

# FORMATIONS

## 2016



Pour la 3<sup>e</sup> année, les associations de la fédération Arrapitz vous présentent leur offre de formation dans ce catalogue commun. Vous y trouverez près de 100 formations. Pour chacune d'elles, vous trouverez une association référente, qui pourra vous renseigner et auprès de laquelle vous allez pouvoir vous inscrire. Inscrivez vous, car il se peut que les jours ou les lieux soient modifiés, cela permettra de vous avertir à temps. Certaines formations ne sont vraiment programmées qu'au regard du nombre d'inscrits, donc ... "Voir, apprendre et bien écouter" disait la chanson basque. Ces paroles résument bien les richesses d'une formation : apprendre, réfléchir, échanger....il y a toujours de quoi avancer dans une formation. La formation de groupe est le socle de notre fédération car : **Seul on avance plus vite, ensemble nous avançons plus loin.**

## COMPTA - GESTION - PAC - et outils

- Maîtriser sa compta, l'administratif et analyser sa situation p4
- Intégrer la PAC dans sa stratégie d'exploitation p4
- Rechercher des pistes d'amélioration du revenu p4
- Prendre en main un logiciel de comptabilité (Basekund) p4
- Ma 1ère année au réel: du bilan d'ouverture à la clôture p4
- Initiation à l'informatique, à Internet, aux mails p4
- Utiliser un logiciel de facturation, suivi clientèle, mailing (Basesalt) p17
- Créer une application sur Excel p4

## FISCALITE ET SOCIETES

- Je suis au forfait, c'est comment au réel? p5
- Evolution en cours de vie de la société p5
- Forfait agricole, cotisations MSA et points retraite p5
- Recherche de moyens d'optimisation au réel p5
- Vie de la société : être à jour entre associés p5

## GERER LE TRAVAIL

- Employer de la main d'œuvre : fiches de paye, DU, ... p5
- Débordé au travail ... comment y faire face ? p5
- Comment sont couverts les bénévoles sur ma ferme? p5

## SE LANCER DANS UN NOUVEAU PROJET

- S'installer en agriculture: passer de l'idée au projet p6
- S'installer en agriculture: étudier la faisabilité du projet p6
- Créer un atelier de diversification ou de transformation p6
- S'associer p6
- Transmettre mon exploitation : anticiper pour s'y préparer p6
- Faisabilité d'un investissement important p6
- Devenir producteur de piment d'Espelette AOP (1) p6
- Devenir producteur de piment d'Espelette AOP (2) p6
- L'installation en maraichage bio p8

## POUR ALLER PLUS LOIN...

- Comment gérer les 10 dernières années de ma carrière p7
- Modifier mon système d'exploitation p7
- Mieux communiquer, prendre la parole, chez soi, en public p7
- Comment je prends mes décisions ? p7

## AGRONOMIE

- Comment utiliser les nouvelles techniques agronomiques en AB ? p7
- Améliorer et renforcer les pratiques de culture en Piment d'Espelette p7

## PRODUCTIONS VEGETALES

### CEREALES - PROTEINES

- Le désherbage mécanique des cultures de printemps p8
- Produire des céréales et des protéines à la ferme p8
- Cultiver avec des semences de population (maïs, blé) p8

### MARAICHAGE

- L'installation en maraichage bio p8
- La fertilisation des légumes en AB p8
- La conduite techniques des légumes en AB p8
- Optimisation des pratiques agronomiques en maraichage p8
- L'irrigation en maraichage p9
- La production du plant et l'organisation de la production de A à Z en maraichage p9
- L'auto-construction p9
- Se faciliter le travail en maraichage, protéger le dos et la santé en générale p9

### VITICULTURE

- Les techniques de greffage en vigne p9
- Le réglage du pulvérisateur et l'optimisation des traitements p9
- Mieux maîtriser les maladies de la vigne p9
- Les techniques agronomiques pour faire exprimer les terroirs p9

### ARBORICULTURE

- Installation et conduite d'un verger multi-espèces en AB p10
- Installation et conduite d'un verger de petits fruits en AB p10
- Connaître les bases de la taille sur les principales espèces (pommier, poirier, prunier...) p10
- Initiation à la taille des fruitiers p10
- Initiation aux techniques de greffages des pommiers et autres fruitiers p10

# SOMMAIRE

## ELEVAGE

- Conduite d'un atelier de volaille (poulet et poule pondeuse) en bio p11
- Améliorer l'efficacité de la ration par des réglages alimentaires p11
- Pâturage tournant: mieux gérer l'herbe pour réduire les coûts alimentaires p11
- Soigner ses animaux grâce à la phyto-aromathérapie p11
- Gestion alternative du parasitisme chez les ruminants p11
- S'initier à l'ostéopathie p11
- Initiation et perfectionnement en apiculture p11
- Conduire des chèvres en bio p11

## TRANSFORMATION FERMIERE

### LAIT/FROMAGES

- Ensemencer son fromage avec son propre levain p12
- Savoir fabriquer des produits laitiers frais p12
- Optimiser sa technologie, son temps de travail en produits laitiers frais p12
- Optimiser sa technologie, son temps de travail en pâtes molles p12
- Optimiser sa technologie, son temps de travail en pâtes pressées non cuites p12
- Optimiser sa technologie, son temps de travail en lactiques p12
- Maîtriser la technologie du breuil fermier p12
- Maîtriser l'affinage des fromages p13
- Se former en GPBH en fromagerie p13

### COSMETIQUES

- Transformer les produits fermiers en savons et autres produits cosmétiques p13
- Concevoir des produits ménagers pour la maison p13
- Perfectionnement en savons et produits de la ferme p13
- Fabriquer des cosmétiques à base de produit de la ruche p13

