



FORMATIONS

DES FORMATIONS DE QUALITÉ A
DESTINATION DES AGRICULTEURS

**AUTOMNE - HIVER
2020 - 2021**



NUMÉRO D'ACTIVITÉ FORMATION N°72640356964



INFOS PRATIQUES

Coût de la formation et modalités d'accès

Les frais d'inscription s'élèvent à 18 € TTC par jour de formation et sont à régler à l'inscription. Le repas est pris en compte dans ces frais. Le stagiaire n'aura rien à payer sur place. En cas d'annulation moins de 5 jours avant le début de la formation, sauf cas de force majeure, les frais d'inscription seront encaissés.

Les frais pédagogiques de chaque formation sont pris en charge par le fonds VIVEA pour les chefs d'exploitation, aides familiaux, conjoints collaborateurs ou cotisants solidaires à jour de leur cotisation MSA.

Les personnes en cours d'installation peuvent aussi bénéficier de la prise en charge de la formation par le fonds de formation VIVEA si elle figure sur le plan de formation. Ils devront fournir une attestation remise par le « point info installation ». L'attestation est à demander avant le début de chaque formation.

Les personnes qui ne sont pas affiliées à la MSA peuvent suivre les formations proposées par l'UPF mais devront s'acquitter des frais pédagogiques.

Les adhérents UPF 64 peuvent inscrire leurs salariés sous condition (place disponible, demande de prise en charge & suivi administratif) se renseigner auprès du responsable de stage pour connaître les modalités.



Ce logo vous indique que la formation est accessible à vos salariés et que la totalité des frais pédagogiques sont pris en charge par OCAPIAT. Appelez nous!

Concernant l'accessibilité des formations aux personnes à mobilité réduite, merci de nous contacter au 05 59 30 80 56.

Les frais d'inscription s'élèvent à 18 € TTC par jour de formation

Crédit d'impôt

Pour les exploitations au régime du bénéfice réel, vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôts calculé sur la base du SMIC dans la limite de 40 heures par an.

Service de remplacement

Afin de permettre aux contributeurs de VIVEA de se faire remplacer sur leur exploitation pendant qu'ils sont en formation, une convention a été signée entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Démarche Qualité

L'UPF est engagée depuis 2016 dans une démarche qualité formation « Qualicert », certifiée par l'organisme externe SGS. Cette démarche assure une qualité de service dans les domaines de l'analyse des besoins, du recrutement des stagiaires, de la pédagogie, de l'évaluation et de l'administration des formations. L'an prochain l'UPF 64 sera certifié sur la base du référentiel national QUALIOPI.

Vos besoins

Si vous avez des besoins en formation qui ne font pas partie du catalogue, n'hésitez pas à nous contacter. Nous pourrions construire ensemble un parcours de formation adapté à votre demande.

Si vous souhaitez plus d'informations par rapport aux formations proposées, nous pouvons vous transmettre un programme détaillé pour chaque formation.

Si les dates ou les lieux ne vous conviennent pas, vous pouvez nous contacter pour que l'on trouve une solution ensemble.



SOMMAIRE

4	HYGIÈNE & RÉGLEMENTATION
5-6	TRANSFORMATION FERMIÈRE
6	ENVIRONNEMENT
7	COMMERCIALISATION
9	FICHE D'INSCRIPTION

**98% DE SATISFACTION EN
2019!**



HYGIÈNE & RÉGLEMENTATION

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH européen (formation initiale)

Objectif : Construire son plan de maîtrise sanitaire	(22 & 23 sept à Oloron salariés uniquement)	Techniciens des structures fermières du département
Prérequis : /		
Contenu :	PRODUCTEURS:	
1er jour : Les 4 germes pathogènes : origines et moyens de lutte, analyse des risques dans le process de fabrication, le dispositif filière départemental.	24 sept & 1er oct à Oloron	
2ème jour : intervention DDPP, rédaction du guide	22 & 29 sept à Ostabat 6 & 13 octobre à Tardets	Responsable de stage: Michel BONNEMASOU UPF64
	(14 heures)	

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH européen (mise à jour)

Objectif : Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire	Ostabat : 8 sept	Techniciens des structures fermières du département
Prérequis : avoir déjà suivi la formation GBPH de base	Ixtassou : 11 sept	
Contenu :	Garazi : 25 sept	
Mise à jour sur les évolutions du nouveau guide : risques chimiques, risques physiques, traçabilité, rappel sur les 4 germes pathogènes.	Louvie-juzon : 8 oct	
Formation de mise à jour obligatoire pour toutes les exploitations fromagères	Oloron: 22 oct Arette: 23 oct (7 heures)	Responsable de stage: Michel BONNEMASOU UPF64

