



# Catalogue 2010-2011

# Force *Atlantique*

*Réseau des CFPPA Associés de Poitou-Charentes*

## Techniques Agricoles

### *modules de formation*



**Siège : 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](mailto:force9@educagri.fr)



Les centres de formation du réseau Force 9 Atlantique



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

Conduire un atelier de production laitière caprin.....	4
Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie.....	9
Conduire un atelier de production avicole (volailles).....	13
Conduire un atelier apicole.....	17
Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel.....	21
Transformation des produits de la ruche.....	24
Conduire un atelier de transformation laitière.....	25
Conduire un atelier de transformation de produits carnés.....	33
Conduire des productions de Grande Culture.....	39
Conduire une activité de Services et tourisme rural.....	44
Gérer les équipements de l'exploitation agricole.....	47
Agriculture biologique.....	51
Autres Domaines.....	53

# Conduire un atelier de production laitière caprin

<b>MTA0</b>	Le logement des animaux.....	5
<b>MTA1</b>	Produire un fourrage de qualité.....	5
<b>MTA2</b>	Les bases alimentaires.....	5
<b>MTA3</b>	La reproduction .....	6
<b>MTA4</b>	L'élevage des jeunes et la conduite sanitaire.....	6
<b>MTA5</b>	L'alimentation des caprins.....	7
<b>MTA6</b>	Améliorer la génétique du cheptel caprin.....	7
<b>MTA7</b>	Maîtriser la qualité des produits.....	8

**MTA0**

## 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

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	06, 07 et 08 juin 2011	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
- ➔ Pâturage ; maîtrise du parasitisme interne
- ➔ Références économiques
- ➔ Itinéraires techniques
- ➔ Récolte et modes de conservation

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	11, 12 et 13 avr 2011	Alain JOYEUX

**MTA2**

## Les bases alimentaires

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Comprendre les bases alimentaires pour mieux appréhender le rationnement

**Durée :** 2 jours

**Éléments de contenu :**

- ➔ Composition et qualité des aliments
- ➔ Anatomie digestive ; physiologie digestive
- ➔ Unités de rationnement

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	10 et 11 janv 2011	Alain JOYEUX

**MTA3**

## La reproduction

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Raisonner la reproduction afin de limiter les temps improductifs

**Durée :** 3 jours

**Éléments de contenu :**

- ➔ Physiologie de la reproduction
- ➔ Maîtrise de la saisonnalité
- ➔ Insémination artificielle
- ➔ Pathologies (repérage, moyens d'action,...)
- ➔ Repères techniques, références économiques
- ➔ Capri'nov

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

**MTA4**

## L'élevage des jeunes et la conduite sanitaire

**Objectifs à atteindre :**

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

**Durée :** 3 jours

**Éléments de contenu :**

- ➔ Élevage des jeunes : les points de repères !
- ➔ Interventions ; Pharmacie
- ➔ Références économiques
- ➔ Les pathologies dominantes
- ➔ Appréciation de l'état de santé d'un animal

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	08, 09 nov 2010 et 12 janv 2011	Alain JOYEUX

**MTA5**

## L'alimentation des caprins

**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...)
- ➔ Références économiques
- ➔ Appréciation de l'état corporel
- ➔ Les maladies métaboliques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	14, 15 et 16 févr 2011	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 :**

- ➔ Notions 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	21, 22 et 23 mars 2011	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 d'une bonne traite, points de repères...)
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	16, 17 et 18 mai 2011	Alain JOYEUX

# Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie

<b>MTB1</b>	Produire un fourrage de qualité.....	9
<b>MTB2</b>	L'alimentation des animaux.....	10
<b>MTB3</b>	La reproduction.....	10
<b>MTB4</b>	Améliorer la génétique du troupeau.....	11
<b>MTB5</b>	L'état sanitaire du troupeau.....	11
<b>MTB6</b>	Le logement des animaux.....	12
<b>MTB7</b>	La qualité des produits.....	12