### VIANDE ET AUTRES PRODUITS

- Mise sous vide : viande, fromage, piment p13
- Bases de l'hygiène alimentaire en transformation de viande p13
- Utilisation de l'autoclave: habilitation à la conduite d'engin p14
- Utilisation de l'autoclave: hygiène et formation pratique d'utilisation p14
- Savoir découper mouton, agneau, chevreau p14
- Salaisons fermières: saucisson, chorizo, saucisse sèche p14
- Fabrication de merguez et saucisses à cuire toutes espèces p14
- Transformer le porc en charcuterie type conserve p14
- Diversifier les plats cuisinés toutes espèces p14
- Affûtage et affilage des couteaux p14

### FRUITS ET LEGUMES

- Transformer et valoriser ses fruits p15
- Transformer et valoriser ses légumes p15
- Valorisation des pommes en cidre fermier p15
- Valorisation des châtaignes p15
- Les fondamentaux de règles d'hygiène dans une unité de production (théorie et pratique) p15
- Procédure de nettoyage et désinfection p15
- Maîtriser la qualité de la poudre de piment d'Espelette p15

## COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION

- Connaître les bases de la commercialisation p16
- Maîtriser le cycle de vente en vente directe p16
- Connaître la réglementation sanitaire et commerciale selon les circuits de vente p16
- Informatiser la facturation et le suivi de la clientèle p16
- Savoir agencer son point de vente à la ferme p16
- Savoir aménager un point de vente collectif p16
- Agencer son stand de marché et approcher le client p16
- Connaître les caractéristiques organoleptiques de son produit p16
- Savoir parler d'Idoki et des autres démarches collectives de qualité p17
- La vente en restauration collective n'a plus de secrets pour vous p17
- Ce qu'il faut savoir avant de mener un projet internet p17
- Intégrer les réseaux sociaux dans sa communication p17
- Créer une newsletter p17
- Création son blog p17
- Savoir commercialiser collectivement sur un marché bio en émergence p17
- Analyse sensorielle du Piment d'Espelette p17



## PARCOURS ESSENTIEL - Formation continue dispensée en groupe de base (d'octobre à juin)



Animateur AFOG  
Expert comptable



Non-adhérents : Prendre rdv

### Maîtriser sa compta, l'administratif et analyser sa situation

*Utiliser les outils économiques et financiers pour décider et anticiper sur son exploitation, enrichir sa perception par l'échange en groupe d'agriculteurs*

### Intégrer la PAC dans sa stratégie d'exploitation

*Assurer les déclarations et préparer les contrôles, Comprendre les évolutions du contexte et les intégrer dans sa stratégie d'exploitation*

### Rechercher des pistes d'améliorations du revenu

*Analyse des résultats (marges, coûts de revient, trésorerie) Etudier la faisabilité des améliorations possibles: chiffrages, visites, apports techniques...*

### Prendre en main un logiciel de comptabilité (Basekund)

*Formation à un logiciel répondant aux normes fiscales en vigueur, permettant de faciliter les enregistrements et les opérations de clôture.*

### Ma première année au réel : du bilan d'ouverture à la clôture

*Prendre connaissance des nouvelles obligations afin de faire les choix qui s'imposent à l'entrée au réel*

### Vos questions

*La formation prévoit un espace dans le parcours essentiel pour traiter vos questions, besoins, demandes, inquiétudes...*



### Initiation à l'informatique, à internet, aux mails, ...

*Prise en main de l'outil informatique pour assurer et maîtriser les opérations courantes (mails), et les déclarations (PAC, TVA), ...*



Animateur AFOG



Programme établi avec les présents



### Créer une application sur Excel

*Apprendre à construire une feuille de calcul pour gagner de l'information et faire des calculs rapides (suivi de troupeau simple, dépôts banques, cahier de caisse, ...)*



Animateur AFOG



0,5 à 1 jour  
Eté

## FISCALITE ET SOCIETES



### Je suis au forfait, c'est comment au réel ?

Prendre connaissance de ce que serait la gestion  
de mon exploitation au réel.  
Faire ses choix pour la suite.



Animateur AFOG



1 à 2 jours  
Entre juin et octobre



### Evolution en cours de vie de la société

Reposer le projet lors des changements : entrée,  
sortie, départ à la retraite, installation...



Animateur AFOG  
Expert juridique



1 à 2 jours  
Eté



### Forfait agricole, cotisation MSA et points retraite

Comprendre les calculs, ce à quoi on a droit,  
et comment améliorer sa situation.



Intervenant MSA  
Animateur AFOG



0.5 à 1 jour  
Entre juin et octobre



### Recherche de moyens d'optimisation au réel

Compte tenu de mon projet et des règles fiscales  
et juridiques, quelles actions puis-je mettre en  
place pour améliorer ma situation?



Animateur AFOG  
Expert juridique



1 à 2 jours  
Entre juin et octobre



### Vie de la société : être à jour entre associés

Faire le point entre associés : répartition des  
revenus, politique de prélèvements privés, ...  
Voir comment aborder ces questions.



Animateur AFOG



AG des associés



## GERER LE TRAVAIL...



### Employeur de main d'œuvre : fiches de payes, DU, ...

Etre à jour des obligations qui incombent à  
l'employeur, prévention des risques (DSN).  
Apprentissage, groupement d'employeur, TESA...



Animateur AFOG



1 à 1,5 jours  
Eté



### Débordé au travail ? Comment y faire face ?

Quel est le problème? Quelle sont les  
conséquences? Chercher les pistes possibles de  
changements, trucs et astuces, ergonomie...



