



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAR

www.ca83.fr

Chambre d'Agriculture du Var



La terre...
un art à cultiver



Catalogue des formations 2012

édito

C'est avec plaisir que la Chambre d'agriculture du Var vous propose son catalogue des formations 2012.

En 2011, ce sont plus de 600 actifs agricoles qui nous ont fait confiance et près de 140 journées de formation qui ont été organisées.

En effet, la formation est un outil efficace pour progresser dans notre métier, développer de nouvelles compétences et améliorer nos prises de décisions. Elle nous incite à sortir la tête des champs, prendre du recul, échanger, nous informer. C'est donc un investissement-temps judicieux et sûr.

Par ailleurs, je vous rappelle que le coût de ces formations est pris en charge totalement ou partiellement par l'Union Européenne et les organismes collecteurs de la profession (VIVEA, FAFSEA, OPCA2...). Prenez donc le temps de vous former et de former les salariés qui participent à la compétitivité de vos entreprises.

Nous espérons, par ce catalogue de formations spécialement conçu pour vous et adapté chaque année à l'évolution de vos besoins, répondre à vos préoccupations d'aujourd'hui pour vous aider à préparer demain.



Alain BACCINO
Président de la Chambre d'Agriculture
du Var

Pourquoi choisir de se former avec la Chambre d'Agriculture du Var ?

Nos formations sont animées par des professionnels de terrain, experts dans leur domaine de compétences.

Expertise et Compétences

Vous bénéficierez d'une formation de qualité, d'informations claires et de conseils innovants grâce aux études et expérimentations menées par nos conseillers-formateurs et nos partenaires de la recherche.

Qualité et Innovation

Nos formateurs ont l'expérience. Ils connaissent vos entreprises, vos problématiques et disposent d'outils et d'études utiles à vos projets.

Expérience et Efficacité

Notre Equipe est à votre écoute pour vous proposer les formations adaptées à vos besoins et vous accompagner dans vos projets.

Proximité Ecoute attentive et active

Vous pouvez profiter d'avantages (crédit d'impôt, service de remplacement).

Avantages



le mot du Responsable de la Commission Formation

La présente brochure vous détaille notre offre de Formation 2012, fruit d'une analyse de besoins et des remontées de la demande du terrain.

Si vous souhaitez participer à l'une de ces sessions, vous pouvez vous inscrire en ligne sur notre site www.ca83.fr ou en renvoyant le bulletin d'inscription que vous trouverez en fin de catalogue.

Si vous ressentez un besoin spécifique sur une thématique particulière partagé avec d'autres agriculteurs, **l'équipe de notre Service Formation est à votre disposition pour construire un programme adapté à vos attentes.**

Au-delà de la simple acquisition de compétences, nous pouvons également vous aider à construire un dispositif de Formation-Action qui peut accompagner la formalisation puis la mise en œuvre de vos projets individuels ou collectifs.

Plus que jamais donc, n'hésitez pas, ayez le réflexe Formation !



Eric PASTORINO
Responsable de la
Commission Formation

Une équipe à votre service

L'équipe du Service Formation



René CALVELLI
Chef de Service



Cécile BRUNO
Technicienne Formation



Lucile REY
Assistante Formation

A votre service pour :

- ✓ Vous **inscrire** à une formation
- ✓ Vous **renseigner** sur le contenu d'une formation, les modalités pratiques...
- ✓ Vous **conseiller** dans vos projets de formation
- ✓ **Construire avec vous un parcours de formation** spécifique, adapté à vos attentes, et vous accompagner, par de la formation, dans la réflexion et la mise en œuvre de vos projets

L'équipe formation
est joignable
au 04 94 12 32 82
ou par mail à
formation@var.chambagri.fr

Vos formateurs à la Chambre d'Agriculture



Olivier ABAZIOU



Claire BONTEMPS



Clémence BOUTFOL



Mathieu COMBIER



Stéphanie CORBALAN



Gilles CAUVIN



Christine DULBECCO



Alexandra ESTIVAL



Guillaume FERRANDO



Franck FOURMENT



Samuel GARNIER



Aurélia GRECH



Alexandre LARRUHAT



Nelly JOUBERT



Michel MALLAIT



Garance MARCANTONI



Jean-Pierre MESGUEN



Rémi PECOUT



Patrick ROBIN



Thomas ROSPARS



Thierry SAVIO



Marie TORRES



Franck TILOTTA



Sommaire des formations

approche filière

Elevage

- Se former au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage **12**
- Anticiper les contrôles sur la conditionnalité des aides en élevage **13**
- CAP TAV spécialité bovins, ovins et caprins **14**
- Formation « éleveur infirmier de son troupeau ovin » **15**

Horticulture

- Maîtriser la Protection Biologique Intégrée sur fleurs coupées **16**
- S'initier au tri des jeunes plants de giroflée et élaborer des systèmes de rotations sur fleurs annuelles et rameaux décoratifs **17**

Jardins Espaces Verts

- Mettre en œuvre une stratégie intégrée de lutte contre le charançon rouge du palmier **18**

Œnologie

- Déguster les vins rosés **19**
- Elaborer des vins rosés **20**

Oléiculture

- Conduire son verger d'oliviers en production raisonnée ou en agriculture biologique **21**
- Tailler ses oliviers **22**
- Transformer ses olives **23**

Trufficulture

- S'initier à la trufficulture **24**
- La sylviculture truffière **25**

Viticulture

- Piloter sa fertilisation en viticulture **26**
- Piloter l'irrigation de son vignoble **27**
- Réussir le surgreffage de ses vignes **28**
- Réussir son palissage **29**
- S'initier à la biodynamie en viticulture **30**
- Gérer simplement son exploitation au bénéfice forfaitaire **31**
- Mieux connaître et optimiser la rentabilité de son exploitation **32**

approche projet

Commercialisation

- Concevoir la plaquette « ambassadrice » de son exploitation **33**
- Prévenir et maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire sur un point de vente **34**

Diversification

- Se professionnaliser en vente directe de produits du terroir sur des événements commerciaux (salons, foires) **35**
- Apprendre à fabriquer ses viennoiseries et desserts à la ferme **36**

Environnement

- Energie : les outils de gestion et de maîtrise sur mon exploitation **37**

Gestion

- La comptabilité agricole pour gérer son exploitation **38**

Informatique

- Mes parcelles : utiliser les outils informatiques **39**

Installation

- La conduite administrative et économique de son exploitation **40**
- Tout savoir sur l'agriculture bio **41**
- Donner une Dimension Economique à son Projet Agricole (DEPA) **42**

Juridique

- Les documents d'urbanisme en zone agricole **43**

Route des vins

- Faire déguster et savoir parler des spécificités des vins rosés **44**

Terres du Var

- La valorisation des produits varois : accueillir le client et faire déguster les produits du terroir **45**
- Commercialiser sur les marchés **46**

Tutorat

- Vers la qualification de Maître d'Apprentissage **47**

+
Formations
CERTIPHYTO
p 8 et 10

Bulletin
d'inscription
p 48

CERTIPHYTO Production (voie D)

Suite au Grenelle de l'environnement, un objectif de réduction de 50 % de l'utilisation des produits phytosanitaires a été fixé. Pour atteindre cet objectif, un plan d'actions national comportant en particulier des évolutions réglementaires est mis en œuvre. Dans ce cadre, un décret du 18 octobre 2011 fixe les conditions de délivrance des certificats individuels pour l'application des produits phyto-pharmaceutiques en exploitation agricole. Ces certificats obligatoires à compter du 1er octobre 2014 peuvent être obtenus à l'issue d'une formation spécifique (voie D). Rentrant dans ce cadre, la formation ci-après concerne l'activité «utilisation à titre professionnel des produits pharmaceutiques» dans les catégories «décideurs en exploitation agricole» et «opérateurs en exploitation agricole».

Objectifs

- Apporter une réponse appropriée à un problème phytosanitaire en prenant en compte les risques environnementaux et sanitaires liés aux produits
- Mettre en œuvre des pratiques respectueuses de la législation, depuis le stockage jusqu'à la gestion des effluents

Contenu

- Réglementation
 - Cadre réglementaire
 - Responsabilité de l'employeur, de l'applicateur.
- Prévention des risques pour la santé
 - Risques liés à l'utilisation des produits phytos
 - Mesures à prendre pour réduire les risques pour les êtres humains
 - Conduite à tenir en cas d'intoxication aiguë ou d'accident
- Prévention des risques pour l'environnement
 - Risques pour l'environnement et voies de contamination
 - Prévention des risques
- Stratégies visant à limiter le recours aux produits phyto-pharmaceutiques
 - Techniques alternatives à l'utilisation des produits phyto-pharmaceutiques
 - Evaluation comparative de l'utilisation des produits

Méthodes et pédagogie

- Exposés théoriques
- Visite d'exploitation
- Echanges entre participants
- Analyses des pratiques par autodiagnostic

	Durée 2 jours
	Dates Toute l'année
	Lieu Vidauban/Hyères Possibilité de réalisation sur site pour groupes constitués
	Public concerné Décideurs en exploitation agricole Opérateurs en exploitation agricole
	Intervenants Nelly JOUBERT Conseillère Environnement CA83 Préventeurs MSA Provence-Azur Médecins du travail Techniciens Filière CA83
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : pris en charge Salariés agricoles relevant du FAFSEA : pris en charge
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr

En exploitation agricole, par quel certificat suis-je concerné ?