## **MTB1**                      **Produire un fourrage de qualité**

**Objectifs à atteindre :**                      **Éléments de contenu :**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Raisonner le système fourrager</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Choix des espèces et des variétés</li> <li>➔ Mise en place et suivi de la culture (préparation de sol, semis, fertilisation, entretien ...)</li> <li>➔ Récolte et modes de conservation (foin, ensilage, enrubbage, ...)</li> <li>➔ Le pâturage (permanent, tournant, rationné, ...)</li> <li>➔ Références économiques</li> </ul> |
|--|--|
- Durée :**                      4 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	21 mars, 11 au 13 avril 2011	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	17, 18, 19 nov, 2 et 3 déc 2010	Émilie CURIAL

**MTB2**

## L'alimentation des animaux

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	10 au 12 jan, 14 et 15 févr 2011	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	19, 20, 21 jan, 2 et 3 févr 2011	Émilie CURIAL

**MTB3**

## La reproduction

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	22 au 24 nov 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	4 févr, 9 et 10 mars 2011	Émilie CURIAL

**MTB4**

## Améliorer la génétique du troupeau

**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
- ➔ Objectifs, critères et méthodes de sélection adaptées
- ➔ Documents d'élevage
- ➔ Choix et élevage des animaux de renouvellement
- ➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	16 févr, 22 et 23 mars 2011	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon ☎ 05 49 91 97 20	11, 30 et 31 mars 2011	Émilie CURIAL

**MTB5**

## L'état sanitaire du troupeau

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Savoir observer et diagnostiquer pour intervenir à temps

**Durée :** 3 jours

**Éléments de contenu :**

- ➔ 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

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	16 au 18 mai 2011	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon ☎ 05 49 91 97 20	1er avr, 4 et 5 mai 2011	Émilie CURIAL

**MTB6**

## Le logement des animaux

**Objectifs à atteindre :**

➔ Choisir, concevoir et aménager son bâtiment

**Durée :** 2 jours

**Éléments de contenu :**

➔ Réglementation et normes

➔ Implantation

➔ Choix des matériaux

➔ Choix des équipements et aménagements

➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	09 et 09 nov 2010	Éric GENIN – Laurent COUILLEAU
Montmorillon t 05 49 91 97 20	06 et 25 mai 2011	Émilie CURIAL

**MTB7**

## La qualité des produits

**Objectifs à atteindre :**

➔ Maîtriser les critères de la qualité des produits

**Durée :** 2 jours

**Éléments de contenu :**

➔ Principaux critères de qualité

➔ Moyens de contrôle et d'amélioration

➔ Références économiques

Lieu	Dates	Référent
Montmorillon t 05 49 91 97 20	26 et 27 mai 2011	Émilie CURIAL

# Conduire un atelier de production avicole (volailles)

<b>MTE0</b>	Situer et analyser la production.....	13
<b>MTE1</b>	Concevoir son élevage avicole.....	14
<b>MTE2</b>	L'alimentation des volailles.....	14
<b>MTE3</b>	L'hygiène en aviculture.....	15
<b>MTE4</b>	La reproduction et la sélection des volailles.....	15
<b>MTE5</b>	Gestion technico-économique de l'atelier avicole.....	16

## **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	31 mars 2011	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 :** 2 x 0,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	31 mars et 04 mai 2011	Éric GENIN

**MTE2**

## 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 :** 0,5 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	04 mai 2011	Éric GENIN

**MTE3**

## 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 jour

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	05 mai 2011	Éric GENIN

Volailles

**MTE4**

## La reproduction et la sélection des volailles

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Raisonner la reproduction et la sélection des volailles

**Éléments de contenu :**

- ➔ 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 ☎ 05 49 65 24 11	06 mai 2011	Éric GENIN

**MTE5**

## Gestion technico-économique de l'atelier avicole

Objectifs à atteindre :

➔ Analyser les résultats technico-économiques de l'atelier avicole

**Durée :** 0,5 jour

**Éléments de contenu :**

- ➔ Les indicateurs techniques en élevage avicole
- ➔ Les indicateurs économiques
- ➔ Comparaisons
- ➔ Pistes d'amélioration

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	06 mai 2011	Éric GENIN

# Conduire un atelier apicole

<b>MTF1</b>	Biologie de l'abeille.....	17
<b>MTF2</b>	Conduite des colonies en vue de la production de miel.....	18
<b>MTF3</b>	Implanter un rucher et valoriser les ressources mellifères.....	18
<b>MTF4</b>	Gestion des bâtiments, matériels et installations.....	19
<b>MTF5</b>	Maîtrise de l'état sanitaire des colonies.....	19
<b>MTF6</b>	Le miel et sa conservation.....	20
<b>MTF7</b>	Le projet d'installation en apiculture.....	20