Animateur AFOG



1 à 3 jours  
Eté



### Comment sont couverts les bénévoles sur ma ferme ?

Voir ce que couvre la MSA, l'assurance privée, sous  
quelles conditions.  
Quelles sont les précautions à prendre.



Intervenant MSA  
Assurance privée



0,5 à 1 jour  
Eté

# SE LANÇER DANS UN NOUVEAU PROJET...



## S'installer en agriculture Passer de l'idée au projet

*Si vous avez une idée d'installation, même lointaine, cette formation vous aidera à faire le chemin de l'idée première à un projet plus précis.*



Animateur AFOG



1,5 à 3 jours  
Été



## S'installer en agriculture Étudier la faisabilité du projet

*Chiffrer mon projet. A quelles conditions ça passe ou ça casse ? Comment j'arbitrerai mes choix ?*



Animateur AFOG



1,5 à 3 jours  
Été



## Créer un atelier de diversification et/ou de transformation

*Etude de faisabilité du projet : technique de transfo, commercial, économique et financier  
Définir un plan d'action.*



Animateur AFOG  
Animateur APF



2 à 5 jours  
Été



## S'associer

*Construire un projet commun en s'accordant sur : la relation (comment la faire vivre ?), les fondamentaux (la boussole pour prendre nos décisions), le projet (viable/vivable), et la mise en boîte (juridique, administratif, fiscal).*



Animateur AFOG



1,5 à 3 jours  
Selon besoin



## Transmettre mon exploitation : Anticiper pour s'y préparer

*Définir son projet de retraite (niveau de retraite, activité...). Comment je peux transmettre (modalités juridiques, recherche de repreneur...).*



Animateur AFOG



2 à 5 jours  
Été



## Faisabilité d'un investissement important

*Etudier la faisabilité de l'investissement dans la globalité de l'exploitation (famille, contexte). Dimensionner le projet en fonction des atouts et contraintes*



Animateur AFOG



1,5 à 3 jours  
Entre juin et octobre



## Devenir producteur de Piment d'Espelette AOP (obligatoire)

*- Formation obligatoire dans le processus d'habilitation: réglementation, aspects techniques, fondamentaux des règles d'hygiène*



Pauline Champon



09/02/2016



## Devenir producteur de Piment d'Espelette AOP (obligatoire)

*- Conduite agronomique et technique, confection du plant  
- Gestion des maladies et parasites (puceron, chenille)  
- Sélection massale au champ de semence*



Maïte Goienetxe  
Pantxika Halsouet



Tout au long de  
l'année

## POUR ALLER PLUS LOIN



### Comment gérer les 10 dernières années de ma carrière ?

*Poser son projet à 10 ans, se projeter à l'âge de la retraite, rendre possible son projet en préservant un système ouvert à la reprise*



Animateur AFOG  
Intervenants



1 à 2 jours  
Entre juin et octobre



### Mieux communiquer, prendre la parole, chez soi, en public, ...

*Comprendre les ressorts de la communication  
Explorer comment améliorer la relation  
aux autres*



Intervenant RH  
Animateur AFOG



1 à 2 jours  
Entre juin et octobre



### Modifier mon système d'exploitation

*Quel est le problème ou l'envie qui me pousse à changer ? Recherche et étude de pistes de changement (chiffrage, visite... ). Plan d'action*



Animateur AFOG  
Intervenants



1 à 2 jours  
Entre juin et octobre



### Comment je prends mes décisions ?

*Prendre du recul sur soi-même et  
chercher à améliorer sa prise de décision*



Animateur AFOG  
Intervenant



1 jour  
Entre juin et octobre

## AGRONOMIE



### Comment utiliser les nouvelles techniques agronomiques en AB : sans labour, TCS, semis sous couvert ?

- Rôle et conduite des faux semis
- Se passer du labour en AB ? Atouts/freins
- Quelles rotations possibles avec quels itinéraires techniques en conduite bio ?
- Comment diminuer les coûts énergétique en AB ?



Dominique Massenet  
Ingénieur Agronome



Printemps 2016



### Améliorer et renforcer les pratiques de culture de Piment d'Espelette

- Rotations
- Labour/Non labour
- Entretien des allées sans herbicides
- Planteuses, plantation, choix des plastiques



Maite Goienetxe  
Pantxika Halsouet



4 demi-journées



## CEREALES - PROTEINES



### Le désherbage mécanique des cultures de printemps

- Utiliser moins d'herbicides pour le désherbage des cultures
- Optimiser le parc matériel : herse étrille, houe yetter, bineuse



FD CUMA et CUMA locales



Printemps 2016



### Cultiver avec des semences de population (maïs, blé)

- Semence hybride/Semence de population: avantages/inconvénients
- La sélection massale au champ par le paysan
- Les modes de stockage à la ferme
- Les diversifications de production pour l'alimentation humaine



B.L.E. Agro Bio Périgord



Printemps ou automne 2016



### Produire des céréales et protéines à la ferme

- Quel niveau d'autonomie-économie peut être atteint sur les fermes du Pays Basque ?
- Quelles rotations adaptées en polyculture élevage ?
- Quels itinéraires techniques de production et de stockage ?



