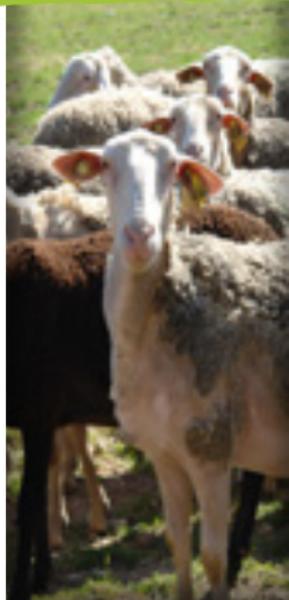


Programme de Formation



2018 2019

Mais que fait le Syndicat Caprin ?

Source d'impulsion et catalyseur, le Syndicat Caprin de la Drôme accompagne depuis toujours la filière avec pour seuls objectifs : sa **pérennité** et sa **durabilité**.

Au delà d'organiser des formations pour les éleveurs, le Syndicat Caprin agit également pour :

- *conseiller en transformation fromagère tous les fromagers fermiers (caprins, ovins, bovins),*
- *réaliser des plans de fromagerie, des dossiers d'agrément et aider à la mise en place du GBPH,*
- *accompagner en cas de problèmes sanitaires en fromagerie (suivis, interface avec la DDPP),*
- *conseiller en techniques d'élevage (élevages des jeunes, alimentation, PCAE...),*
- *développer la phytothérapie en élevage caprin,*
- *structurer la filière viande caprine (chevreaux et chèvres de réforme),*
- *communiquer par l'intermédiaire des lettres d'information, du site internet et de la page Facebook. et Twitter*



<http://www.scaprin26.com/>

Fromagerie

Page 4 Pâte Persillée :

Page 5 Pâte Pressée Non cuite

Page 6 Le Lactique

Page 7 G.B.P.H. Européen Démarche qualité en transformation fromagère

Elevage

Page 8 Sortie Botanique

Page 9 Phytothérapie et Aromathérapie en élevage; soigner autrement

Elever et Valoriser ses cabris

Page 10 Elever et Valoriser ses cabris, *un revenu supplémentaire*

Formations à venir

Page 11

Les Tarifs

Page 12

Informations et Démarches à Suivre

Page 13 à 16



Pâtes Persillées : perfectionnement

Mardi 9 octobre 2018
9h30 à la MFR de Divajeu

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins pratiquants cette transformation

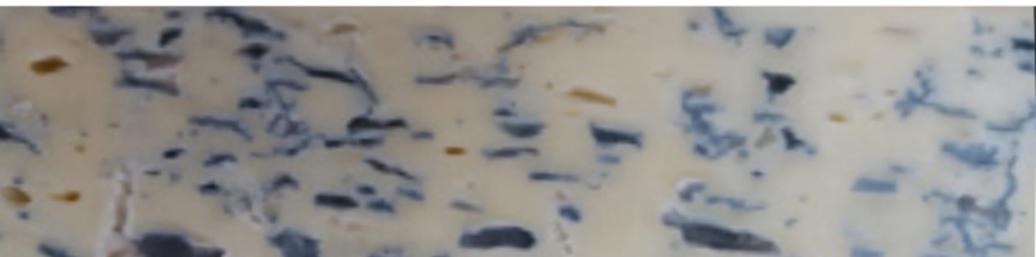
Vous apprendrez à :

- Améliorer votre technologie pâte persillée

Au programme :

- rappels principaux des étapes de fabrication
- spécificités de cette transformation
- résoudre les principaux accidents de fabrication
- les adaptations en termes d'aménagement, d'équipements et de temps de travail pour fabriquer une gamme de produits diversifiés
- calculer son prix de vente

Intervenant : Sylvie MORGE (technicienne du PEP Caprin)



Apportez vos photos et mesurez vos paramètres
pour trouver des solutions à vos problèmes

Pâtes Pressées : perfectionnement

mardi 16 octobre 2018
9h30 à la MFR Divajeu

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins participant à cette transformation

Vous apprendrez à :

- Améliorer votre technologie pâte pressée

Au programme :

- rappels principaux des étapes de fabrication
- spécificités de cette transformation
- résoudre les principaux accidents de fabrication
- les adaptations en termes d'aménagement, d'équipements et de temps de travail pour fabriquer une gamme de produits diversifiés
- calculer son prix de vente

Intervenant : Sylvie MORGE (technicienne du PEP Caprin)



Apportez vos photos et mesurez vos paramètres
pour trouver des solutions à vos problèmes

lundi 22 et 23 octobre

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Vous apprendrez à :

- reconnaître les **principaux accidents** de caillage et de flore et appliquer un plan d'action pour **résoudre vos problèmes** avec les fondamentaux
- utilisation des grands levains

Au programme :

- description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- utilisation de grand levain pour répondre à un accident d'acidification
- comment maîtriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie...
- les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo...)