Nettoyer efficacement sa fromagerie sans risque pour sa santé

Objectif : savoir identifier les molécules néfastes pour la santé et savoir trouver des alternatives efficaces		Isabelle Farbos (HSEN)
Prérequis : /	Oloron	
Contenu :	date à définir	
Présentation des dangers des molécules des produits nettoyant.	(7 heures)	
Atelier & analyse des étiquettes;		
Exemple de protocole de nettoyage sain et efficace.		Responsable de stage: Gaétan MARSY UPF64





TRANSFORMATION FERMIÈRE 1/2

Les bases de la transformation fromagère

Objectif :

maîtriser les paramètres du lait cru
être capable d'appréhender le travail de
fromager

Connaitre les bases de la fabrication

à Oloron

du Mardi 6 octobre au
vendredi 9 octobre 2020

(28 heures)

intervenant &
responsable de
stage:

Gaëtan Marsy
(UPF 64)

Contenu :

1 journée théorique sur le lait cru
2 jours de fabrication en fromagerie
1/2 jour réglementation
1/2 visite saloir



La fabrication des fromages à pâte pressée non cuite

Objectif :

Acquérir les bases théoriques et
pratiques de la fabrication et de
l'affinage des PPNC pour obtenir un
produit de qualité.

à Oloron

du 14 au 16 octobre

2020

(21 heures)

intervenant &
responsable de
stage:

Gaëtan Marsy
(UPF 64)

Contenu :

2 jours de théorie et de pratique en
fromagerie,
1 jour sur l'affinage, la dégustation et
l'analyse des défauts.



Transformation diversifiée à la ferme: yaourt, glace, crème, beurre

Objectif :

Connaitre les bases de la fabrication de
yaourt, crème, beurre et glace à la ferme.

lieu à définir

décembre 2020

(21 heures)

intervenants :

Gaëtan Marsy et
Xavier Recondo
(Institut Errecart)

responsable de
stage :

Gaëtan Marsy
(UPF64)

Contenu :

1 journée sur la fabrication des yaourts
1 journée sur la crème et le beurre
1 journée sur la fabrication de la glace.
Théorie et pratique chaque jour.

**Parcours individualisé : suivez uniquement
la ou les journée(s) qui vous intéresse(nt)!**





TRANSFORMATION FERMIÈRE 2/2

Fabrication des fromages lactiques

Objectif : Acquérir les bases théoriques et pratiques sur la fabrication des fromages lactiques

Contenu :

Les paramètres de la fabrication et de l'affinage des fromages lactiques.
Mises en pratique en fromagerie

à Oloron

Janvier 2020

(14 heures)

intervenant & responsable de

stage : Gaëtan

Marsy

(UPF 64)

Découpe & valorisation de la viande de chevreau

Objectif : Etre capable de valoriser une carcasse de chevreau par la découpe

Contenu :

Organisation locale et débouchés de la filière viande de chevreau.
Techniques de découpe et de transformation du chevreau : mise en pratique en atelier

à définir

à définir

Bureautique: initiation Excel

Objectif : Etre capable d'enregistrer les informations réglementaires (registre d'identification) dans un tableur et de le mettre à jour en autonomie

Contenu :

exercice pratique et réalisation d'un outil d'enregistrement pour son élevage

à la demande

intervenant & responsable de stage :

Marie

BEUGNOT



ENVIRONNEMENT

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE3)

Objectif : Etre capable d'estimer la performance environnementale de mon exploitation pour évoluer vers HVE

Contenu :

présentation des 3 niveaux de certification.
approches pour connaître les 4 éléments centraux de la certification (phyto, gestion des effluents, gestion de l'eau et biodiversité)

lundis 5 & 12

octobre

2020

(14 heures)

intervenant:
Marie BEUGNOT
&

Michel

BONNEMASOU
responsable de
stage:

Marie BEUGNOT



COMMERCIALISATION

Initiation à la vente directe

Objectif : Acquérir les bases de la vente directe : circuits de vente, approche clients, relation commerciale, etc.

Contenu :

Agencement d'un stand, relation avec le client, fixation du prix, détermination d'une cible. Discours positif sur son métier et ses pratiques.