B.L.E. + Agriculteurs



Printemps ou automne 2016



## MARAÎCHAGE



### L'installation en maraîchage bio

- Préparer un projet d'installation en maraîchage bio : objectifs de vie/professionnel, contexte de la filière, plan d'investissement, de financement, trésorerie
- Organisation du travail entre différents ateliers



B.L.E. AFOP



Automne 2016



### La fertilisation des légumes en AB

- Conduite des engrais verts
- Choix des amendements/engrais organiques et gestion des fumiers
- Liens fertilisation et prévention des maladies, parasites
- Type de travail du sol
- Les différents terreaux en AB



Maite Goienetxe Pantxika Halsouet



Hiver / Printemps 2016



### La conduite technique des légumes en AB

- Conduite des cultures sous serres et plein champ : approche globale des méthodes préventives et curatives.
- Zoom sur des nouvelles maladies/parasites: causes, conséquences, stratégie.
- Zoom spécifique sur la conduite de certaines cultures



Patrice Pouget Maraicher bio



Été / Automne



### Optimisation des pratiques agronomiques en maraîchage

- Présentation des techniques agronomiques qui donnent satisfaction en maraîchage bio diversifié.
- Quelles avantages/inconvénients de certaines nouvelles techniques (permaculture...)?
- Quelles technicités pour quelle efficacité économique et sociale?



Yves Herody Dominique Massenet



Automne 2016

# MARAÎCHAGE (suite)



## L'irrigation en maraîchage

- Les différents matériels et leurs coûts
- Mettre en place une irrigation



Pantxika Halsouet  
+ AGRI Contrôle



Hiver 2016



## L'auto-construction

- Apprendre à meuler, pointer, souder, assembler à partir de l'acier
- Optimisation du parc matériel de travail du sol et désherbage



SCIC Atelier Paysan



Automne / Hiver  
2016



## La production du plant et l'organisation de la production de A à Z en maraîchage

*Mieux maîtriser la production du plant, l'organisation du travail, les intersaisons.*



Catherine Mazzoli  
GRAB Avignon



28/01/2016



## Se faciliter le travail en maraîchage, protéger le dos et la santé en général

- Les méthodes préventives
- Les nouveaux outils adéquats



Pantxika Halsouet  
+ MSA



Printemps 2016

# VITICULTURE



## Les techniques de greffage en vigne

- Greffage Chip-bud et Tip-bud
- Liens entre technique de greffage et prévention des risques Esca et autres maladies du bois



Marc Birabent



Automne / Hiver  
2016



## Le réglage du pulvérisateur et l'optimisation des traitements

- Maîtriser les vitesses d'avancement, le débit-pression.
- Être capable de vérifier de l'efficacité du traitement
- Stratégie de traitement en AB



Olivier Martin



Hiver / Printemps  
2016



## Mieux maîtriser les maladies de la vigne

- La prévention des maladies par les travaux en vert
- L'optimisation des traitements anti mildiou, oïdium, cicadelles, vers de grappes, botrytis



Daniel Pasquet



Printemps / Été



## Les techniques agronomiques pour faire exprimer les terroirs

- Impacts des modifications climatiques sur le fonctionnement des terroirs, des vignes et sur les types de vin.
- Quelle stratégie d'adaptation? Quels outils pratiques pour le vigneron?



Yves Herody  
Dominique Massenet



Automne 2016

# ARBORICULTURE



## Installation et conduite d'un verger multi espèces en AB

- Les densités de plantation
- Les choix variétaux
- La préparation de la plantation
- Les soins de base aux arbres (fertilisation, traitements)



Juliette Demaret



Automne 2016



## Connaître les bases de la taille sur les principales espèces (pommier, poirier, prunier...)

- La taille de formation
- La taille de fructification
- Les soins complémentaires aux arbres fruitiers



Juliette Demaret



11/02/16



## Installation et conduite d'un verger de petits fruits en AB

- Les espèces/variétés adaptées
- La conduite agronomique et sanitaire
- L'organisation du travail
- La viabilité économique



Juliette Demaret



10/02/16



## Initiation aux techniques de greffage de pommiers et autres fruitiers

- Se familiariser avec les différentes techniques de greffage
- Avoir à disposition le matériel nécessaire pour le greffage (porte greffe, mastic, élastiques ou liens)



Gabriel Durruty  
Pettan Ithurralde  
Ilde Perez



Entre janvier et mars 2016  
Une matinée en Soule  
Une matinée en Labourd



## Initiation taille fruitiers

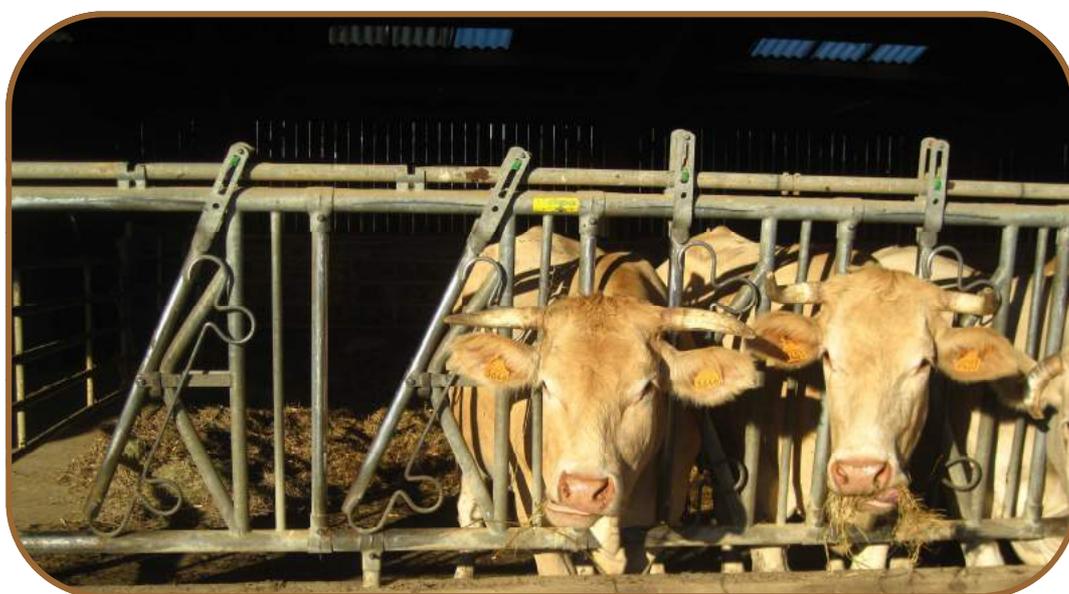
- Se familiariser avec les différentes techniques de taille de façon manuelle, avec l'aide ou pas d'outils spécifiques (électriques, sur batterie, etc)