## 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

### 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

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	23 et 24 nov 2010	Bénédicte LAMBERT

**MTF2**

## Conduite des colonies en vue de la production de miel

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 6 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	08, 09, 22 nov 2010 16, 17 et 18 mai 2011	Bénédicte LAMBERT

**MTF3**

## Planter un rucher et valoriser les ressources mellifères

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

- ➔ Raisonner le nourrissement des colonies en fonction des objectifs de production et de l'environnement floral
- ➔ Valeur alimentaire des aliments naturels et de substitution
- ➔ Élaboration et stockage de la nourriture chez l'abeille
- ➔ Relation climat/flore/insecte
- ➔ Calendrier des floraisons des plantes mellifères
- ➔ Reconnaissance des principales plantes mellifères
- ➔ Développement des colonies
- ➔ Réalisation des opérations de nourrissement

**Durée :** 4 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	21, 22, 23 mars et 11 avr 2011	Bénédicte LAMBERT

**MTF4**

## Gestion des bâtiments, matériels et installations

### Objectifs à atteindre :

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

### Éléments de contenu :

- ➔ Réglementation et normes des bâtiments (miellerie et atelier)
- ➔ Principes de fabrication et d'entretien des ruches
- ➔ Choix techniques des équipements
- ➔ Aménagement et organisation des bâtiments et ruchers
- ➔ Références économiques

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	12 et 13 avril 2011	Bénédicte LAMBERT

Apiculture

**MTF5**

## Maîtrise de l'état sanitaire des colonies

### Objectifs à atteindre :

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

### Éléments de contenu :

- ➔ Les maladies infectieuses
- ➔ Les maladies parasitaires
- ➔ Prophylaxie (obligatoire, volontaire, ...)
- ➔ Traitements autorisés et organisation des soins des colonies
- ➔ La prophylaxie
- ➔ Références économiques

**Durée :** 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	14, 15, et 16 Février 2011	Bénédicte LAMBERT

**MTF6**

## Le miel et sa conservation

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Connaître les qualités des miels et évolution après récolte

**Éléments de contenu :**

- ➔ Constituants et propriétés physico-chimiques du miel
- ➔ Phénomènes d'évolution du produit après récolte
- ➔ Analyse sensorielle descriptive des principaux miels
- ➔ Analyse physico-chimique du miel.
- ➔ Réalisation des opérations liées à la mise en pot du miel

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	23 mars et 06 juin 2011	Bénédicte LAMBERT

**MTF7**

## Le projet d'installation en apiculture

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Élaborer la conduite de son atelier apicole dans son projet d'installation

**Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	07 et 08 juin 2011	Bénédicte LAMBERT

# Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel

<b>MTU1</b>	Génétique de l'abeille.....	21
<b>MTU2</b>	Conduite de l'atelier de production de reines.....	22
<b>MTU3</b>	Production d'essaims et de paquets d'abeilles.....	22
<b>MTU4</b>	Multiplier son cheptel et élever des reines sur son exploitation.....	23

## 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	17 nov 2010	Bénédicte LAMBERT

**MTU2**

## Conduite de l'atelier de production de reines

**Objectifs à atteindre :**

➔ Élever des reines

**Durée :** 16 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	18, 19 nov, 02, 03 déc 2010 19, 20, 21 jan, 02, 03, 04 févr, 09, 10, 11, 30, 31 mars, 1er avr 2011	Bénédicte LAMBERT

**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	04, 05, et 06 mai 2011	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 ☎ 05 49 43 62 61	25, 26 et 27mai 2011	Bénédicte LAMBERT

# Transformation des produits de la ruche

**ET3**

Transformation des produits de la Ruche.....24

**ET3**

## Transformation des produits de la Ruche

**Objectifs à atteindre :**

➔ Savoir transformer le miel et ses dérivés

**Durée :** 10 jours

**Éléments de contenu :**

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

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	13, 14, 15, 16, 17 déc 2010, 24, 25, 26, 27, et 28 janv 2011	Bénédicte LAMBERT