	J'achète ou organise l'utilisation des produits phyto :	Je réalise les traitements :	Je dois obtenir mon Certiphyto :	Dans la catégorie suivante :
Je suis : chef d'exploitation en individuel / EARL / GAEC ou Gérant SCEA / SCEV	Oui	Oui ou Non	Oui	Décideur en exploitation agricole
	Non	Oui	Oui	Décideur en exploitation agricole
	Non	Non	Non	/
Je suis : conjoint collaborateur, aide familial, salarié agricole	Non	Oui	Oui	Opérateur en exploitation agricole
	Non	Non	Non	/
Je suis : directeur de vignoble, chef de culture, ...	Oui	Oui ou Non	Oui	Décideur en exploitation agricole
	Non	Non	Non	/

Durée de la validité du certiphyto production : 10 ans. La demande de renouvellement doit se faire 3 mois avant l'expiration du Certiphyto

Comment obtenir mon certificat :

- Voie A : sur diplôme obtenu au cours des 5 années précédant la date de ma demande. **Contactez la Chambre d'Agriculture pour connaître la liste des diplômes.**
- Voie D : en suivant une **formation de 2 jours** sur la réglementation, la prévention des risques pour la santé et l'environnement, les stratégies visant à limiter le recours aux produits phytosanitaires. Le VIVEA et le FAFSEA prennent en charge le coût des formations (voir page 8) **Contactez la Chambre d'Agriculture pour vous inscrire à une des sessions qu'elle organise.**
- Voie B : **en passant un test** de 20 questions. Il faut au moins 13 bonnes réponses pour obtenir le certificat. Si ce n'est pas le cas, il n'est pas possible de repasser le test, vous devez suivre la formation de 2 jours **Contactez la Chambre d'Agriculture.**
- Voie C : en suivant une **formation d'un jour et en passant un test** de 15 questions. Il faut au moins 10 bonnes réponses. Si ce n'est pas le cas, vous devrez suivre une journée de formation complémentaire. **Se renseigner auprès de la DRAAF PACA.**



CERTIPHYTO Travaux et services (voie D)

Suite au Grenelle de l'environnement, un objectif de réduction de 50 % de l'utilisation des produits phytosanitaires a été fixé. Pour atteindre cet objectif, un plan d'actions national comportant en particulier des évolutions réglementaires est mis en œuvre. Dans ce cadre, un décret du 18 octobre 2011 fixe les conditions de délivrance des certificats individuels pour l'application des produits phyto-pharmaceutiques en travaux et services. Ces certificats obligatoires à compter du 1er octobre 2013 peuvent être obtenus à l'issue d'une formation spécifique (voie D). Rentrant dans ce cadre, la formation ci-après concerne l'activité « utilisation à titre professionnel des produits pharmaceutiques » dans les catégories « décideurs en travaux et services » et « opérateurs en travaux et services ».

Objectifs

- Apporter une réponse appropriée à un problème phytosanitaire en prenant en compte les risques environnementaux et sanitaires liés aux produits
- Mettre en œuvre des pratiques respectueuses de la législation, depuis le stockage jusqu'à la gestion des effluents

Contenu

- Réglementation
 - Cadre réglementaire
 - Responsabilité de l'employeur, de l'applicateur
 - Agrément d'entreprises
- Prévention des risques pour la santé
 - Risques liés à l'utilisation des produits phytos
 - Mesures à prendre pour réduire les risques pour les êtres humains
 - Conduite à tenir en cas d'intoxication aiguë ou d'accident
- Prévention des risques pour l'environnement
 - Risques pour l'environnement et voies de contamination
 - Prévention des risques
- Stratégies visant à limiter le recours aux produits phyto-pharmaceutiques
 - Techniques alternatives à l'utilisation des produits phyto-pharmaceutiques
 - Evaluation comparative de l'utilisation des produits

Méthodes et pédagogie

- Exposés théoriques
- Visite d'entreprises
- Echanges entre participants
- Analyses des pratiques par autodiagnostic

	Durée 3 jours pour les décideurs 2 jours pour les opérateurs
	Dates Toute l'année
	Lieu Vidauban/Hyères Possibilité de réalisation sur site pour groupes constitués
	Public concerné Décideurs en travaux et services Opérateurs en travaux et services
	Intervenants Nelly JOUBERT Conseillère Environnement CA83 Préventeurs MSA Provence-Azur Médecins du travail Techniciens Filière CA83
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : pris en charge Salariés agricoles relevant du FAFSEA : pris en charge
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr

Qui est concerné par le Certiphyto « travaux et services » ?

Les applicateurs de produits phytopharmaceutiques en zone non agricole et en qualité de prestataires de service dans les zones agricoles. Sont donc concernés : les entreprises du paysage, le personnel des espaces verts des collectivités territoriales, les prestataires de service, les entreprises de désinfection, les entreprises de désinsectisation, ...

Deux catégories de Certificat individuels :

> « Décideur en travaux et services » : permet d'acheter, d'utiliser les produits et d'organiser leur utilisation chez un tiers. Ce certificat s'adresse aux chefs d'entreprise de prestation de service ou aux salariés d'entreprises ou de collectivités décidant et organisant l'application des produits phytosanitaires.

> « Opérateur en travaux et services » : permet d'utiliser les produits chez un tiers suivant les consignes données. Il s'adresse aux salariés d'entreprises ou de collectivités réalisant les traitements phytosanitaires.

A partir de quand doit-on être en possession du Certiphyto ? Obligation de détenir le Certiphyto à partir de **1 octobre 2013**

Réforme du DAPA

A partir du 1^{er} janvier 2012, le certificat « DAPA » n'est plus délivré, il est remplacé par le certificat individuel (le Certiphyto) qui peut être obtenu par l'une des quatre voies présentées plus bas.

En outre, à partir de 1^{er} octobre 2013, les entreprises privées doivent justifier d'être en possession d'un **agrément** délivré par le préfet. Cet agrément est obtenu sous 3 conditions :

- souscription d'une **police d'assurance** couvrant sa responsabilité civile professionnelle
- **certification** par un organisme certificateur, reconnu par l'autorité administrative. Parmi les conditions de cette certification, possession du Certiphyto pour le chef d'entreprise et tous les salariés qui utilisent des produits phytosanitaires.
- conclusion avec un organisme tiers, reconnu par l'autorité administrative, d'un **contrat** prévoyant le suivi nécessaire au maintien de la certification.

Dispositions transitoires : Les personnes déjà titulaires d'un DAPA, ou d'un Certiphyto obtenu entre fin 2009 et juin 2011, sont reconnues titulaires du certificat individuel jusqu'à la fin de la durée prévue de leur certificat.

4 voies d'accès au Certiphyto : Pour obtenir le Certiphyto, il existe 4 voies d'accès différentes :

Voies d'accès	FORMATION (D)	FORMATION + TEST (C)	TEST (B)	SUR DIPLÔME (A)
Description	suivi d'une formation sur la réglementation, la prévention des risques pour la santé et l'environnement, les stratégies visant à limiter le recours aux produits phytosanitaires	suivi d'une formation et le passage d'un test de quinze questions (45 minutes). Le candidat qui ne valide pas 10 questions sur les 15 devra suivre une journée de formation complémentaire	passage d'un test de 20 questions (1 heure). Si le candidat ne valide pas 13 questions sur les 20, il ne pourra plus s'y réinscrire et devra suivre la formation de 2 ou 3 jours.	sur diplôme ou titre obtenu au cours des 5 années précédant la date de la demande. La liste des diplômes est fixée par arrêté.
décideur travaux et services	Durée formation : 3 j	Durée formation : 2 j		
opérateur travaux et services	Durée formation : 2 j	Durée formation : 1 j		

Durée de validité du Certiphyto : La durée de validité du Certiphyto est de **5 ans**. La demande de renouvellement doit se faire 3 mois avant l'expiration du Certiphyto



Se former au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage (GBPH)

La réglementation impose à tout producteur de fromages fermiers de réaliser et formaliser une analyse des risques sanitaires sur son exploitation. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, élaboré par des professionnels de la filière et validé par les pouvoirs publics, est l'outil privilégié pour réaliser cette analyse. Les producteurs souhaitant utiliser ce guide doivent nécessairement être formés par un technicien agréé.

Objectifs

Connaître la réglementation pour réaliser et formaliser une analyse de risques sanitaires sur son exploitation

Contenu

- Utilité du GBPH : historique, la réglementation d'hygiène, microbiologie du lait, les 4 principaux germes à risques
- Appropriation du guide et de son utilisation : repérer ce que contient le GBPH, comprendre l'architecture d'une fiche, s'approprier les fiches "production", "produit", "opération"
- Analyse de ses pratiques et positionnement de son exploitation par rapport au GBPH : analyser ses pratiques, construire ses fiches "productions", "produits", "opérations"

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travail en binôme
- Travaux pratiques



Durée
2 jours



Dates
novembre 2012 /décembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Éleveurs



Intervenants
Alexandre LARRUHAT
Conseiller élevage CA83
Emilien FAYET
Actilait



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Anticiper les contrôles sur la conditionnalité des aides en élevage des ruminants

Les règles de conditionnalité des aides sont très contraignantes et parfois difficiles à comprendre pour les éleveurs. Les contrôles sur place montrent que la plupart des éleveurs sont en anomalie notamment quant à la tenue du registre d'élevage.