Gabriel Durruty  
Pettan Ithurralde  
Ilde Perez



Entre janvier et mars 2016  
Une matinée en Soule  
Une matinée en Labourd





## Conduite d'un atelier de volaille en bio: poulet et poule pondeuse

- Présentation du cahier des charges bio en volaille
- Identifier les points techniques à maîtriser en élevage de volaille bio : gestion des parcs, bâtiment, santé
- Construire une ration équilibrée



Gérard Joulain



En fonction des inscriptions



## Améliorer l'efficacité de la ration par les réglages alimentaires

- Fonctionnement de la panse et facteur de déséquilibre : ordre de distribution, vitesse de dégradation des aliments, régularité des apports
- Présentation de la méthode Obsalim : principes, les symptômes majeurs, diagnostic...
- Réglage alimentaire en fonction des symptômes



Ekaitz Mazusta



En fonction des inscriptions



## Pâturage tournant : Mieux gérer l'herbe pour réduire les coûts d'alimentation

- Connaître les conditions de pousse d'herbe
- Connaître les principes du pâturage tournant : temps de repos, durée de pâture, hauteurs d'entrée et de sortie.
- Mise en place du pâturage tournant sur sa ferme



Ekaitz Mazusta



En fonction des inscriptions



## Soigner ses animaux grâce à la phyto-aromathérapie

- Connaître les vertus thérapeutiques de 15 huiles essentielles et de plantes médicinales
- Mise en place de protocoles préventifs et curatifs pour les principales pathologies rencontrées sur vos fermes



Philippe Labre  
Vétérinaire



Organisé selon la demande



## Gestion alternative du parasitisme chez les ruminants

- Etude des différents parasites : condition de vie, réaction de l'animal...
- Equilibre parasite hôtes : immunité, sélection, alimentation
- Les risques parasitaires
- Utilisation des traitements alternatifs



Vétérinaire du GIE  
Zone Verte



Organisé selon la demande



## S'initier à l'ostéopathie

- Anatomie et relations entre différents organes
- Protocole de base de soins
- Les points d'acupuncture
- Trucs et astuces au tour de la mise bas



Véronique Zénoni  
Vétérinaire ostéo



Organisé selon la demande



## Initiation et perfectionnement en apiculture

- Fonctionnement d'une ruche
- Travaux saisonnier (multiplication, extraction, traitements, nourrissage...)
- Echanges de savoir faire



Mikela Untsain  
Apicultrice bio



A partir du printemps



## Conduire des chèvres en bio

- Alimentation: types d'aliments, ordres de distribution, associations possibles
- Le bâtiment: sol, litière, aération...
- Observation des animaux, et des facteurs de risque
- Gestion du parasitisme et santé animale



Vétérinaire du GIE  
Zone Verte



En fonction des inscriptions

# TRANSFORMATION



## Ensemencer son fromage avec son propre levain

- Flores du lait cru et ferments : caractérisation
  - Comment réaliser ses propres levains
- Courbes de croissance et caractérisation des souches



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Entre le 12 et le  
15/09/2016



## Savoir fabriquer des produits laitiers frais

- Technologie des yaourts et fromages blancs
  - Technologie crème fraîche, beurre
- Technologie crèmes desserts et autres produits laitiers frais



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Entre le 12 et le  
15/09/2016



## Optimiser sa technologie, son temps de travail en produits laitiers frais

- Révision de la technologie produits laitiers frais
  - Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
  - Améliorations de l'organisation
- Chiffrage du matériel et des investissements



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Entre le 12 et le  
15/09/2016



## Optimiser sa technologie, son temps de travail en pâtes molles

- Révision de la technologie et de l'affinage des pâtes molles
  - Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
  - Améliorations de l'organisation
- Chiffrage du matériel et des investissements



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Octobre 2016  
2 jours



## Optimiser sa technologie, son temps de travail en pâtes pressées non cuites

- Révision de la technologie et de l'affinage en pâtes pressées
  - Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
  - Améliorations de l'organisation
- Chiffrage du matériel et des investissements



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Octobre 2016  
2 jours



## Optimiser sa technologie son temps de travail en lactiques

- Révision de la technologie et de l'affinage des fromages de type lactique
  - Correction des erreurs et défauts technologiques de chacun
  - Améliorations de l'organisation
- Chiffrage du matériel et des investissements



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Octobre 2016  
2 jours



## Maîtriser la technologie du breuil fermier

- Technologie de base du breuil fermier
  - Variantes de recette du breuil (réalisées)
- Techniques et chiffrages de matériel de conservation
- Analyse sensorielle et dégustation des breuils des stagiaires



Jacky MEGE  
AET3VB



Avril 2016  
1 jour



### Maîtriser l'affinage des fromages

- Connaître les différentes flores d'affinage et leurs actions
- Outils de maîtrise de l'ambiance et des paramètres d'affinage des fromages
- Pour les différents types de fromage connaître les impacts des différents soins sur les fromages
- Savoir concevoir et connaître le matériel



Cédric ALBERT  
ENILV Aurillac



Octobre 2016  
Lieu à définir



### Se former au GBPH en fromagerie (obligatoire)

- Découverte du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Connaissance des 4 principaux pathogènes
- Personnalisation du guide par échanges de pratiques
- Présentation du dispositif départemental d'accompagnement sanitaire



