

Catalogue de Formations ou d'Interventions Scolaires

Pour les Éleveurs Caprins, les Porteurs de Projets

Les Éleveurs ovins lait, bovins lait

Les Établissements Scolaires de la Filière Agricole : Bac Pro, BPREA, BTS, CS



2023-2024

Formations ou Interventions Scolaires

Association d'éleveurs depuis 1943, le Syndicat Caprin de la Drôme aborde dans son travail toutes les thématiques liées à la filière caprine.

Ces dernières années, l'association organise et anime des formations ou des interventions scolaires sur les thématiques de l'élevage ou de la fromagerie. En quinze ans le Syndicat a acquis une réelle expertise dans le domaine de la transmission.

Valérie BEROULLE, technicienne élevage, travaille depuis 25 ans dans le caprin, elle intervient auprès de différents publics : scolaires, étudiants ou éleveurs et adapte ses formations selon la demande. Les formations s'appuient sur des données de terrain et sont construites avec des outils et des méthodes adaptées.

En 2022, sur la centaine d'éleveurs formés, 98% des éleveurs étaient très satisfaits. Valérie possède l'agrément pour dispenser le GBPH Européen.

Les formations proposées sont toutes modulables selon le public et la durée, d'une séance d'une demi-journée à une formation de trois jours.

Pour plus de renseignements et pour les tarifs

Contactez Aurélie CHARRASSE au 04 75 76 78 75 ou à contact@scaprin26.com

Les autres missions du Syndicat Caprin



Appui en élevage caprin et en fromagerie (Caprins, Ovins, Bovins)

- Conseils techniques
- Accompagnement de projets d'investissements
- Réalisation de plans d'atelier de transformation
- Mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire, suivi d'agrément
- Soutien en cas de crise sanitaire
- Accompagne les personnes ayant un projet d'installation



Valoriser la viande caprine

- Conseille sur l'engraissement, les investissements matériels, du prix de revient
- Réalise des plans d'atelier de découpe ou de transformation
- Porte le projet de Label Rouge Chevreau
- Assure la promotion et la communication
- Participe à la structuration de la filière chevreau de boucherie



Actions collectives

- Participe à travaux de recherches au niveau régional et national
- Favorise le développement de la phytothérapie en élevage

Le Lactique de la Routine à la Maîtrise ou Résoudre Problèmes Techniques, Sanitaires

Objectifs de la formation :

Apprendre à transformer son lait en technologie lactique
Appliquer un plan d'action pour solutionner vos problèmes

Prérequis : Avoir déjà fabriqué des fromages en lactique

Le BaBA

- La traite, qualité du lait et les flores du lait
- Les ferments lactiques
- L'acidification : les sources des ferments,
- L'ambiance de la fromagerie
- Description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications

Conception d'une fromagerie

- Calcul de surface
- Organisation des pièces
- Aménagements intérieurs
- Équipements et matériels de fabrications
- Réalisation de plans en direct sur cas concret


Comment résoudre ses problèmes techniques

- Accidents de fabrication
- Les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo, ...)
- Le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques pour résoudre les problèmes

Gestion des problèmes sanitaires

- Rappel des 4 germes principaux
- Gestion des alertes

Intervenante: Valérie BEROULLE Technicienne Syndicat Caprin 26



Venez avec des photos et vos paramètres de fromagerie

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en production laitière et artisanale

Objectif de la formation

Mettre en place une démarche qualité adaptée à la réglementation européenne en vigueur et à aux pratiques fromagères

Prérequis: Avoir déjà travaillé en fromagerie

Au programme:

- Comprendre le cadre réglementaire et le GBPH
- Comprendre les dangers biologiques, les risques associés et les moyens de les maîtriser
- Comprendre les dangers physiques et chimiques, les risques associés et les moyens de les maîtriser
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Savoir élaborer mon PMS en utilisant le guide GBPH européen
- Personnaliser son de plan de contrôle
- Gestion des non conformités et guide des alertes