Objectifs

Acquérir les connaissances de base sur la conditionnalité des aides, et notamment au titre de la Santé et la Protection Animale afin de mieux anticiper les contrôles sur le terrain.

Contenu

- Acquisition des bases sur les différents champs de conditionnalité : les 5 grands champs
- Santé animale et protection animale : se mettre en conformité : méthodes d'enregistrement des pratiques et organisation

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Etude de cas
- Questions/réponses



Durée
1 jour



Dates
28 mars 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Éleveurs



Intervenants
Franck TILOTTA
Conseiller élevage CA83
Alexandre LARRUHAT
Conseiller élevage CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



CAP TAV : Certificat d'Aptitude au Transport d'Animaux Vivants (spécialité bovins, ovins et caprins)

La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8016 du 16/01/2007, le règlement N1/2005 (modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE) et le règlement N° 1255/97 relatifs à la protection des animaux en cours de transport, établissent l'obligation pour tout transporteur d'animaux ayant moins de 5 ans d'activité dans ce secteur, d'être possesseur d'une habilitation au Transport des Animaux Vivants.

Objectifs

- S'approprier la législation concernant le Transport des Animaux Vivants
- Respecter le bien-être animal
- Maîtriser les règles de sécurité
- Améliorer la qualité des produits et/ou prestations

Contenu

- Réglementation relative à la protection des animaux en cours de transport.
- Réglementation spécifique à la santé animale.
- Connaissance de l'animal et de ses comportements.
- Premiers soins et interventions sur les animaux.
- Impact du travail du chauffeur dans le cadre du transport des animaux.
- Visites d'entreprises, observations et interventions de professionnels

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travail en binôme
- Travaux pratiques



Durée
2 jours



Dates
novembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Éleveurs et salariés d'exploitation d'élevage ayant une fonction de transport



Intervenants
Franck TILOTTA
Conseiller élevage CA83
Yannick CROISIER,
CFPPA de Côte de St André



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : *nous consulter*



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Formation «Eleveur infirmier de son troupeau ovin»

Dans le cadre de la reconquête ovine, la Fédération Nationale des GDS a élaboré un kit de formation « Eleveur Infirmier de son troupeau ovin » en s'appuyant sur les compétences d'un certain nombre de GDS, dont le GDS 83. Cette formation, dispensée en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Var, s'adresse à tous les éleveurs désirant maîtriser les gestes de base dans l'inspection de leur troupeau et l'examen d'un ovin malade.

Objectifs

- Réagir efficacement face à un mouton malade
- Réaliser un premier examen médical de l'animal et les premiers gestes infirmiers
- Améliorer les pratiques des éleveurs dans la maîtrise des risques sanitaires sur leur exploitation

Contenu

- Les principales pathologies rencontrées en élevage ovin
- Les gestes à pratiquer pour réaliser un examen
- Exemple de scénario
- Utilisation raisonnée des médicaments

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Échanges et apports à partir de situations rencontrées par les stagiaires
- Travaux pratiques



Durée
1 jour



Dates
Novembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Éleveurs ovins



Intervenants
Franck TILOTTA
Conseiller Elevage CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Maîtriser la Protection Biologique Intégrée sur fleurs coupées

Après le Grenelle de l'environnement, il est d'actualité pour les exploitants désireux de respecter l'environnement de trouver des solutions alternatives pour la protection de leurs cultures. Dans ce cadre, la Protection Biologique Intégrée trouve toute sa place.

Objectifs

Appliquer les principes et méthodes de la PBI en cultures maraîchères et florales

Contenu

- Connaissance et reconnaissance des ravageurs
- Connaissance et reconnaissance des auxiliaires
- Identification des effets secondaires de la lutte chimique sur les auxiliaires
- Application pratique de la PBI

Méthodes et pédagogie

- Apports structurés par des supports visuels
- Visites terrain
- Travaux de groupe sur échantillons
- Echanges de pratiques



Durée
3 jours



Dates
novembre 2012



Lieu
Hyères



Public concerné
Horticulteurs et salariés d'exploitation horticole



Intervenants
Ange LHOSTE
Ingénieur SCRADH
Thierry SAVIO
Conseiller phyto CA 83
Représentants Firmes



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 294,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



S'initier au tri des jeunes plants de Giroflée et élaborer des systèmes de rotations sur fleurs annuelles et rameaux décoratifs

La filière horticole varoise a compris depuis bien longtemps que seul un savoir-faire de haut niveau lui permettra de relever les défis de demain. C'est ainsi que depuis maintenant 25 ans, elle teste sans relâche des nouvelles techniques et technologies culturales à travers la station d'expérimentation du SCRADH et avec la collaboration technique de la Chambre d'Agriculture du Var.

Objectifs

- S'initier et maîtriser la production d'espèces et variétés de fleurs coupées annuelles et de rameaux décoratifs dans le cadre de rotations intensives sous abri peu chauffé
- Repérer les atouts économiques de ces nouvelles rotations
- Utiliser le site extranet d'aide à la décision élaboré par les filières horticoles permettant d'optimiser l'occupation des serres

Contenu

- Connaissance des espèces et variétés qui vont être les composantes des rotations de cultures
- Elaboration des plannings de rotations personnelles
- Atelier pratique : techniques de tri de la giroflée au SCRADH
- Connaissance des espèces et variétés des rameaux décoratifs

Méthodes et pédagogie

- Exposé + témoignages
- Visites d'essais
- Travaux pratiques
- Travail individuel sur poste informatique



Durée
2 jours



Dates
03 juillet 2012
10 juillet 2012



Lieu
Hyères



Public concerné
Horticulteurs adhérents du SCRADH



Intervenants
Michel MALLAIT
Conseiller horticole CA83
Arthur CHABERT
Technicien horticole SCRADH
Laurent RONCO
Directeur du SCRADH
Christine DURAND
Hyères Hortipole
Benjamin HENAULT
Florisud 2
Gilles RUS
Directeur de la SICA MARCHE AU FLEURS



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Mettre en œuvre une stratégie intégrée de lutte contre le charançon rouge du palmier

Les palmiers de la Côte d'Azur sont sévèrement attaqués par des ravageurs introduits, au premier rang desquels le redoutable charançon rouge. Grâce à la détermination et la mobilisation de la profession auprès du Ministère de l'Agriculture, un arrêté ministériel rendant obligatoire la mise en œuvre sur le territoire national d'une stratégie intégrée et collective de lutte est paru au Journal Officiel le 21 juillet 2010. Cette stratégie repose en particulier sur un réseau d'intervenants habilités suite au suivi d'une formation spécifique. L'attestation délivrée à l'issue de cette formation permettra en conséquence aux entreprises d'être habilitées par la DRAAF/SRAL à intervenir sur les foyers de charançon rouge.

Objectifs

- Connaître la biologie des palmiers
- Connaître le *Rhynchophorus ferrugineus*, charançon rouge des palmiers
- Identifier sa présence en évitant de le confondre avec d'autres parasites
- Connaître les méthodes de lutte existantes
- Sélectionner la ou les méthodes appropriées et les mettre en pratique
- Connaître la législation en vigueur en matière de lutte

Contenu

- Connaissance de la réglementation
- Connaissance des techniques de diagnostic et des principaux problèmes phytosanitaires
- Identification des symptômes sur les palmiers et visualisation des moyens de lutte
- Application pratique des différentes méthodes de lutte

Méthodes et pédagogie

- Apports structurés par des supports visuels
- Repérage de palmiers contaminés et reconnaissance du ravageur responsable
- Exercices pratiques d'application des différentes méthodes de lutte



Durée
2,5 jours



Dates : 4 sessions de formations
Du 23 au 25 janvier 2012
Du 25 au 27 janvier 2012
septembre 2012
décembre 2012



Lieu
Var



Public concerné
Entrepreneurs du paysage
Salariés J.E.V.
Agents des Collectivités Territoriales



Intervenants
Patrick Robin
Conseiller Horticole CA 83
Michel Ferry
Chercheur INRA Espagne
Entrepreneur JEV



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 245,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Déguster les vins rosés

Le département du Var est LE département du vin rosé. Le maintien de la notoriété de cette production emblématique et mondialement connue passe par un maintien exigeant de sa qualité. La formation qui suit participe de cet objectif.

Objectifs

Reconnaître les qualités et les défauts d'un vin rosé pour mieux promouvoir son produit

Contenu

- Reconnaissance des défauts d'un vin rosé : les défauts rencontrés : oxydation, réduction, contamination l'origine des défauts rencontrés
- Distinction des différents arômes et des différentes saveurs du vin rosé : les différents arômes - les origines des arômes - les procédés les favorisant - les saveurs des vins rosés
- Connaissance des cas particuliers : les vins rosés élevés en bois - les vins rosés effervescents - les autres vins rosés français et étrangers

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Dégustations commentées



Durée
1 jour



Dates
20 avril 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viti-vinicole



Intervenants
Nathalie POUZALGUES
Œnologue Centre du Rosé



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Elaborer des vins rosés

Après 10 ans de recherche et d'expérimentation, le Centre du Rosé dispose d'une somme d'informations susceptibles de faire progresser la connaissance et la performance technique de la filière viticole varoise. Cette formation de deux jours a pour objectif de vous en livrer une partie.