Maidier Duguine  
APFPB et autres



Oct– Nov 2016  
2 jours



### Transformer les produits fermiers en savon, et autres produits cosmétiques

- Définition d'un savon et de la technique de saponification
- Techniques d'extraction et recettes
- Comment utiliser les produits de la ferme
- Bonnes pratiques de fabrication et techniques de stabilisation



Nathalie FERRER  
CFPPA de St Flour



Oct-Nov 2016:  
2 jours au CDFAA  
à Hasparren



### Concevoir des produits ménagers pour la maison

- Techniques d'extraction
- Définition d'un produit ménager : nettoyant, désinfectant, détartrant...
- Bonnes pratiques de fabrication
- Réalisation de différents produits



Nathalie FERRER  
CFPPA de St Flour



Oct-Nov 2016:  
1 jour au CDFAA  
à Hasparren



### Perfectionnement en savons et produits de la ferme

- Uniquement pour ceux déjà formés les précédentes années
- Evaluation des produits réalisés par les stagiaires
- Pistes de correction des produits et pistes d'évolution de leurs produits



Nathalie FERRER  
CFPPA de St Flour



Oct-Nov 2016:  
1 jour au CDFAA  
à Hasparren



### Fabriquer des cosmétiques à base de produits de la ruche- spécial apiculture NOUVEAU

- Etude des technique d'extraction
- Réglementation de fabrication et mise sur le marché des cosmétiques
- Etude des propriétés des produits de la ruche
- Fabrication des produits à base de produits de la ruche



Nathalie FERRER  
CFPPA de St Flour



Oct-Nov 2016:  
3 jours au CDFAA



### Mise sous-vide : viande, fromages, piments...

- Formation obligatoire pour ceux qui font de la mise sous-vide (risques sanitaires importants)
  - Principe de fonctionnement de la mise sous-vide
  - Avantages et inconvénients
- Choix du matériel, des sacs et erreurs à éviter



Yves Arnaud  
ENILV Aurillac



27/09/16  
Ispoure



### Bases de l'hygiène alimentaire en transformation de viande

- Connaissance des germes et de leur comportement
- Règles d'hygiène et de traçabilité obligatoires
- Plan de nettoyage et désinfection
- DLC/ DLUO et règles d'étiquetage des produits



Yves Arnaud  
ENILV Aurillac



29 et 30/11/16  
Ispoure

## TRANSFORMATION (suite)



### Utilisation de l'autoclave : habilitation à la conduite d'engin (obligatoire n°1)

- Règles réglementaires
- Rappels des notions de physique-pression
- Appareils à couvercle amovibles- Utilisation
- Passage de l'habilitation (examen)



Formateur  
APAVE



A définir  
1 jour



### Utilisation de l'autoclave : hygiène et formation pratique d'utilisation (obligatoire n°2)

- Paramètres à maîtriser pour le conditionnement des produits en verrine
- Validation et réalisation des barèmes de stérilisation
- Contrôle des produits fabriqués
- Analyses bactériologiques et de stabilité



Formateur ENILV



28/09/15  
Ispoure



### Savoir découper mouton/ agneau/chevreau

- Appréciation de la qualité de la carcasse
- Découpe de la carcasse
- Valorisation de chaque morceau
- Type de colis à préparer et à commercialiser et étiquetage



Didier Carteau  
ENILV Aurillac



07 et 08/09/2016  
Anhau



### Salaisons fermières : saucisson, txorizo, saucisse sèche

- Préparation et tri des viandes et du gras nécessaires.
- Eléments pour choisir les épices et assaisonnements
- Préparation des mêlées et poussage
- Fabrication et technologie avec séchage



Yves Arnaud  
ENILV Aurillac



15 et 16/11/2016:  
Anhau



### Fabrication de merguez et saucisses à cuire toutes espèces

- Préparation et tri des viandes et du gras nécessaires.
- Préparation des mêlées et assaisonnement
- Fabrication de merguez et de saucisses
- Autoclavage



Didier Carteau  
ENILV Aurillac



09/09/2016  
Anhau



### Transformer le porc en charcuterie type conserve

- Rôle technologique de chaque étape de fabrication
- Préparation des morceaux et tri des viandes
- Fabrication des produits et mise en verrine pour autoclavage



Christophe Rodier  
ENILV Aurillac



05 et 06/10/2016  
Lieu à définir



### Diversifier les plats cuisinés toutes espèces

- Connaître différentes recettes
- Préparation des viandes
- Préparation des fonds ou sauces et ingrédients
- Réalisation des recettes et mise sous-vide ou conservation



Formateur ENILV



Octobre 2016  
Lieu à définir



### Affûtage et affilage des couteaux

- Définition d'un couteau et des aciers de coutellerie
- Les défauts du taillant et erreurs à éviter
- Opérations d'affilage et affûtage des couteaux
- Matériel d'affûtage : machines, fusil et broches croisées



Jean-Pierre Crabos  
Pyragena



Automne 2016  
1 jour



### Transformer et valoriser ses fruits

- Préparation des fruits pour les différents types de produits
- Fabrication de produits gélifiés, cuits, séchés, vinaigres et alcools
- Règlementation sanitaire
- Etiquetage et évaluation sensorielle



Guillaume André  
CFPPA Florac



Décembre 2016  
2,5 jours  
Aldude



### Transformer et valoriser ses légumes

- Préparation des légumes pour les différents types de produits
- Fabrication de soupes, conserves, pâtés végétaux, autres produits
- Règlementation sanitaire
- Etiquetage et évaluation sensorielle