# Conduire un atelier de transformation laitière

<b>MTM1</b>	Principes techniques et critères technico-économiques.....	26
<b>MTM2</b>	Fabrication lactique et microbiologie.....	26
<b>MTM3</b>	Affinage des pâtes lactiques – réglementation hygiénique.....	27
<b>MTM4</b>	Fabrication présure – réglementation locaux et effluents.....	27
<b>MTM5</b>	Filière et produits laitiers.....	28
<b>MTM6</b>	La transformation du lait de vache – réglementation commerciale.....	28
<b>MTM7</b>	Accidents de fabrication, gestion de l'atelier.....	29
<b>MTM8</b>	La fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre.....	29
<b>MTM9</b>	Initiation aux technologies fromagères au lait cru.....	30
<b>MTM10</b>	Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais.....	31
<b>MTM11</b>	La dégustation des fromages fermiers.....	31
<b>MTM12</b>	Module d'accompagnement à la création d'un atelier fermier.....	32

## MTM1 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	17, 18 et 19 nov 2010	Amélie CASAMAYOU

## MTM2 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	19, 20 et 21 janv 2011	Amélie CASAMAYOU

**MTM3**

## 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 ☎ 05 49 27 24 44	02, 03 et 04 févr 2011	Amélie CASAMAYOU

Transformation

**MTM4**

## 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 ☎ 05 49 27 24 44	9, 10 et 11 mars 2011	Amélie CASAMAYOU

**MTM5**

## Filière et produits laitiers

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Connaître les réseaux de commercialisation de la filière

**Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	01 et 02 déc 2010	Amélie CASAMAYOU

**MTM6**

## 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

**Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 3 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	30, 31 mars et 1er avr 2011	Amélie CASAMAYOU

**MTM7**

## 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 ☎ 05 49 27 24 44	04, 05 et 06 mai 2011	Amélie CASAMAYOU

**MTM8**

## La fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre

### Objectifs à atteindre :

- ➔ A partir de connaissances précises sur le lait, raisonner la technologie de fabrication de fromages de type pâtes pressées et auto-pressés.
- ➔ 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.

**Durée :** 3 jours (21h)

### 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

Lieu	Dates	Référent
Surgères ☎ 05 46 27 69 00	Du 16 au 19 nov 2010	Emmanuel AUDEBERT

## MTM9 Initiation aux technologies fromagères au lait cru

### Objectifs à atteindre :

- ➔ 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'une atelier fermier.

### Éléments de contenu :

- ➔ 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 ☎ 05 46 27 69 00	Du 04 au 08 octobre 2010	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.

**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

**Durée :** 4 jours (28h)

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 18 au 22 octobre 2010	Emmanuel AUDEBERT
Surgères t 05 46 27 69 00	Du 25 au 28 mai 2011	Emmanuel AUDEBERT

**MTM11**

## La dégustation des fromages fermiers

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Sensibiliser les dégustateurs à la nécessité de respecter un minimum de règles pour la dégustation
- ➔ permettre aux producteurs de mieux connaître leurs capacités sensorielles
- ➔ apporter aux producteurs du vocabulaire et une méthodologie pour la dégustation de fromages
- ➔ donner aux producteurs les éléments de la construction de la satisfaction des consommateurs

**Éléments de contenu :**

- ➔ Les règles à respecter pour la dégustation
- ➔ Les capacités sensorielles
- ➔ Vocabulaire et méthodologie de la dégustation de fromages
- ➔ Comment bâtir la satisfaction des consommateurs

**Durée :** 1 jours (7 h)

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	Date à déterminer – contacter le référent	Emmanuel AUDEBERT

Transformation

**MTM12**

## Module d'accompagnement à la création d'un atelier fermier

### Objectifs à atteindre :

- ➔ Avoir connaissance du secteur de la commercialisation des produits laitiers fermiers
- ➔ connaître les différentes familles de produits laitiers fermiers
- ➔ maîtriser les outils d'une étude économique d'un atelier
- ➔ s'approprier les bases en terme de réglementation liée à la création d'un atelier.
- ➔ Connaître les bases de la conception d'un atelier fermier

### Éléments de contenu :

- ➔ Le secteur de la commercialisation des produits laitiers fermiers : évolutions, tendances,...
- ➔ Les signes de la qualité
- ➔ Étude économique de la mise en place d'un atelier
- ➔ Les bases réglementaires
- ➔ Les bases de la conception d'un atelier fermier : implantation d'un bâtiment, aménagements de la fromagerie, besoins énergétiques