Objectifs

Connaître et reconnaître les spécificités du vin rosé

Contenu

- Repérage du contexte du marché du vin rosé
- Connaissance des terroirs et des cépages provençaux
- Les nouvelles attentes des consommateurs : sucrosité, arômes, effervescent...
- Analyse sensorielle adaptée au vin rosé
- Identification des étapes clés de la vinification
- Perfectionnement aux techniques d'obtention des jus : macération, pressurage, inertage, enzymage, débourbage et travail des bourbes, collage et autres additifs
- Appropriation des derniers résultats scientifiques : diversité des vins rosés du monde, oxydation des moûts et des vins, arômes des vins rosés

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Dégustations commentées



Durée
2 jours



Dates
23 mars 2012
30 mars 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viti-vinicole



Intervenants
Laure CAYLA
Œnologue Centre du Rosé
Nathalie POUZALGUES
Œnologue Centre du Rosé



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Conduire son verger d'oliviers en production raisonnée ou en agriculture biologique

L'oléiculture connaît un renouveau dans notre département. Dans ce cadre, il est important d'opter pour des techniques de conduite efficaces et respectueuses de l'environnement. Pour vous accompagner dans vos choix, la Chambre d'Agriculture du Var vous propose une session de formation de deux jours qui sera aussi l'occasion d'échanges de pratiques entre producteurs et salariés.

Objectifs

Maîtriser les différents modes de conduite du verger d'oliviers

Contenu

- Identification des ravageurs et des maladies
- Mise en place de la lutte raisonnée
- Principes de fertilisation des sols
- Conduite de l'irrigation
- Maîtrise des techniques d'entretien du verger
- Raisonnement des coûts de production
- Mise en place des différentes pratiques pour la conduite en bio
- Spécificités de la conduite en agriculture biologique

Méthodes et pédagogie

- Apports structurés par des supports visuels et études de cas concrets
- Visite de vergers



Durée
2 jours



Dates
09 février 2012
19 avril 2012



Lieu
Vidauban + terrain



Public concerné
Oléiculteurs
Salariés du secteur oléicole



Intervenants
Rémi PECOUT
Conseiller oléicole CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Tailler ses oliviers

L'oléiculture connaît un renouveau dans notre département. Dans ce cadre, la maîtrise des techniques de taille tant pour la formation des jeunes arbres que pour la reconstruction des sujets adultes est un enjeu essentiel. Pour vous y aider la Chambre d'Agriculture du Var vous propose une session de formation de deux jours qui sera aussi l'occasion d'échanges de pratiques entre producteurs et salariés.

Objectifs

Maîtriser la taille de formation et de reconstruction de l'olivier

Contenu

- Les principes et techniques de taille de formation de l'olivier
- Les principes et techniques de taille de reconstruction de l'olivier
- Réalisation pratique

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques



Durée
2 jours



Dates
23 février 2012
13 mars 2012



Lieu
Vidauban et terrain



Public concerné
Oléiculteurs
Salariés du secteur oléicole



Intervenants
Rémi PECOUT
Conseiller arboriculture CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Salariés agricoles relevant du FAFSEA : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Transformer ses olives

La transformation des olives constitue une opportunité très intéressante de diversification des débouchés dans le contexte d'une production en huile parfois excédentaire. Avec cette session de formation de deux jours, vous serez capable de réaliser concrètement cette transformation tant pour les olives vertes que pour les olives noires.

Objectifs

Maîtriser les différentes techniques de transformation des olives noires et olives vertes

Contenu

- la récolte
- l'utilisation de la soude
- la désamérisation
- la mise en saumure
- les coûts des différentes techniques

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques



Durée
2 jours



Dates
06 septembre 2012
15 novembre 2012



Lieu
Vidauban et terrain



Public concerné
Oléiculteurs
Salariés du secteur oléicole



Intervenants
Rémi PECOUT
Conseiller arboriculture CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



S'initier à la trufficulture

La truffe est un produit rare et prisé. Afin de répondre aux besoins des consommateurs et générer un revenu supplémentaire pour le producteur trufficulteur, la mise en place de nouvelles truffières peut être une opportunité.

Objectifs

Implanter une truffière dans de bonnes conditions

Contenu

- Présentation historique de la production de la truffe
- Présentation des différents champignons
- Connaissance du milieu truffier : le sol, le champignon, l'arbre, le climat, plantes associées
- Travaux pratiques

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques
- Terrain



Durée
2 jours



Dates
21 novembre 2012
12 décembre 2012



Lieu
Vidauban et terrain



Public concerné
Futurs trufficulteurs



Intervenants
Rémi PECOUT
Conseiller trufficulture CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



La sylviculture truffière

Des forêts truffières existent mais ne sont plus exploitées. Cette formation s'inscrit dans le cadre de la protection et de la valorisation de l'environnement sylvicole (pare feux naturels).

Objectifs

Relancer la production spontanée des truffes sur des anciennes truffières

Contenu

- Choix des arbres et végétaux à conserver
- Choix des arbres à supprimer
- Le défrichement
- Le travail du sol
- Conduite de la truffière

Méthodes et pédagogie

- Exposés théoriques
- Visite d'exploitation
- Echanges entre participants



Durée
2 jours



Dates
15 mars 2012
27 mars 2012



Lieu
Ile de Coste Belle



Public concerné
Trufficulteurs



Intervenants
Rémi PECOUT
Conseiller trufficulture CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Piloter sa fertilisation en viticulture

La fertilisation permet d'assurer le bon fonctionnement du sol et la nutrition de la plante. Pour piloter au mieux la fertilisation, il est indispensable de connaître les besoins de la vigne, l'état du sol et les caractéristiques de la matière fertilisante apportée.

Objectifs

- Comprendre l'influence du sol sur l'alimentation de la vigne
- Raisonner la fertilisation en fonction des objectifs de production
- Interpréter les données nécessaires à la mise en œuvre de la fertilisation
- Elaborer un plan de fertilisation

Contenu

- Influence du type de sol sur l'alimentation de la vigne
- Raisonement des apports en fonction des objectifs de production (quantité et qualité)
- Les outils nécessaires au raisonnement de la fertilisation
- Elaboration d'un plan de fertilisation

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques



Durée
1 jour



Dates
10 février 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viticole



Intervenants
Claire BONTEMPS
Thomas ROSPARS
Conseillers viticoles CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Piloter l'irrigation de son vignoble

Même si les années récentes ont été épargnées par la sécheresse, il n'en demeure pas moins que le risque d'épisodes caniculaires reste fort dans notre département avec comme corollaire une perte de volume et de qualité du raisin. Toutefois, il est possible de mettre en place une irrigation de correction sur vignoble. Cette évolution des techniques de production passe par des critères réglementaires et des techniques de production.

Objectifs

- Connaître les textes réglementaires qui encadrent les pratiques de l'irrigation en viticulture
- Estimer les différents niveaux de contraintes hydriques
- Connaître les outils et méthodes qui argumentent la prise de décision de déclencher une irrigation

Contenu

- Les textes réglementaires
- Les données météorologiques
- Le réseau Chambre : irriguer quand ? Comment ?
- Dimensionnement du réseau, avec quel type de matériel et à quel coût
- Le déclenchement des irrigations
- Les outils de pilotage
- Les effets sur la vigne et le vin

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Présentation du matériel



Durée
1 jour



Dates
20 février 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viticole



Intervenants
Thomas ROSPARS
Conseiller viticole CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Réussir le surgreffage de ses vignes

Le surgreffage de la vigne par écussonnage en « Chip Bud » et « T Bud » est une technique prometteuse de rajeunissement et d'adaptation du vignoble varois. Généralement confiée à un prestataire de service, la technique peut tout à fait être réalisée par le personnel de l'entreprise à condition de suivre une formation adaptée. Economiquement intéressante, elle se substitue sous certaines conditions à l'arrachage/replantation.

Objectifs

- Connaître les différentes techniques de surgreffage
- Acquérir la pratique du surgreffage

Contenu

- Les différentes techniques de surgreffage (Chip-bud, T-bud, greffes en fentes)
- Avantages et inconvénients
- Période de réalisation
- Le matériel nécessaire
- Les temps de main d'œuvre
- Mise en pratique sur le terrain

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques



Durée
2 jours (4 demi-journées)



Dates
De février à octobre 2012



Lieu
Vidauban + terrain



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viticole



Intervenants
Claire BONTEMPS
Conseiller viticole CA83
Marc BIREBENT
Worldwide Vineyards



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Réussir son palissage

Le palissage de la vigne est une opération importante qui n'est réalisée qu'une fois, à la plantation de la vigne. Un palissage réussi doit répondre à de multiples objectifs, de mécanisation, de durabilité, de fonctionnalité, de coût. Le choix des matériaux (piquets, amarres, fils, dispositif d'implantation) n'est pas le fruit du hasard mais doit se raisonner en fonction de nombreux critères et notamment des contraintes qui seront exercées dans la durée sur ce palissage.