Guillaume André  
CFPPA Florac



Décembre 2016  
2,5 jours  
Aldude



### Valorisation des pommes en cidre fermier : NOUVEAU

- Etude de la réglementation en vigueur
- Choix des pommes, fermentation alcoolique
- Etude des étapes de fabrication depuis le pressage jusqu'à l'embouteillage
- Etude des paramètres de contrôle à maîtriser du matériel et équipement nécessaire



Formateur du  
CFPPA de Florac



Décembre 2016  
2 jours  
Aldude



### Valorisation des châtaignes: NOUVEAU

- Etude des divers procédés de transformation (purée, crème, marrons au naturel)
- Travaux pratiques en atelier : utilisation de la farine de châtaigne
- Etude de la réglementation en vigueur et étiquetage
- Etude du matériel nécessaire



Formateur du  
CFPPA de Florac



Décembre 2016  
3 jours  
Aldude



### Les fondamentaux de règles d'hygiène dans une unité de production (Partie théorique)

- Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène lors des différents étapes de fabrication



Fabienne FEUTRY  
(CFA Hasparren)



07/06/2016



### Les fondamentaux de règles d'hygiène dans une unité de production (terrain)

- Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène lors des différents étapes de fabrication



Fabienne FEUTRY  
(CFA Hasparren)



05/10/2016



### La procédure de nettoyage et désinfection

- Optimiser son plan de nettoyage et désinfection dans son unité de production



Fabienne FEUTRY  
(CFA Hasparren)



05/07/2016



### Maitriser la qualité de la poudre de Piment d'Espelette

- Mieux comprendre les causes du virage de la poudre de piment d'Espelette et propositions d'outils pour les maîtriser



Fabienne FEUTRY  
(CFA Hasparren)



15/03/2016

# COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION



## Connaître les bases de la commercialisation

- *Quoi vendre? Etude de marché*
- *Où vendre ? Circuits de vente*
- *A quel prix ? Calcul du prix de revient*



Isabela Barreix  
Manue Ducassou  
APFPB



Selon inscription  
2.5 jours



## Maîtriser le cycle de vente en vente directe !

- *Comment vendre ? identifier les attentes du client, proposer un produit, argumenter et répondre aux objections, conclure la vente*
- *Règles de la communication*



Emmanuelle Rouzet  
Formatrice en  
technique de vente



Selon inscription  
1 jour



## Connaitre la réglementation sanitaire et commerciale selon les circuits de vente

- *Quelle réglementation sanitaire ? choix du statut sanitaire en fonction des circuits de vente,*
- *Quelle réglementation commerciale ? mentions obligatoires des factures, contrats.*
- *Expéditions quel prix ? Calcul du prix de revient*



Maider Duguine  
APFPB



Selon inscription  
1 jour



## Informatiser la facturation et le suivi de sa clientèle

- *Maîtriser un logiciel de gestion commerciale - Gérer un fichier client*
- *Utiliser le logiciel de gestion commerciale BASE-SALT : saisie des clients, des produits, des prix, gestion des commandes et édition de bons de livraison, facturation en fin de mois*



Jean Michel Berho  
Isabela Barreix  
APFPB



Selon inscription  
1 jour



## Savoir agencer son point de vente à la ferme

- *Connaitre les règles d'or de l'aménagement d'un point de vente avant d'engager les travaux*
- *Comment aménager ? ambiance, différents espaces, accueil de groupe.*



Isabela Barreix  
Manue Ducassou  
APFPB



Selon inscription  
1 jour



## Savoir aménager un point de vente collectif

- *Aménager un point de vente collectif*
- *Optimiser la vente des produits du PVC*
- *Dynamiser la relation "Clients"*



Emmanuelle Rouzet  
Formatrice en  
technique de vente



18/01/2016  
1 jour



## Agencer son stand de marché et approcher le client

- *Bien agencer son stand et être visible : identité visuelle, mise en valeur des produits, supports d'information.*
- *Attirer le client et établir le contact, identifier ses attentes*



Emmanuelle Rouzet  
Formatrice en  
technique de vente



Selon inscription  
1 jour



## Connaître les caractéristiques organoleptiques de son produit pour savoir le faire déguster et mieux le vendre !

- *Connaitre le fonctionnement des organes sensoriels impliqués dans la dégustation des aliments*
- *Caractériser les produits et mettre en valeur leurs particularités et typicités*



Jenofa Irubetagoiena  
Œnologue



Selon inscription  
6 séances de 2h



## Savoir parler d'IDOKI et des autres démarches collectives de qualité

- Intégrer la charte et les outils de communication IDOKI à la communication de sa ferme
- Savoir se différencier et se valoriser mutuellement



Isabela Barreix  
Manue Ducassou  
APFPB



Selon inscription  
1 jour



## Ce qu'il faut savoir avant de mener un projet internet

- Quelles possibilités de commercialisation / communication sur Internet ? site promotionnel, newsletters, boutique en ligne
- Définition d'un projet : charte graphique, rédaction de contenus, référencement, suivi



Emile Negueloua  
Agence Waaz



Selon inscription  
1 jour



## Créer sa newsletter

- Connaître les composantes de la newsletter : gabarit, charte, photos, contenus
- Préparer une liste d'envoi
- Aspects réglementaires
- Atelier pratique



Isabela Barreix  
APFPB



Selon inscription  
2 jours



## Savoir commercialiser collectivement sur un marché bio en émergence

- Les clés développement d'un nouveau débouché bio de proximité
- Savoir participer à une démarche collective
- Savoir évaluer l'impact (économique, temps de travail, responsabilité) de l'engagement de sa ferme sur un nouvel atelier et circuit