**Durée :** 4 jours (28h)

Lieu	Dates	Référent
Surgères t 05 46 27 69 00	14, 15, 27, 28 et 29 septembre 2010	Emmanuel AUDEBERT

# Conduire un atelier de transformation de produits carnés

<b>MTN1</b>	Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE.....	34
<b>MTN2</b>	Connaître les produits carnés : anatomie, évolution post-mortem et découpe.....	35
<b>MTN3</b>	Appertisation et conduite d'autoclave.....	36
<b>MTNjd</b>	(MTN4) Hygiène alimentaire et HACCP.....	37
<b>MTN5</b>	Gestion technico-économique d'un atelier de transformation.....	37
<b>MTN6</b>	Initiation à la découpe des animaux de boucherie (porc, bœuf, ovins,...).....	38

**MTN1**

## Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE

**Objectifs à atteindre :**

➔ Acquérir des connaissances au sein d'un atelier de transformation tant sur le plan pratique que théorique.

**Éléments de contenu :**

- ➔ 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 :** 4,5 jours

*Réalisations effectuées dans dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'enregistrement et de traçabilité.*

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	17/11 et 18/11/2010 20/01/2011 et 04/02 et 25/05 et 27/05	Hervé PARPAILLON
	Autres sessions (contacter le centre)	Claude TOURNEUR

**MTN2**

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

### Objectifs à atteindre :

- ➔ 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

### Éléments de contenu :

- ➔ 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 :** 1,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	17/11/2010 et 18 et 19/11/2010	Hervé PARPAILLON

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 ☎ 05 49 65 24 11	19/01/2011 et 03/02/2011 Autres sessions (contacter le centre)	Hervé PARPAILLON Claude TOURNEUR

## (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

**Durée :** 2 jours

### 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

Lieu	Dates	Référent
Bressuire ☎ 05 49 65 24 11	21/01/2011 et 02/02/2011	Hervé PARPAILLON
	Autres sessions (contacter le centre)	Claude TOURNEUR

Transformation

### 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 ☎ 05 49 65 24 11	19/11/2010 et 04/02/2011 25/05 et 26/05/2011	Hervé PARPAILLON

**MTN6**

## Initiation à la découpe des animaux de boucherie (porc, bœuf, ovins,...)

### Objectifs à atteindre :

- ➔ Les techniques et les bases gestuelles de la découpe et préparation des viandes des animaux de boucherie

### Éléments de contenu :

- ➔ connaissance des viandes et des carcasses
- ➔ appréciation des carcasses
- ➔ évolution du muscle en viande
- ➔ nomenclature des morceaux
- ➔ qualité technique et organoleptique
- ➔ destination commerciale et culinaire

**Durée :** De 2 à 50 jours

- ➔ pratiques gestuelles :
  - ➔ désossage, dépiéçage, parage
  - ➔ tri et sélection des muscles
  - ➔ préparation des produits

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	plusieurs sessions d'initiation et de perfectionnement (durées adaptées à l'objectif) (contacter le centre)	Claude TOURNEUR

# Conduire des productions de Grande Culture

<b>MTG0</b>	Principes de la nutrition des végétaux.....	40
<b>MTG1</b>	Céréales à paille d'hiver (blé tendre, blé dur, orge, triticale...)	40
<b>MTG2</b>	Les protéagineux (pois, lupin, féverole).....	41
<b>MTG3</b>	Colza d'hiver .....	41
<b>MTG4</b>	Tournesol.....	42
<b>MTG5</b>	Maïs grain et ensilage.....	42
<b>MTG6</b>	Les engrais NPK.....	43
<b>MTG7</b>	Les intercultures du point de vue agronomique et réglementaire.....	43

**MTG0**

## 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 ☎ 05 49 27 24 44	02 déc 2010 et 19 janv 2011	Nicolas GIRARD

**MTG1**

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

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Optimiser l'itinéraire technique cultural

**Durée :** 2 jours

**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

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	20 et 21 janv 2011	Nicolas GIRARD

**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 :** 0,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	6 mai 2011	Nicolas GIRARD

**MTG3**

## 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 :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle ☎ 05 49 27 24 44	2 et 3 févr 2011	Nicolas GIRARD