Objectifs

Acquérir de bonnes bases de réflexion et de connaissances pour éviter les erreurs habituelles difficiles voire impossibles à corriger par la suite.

Contenu

- Les objectifs du palissage
- Les contraintes liées au palissage
- L'organisation et la réalisation de palissage
- Coût de la mise en place d'un palissage

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Visite d'exploitations
- Travaux pratiques



Durée
1,5 jour



Dates
Novembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viticole



Intervenants
COMBIER Mathieu
Conseiller Viticole CA83
Franck FOURMENT
Conseiller d'Entreprise CA83
Mr LECLERCQ
CEP Consulting



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 147,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



S'initier à la biodynamie en viticulture

La viticulture en biodynamie est un mode de conduite qui respecte les sols et les rythmes de la nature. Ces pratiques culturales s'inscrivent dans la démarche de l'agriculture biologique, suscite actuellement un regain d'intérêt.

Objectifs

S'initier à une agriculture en biodynamie sur exploitation viticole

Contenu

- Les concepts de base sur lesquels repose la biodynamie
- Utilisation des préparations biodynamiques pour les cultures
- Utilisation des préparations biodynamiques pour les composts
- Raisonnement de la fertilisation et du travail du sol
- Raisonnement de la protection phytosanitaire
- Compréhension et utilisation des rythmes lunaires et cosmiques
- La fertilité de son sol en agriculture biodynamie

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Visite d'exploitations
- Tour de table
- Questions réponses



Durée
2 jours



Dates
Avril 2012



Lieu
Vidauban + Hyères



Public concerné
Viticulteurs
Salariés du secteur viticole



Intervenants
Garance MARCANTONI
Conseiller viticole CA83
Sophie DRAGON
Animatrice AGRIBIOVAR



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Gérer simplement son exploitation au bénéfice forfaitaire

Cette formation répond au besoin des viticulteurs qui n'ont pas l'obligation de tenir une comptabilité mais souhaitent quand même disposer d'un outil de gestion qui leur permet d'apprécier la rentabilité de leur exploitation, leur capacité de remboursement ou leur capacité d'investissement.

Objectifs

Acquérir les méthodes et les outils de bases de la gestion pour une meilleure lisibilité de son exploitation

Contenu

- La différenciation entre recettes et dépenses de l'exploitation et celles du domaine privé
- Méthode de classement
- Méthode d'enregistrement
- Analyse des principaux résultats économiques

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques
- Simulation sur tableur



Durée
1 jour



Dates
Décembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs imposés au bénéfice forfaitaire



Intervenants
Franck FOURMENT
Conseiller de Gestion CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Mieux connaître et optimiser la rentabilité de son exploitation

Où est-ce que mon exploitation est performante, quels sont mes produits les plus rentables, où est-ce que je perds de l'argent ? Autant de questions auxquelles cette formation a pour objectif de répondre pour vous aider à améliorer vos résultats.

Objectifs

- Connaître avec précision les coûts de revient des produits de l'exploitation, en fonction de leur nature (AOP, IGP, VSIG), de leur circuit de commercialisation et de leur mode de conditionnement
- Evaluer la rentabilité des différentes stratégies de vente
- Actionner les bons leviers pour améliorer les stratégies évaluées

Contenu

- Appropriation d'un schéma d'analyse comptable spécifique à la viticulture
- Calcul des coûts de revient par produits, conditionnements, circuits
- Analyse des performances par produits et circuits
- Amélioration des stratégies de production et de commercialisation

Méthodes et pédagogie

- Apports théoriques et illustrations
- Etude d'un exemple concret
- Utilisation d'un logiciel spécifique



Durée
1,5 jour (3 demi-journées)



Dates
Novembre/décembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs



Intervenants
Franck FOURMENT
Conseiller d'Entreprise CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 144,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Concevoir la plaquette « ambassadrice » de son exploitation

L'augmentation de la demande des consommateurs en produits de qualité est un synonyme de plus-value. Toutefois, il est important pour une exploitation de se démarquer de la concurrence : de mettre en valeur son entreprise, ses savoir-faire et de bien communiquer sur les produits issus de son exploitation en affichant une offre attractive et différenciante. Cette formation d'aide à la conception d'outils de communication permettra de valoriser son exploitation et de mettre en avant sa production.

Objectifs

Acquérir les règles de bases de conception d'un support de communication visuel

Contenu

- Une plaquette, pour quoi faire ? quelles finalités, quels messages ?
- Le logo, utile ou pas ? quel logo pour mon entreprise agricole ? le format de la plaquette : lequel est le plus adapté à mon circuit de commercialisation ? faut-il des plaquettes ? de quel budget je dispose ?
- Quels sont les exemples d'accroche les plus percutantes ? les informations incontournables. Les tarifs : imprimés sur la plaquette ou sur un document annexe
- Les photos, leurs types, les légendes
- Les couleurs, la police de caractère

Méthodes et pédagogie

- Echanges
- Discussions
- Techniques d'animation actives et participatives à partir de cas concrets



Durée
2 jours



Dates
15 mars 2012
19 mars 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Exploitants agricoles et autres actifs familiaux commercialisant sur les Marchés de Producteurs de Pays, membres des réseaux Agritourisme, participant à des événements commerciaux, etc



Intervenants
Christine DULBECCO
Technicienne CA83
Marie-Dominique QUILICI
Kallista Consulting



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Prévenir et maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire sur un point de vente

Depuis le 1er janvier 2006, de nouvelles dispositions réglementaires communément appelées « PAQUET HYGIENE » sont entrées en vigueur. Tous les acteurs du monde agro-alimentaire et agricole sont concernés. Cette action de formation s'adresse plus précisément aux agriculteurs qui vendent en direct leurs produits, en individuel ou en collectif, dans un local de vente et d'entreposage.

Objectifs

- Acquérir les bases en matière de règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Identifier les points clés à surveiller
- Mettre en place des mesures pour garantir la sécurité

Contenu

- Connaissance des mesures préventives
 - L'hygiène du personnel (discipline, responsabilité)
 - Le plan de nettoyage (efficacité)
 - Le suivi des matières premières (cahier de charges, contrôle)
- Prise en compte de la sécurité alimentaire
 - Les objets de maîtrise
 - Les valeurs cibles (limite critique)
 - Les éléments de surveillance
 - Les corrections et actions correctives
- Mise en place de la traçabilité
 - Les procédures de vérification
 - Les contrôles et l'analyse des résultats
 - Les enregistrements nécessaires

Méthodes et pédagogie

- Exposés
- Etudes de cas sur place
- Echanges et témoignages



Durée
1 jour



Dates
17 janvier 2011



Lieu
Tourrettes



Public concerné
Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles salariés ou non qui commercialisent en vente directe dans un local



Intervenants
Catherine LEREBOURG
Capforma CCIV
Christine DULBECCO
technicienne CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 98,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Se professionnaliser en vente directe de produits du terroir sur des événements commerciaux (salons, foires)

La commercialisation en circuits courts consiste pour les exploitants à prendre en charge toute ou partie des étapes de transformation/valorisation de sa production. Elle consiste également à vendre directement ses produits aux consommateurs. L'approche de vente sur des événements commerciaux implique de connaître la réglementation sur l'étiquetage mais aussi une approche « vendeur » que doivent assimiler les agriculteurs.

Objectifs

Se professionnaliser en vente directe de produits du terroir sur des événements commerciaux (salons, foires)

Contenu

- Réglementation : conditions de commercialisation des produits Miel, Huile d'olive, Confiture et confiture de marrons
- Prospection de la clientèle en amont du salon
- Modalités de réalisation d'une mini étude de marché par rapport à la destination et le type de salon
- Choix des salons et événements les plus appropriés à ses produits
- Les différentes étapes d'une vente : analyse du client, déroulement de la vente et de ses 3 phases (accueil/découverte du client, dégustation, conclusion)
- Les règles de base de l'argumentation
- La construction d'un argumentaire
- Les techniques de conclusion
- La vente du service autour du produit

Méthodes et pédagogie

- Apports théoriques,
- Echanges de pratiques
- Jeux de rôle filmés



Durée
2 jours



Dates
30 janvier 2012
06 février 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Exploitants agricoles participant à des événements commerciaux (Salons, Foires)
Salariés d'OPA



Intervenants
Stéphanie CORBALAN
Responsable du Service Promotion—CA83
Marie-Dominique QUILICI
Kallista Consulting
Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Fabriquer ses viennoiseries et desserts à la ferme

Une manière de se diversifier et de se démarquer, en proposant à sa clientèle des produits «faits maison». Les propriétaires de chambre d'hôtes, avec ou sans table d'hôtes, les fermiers aubergistes sont concernés par cette formation. Pour les autres agriculteurs, c'est aussi la possibilité de valoriser des matières premières produites sur l'exploitation : fruits, safran, etc...