Intervenant : Sylvie MORGE (technicienne du PEP Caprin)



Etudes de cas à partir de vos problèmes : amener vos photos, fromages à défauts, mesures de vos paramètres technologiques

GBPH européen

Démarche qualité en transformation fromagère

secteur sud: 18 et 24 octobre à Montguers

secteur Diois: 15 et 22 nov à Brette

secteur Val de Drôme: 31 oct et 8 nov à Divajeu

secteur Nord: 5 et 13 décembre à Crépol

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins
fermiers et artisanaux

Vous apprendrez à :

- mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation européenne en vigueur et **à vos pratiques fromagères**

Au programme :

- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques, rappel de leur identification
- Les bonnes pratiques de fabrication
- les bonnes pratiques d'hygiène
- Réalisation de plan de contrôle
- Gestion des non conformités

Intervenant : Valérie BEROULLE (technicienne du Syndicat Caprin)

Etude de cas d'un élevage sur le terrain
Exercice concret sur votre propre GBPH

Sortie Botanique: reconnaissance des plantes médicinales

le 7 septembre à Gigors-sur-Lozeron

Une formation pour : tous les éleveurs

Vous apprendrez à :

- identifier les plantes et leurs propriétés

Au programme :

- Exploration de la flore en ballade dans l'environnement naturel autour d'une ferme caprine

Intervenant : Vincent DELBECQUE (Pharmacien et Botaniste)



Date à définir

Une formation pour : les éleveurs caprins, ovins souhaitant gérer la santé animale avec des méthodes dites alternatives

Vous apprendrez à :

- utiliser les plantes médicinales pour prévenir et guérir les pathologies les plus fréquemment rencontrées
- préparer et administrer soi-même des mélanges à base d'extraits de plantes.

Au programme :

- propriétés et modes d'action des huiles essentielles et des plantes
- diagnostiquer et connaître les pathologies caprines et ovines
- ateliers pratiques de fabrication de mélanges
- échanges d'expériences
- mise en place de tests à la ferme

Intervenant : Michel BOUY (vétérinaire homéopathe, Cabinet ANTIKOR)



Travaux pratiques de fabrication de mélange avec des plantes
Expérimentation collective

Valoriser ses Cabris ... un revenu supplémentaire

le 11 et 18 septembre 2018

Une formation pour : les éleveurs pour valoriser la viande de cabri pour un revenu supplémentaire

Vous apprendrez à :

- Élever les chevreaux de la naissance au sevrage
- Valoriser la viande chevreau lourd

Au programme :

- élevage des chevreaux lourds de la naissance au sevrage
- différentes possibilités de commercialisation
- réglementation et valorisation des plats cuisinés en bocaux
- résultats technico-éco issus de cas concrets

Intervenants :

Valérie BEROULLE (Technicienne Syndicat Caprin)



Dégustations de différents produits

Formations à venir

Comment remplir correctement son document unique des risques

Cette démarche d'évaluation des risques professionnels va permettre à l'entreprise de prendre les mesures nécessaires, pour assurer et protéger la santé des travailleurs, sur tous les aspects liés au travail, et de procéder ainsi à des améliorations

Formation Sauveteur Secouriste au Travail

Soins de vos animaux par l'Osthéopathie

GBPH «Restauration à la Ferme»



Qui peut y participer?

COLISATIONS MSA.

Si vous êtes en démarche d'installation

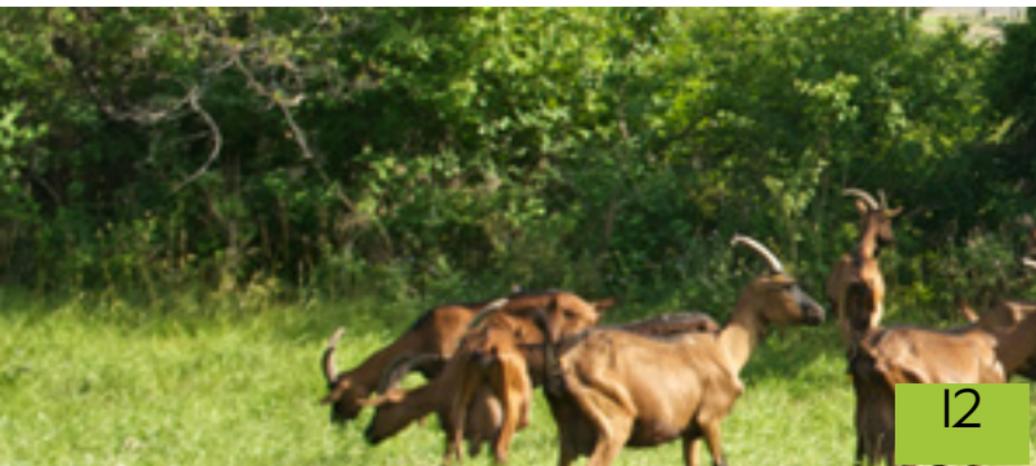
La plupart des formations sont gratuites : contactez-nous ! (Il faut fournir une attestation originale du point info installation, Chambre d'Agriculture ou les organismes publics qui soutiennent l'installation, ou la copie de l'agrément du PPP signé par le Préfet).