**MTG4**

## 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 :** 1,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	4 févr et 9 mars 2011	Nicolas GIRARD

**MTG5**

## 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 :** 1,5 jours

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	4 et 5 mai 2011	Nicolas GIRARD

**MTG6**

## Les engrais NPK

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Raisonner la fumure azotée, Phosphorique et Potassique dans le respect de l'environnement

**Éléments de contenu :**

- ➔ L'azote dans le sol et dans la plante
- ➔ Principes de calcul de la fumure azotée et outils d'ajustement
- ➔ Dynamique du phosphore et de la potasse dans les sols de Poitou-Charentes
- ➔ Réaliser un plan de fumure phosphopotassique à l'échelle de la rotation.

**Durée :** 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Melle t 05 49 27 24 44	10 mars 2011	Nicolas GIRARD

**MTG7**

## Les intercultures du point de vue agronomique et réglementaire

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Choisir et gérer les intercultures agronomiquement

**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	1er déc 2010	Nicolas GIRARD

# Conduire une activité de Services et tourisme rural

<b>MTV1</b>	Définition de son projet d'activité.....	45
<b>MTN2</b>	Analyse de l'environnement socio-professionnel de son activité.....	45
<b>MTV3</b>	Animation de son activité.....	46
<b>MTV4</b>	Formulation de son projet final.....	46

**MTV1**

## Définition de son projet d'activité

**Objectifs à atteindre :**

- ➔ Choisir son projet d'activité

**Durée :** 2 jours

**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.

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

**MTN2**

## 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

**Durée :** 12 jours

**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

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	19 nov, 02, 03 déc 2010, 19, 20, 21 jan, 2, 3, 4 févr, 9, 10, 11 mars 2011	Bénédicte LAMBERT

Tourisme Rural

**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	30, 31 mars, 1er avr, 4, 5 et 6 mai 2011	Bénédicte LAMBERT

**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	25, 26 et 27 mai 2011	Bénédicte LAMBERT

# Gérer les équipements de l'exploitation agricole

<b>MTS1</b>	Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole.....	47
<b>MTS2</b>	Fonctionnement du moteur thermique diesel.....	48
<b>MTS3</b>	Gestion et entretien d'un parc matériel.....	48
<b>MTS4</b>	Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel du travail du sol.....	49
<b>MTS5</b>	Implantation, fertilisation et protection d'une culture.....	49
<b>MTS6</b>	Les transmissions.....	50
<b>MTS7</b>	Les charges liées aux équipements.....	50

## **MTS1** Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole

### Objectifs à atteindre :

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

**Durée : 3 jours**

### 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)

Lieu	Dates	Référent
Venours ☎ 05 49 43 62 61	08, 09, 22 nov 2010	Frédéric SOURIAU

**MTS2**

## Fonctionnement du moteur thermique diesel.

**Objectifs à atteindre :**

➔ Connaître le fonctionnement d'un moteur thermique diesel

**Durée :** 1 jour

**Éléments de contenu :**

➔ Les organes du moteur 4 temps diesel,  
➔ Principe de fonctionnement.

➔ Les différents circuits: (alimentation, lubrification etc...)

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	23 nov 2010	Frédéric SOURIAU

**MTS3**

## Gestion et entretien d'un parc matériel

**Objectifs à atteindre :**

➔ Gérer et entretenir un parc matériel

**Durée :** 2 jours

**Éléments de contenu :**

➔ 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

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	24 nov 2010 et 10 janv 2011	Frédéric SOURIAU

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

### Objectifs à atteindre :

- ➔ Connaître le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien du matériel du travail du sol

**Durée :** 3 jours

### Éléments de contenu :

- ➔ 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

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	11 janv, 17 mai, et 08 juin 2011	Frédéric SOURIAU

## MTS5 **Implantation, fertilisation et protection d'une culture**

### Objectifs à atteindre :

- ➔ Savoir implanter 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 t 05 49 43 62 61	14, 15 et 16 fév 2011	Frédéric SOURIAU

**MTS6**

## Les transmissions

**Objectifs à atteindre :**

**Éléments de contenu :**

➔ Connaître les transmissions

➔ Mécaniques, hydrocinétiques et hydrostatiques..