Objectifs

Fabriquer avec les moyens techniques appropriés des produits à forte rentabilité

Contenu

- Expression des attentes
- Lecture des fiches process
- Applications pratiques :
 - Fabrication de croissant
 - Fabrication de brioche
 - Fabrication de pain viennois
 - Fabrication d'une génoise
 - Fabrication de crème pâtissière
 - Fabrication d'un framboisier
 - Fabrication d'un fondant aux fruits

Méthodes et pédagogie

- Fiches pratiques
- Travaux pratiques
- Échanges et témoignages

	Durée 2 jours
	Dates 09 janvier 2012 10 janvier 2012
	Lieu Cotignac
	Public concerné Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles pratiquant une activité agritouristique
	Intervenants Francis MARTINET FICATUM Conseil Christine DULBECCO Technicienne CA83
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 196,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Energie : les outils de gestion et de maîtrise de l'énergie sur mon exploitation

L'impact sur l'environnement des énergies fossiles et les coûts élevés des énergies utilisées conduisent les agriculteurs vers la mobilisation des énergies renouvelables et les économies d'énergie. Les enjeux en présence sont multiples et vont de la gestion des intrants à la parcelle jusqu'au mode de commercialisation. Cette formation vise à mettre en perspective les pistes d'amélioration du bilan énergétique global propre à chaque exploitation.

Objectifs

- Développer une approche énergétique globale de son activité par l'identification de ses principaux postes de consommation.
- Analyser les pistes d'amélioration par l'intermédiaire d'indicateurs technico-économiques référencés nationalement.
- Connaître les programmes d'aides pour accompagner les investissements.

Contenu

- Rappel des grands principes d'un bilan énergétiques en agriculture
- Energies et agriculture : connaître les enjeux et acteurs d'une politique énergétique agricole
- Les outils de diagnostic : la méthode et les données à analyser
- Interprétations, compréhension et limites des résultats produits
- Monter un plan d'actions pour l'optimisation du système de production. Evaluer et quantifier les économies réalisables.
- Les aides et démarches collectives pour financer les nouveaux investissements

Méthodes et pédagogie

- Exposés théoriques
- Visite d'exploitation
- Echanges entre participants
- Analyses des pratiques par auto diagnostic

	Durée 2 jours
	Dates Novembre 2012
	Lieu Vidauban
	Public concerné Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles
	Intervenants Nelly JOUBERT Conseiller environnement CA83
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 98,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



La comptabilité agricole pour gérer son exploitation

Dans le contexte économique actuel, il est important de connaître pour les exploitants le seuil de rentabilité de leur exploitation. Cette analyse passe par une bonne compréhension de l'outil comptable. Cette formation permettra aux participants de comprendre les mécanismes comptables d'une entreprise agricole et de maîtriser les différentes écritures.

Objectifs

- Découvrir l'importance du chiffre d'affaires dans la gestion d'une exploitation
- Maîtriser les notions comptables permettant d'analyser son activité, ses prix de revient et d'anticiper ses besoins de financement

Contenu

- Les principes de bases : actif/passif, débit/crédit
- L'enregistrement des achats et ventes
- L'enregistrement de la trésorerie
- Le pointage des tiers
- Le principe de la TVA : comment la déclarer et comment la récupérer
- La notion des stocks et des amortissements
- Le cas des subventions : comment les intégrer dans un plan comptable
- Le revenu disponible : la détermination d'un prix de revient ou d'une marge
- Comment passer au réel

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Etude de cas
- Questions réponses



Durée
3 jours



Dates
Novembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles
Salariés ou non



Intervenants
CER France Provence



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 294,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Mes parcelles : utiliser les outils informatiques

Cette action de formation s'inscrit dans le cadre du développement des outils informatiques "Mes parcelles" à l'échelle de la Région PACA. Ces outils sont destinés aux agriculteurs souhaitant avoir des outils informatiques puissants et simples d'utilisation grâce à l'utilisation d'un portail cartographique. L'agriculteur pourra avoir ainsi à sa disposition des outils lui permettant de gérer son assolement (geoparcelle), d'enregistrer ses interventions culturales (geofertil@net) et enfin de croiser ses données du sol avec les données de son élevage (module élevage).

Objectifs

S'initier à l'utilisation des outils informatiques afin de cartographier, décrire son assolement pour un suivi de gestion et de traçabilité et de raisonnement de sa fertilisation

Contenu

- Prise en main de l'outil informatique
- Connaissance et utilisation de Géoparcelle
- Enregistrement et consultation des données
- Réalisation d'une marge brute pour améliorer la gestion technico-administrative des cultures
- Utilisation de l'outil geofertil@net adapté à son exploitation

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Travaux pratiques sur ordinateur



Durée
2 jours



Dates
Novembre 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles



Intervenants
Guillaume FERRANDO
Conseiller Environnement CA83



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



La conduite administrative et économique de son exploitation

L'agriculture nourrit les Hommes, contribue à l'aménagement des territoires, dynamise la ruralité, participe à la préservation de la biodiversité. Etre agriculteur nécessite des connaissances et compétences à la fois techniques, économiques, de gestion et humaines. Le futur installé doit être bien préparé à la conduite de son exploitation.

Objectifs

- Réussir la création de son exploitation

Contenu

- Le contexte agricole varois
- Le statut de l'exploitation et quelques règles d'urbanisme
- La création d'une entreprise en agriculture
- Les modes de financement
- Les aspects juridiques et fiscaux de l'exploitant et de son exploitation
- Les aides, financements et subventions en agriculture
- Le statut social et la prévention des risques de l'exploitant
- Les assurances en agriculture

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Questions/réponses

	Durée 3 jours
	Dates : 4 sessions 09, 13, 16 janvier 2012 26, 30 mars et 02 avril 2012 25, 28 juin et 03 juillet 2012 15, 18, 23 octobre 2012
	Lieu Vidauban
	Public concerné Porteurs de projets
	Intervenants Aurélia GRECH - Conseillère Projet CA83 Olivier ABAZIOU - Juriste CA83 Banques CER - Notaire - Conseil Général - DDTM - préventeurs MSA - Assurances
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 294,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Tout savoir sur l'agriculture bio

La préservation de l'environnement et la juste valorisation de la production sont les priorités de la Chambre d'Agriculture du Var. Dans ce cadre, il apparaît important de faire découvrir ce qu'est l'agriculture biologique aux futurs créateurs d'exploitation et de faire connaître les différents circuits de vente envisageables pour leur projet, principalement en direct afin de créer une structure viable.

Objectifs

- Concevoir une exploitation en agriculture biologique
- Acquérir les bases nécessaires à la mise en projet de vente directe

Contenu

- les principes généraux, éthique et philosophie de l'agriculture biologique
- la démarche de certification en AB : réglementation, étapes, notification
- les aides possibles
- l'accompagnement technico-économique
- la dynamique des filières bio : tendances, projets collectifs et techniques, circuits de commercialisation
- Les différentes formes de vente directe

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Échanges et témoignages

	Durée 1 jour
	Dates : 4 sessions 20 janvier 2012 06 avril 2012 06 juillet 2012 26 octobre 2012
	Lieu Vidauban
	Public concerné Porteurs de projets
	Aurélia GRECH Conseillère Projet CA83 Sophie DRAGON Animatrice AGRIBIOVAR Marie SUSINI FRCA
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 98,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Donner une Dimension Economique à son Projet Agricole (DEPA)

L'agriculture nourrit les Hommes, contribue à l'aménagement des territoires, dynamise la ruralité, participe à la préservation de la biodiversité. Etre agriculteur nécessite des connaissances et compétences à la fois techniques, économiques, de gestion et humaines. Le futur installé doit être bien préparé à la conduite de son exploitation.

Objectifs

- Raisonner globalement et de manière cohérente le système de production en prenant en compte ses différentes dimensions, en intégrant les enjeux du développement durable principalement économique mais aussi social et environnemental
- Intégrer la dimension sociale dans le projet professionnel : organisation du travail, gestion des relations humaines dans le cadre d'une forme de travail collectif

Contenu

- Simulation d'une exploitation
- Établissement d'un plan de production, d'investissement et de financement
- Établissement d'une trésorerie prévisionnelle
- Evaluation des besoins en investissement
- Estimation des coûts et chiffre d'affaires
- Evaluation des besoins et coût du besoin en travail
- Détermination de sa trésorerie mensuelle sur les 2 premières années
- Analyse du projet à partir des résultats obtenus et des connaissances acquises
- Solutions alternatives aux faiblesses du projet

Méthodes et pédagogie

- Travail en salle informatique
- Echanges
- Tour de table

	Durée 2 jours
	Dates : 2 sessions 6 et 13 février 2012 Novembre 2012
	Lieu Hyères
	Public concerné Porteurs de projets
	Intervenants Aurélia GRECH Conseillère Projet CA83 Jacques MOREL Conseiller Formation CFPPA Hyères
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 196,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Les documents d'urbanisme en zone agricole

A l'initiative du maire ou à la demande du préfet, le P.L.U. fixe des règles générales et les servitudes d'utilisation des sols afin de réaliser les objectifs prévus par les schémas de cohérence territoriale. A ce titre, le P.L.U. doit préciser l'affectation des sols, la destination et la nature des constructions, l'aspect extérieur et les abords des constructions, la densité de construction admise, le tracé des voies de circulation, des installations d'intérêt général, des espaces verts.