Thomas Erguy  
BLE



Février - Avril  
2 jours



## La vente en restauration collective n'a plus de secret pour vous !

- Comprendre la nature particulière du débouché en restauration : appels d'offre, accords-cadre
- Mieux connaître les attentes des gestionnaires et chefs cuisine
- Faire un état des lieux de la demande en Iparralde



Thomas Erguy-BLE  
Manue Ducassou- APFPB



Selon inscription  
1 jour



## Intégrer les réseaux sociaux dans sa communication

- Connaître les possibilités des réseaux sociaux
- Définir sa ligne éditoriale, des temps forts, ton
- Optimiser les images



Emile Negueloua  
Agence Waaz



Selon inscription  
1 jour



## Créer son blog

- Connaître les composantes d'un blog
- Atelier pratique



Emile Negueloua  
Agence Waaz



Selon inscription  
3 jours



## Analyse sensorielle du Piment d'Espelette AOP

- Devenir dégustateur officiel du Piment d'Espelette: connaître les techniques de l'analyse sensorielle et apprendre à le déguster



R. Pinos  
CFA Pyrénées



Automne 2016

## **Arrapitz Federakuntzako beste elkarteak hor dira ere** **Vous pouvez également contacter les autres associations de la** **Fédération Arrapitz**



**Buru Beltza Elkartea**  
Haize Berri - 64120 Izura / Ostabat  
burubeltza.elkartea@gmail.com  
06 75 88 64 51

**Sos Indartu**  
Genzenia  
64120 Ostankoa / Orsanco  
05 59 65 84 06

**Zalgizeko eta Uhart**  
**Garaziko gasna gazitegiak**  
**Les saloirs collectifs de**  
**Sauguis et d'Uhart Cize**



**Euskal Xerriaren Elkartea**  
**La filière Porc Basque**  
Plaza – Le bourg  
64430 Aldude / Les Aldudes  
contact@porcbasque.fr  
www.kintoa.fr /  
05 59 37 55 71

**Eztigar**  
Beltxu  
64120 Donaixti-Ibarre / St Just Ibarre  
cidreeztigar@yahoo.fr  
www.cidre-eztigar.com

**Scic Garro**  
Garroa  
64240 Lekorne / Mendionde  
06 70 18 26 40  
garro@live.fr



**Euskal Herriko Artzainak**  
Haize Berri -  
64120 Izura / Ostabat  
eha-arrapitz@wanadoo.fr  
06 32 24 72 99



**Lurzaindia**  
Zuentzat  
64220 Ainhiza-Monjolose / Ainhice-Mongelos  
info@lurzaindia.eu / www.lurzaindia.eu  
05 59 37 23 21

## **Formakuntzak eta egun teknikoak ere gure partaideen eskutik** **Des formations et journées techniques chez nos partenaires également**



**Euskal Herriko Laborantza Ganbara**  
05 59 37 18 82 / contact@ehlgbai.org

- AREA PCAE 2016ko deialdiaren informazio bilkura: 2016ko otsailean normalean aterako baita deialdia
- Réunion d'information Appel à projet AREA PCAE 2016: février 2016 (sortie de l'appel à projet estimatif)
- Egun teknikoak: ardi esnadunetan direnen eraikin proiektuak : 2016ko martxoan
- Journée technique: Projet bâtiment ovin lait : mars 2016
- Haragitako behien gizarazteari buruzko egun : 2016ko primaderan eta larrazkenean
- Journée technique L'engraissement des bovins viande : printemps et automne 2016
- Pentze itzulikatze dinamikoaren inguruko formakuntza Innov2 formatzailearekin: 3 egunez, 2016ko otsailean eta martxoan
- Formation avec Innov 2 sur le pâturage tournant dynamique: février et mars 2016 (3 jours)
- Agronomian aholkularitza: 09/02/2016 , 05/04/2016, 28/04/2016, 06/09/2016
- Formation Conseil agronomique : 09/02/2016 , 05/04/2016, 28/04/2016, 06/09/2016
- Belar borobil eta barneko belar idortze sistemetak formakuntza : 2016ko ekaina
- Formation Séchage en grange vrac et balles rondes : juin 2016
- Informazio bilkura : MAEc-ak 2016an : neurriak, guneak zoin dira?quelles mesures, quels territoires ? 2016ko martxo eta apirila
- Réunion d'information Les MAEc en 2016 : quelles mesures, quels territoires ? mars-avril 2016
- 2016ko PACaren eremuen onarpena neurtu : 2016koMartxoan
- Formation Estimer l'admissibilité des surfaces PAC 2016 : mars 2016
- Ogi bihi landen eremateak formakuntza : 03/03/2016
- Formation sur les pratiques culturales du blé : 03/03/2016
- Pentze eta zuhainetak formakuntza: 29 /02/16 eta 31/03/16
- Formation prairies et fourrages: 29 /02/16 et 31/03/16



**AOP Ossau-Iraty**  
05 59 37 86 61 / contact@ossau-iraty.fr

**Ossau-Iraty gasnen egiten ikasi**  
**Savoir fabriquer les pâtes pressées cuites de type AOP Ossau Iraty**

- Ossau-Iraty gasnen teknologia
- Technologie de la pâte pressée non cuite AOP Ossau-Iraty
- Ontze manera, material eta gune desberdinak
- Différents types d'affinage des PPNC
- Etxalde desberdinen bisita eta haien gasnategietan transformatea

Visites de producteurs fermiers fromagers et mise en pratique  
3 egun 2016ko abendoan / 3 jours en décembre 2016



**Bio d'Aquitaine**  
05 56 81 37 70 / info@bio-aquitaine.com

Bio d'Aquitaine sarearen formakuntzak heien web gunean:  
Retrouvez toutes les formations du réseau Bio d'Aquitaine:  
<http://www.bio-aquitaine.com/produire-en-bio/formations/>