**Durée :** 2 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	06 et 07 juin 2011	Frédéric SOURIAU

**MTS7**

## Les charges liées aux équipements

**Objectifs à atteindre :**

**Éléments de contenu :**

➔ Analyser les charges liées aux équipements de l'exploitation

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

➔ Gestion des contraintes énergétiques

➔ Présentation d'un exemple de production de diester

**Durée :** 1 jour

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	16 mai 2011	Frédéric SOURIAU

# Agriculture biologique

<b>AAB</b>	Agronomie appliquée à l'agriculture biologique.....	51
<b>SBC</b>	Conduire un atelier de maraîchage biologique.....	52
<b>MBD</b>	Maraîchage bio diversifié.....	52

## **AAB** Agronomie appliquée à l'agriculture biologique

### Objectifs à atteindre :

- ➔ Maitriser les connaissances du sol et de ses potentialités
- ➔ interaction sol-plante-climat en agriculture biologique

### Éléments de contenu :

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

**Durée :** 3 jours

Lieu	Dates	Référents
Venours	13, 14, 15, 16, 17 déc 2010, 24, 25, 26, 27, et 28 janv 2011	Bénédicte LAMBERT

**SBC**

## Conduire un atelier de maraîchage biologique

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

- ➔ Choisir, raisonner, implanter, entretenir, récolter et conditionner une production légumière
  - ➔ 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 24 au 28 janv 2011	Lucie VIDAL

**MBD**

## Maraîchage bio diversifié

**Objectifs à atteindre :** **Éléments de contenu :**

- ➔ Maîtriser l'environnement socioprofessionnel et réglementaire de la production
  - ➔ Maîtriser les différentes étapes de la production (Choisir, raisonner, implanter, entretenir, récolter et conditionner une production légumière)
  - ➔ Bases agronomiques (savoir commenter une analyse de sol,...)
  - ➔ Choix du système de production, préparation du sol,
  - ➔ De l'implantation à la préparation pour la vente
  - ➔ Organisation de l'atelier
- Durée :** 15 jours

Lieu	Dates	Référents
Venours t 05 49 43 62 61 Bressuire t 05 49 65 24 11	Du 22 au 24 nov 2010, Du 10 au 12 janv 2011, Du 14 au 16 févr 2011, Du 21 au 23 mars 2011, Du 11 au 13 avr 2011	Jacky RIVAUX Bénédicte LAMBERT Amélie CASAMAYOUX (Formation organisée au niveau régional)

## Autres Domaines

### Liste des modules de ce domaine

<b>SED</b>	
Construire avec des matériaux écologiques.....	54
<b>TG2</b>	
Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires.....	54
<b>TM2</b>	
Conduite de tracteur.....	55
<b>TMW</b>	
Conduire et entretenir un tracteur agricole.....	55
<b>HVM</b>	
Conduire un atelier de distillation charentaise.....	56
<b>EL8</b>	
Conduire un atelier de pension de chevaux.....	56

## 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	13, 14, 15, 16, 17 déc 2010, 24, 25, 26, 27, et 28 janv 2011	Bertrand POULAIN

## TG2 Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires

### Objectifs à atteindre :

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

### 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

**Durée :** 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Bressuire t 05 49 65 24 11	04 au 08 avril 2011	Éric GENIN
Saintes t 05 46 93 28 79	Se renseigner au centre	Sylvie FAUCON

**TM2**

## Conduite de tracteur

**Objectifs à atteindre :**

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

**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®

**Durée :** 10 jours

Lieu	Dates	Référent
Venours t 05 49 43 62 61	04 au 08 avril, 09 au 10 mai, 30 mai au 1er juin 2011	Céline FOURNIER

**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 j

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Du 04 au 08 avr 2011	Édouard BREJON
Bressuire t 05 49 65 24 11	18 et 19 mai 2011 6 et 7 et 8 juin 2011	Pierre TRICARD

**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 13 au 17 déc 2010	Anne CLAUSSE-FOUGERE

**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

**Éléments de contenu :**

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

**Durée :** 5 jours

Lieu	Dates	Référent
Angoulême t 05 45 61 90 00	Du 24 au 28 janv 2011	Marie-Françoise MORENVILLEZ