Objectifs

Se familiariser avec la réglementation en matière de servitude et de droits des sols en zone agricole

Contenu

- Connaître les servitudes : les servitudes de passage, les propriétés en commun, les canaux d'irrigation - les impacts des servitudes sur la propriété privée agricole : les droits et obligations liés aux servitudes, la responsabilité des propriétaires
- Connaître les droits à la construction en zone agricole : les droits à construire en zone agricole, autorisation d'occuper le sol, les conditions requises pour construire en zone agricole, la demande de permis de construire : les formalités administratives, le dépôt du dossier, l'instruction du dossier
- Le permis de construire et activités agro-touristiques : la vente directe, les gîtes, fermes auberges, chambres d'hôtes

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Etudes de cas
- Questions/réponses

	Durée 2 jours
	Dates 14 juin 2012 21 juin 2012
	Lieu Vidauban
	Public concerné Chefs d'exploitation et autres actifs agricoles
	Intervenants Olivier ABAZIOU Juriste Chambre d'Agriculture du Var.
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 196,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Faire déguster et savoir parler des spécificités des vins rosés

La route des vins de Provence couvre 9 AOC et plusieurs vins de pays. Les visiteurs de cette route œnologique sont potentiellement désireux de découvrir la région dans sa diversité. Il est donc nécessaire de permettre aux vignerons-adhérents d'approfondir leurs connaissances des différents terroirs pour être de bons prescripteurs et transmettre l'art de la dégustation.

Objectifs

Connaître les vins rosés de Provence pour mieux les vendre



Durée
2 jours



Dates
14 mars 2012
11 avril 2012



Lieu
Vidauban



Public concerné
Viticulteurs et autres actifs salariés ou non des entreprises adhérentes de la Route des Vins



Intervenants
Samuel GARNIER
Conseiller CA83
Eve IRIBARNE
Consultante VINAC
Nathalie POUZALGUES
Œnologue Centre du Rosé



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr

Contenu

- Identification des différents terroirs du périmètre
- Identification des différents arômes et des couleurs propres aux vins rosés
- Connaissance et utilisation du vocabulaire adapté afin de faire découvrir l'art de la dégustation
- Mise en situation de vente avec utilisation du vocabulaire approprié (positionnement du produit, accords mets et vins...)

Méthodes et pédagogie

- Exposé et cas concrets
- Dégustation commentée des vins
- Liste de vocabulaire
- Jeux de rôle
- Exercices pratiques



La valorisation des produits varois : accueillir le client et faire déguster les produits du terroir

Dans le cadre du programme de valorisation des produits varois mené par le Conseil Economique Varois, un réseau de points de vente labellisés "Terres du Var" est en cours de structuration. Les points de vente adhérents à la marque départementale, et en premier lieu les caves coopératives concernées, seront autant de vitrines pour les produits locaux. Dans ce cadre, pour mettre en avant ces produits de manière efficace, il s'avère indispensable de former les responsables de l'accueil de la clientèle à la valorisation et à la dégustation des produits du terroir.

Objectifs

- Accueillir et évaluer le client
- Mettre en avant les produits dans un rayon
- Déguster et parler des produits varois

Contenu

- Accueil du client et évaluation de ses attentes
- Valorisation et mise en avant des produits du terroir dans le rayon et dans le magasin
- Appropriation de la Démarche «Terres du Var»
- Analyse sensorielle et acquisition du vocabulaire spécifique à la dégustation des produits du terroir varois : miel, châtaigne, huile d'olive

Méthodes et pédagogie

- Apports structurés par des supports visuels
- Mise en situation
- Interaction avec les participants
- Echanges, témoignages
- Dégustations



Durée
2 jours



Dates
Avril 2012



Lieu
Gonfaron + Brignoles



Public concerné
Chefs d'exploitation et autres actifs salariés ou non des entreprises adhérentes de «Terres du Var»



Intervenants
Alexandra ESTIVAL
Technicienne Agritourisme/Promotion - CA83
Remi PECOUT
Conseiller Oléicole CA83
Mr PICARD - ADAPI
Anne Laure LLOBET
Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var
Massimo AMBROSIO
Cabinet Conseil Marketing et Design DESIGN DIVINO



Frais pédagogiques
Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : *pris en charge*

Autre public : 196,00 €



Frais de repas
à la charge des participants

Responsable du stage
Cécile BRUNO
04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Commercialiser sur les marchés

Dans le cadre du programme de valorisation des produits varois mené par le Conseil Economique Varois, un réseau de points de vente labellisés «Terres du Var» est en cours de structuration. Les marchés sont des lieux de vente privilégiés pour mettre en avant les produits du terroir et les espaces de vente. Dans ce cadre, il s'avère indispensable de former les vendeurs proposant leurs produits sur les marchés dans l'accueil du client et la mise en avant de leurs produits. La participation à cette formation revêt un caractère obligatoire pour les candidats désirant adhérer à «Terres du Var» et proposant leurs produits sur les marchés en vente directe.

Objectifs

- Accueillir le client et évaluer ses attentes
- Mettre en avant les produits sur son stand
- S'approprier la charte scénographique Terres du Var et les outils de communication à disposition
- Repérer les éléments stratégiques de communication pour les emballages et supports de communication

Contenu

- Les motivations d'achat et l'interpellation du client
- Information du client et communication autour de ses produits et de son exploitation
- Mise en valeur de ses produits, de son savoir-faire
- Présentation de la charte scénographique Terres du Var
- Les outils de communication à disposition
- Les règles à respecter
- Les erreurs à ne pas commettre
- Diagnostic succinct des emballages et supports de communication des stagiaires
- Travaux pratiques sur les emballages et plaquettes des produits des participants

Méthodes et pédagogie

- Exposés
- Etudes de cas sur place
- Echanges de cas sur place
- Mise en situation



	Durée 1 jour
	Dates : 2 sessions 25 janvier 2012 04 avril 2012
	Lieu Vidauban
	Public concerné Chefs d'exploitation et autres actifs salariés ou non des entreprises adhérentes de «Terres du Var» commercialisant sur les marchés
	Intervenants Alexandra ESTIVAL Conseillère Agritourisme CA83 Massimo AMBROSIO Cabinet Conseil Marketing et Design DESIGN DIVINO
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 98,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr



Vers la qualification de Maître d'Apprentissage

Depuis le 1er juillet 2007, le dispositif des aides régionales au développement de l'apprentissage a évolué. Parmi les aides régionales à l'égalité des chances se trouve celle sur la Qualification des Maîtres d'Apprentissage. D'un montant de 400 euros/an pour le contrat considéré, elle sera attribuée à l'exploitation à laquelle le maître d'apprentissage est rattaché et sous certaines conditions déclinées en 10 points. Parmi celles-ci figure une formation d'une durée minimum de 2 jours.

Objectifs

- Développer la qualité de la fonction tutorale
- Préparer les tuteurs à mieux appréhender les différents rôles et fonctions à assumer durant la période de formation d'un apprenti

Contenu

- Connaissance de l'environnement législatif du travail et des métiers du secteur agricole
- L'accueil et l'intégration d'un jeune apprenti dans l'entreprise
- Prévention des risques et sécurité sur l'exploitation
- La transmission des savoir-faire
- L'évaluation

Méthodes et pédagogie

- Exposé
- Jeux de rôle, mises en situation
- Questions/réponses et cas concrets

	Durée 2 jours
	Dates 20 mars 2012 27 mars 2012 2ème session prévue en novembre 2012
	Lieu Hyères
	Public concerné Tuteurs salariés ou non au sein des entreprises accueillant des Apprentis
	Intervenants René CALVELLI Chef du Service Formation-Installation – CA83 Hélène BEUNON - Préventeur MSA Provence-Azur Noel QUIPOURT - Inspecteur du Travail DIRECCTE Xavier DUBUS - Directeur de CFA de Hyères
	Frais pédagogiques Contributeurs VIVEA (Agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires) : <i>pris en charge</i> Autre public : 196,00 €
	Frais de repas à la charge des participants
	Responsable du stage Cécile BRUNO 04.94.12.32.82 - cecile.bruno@var.chambagri.fr

bulletin d'inscription

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : Fax :

Email :