Si vous êtes salarié

Les formations sont payantes à hauteur de 180 € par jour, des explications plus précises sont présentées à la page suivante.

Pour tous les autres statuts

Les formations sont payantes à hauteur de 180 € par jour.



Démarche pour les Salariés Agricoles

Le FAFSEA aide les entreprises à jour de leur cotisation, qui emploient des salariés agricoles avec le dispositif « Accompagnement à l'Effort de Formation ».

La prise en charge :

Jusqu'à 45% du coût total HT du projet de formation (coût pédagogique et rémunération du salarié pendant l'action de formation (salaire brut + cotisation patronale))

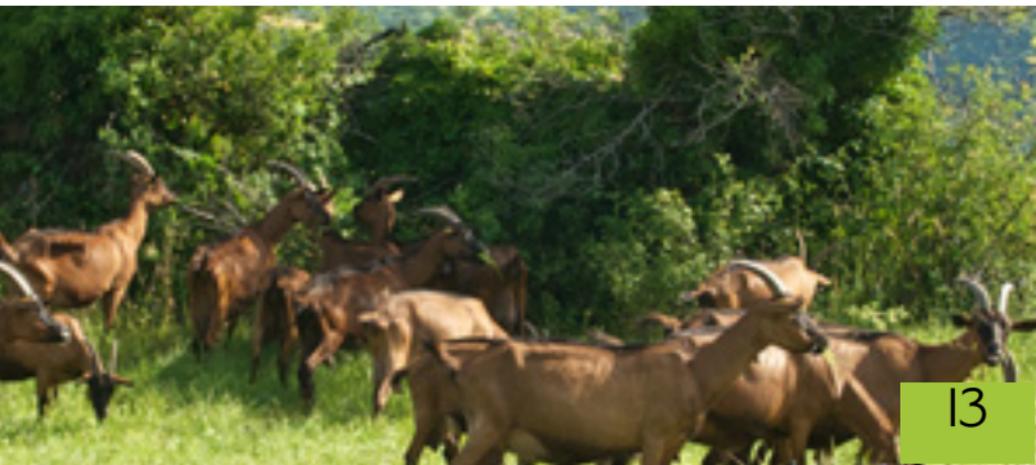
La démarche à suivre :

Le salarié suit l'action de formation.

Dans le mois qui suit, l'employeur envoie un dossier de demande de remboursement au FAFSEA avec la facture acquittée et les pièces justificatives.

Après étude du dossier, le FAFSEA envoie une convention à signer.

Le Syndicat Caprin de la Drôme peut vous accompagner dans les démarches administratives.



Les Démarches d'Inscription

neille.

Qui est concerné ?

Les exploitants individuels, gérants, présidents, administrateurs, directeurs généraux et membres du directoire des entreprises individuelles, des sociétés de personnes et des sociétés commerciales (SARL, SA...), ainsi que les associés de ces sociétés.

Comment est calculé le crédit d'impôt ?

Le montant du crédit déductible des impôts correspond au total des heures passées en formation, multiplié par le taux horaire du SMIC dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise. (Sauf pour les GAEC où chaque associé bénéficie d'un crédit de 40 heures). Le crédit d'impôt se déduit de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu en fonction des statuts et de la situation de l'entreprise. Dans tous les cas, si le crédit d'impôt est supérieur au montant de l'impôt dû, l'excédent est restitué.

Comment bénéficier du crédit d'impôt ?

Lors de leur déclaration d'impôts, les bénéficiaires renseignent la déclaration spéciale (Cerfa n°12635*01; téléchargeable sur www.impots.gouv.fr) et reportent le montant du crédit d'impôt sur l'imprimé de la déclaration. Ils déposent cette déclaration spéciale auprès du compta de la direction générale des impôts.

Les justificatifs à conserver :

Après le traitement du dossier de formation par Vivea, le Syndicat Caprin transmet à chaque participant une attestation de stage précisant son nom, le n° SIRET de son exploitation, ainsi que le numéro d'activité de l'organisme de formation.

Pour vous inscrire, vous devez nous envoyer le bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution de 60 € par formation à l'ordre du Syndicat Caprin de la Drôme.

Qu'est ce que le chèque de caution ?

Ce chèque de 60 € par formation vous permet de réserver votre place à la formation. Il vous sera restitué le jour de la formation.

Ce chèque ne sera pas encaissé sauf en cas d'absence non justifiée.

L'adresse pour l'envoi du coupon :

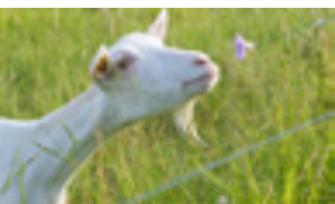
Syndicat Caprin de la Drôme

La Chauméane

26400 DIVAJEU

Après réception de votre bulletin, nous vous transmettons une convocation avec les horaires, le lieu, ainsi que le plan pour se rendre sur le lieu de la formation.





04 75 76 78 75

La Chauméane • 26400 Divajeu

contact@scaprin26.com

<http://www.scaprin26.com/>