# Liste complète des modules de formation

## Conduire un atelier de production laitière caprin

Le logement des animaux.....	5
Produire un fourrage de qualité.....	5
Les bases alimentaires.....	5
La reproduction .....	6
L'élevage des jeunes et la conduite sanitaire.....	6
L'alimentation des caprins.....	7
Améliorer la génétique du cheptel caprin.....	7
Maîtriser la qualité des produits.....	8

## Conduire un atelier de production d'Animaux de Boucherie

Produire un fourrage de qualité.....	9
L'alimentation des animaux.....	10
La reproduction.....	10
Améliorer la génétique du troupeau.....	11
L'état sanitaire du troupeau.....	11
Le logement des animaux.....	12
La qualité des produits.....	12

## Conduire un atelier de production avicole (volailles)

Situer et analyser la production.....	13
Concevoir son élevage avicole.....	14
L'alimentation des volailles.....	14
L'hygiène en aviculture.....	15
La reproduction et la sélection des volailles.....	15
Gestion technico-économique de l'atelier avicole.....	16

## Conduire un atelier apicole

Biologie de l'abeille.....	17
Conduite des colonies en vue de la production de miel	18
Implanter un rucher et valoriser les ressources mellifères.....	18
Gestion des bâtiments, matériels et installations.....	19
Maîtrise de l'état sanitaire des colonies.....	19
Le miel et sa conservation.....	20
Le projet d'installation en apiculture.....	20

## Conduire un atelier apicole en vue de la multiplication du cheptel

Génétique de l'abeille.....	21
-----------------------------	----

Conduite de l'atelier de production de reines.....	22
Production d'essaims et de paquets d'abeilles.....	22
Multiplier son cheptel et élever des reines sur son exploitation.....	23

## Transformation des produits de la ruche

Transformation des produits de la Ruche.....	24
--	----

## Conduire un atelier de transformation laitière

Principes techniques et critères technico-économiques	26
Fabrication lactique et microbiologie.....	26
Affinage des pâtes lactiques – réglementation hygiénique.....	27
Fabrication présure – réglementation locaux et effluents.....	27
Filière et produits laitiers.....	28
La transformation du lait de vache – réglementation commerciale.....	28
Accidents de fabrication, gestion de l'atelier.....	29
La fabrication de pâtes pressées au lait de chèvre.....	29
Initiation aux technologies fromagères au lait cru.....	30
Initiation aux fabrications de beurre, yaourts et fromages frais.....	31
La dégustation des fromages fermiers.....	31
Module d'accompagnement à la création d'un atelier fermier.....	32

## Conduire un atelier de transformation de produits carnés

Réaliser des produits élaborés dans un atelier agréé CEE.....	34
Connaître les produits carnés : anatomie, évolution post-mortem et découpe.....	35
Appertisation et conduite d'autoclave.....	36
(MTN4) Hygiène alimentaire et HACCP.....	37
Gestion technico-économique d'un atelier de transformation.....	37
Initiation à la découpe des animaux de boucherie (porc, bœuf, ovins,...).....	38

## Conduire des productions de Grande Culture

Principes de la nutrition des végétaux.....	40
---	----

Céréales à paille d'hiver (blé tendre, blé dur, orge, triticale...)	40
Les protéagineux (pois, lupin, féverole)	41
Colza d'hiver	41
Tournesol	42
Mais grain et ensilage	42
Les engrais NPK	43
Les intercultures du point de vue agronomique et réglementaire	43
Définition de son projet d'activité	45
Analyse de l'environnement socio-professionnel de son activité	45
Animation de son activité	46
Formulation de son projet final	46

### Gérer les équipements de l'exploitation agricole

Réglementation et fonctionnalité du matériel agricole	47
Fonctionnement du moteur thermique diesel	48

Gestion et entretien d'un parc matériel	48
Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel du travail du sol	49
Implantation, fertilisation et protection d'une culture	49
Les transmissions	50
Les charges liées aux équipements	50

### Agriculture biologique

Agronomie appliquée à l'agriculture biologique	51
Conduire un atelier de maraîchage biologique	52
Maraîchage bio diversifié	52

### Autres Domaines

Construire avec des matériaux écologiques	54
Réduction d'utilisation des produits phytosanitaires	54
Conduite de tracteur	55
Conduire et entretenir un tracteur agricole	55
Conduire un atelier de distillation charentaise	56
Conduire un atelier de pension de chevaux	56



## 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