à Oloron

8 & 9 octobre

(14 heures)

intervenant:

Patrick Chaub
responsable de

stage:

Roxane

CASTEIGNAU

Mettre en valeur ses fromages : techniques de découpe et d'aménagement du stand

Objectif : Etre capable de mettre en valeur ses fromages par la découpe et par un vocabulaire adapté.

Contenu :

Exemples de découpe pour tous les types de fromages : mises en pratique sur vos propres fromages. Confection de plateaux originaux.

Mise en pratique des différentes façons de parler de son fromage.

à Oloron

date à définir

(7 heures)

intervenante:

Laetitia

Gaborit (MOF)

responsable de

stage :

Roxane

CASTEIGNAU

Vendre et expédier ses fromages à des crémiers fromagers

Objectif : Etre capable de prospecter les crémiers/fromagers; Etre capable de comprendre les attentes et d'y répondre avec son produit.

Contenu :

avec la venue d'un professionnel, définir et comprendre les attentes de la profession pour y répondre correctement. Savoir les contacter, leur vendre le produit et définir un prix cohérent prenant en compte la production et le type de commercialisation.

à Oloron

date à

définir

(7heures)

intervenante &
responsable de

stage:

Roxane

CASTEIGNAU



COMMERCIALISATION

Communiquer sur sa ferme avec les réseaux sociaux

Objectif : Acquérir les bases et progresser sur l'utilisation des applications telles que facebook et instagram.

Contenu :

Mise en pratique de l'usage d'outils numérique au service de l'image de sa ferme et de ses ventes

à Oloron

3 octobre

(7 heures)

intervenant & responsable de

stage:

Roxane

CASTEIGNAU

Aménager son point de vente à la ferme

Objectif : Etre capable de maîtriser les informations de base pour créer son point de vente à la ferme.

Contenu :

Diffusion des éléments réglementaires à connaître.

Présentation des éléments commerciaux d'aménagement incontournables.

début 2021

lieu à définir

(7 heures)

responsable de

stage :

Roxane

CASTEIGNAU

Créer un site internet dédié à sa ferme

Objectif : Etre capable de créer son site Internet grâce à des outils simples et gratuits.

Contenu :

Mise en pratique sur un cas concret, sur ordinateur à l'aide d'un logiciel libre

début 2021

lieu à définir

(7 heures)

intervenant & responsable de

stage:

Roxane

CASTEIGNAU



INSCRIPTION

Nom :

Prénom :

Tel :

Adresse :

Commune :



Formation	Période	Inscription
Gestion des risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH Européen (formation initiale)	salarié: nous contacter Producteurs: Oloron: 24 sept & 1er oct	<input type="checkbox"/> 2 j
	Ostabat: 22 & 29 sept	
	Tardets : 6 & 13 octobre	
Gestion des risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH Européen (formation de Mise à jour)	Ostabat : 8 sept	<input type="checkbox"/> 1 j
	Ixtassou : 11 sept	
	Garazi : 25 sept	
	Louvie-juzon : 8 oct	
	Oloron: 23 oct	
Nettoyer sa fromagerie sans risque pour la santé	date à définir	<input type="checkbox"/> 1 j
Les bases de la transformation fromagère	du 6 au 9 octobre 2020	<input type="checkbox"/> 4 j
Fabrication de la tomme à la ferme	du 14 au 16 oct 2020	<input type="checkbox"/> 3 j
Transformation diversifiée à la ferme	Décembre 2020	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 1-3 j
Fabrication des fromages lactiques	janvier 2021	<input type="checkbox"/> 2 j
Découpe & valorisation de la viande de chevreau	à définir	<input type="checkbox"/>
Initiation Excel : dématérialiser son registre d'identification	sur demande	<input type="checkbox"/> 1 j
HVE 3	Lundis 5 & 12 octobre	<input type="checkbox"/> 2 j
Initiation à la vente directe	8 & 9 octobre	<input type="checkbox"/> 2 j
Mise en valeur de ses fromages : techniques de découpe et d'aménagement du stand	à définir	<input type="checkbox"/> 1 j
Vendre et expédier ses fromages	à définir	<input type="checkbox"/> 1 j
communiquer grâce aux réseaux sociaux	3 octobre 2020	<input type="checkbox"/> 1 j
Aménager un point de vente à la ferme	à définir	<input type="checkbox"/> 1 j
Créer son site internet	à définir	<input type="checkbox"/> 1 j

Nb de **jours** de formation X 15 € = € HT

TVA (20%) €

Prélèvement OU Je joins le chèque de € TTC