Méthode Pédagogique :

Exposé de l'intervenante, Réalisation de son Plan de Maitrise Sanitaire lors du deuxième jour

Modalité d'évaluation :

Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape pour édité une validation d'attestation à cette formation pour le Plan de Maitrise Sanitaire

Intervenante : Valérie BEROULLE Technicienne Syndicat Caprin 26



Avec des exemples de cas concrets

Préparation des Mises Bas et Élevage des Chevrettes

Objectifs de la formation :

Préparation au chevrotage

Perfectionner les méthodes d'élevage des chevrettes afin d'anticiper leur carrière laitière

Prérequis : Aucun

Au programme:

- La santé des mères
- Préparation des mises bas
- Aménagement de ma nurserie
- Perfectionner les méthodes d'élevage des chevrettes afin d'anticiper leur carrière laitière.
- Les principales pathologies
- Évaluer ces connaissances sur la conduite du troupeau
- Apprendre à établir un diagnostic sur l'atelier chevrete : alimentation, bâtiment, sanitaire
- Coût d'élevage d'une chevrete

Intervenante : Valérie BEROULLE Technicienne Syndicat Caprin 26



Cas concrets

Valoriser ses Cabris un revenu supplémentaire?

Objectifs de la formation :

Élever, valoriser des chevreaux de boucherie, pratiquer l'engraissement à la ferme

Prérequis : Aucun

Élevage

- Manque de place ? Aménagement d'une nurserie
- Préparation des mises bas
- Comment allaiter les chevreaux ? Les différents systèmes et perfectionner les conduites d'élevage
- Comment transporter des animaux ?
-

Découpe

- Quoi faire? Quelle découpe? Désosser? Démonstration en direct
- Faut-il trier la viande ? Reconnaissance des morceaux
- Besoin de beaucoup de matériel ? Le nécessaire
- Un projet de construction ? Concevoir un atelier de découpe

**Ce programme peut
être à la carte
de 1 à 3 jours**

Transformation

- Faire le choix de faire transformer ou de le faire ? Conception d'un atelier de transformation
- Quelles transformations peut-on faire ? Différentes recettes avec diagramme de fabrication

Valorisation

- Résultats technico-éco de cas concrets avec différents modes d'élevage et de commercialisation
- Savoir communiquer sur cette viande
- Réglementation cette option de valorisation et différentes possibilités de commercialisation
- Calcul des coûts de revient et à quel prix de vente ?

MISE EN PRATIQUE et ÉTUDES de vos projets

Intervenants : Denis DUMAIN Éleveur Élevage du Serre 07
Valérie BEROLLE Technicienne Syndicat Caprin 26



Les interventions évolueront en fonction des cas concrets

Savoir Calculer un juste prix de ventes

Objectifs de la formation :

Calculer le prix de vente.....

Prérequis :

Avoir en possession son grand livre des comptes

Programme :

- Enjeux du calcul du prix de revient
- S'approprier une méthode pour calculer ses coûts de revient
- Prise en compte du prix de revient dans le prix de votre produit
- Analyse des chiffres obtenus
- Mise en place des prix de revient dans sa propre structure
- Mise en pratique sur son exploitation calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

Intervenante : Valérie BEROULLE, technicienne Syndicat Caprin 26



Exercices avec vos données techniques et économiques

La Filière Caprine

Objectifs de la formation :

Prendre connaissance de la filière caprine régionale

Prérequis :

Aucun

Programme :

- Filière Auvergne Rhône Alpes
- Les organisations de la filière caprine régionale
- La filière caprine Drômoise
- Que fait le Syndicat Caprin 26 ?
- Atouts et contraintes des différents systèmes de production

Ce programme peut être modulé

avec des thème techniques cités dans les pages précédentes

Intervenante : Valérie BEROULLE, technicienne Syndicat Caprin 26





04 75 76 78 75

MFR - 70 Route de la Choméane Est

26400 Divajeu

contact@scaprin26.com

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