Je m'inscris à la formation :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Certiphyto Production : décideurs en exploitation agricole | <input type="checkbox"/> S'initier à la biodynamie en viticulture |
| <input type="checkbox"/> Certiphyto Production : opérateurs en exploitation agricole | <input type="checkbox"/> Gérer simplement son exploitation au bénéfice forfaitaire |
| <input type="checkbox"/> Certiphyto Travaux et services : décideurs en travaux et services | <input type="checkbox"/> Mieux connaître et optimiser la rentabilité de son exploitation |
| <input type="checkbox"/> Certiphyto Travaux et services : opérateurs en travaux et services | <input type="checkbox"/> Concevoir une plaquette « ambassadrice » de son exploitation |
| <input type="checkbox"/> Se former au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage | <input type="checkbox"/> Prévenir et maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire sur un point de vente |
| <input type="checkbox"/> Anticiper les contrôles sur la conditionnalité des aides en élevage | <input type="checkbox"/> Se professionnaliser en vente directe de produits du terroir sur des événements commerciaux (salons, foires) |
| <input type="checkbox"/> CAP TAV spécialité bovins, ovins et caprins | <input type="checkbox"/> Fabriquer ses viennoiseries et desserts à la ferme |
| <input type="checkbox"/> Formation « éleveur infirmier de son troupeau d'ovins » | <input type="checkbox"/> Energie : les outils de gestion et de maîtrise de l'énergie sur mon exploitation |
| <input type="checkbox"/> Maîtriser la Protection Biologique Intégrée sur fleurs coupées | <input type="checkbox"/> La comptabilité agricole pour gérer son exploitation |
| <input type="checkbox"/> S'initier au tri des jeunes plants de giroflée et élaborer des systèmes de rotations sur fleurs annuelles et rameaux décoratifs | <input type="checkbox"/> Mes parcelles : utiliser les outils informatiques |
| <input type="checkbox"/> Mettre en œuvre une stratégie intégrée de lutte contre le charançon rouge du palmier | <input type="checkbox"/> La conduite administrative et économique de mon exploitation |
| <input type="checkbox"/> Déguster les vins rosés | <input type="checkbox"/> Tout savoir sur l'agriculture bio |
| <input type="checkbox"/> Elaborer des vins rosés | <input type="checkbox"/> Donner une Dimension Economique à son Projet Agricole (DEPA) |
| <input type="checkbox"/> Conduire son verger d'oliviers en production raisonnée ou en agriculture biologique | <input type="checkbox"/> Les documents d'urbanisme en zone agricole |
| <input type="checkbox"/> Tailler ses oliviers | <input type="checkbox"/> Faire déguster son vin et partager les spécificités des vins de Provence |
| <input type="checkbox"/> Transformer ses olives | <input type="checkbox"/> La valorisation des produits varois : accueillir le client et faire déguster les produits du terroir |
| <input type="checkbox"/> S'initier à la trufficulture | <input type="checkbox"/> Commercialiser sur les marchés |
| <input type="checkbox"/> La sylviculture truffière | <input type="checkbox"/> Vers la qualification du Maître d'Apprentissage |
| <input type="checkbox"/> Piloter sa fertilisation en viticulture | |
| <input type="checkbox"/> piloter l'irrigation de son vignoble | |
| <input type="checkbox"/> Réussir le surgreffage de ses vignes | |
| <input type="checkbox"/> Réussir son palissage | |

Je suis exploitant agricole, conjoint collaborateur participant aux travaux, aide familial, cotisant solidaire

Je suis salarié agricole relevant du FAFSEA

Je suis un autre public

Je joins un chèque de € à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture du Var et je le retourne à :

Chambre d'Agriculture du Var
Service Formation—Installation
727, Avenue Alfred Décugis
83400 HYERES

Signature.....



Liste non exhaustive !
Consultez notre site
www.ca83.fr
tout au long de l'année.

Le crédit d'impôt pour motif de formation

Depuis août 2006, les chefs d'entreprise peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'ils participent à des actions de formation.

Dans le cadre de la loi en faveur des PME (loi 2.8.2005 art. 3), **tout chef d'entreprise**

au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt correspondant au SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an. Les associés de sociétés de personnes et les sociétés commerciales (SARL, SA...) sont concernés par le dispositif.

A titre d'exemple, le dirigeant d'une société assujettie à l'impôt sur les sociétés a effectué 21 heures de formation en 2010. Le crédit d'impôt s'élèvera à **193,62 €** (21 x 9,22 € - SMIC horaire 2012) imputable sur l'impôt sur le revenu, soit sur l'impôt sur les sociétés.

Comment bénéficier du crédit d'impôt ?

Les entreprises déposent la déclaration spéciale (Cerfa n° 12635*01 téléchargeable sur www.impot.gouv.fr) auprès du comptable de la direction générale des impôts qui permet de déterminer le crédit d'impôt pour « dépenses de formation » des dirigeants, imputable sur l'impôt sur les sociétés ou sur l'impôt sur le revenu.

Justificatifs à conserver

- L'attestation de stage délivrée par l'organisme de formation comportant le n° de déclaration d'activité attribué par la DRTEFP
- La facture de la participation des stagiaires aux frais de formation

Le remplacement pour formation

Le VIVEA et le Service de Remplacement France ont signé le 23 mai 2006 un accord national afin de le promouvoir et de faciliter ainsi l'accès à la formation.

Cet accord a pour but de renforcer le par-

tenariat entre les deux réseaux et de définir les modalités de coopération aux niveaux national, régional et départemental. Il vise à promouvoir le remplacement et inciter de ce fait à aller en formation. Il a aussi pour objectif d'optimiser l'utilisation

des fonds existants (CASDAR notamment) et de mobiliser de nouveaux financements (conseils généraux, régionaux, FSE...) afin de diminuer le coût de remplacement de la journée pour les agriculteurs (entre 90 et 130 € en moyenne).

Pour tout renseignement, contactez le Service de Remplacement des Agriculteurs du Var :

143, rue Jean Aicard
83300 DRAGUIGNAN
Tél. : 04 94 60 44 48
serva83@wanadoo.fr
Contact : Nathalie CABROL

Conditions générales de vente

Article 1 : public concerné

La Chambre d'agriculture se garde le droit de réserver certaines des formations à un public particulier.

Article 2 : Tarification et prise en charge financière

1/ Les exploitant(e)s agricoles, conjoint(e)s collaborateurs, aide familiaux, cotisants solidaires

Pour les ressortissant(e)s VIVEA à jour de leurs cotisations, deux possibilités :

- Les frais pédagogiques sont pris en charge par le VIVEA et l'Europe (FSE ou FEADER). Dans ce cas, seuls les frais de repas restent à la charge du stagiaire et seront réglés directement par celui-ci.
- Les frais pédagogiques sont pris en charge par le VIVEA uniquement. La participation-stagiaire s'élève à 32,50 € par jour et par personne.

Cas particuliers

- pour les ressortissants VIVEA non à jour de leurs cotisations, la Chambre d'Agriculture du Var se réserve le droit de facturer à hauteur de 98 € par journée de formation.
- pour les personnes en cours d'installation, pourra être appliqué le tarif des ressortissants VIVEA à jour de leurs cotisations sous réserve de la fourniture d'une attestation du point Info Installation.

2/ Les salariés d'exploitations agricoles et de la coopération

- Si la Chambre d'Agriculture a convenu avec l'Organisme Collecteur

(FAFSEA, OPCA), les frais pédagogiques sont pris en charge. Les frais de repas sont à la charge du stagiaire.

- Si aucun accord de conventionnement n'a été passé avec l'Organisme Collecteur (FAFSEA, OPCA2) la Chambre d'Agriculture fournira les pièces nécessaires à l'employeur pour la constitution du dossier de prise en charge de la formation.
- La formation sera facturée par la Chambre d'Agriculture à l'entreprise à hauteur de 98,00 €/ jour. Les frais de repas sont à la charge du stagiaire.

3/ autres publics

La formation sera facturée à hauteur de 98,00 € / jour, les frais de repas sont à la charge du stagiaire et seront réglés le jour de la formation. Les frais de repas seront à la charge du stagiaire.

Article 3 : Documents contractuels

Inscription : l'inscription est **nominative** et constitue une commande ferme. **La personne inscrite ne peut envoyer à sa place une autre personne (parent, salarié, épouse ou époux.....)**

Confirmation : dix jours avant le début de la formation, le stagiaire reçoit, une confirmation d'inscription (par mail ou par courrier) accompagnée d'un programme détaillé et d'un plan d'accès. Le stagiaire accepte quand il s'inscrit la diffusion de ses coordonnées dans une liste transmise à l'ensemble des participants pour en particulier organiser le co-voiturage.

Attestation : une attestation de fin de

stage vous est délivrée à l'issue de la formation

Facturation : une facture des frais pédagogiques sera envoyée a posteriori accompagnée d'une attestation de présence.

Article 4 : Annulation-report

La Chambre d'Agriculture se réserve le droit d'annuler une formation en cas d'un nombre insuffisant de participants, de reporter une session en cas de force majeure, mais aussi de reporter les inscrits excédentaires sur un autre session. Toute modification sera notifiée au minimum 48 heures avant à l'entreprise.

Article 5 : Annulation par le stagiaire

En cas de désistement à moins de 7 jours du début de la formation, ou en cas de non participation à une formation pour laquelle il y a inscription, ou en cas de remplacement d'un inscrit par une autre personne, la Chambre d'agriculture se réserve le droit de facturer à l'entreprise le tarif correspondant à la session.

Les formations sont organisées suivant les cas avec le concours financier de :



Fonds social européen



Nous contacter

Siège Social

Chambre d'Agriculture du Var
11, Rue Pierre Clément
83300 DRAGUIGNAN
Tél. : 04 94 50 54 50
Fax : 04 94 50 54 51

contact@var.chambagri.fr

Antenne de Hyères

Chambre d'Agriculture du Var
727, Avenue Alfred Décugis
83400 HYERES
Tél. : 04 94 12 32 82
Fax : 04 94 12 32 80

hyeres@var.chambagri.fr

Antenne de Vidauban

Chambre d'Agriculture du Var
70, Avenue Président Wilson
83550 VIDAUBAN
Tél. : 04 94 99 74 00
Fax : 04 94 99 73 99

vidauban@var.chambagri.fr

Et n'oubliez pas
de consulter notre
site internet !



formation@var.chambagri.fr

La terre...
un art à cultiver

