charcuteries à grains grossiers
 - ➔ Réalisation de salaisons sèches
 - ➔ Réalisation d'émulsions froides et chaudes:
 - ➔ Réalisation de charcuteries pâtisseries
 - ➔ Réalisation de salaisons cuites
 - ➔ Réalisation de plats cuisinés appertisés
 - ➔ Réalisation de confits
- Durée : 5 jours**
Réalisations effectuées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'enregistrement et de traçabilité.

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	22 oct, 25, 26 nov 2009, 05 et 07 mai 2010	Hervé PARPAILLON

MTN2 Connaître les produits carnés : anatomie, évolution post-mortem et découpe

- ### Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :
- ➔ Connaissance anatomique des espèces animales retenues: bœuf, volaille ou porc. Nomenclature, conformation et planches de découpe.
 - ➔ Connaissance de l'évolution post-mortem
 - ➔ Découvrir ou approfondir la découpe Porc et/ou volailles
 - ➔ Présentation des espèces retenues: conformation, mode de classement, identification, appellation des différents morceaux utilisés et les différentes découpes.
 - ➔ Évolution post-mortem d'une viande dite normale, les caractéristiques organoleptiques, les facteurs de variations de ces qualités sensorielles, comparaison de cette évolution avec les viandes à pH élevé et à pH bas (origines, conséquences, utilisations).
 - ➔ Réalisation de découpe de volailles sur table et sur obus (rendement, cadence, conséquences sur la qualité du produit et sur le plan économique).
- Durée : 2 jours**

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	21, 23 oct 2009 et 31 mars 2010	Hervé PARPAILLON

MTM8 Initiation aux technologies fromagères au lait cru

Objectifs à atteindre : Éléments de contenu :

- ➔ Apprendre, acquérir les pratiques de base et les savoir-faire afin d'élaborer un fromage de qualité de type caillé lactique à base de lait de chèvre ou de vache.
 - ➔ Prendre connaissance des bases fondamentales à l'aménagement d'un atelier fermier.
 - ➔ Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques des laits de vache, chèvre et brebis
 - ➔ Principes fondamentaux de la fabrication fermière
 - ➔ Préparation du lait en vue de sa transformation et les contrôles
 - ➔ Les levains lactiques (fabrication, importance) et utilisation du sérum
 - ➔ Principes de la fabrication : les grandes étapes
 - ➔ Les accidents de fabrication (identification, causes, remèdes)
 - ➔ Accidents de surface : solutions à envisager.
 - ➔ Les traitements de surface
 - ➔ Démonstration de fabrication de type lactique, pratiques du contrôles de la qualité du lait (lactofermentation, aptitudes fermentaires, test d'acidification...)
 - ➔ Aménagement d'une fromagerie
 - ➔ Dégustation des produits fabriqués
- Durée : 4 jours (28h)**

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 23 au 27 novembre 2009	Emmanuel AUDEBERT

MTM9 Améliorer la maîtrise d'une fabrication de caillé lactique

Objectifs à atteindre :

- ➔ Situer la relation entre pratiques d'élevage et d'alimentation et composition du lait
- ➔ Situer les variations technologiques à mettre en place en face de ces variations de composition.
- ➔ Analyser les pratiques de la technologie pour mettre en place un tableau de bord de la transformation du lait en caillé lactique.

Durée : 3 jours (21h)

Éléments de contenu :

- ➔ Étude des facteurs pouvant entraîner une modification de la qualité du lait
- ➔ rappel des bases technologiques de la production des caillés lactiques
- ➔ Réalisation de fabrications avec modification de paramètres technologiques.
- ➔ Analyses des défauts (causes et solutions envisageables)

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 1er au 3 décembre 2009	Emmanuel AUDEBERT

MTM10 Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais

Objectifs à atteindre :

- ➔ Comprendre le principe des étapes clé du processus de fabrication
- ➔ Mesurer les conditions nécessaires pour fabriquer ces différents produits.

Durée : 4 jours (28h)

Éléments de contenu :

- ➔ Étude des étapes clé de chacune des fabrications
- ➔ Réalisation de fabrications à la taille d'un atelier fermier.
- ➔ Dégustation des produits fabriqués

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 1er au 5 février 2010	Emmanuel AUDEBERT

Conduire un atelier de transformation de produits carnés

MTN1

Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE.....48

MTN2

Connaître les produits carnés : anatomie, évolution post-mortem et découpe.....48

MTN3

Appertisation et conduite d'autoclave.....49

MTN4

Hygiène alimentaire et HACCP.....49

MTN5

Gestion technico-économique d'un atelier de transformation.....50