









N° Agrément PA 01651 N° OF: 93840249684

--- Programme et inscription ---

Itinéraires techniques melons et poivrons en AB 24 janvier 2019 à Avignon (84)

*Conditions générales de formation

Pensez au service de remplacement

Pour participer à des formations, vous délivrée par le point accueil installation. pouvez bénéficier d'un service de remplacement à un coût minime, Aspects les trois mois qui suivent. Contactez votre antenne locale:

- Vaucluse: 04 90 84 00 06
- Bouches-du-Rhône: 04 42 96 15 89

www.servicederemplacement.fr

Le crédit d'impôt la formation

Oui est concerné ?

Tout chef d'exploitation au régime du s'applique même aux non imposables.

Comment est-il calculé ?

Le montant du crédit déductible des formation. impôts correspond au total des heures passées en formation, au titre d'une Je horaires du SMIC dans la limite de 40h/an.

Comment en bénéficier ?

La déclaration se fait via le formulaire dernier moment. Cerfa N°12635*01. La pièce justificative absence (formation prise en charge en l'attestation de stage précisant.

Public: Les formations sont destinées en priorité aux agriculteurs, agricultrices, conjoints collaborateurs, cotisants solidaires et personnes en démarches d'installation. Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarche d'installation doivent fournir l'attestation

pratiques: Les informations définitives concernant le durant la formation elle-même ou dans déroulement et les aspects pratiques de la formation (dates, horaires, lieux, coût, intervenants et programme détaillé) sont communiqués aux participants au moins 5 iours avant le démarrage de la formation.

> Coût des formations: La majorité des formations sont prises en charge pour le public précité. Le cas échéant, le montant de la participation et les modalités de règlement sont précisées sur le programme. Pour les non adhérents, à l'adhésion est proposée. Les conditions financières d'une formation pourront être changées en fonction de l'avis du comité VIVEA.

Le repas et les frais de déplacements sont à la charge des stagiaires.

Je souhaite participer à une formation: Je prends bénéfice réel, ainsi que ses associés. Il connaissance des conditions générales de formation.

Je renvoie le bulletin d'inscription, un chèque de caution ainsi que les documents demandés dans le bulletin. L'inscription est définitivement validée à réception de ces documents. Le chèque de réservation sera restitué au stagiaire à la fin de la

veux/peux plus participer ne année civile, multiplié par le taux **formation** : J'annule par écrit impérativement 7 jours avant le début de la formation. En cas d'absence non justifiée au démarrage de la formation ou Si le crédit d'impôt excède l'impôt dû, <mark>d'abandon en cours de stage pour un autre motif que la force majeure (absence de</mark> la différence est remboursée par le fisc. justificatif), le Civam bio du Vaucluse se réserve le droit d'encaisser le chèque de caution dans son intégralité. En effet, une annulation d'inscription peut remettre en cause le maintien d'une formation : pensez aux autres en ne vous y prenant pas au

(en cas de contrôle) est la facture de Si le Civam bio du Vaucluse annule ou reporte l'organisme de formation ou en son la formation: En effet, le Civam bio du Vaucluse se réserve la possibilité

totalité par l'OPCA ou le FAF), d'annuler ou de reporter une formation à une date ultérieure, notamment en cas d'un effectif insuffisant ou pour un refus d'une formation par VIVEA. Dans ce cas, je serai informé(e) et remboursé(e) dans les meilleurs délais.

> Après la formation: attestation de présence remise à la fin de la formation; feuilles d'émargement, convention et facture acquittée sur demande notamment pour pouvoir bénéficier du service de remplacement et du crédit d'impôt.









N° Agrément PA 01651 N° OF : 93840249684

--- Programme et inscription ---

ITINERAIRES TECHNIQUES MELONS ET POIVRONS EN AB

MARAICHAGE

Avec Catherine Mazollier

Jeudi 24 janvier à Avignon (84)

Objectif général de l'action de formation :

L'objectif de la formation est d'acquérir les connaissances nécessaires pour conduire les cultures de melons et de poivrons en agriculture biologique en région PACA.

Prérequis : pas de prérequis demandés.

Public cible : agriculteurs, agricultrices et porteurs de projets du Vaucluse, Bouches-du-Rhône et des départements limitrophes.

Compétences visées : à la suite de la formation, les stagiaires pourront mettre en place et cultiver les cultures de melons et de poivrons bios.

Critères et modalités d'évaluation des résultats :

- Pour évaluer les capacités acquises par chaque stagiaire, une évaluation croisée orale (entre stagiaires et sous le contrôle de l'intervenant et de l'animateur) sera réalisée en fin de journée.
- Pour évaluer la satisfaction des stagiaires un questionnaire de satisfaction sera remis à chaque stagiaire à la fin de la formation.

PROGRAMME

Jeudi 24 janvier - 9h à 17h

Objectif : Connaître les bases pour cultiver les cultures de melons et poivrons bios

- Choix variétal
- Planning de culture : période de mise en culture
- Production des plants
- Conduite des cultures : implantation, irrigation, récolte, stockage
- Protection contre les ravageurs et maladies (prévention, biodiversité fonctionnelle, lutte biologique, biopesticides ...)

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Présentation orale avec l'aide de support visuel (diaporama, documents ...) et explication orale avec l'aide de paperboard pour les illustrations. Résultats d'essais variétaux du GRAB, présentation de films sur les ravageurs et auxiliaires.

INFOS PRATIQUES

Moyens d'encadrement :

Intervenant: Catherine Mazollier, responsable maraichage au GRAB, www.grab.fr

Animation/logistique: Oriane Mertz, Conseillère filière maraichage et volailles bio, Agribio84-13









N° Agrément PA 01651 N° OF: 93840249684 --- Programme et inscription ---

oriane.mertz@bio-provence.org / 06 95 96 16 62

Adresse lieu: Maison de la bio (GRAB), 225 chemin de la petite castelette, 84000 Avignon

Repas du Midi : Tiré du sac.

Tarifs:

La formation est gratuite* pour les contributeurs VIVEA (agriculteurs, conjoints collaborateurs et cotisants solidaires à jour de leur cotisation MSA).

Pensez au service de remplacement (Info SR Vaucluse : 04 90 84 00 06)

Frais de participation de 175 €/jours de formation pour les agriculteurs non éligibles aux fonds de formation VIVEA et pour les salariés (possibilité de prise en charge par les fonds de formation professionnelle : OPCALIM, FAFSEA...).

*En fonction du nombre de participants, une participation pourra vous être demandée.









N° Agrément PA 01651 N° OF : 93840249684

--- Programme et inscription ---

BULLETIN D'INSCRIPTION*

Adresse :			
	e par le VIVEA) :	E-mail :	
			☐ Technicien, conseiller
Quelles productions faite	es-vous : Arboriculture ,	/ Maraichage / Oléicul	
Comment avez-vous eu	connaissance de cette] Catalogue de formatio	formation ? : □ sit on InPACT □ Collègue	e internet InPACT Site s agriculteurs ou porteurs de
□ Je déclare avoir lu et a Date :	ccepte les conditions g	énérales de formation Signature :	
	Je m'inscris à	à la formatio	n
ITINÉRAIRE	S TECHNIQUES I	MELONS ET PO	IVRONS EN AB
Je suis éligible au VIVEA Agriculteur, cotisant solic partiellement, mais vous □ Pour les porteurs de p □ Pour les nouveaux in	devez nous joindre ob rojet d'une attestation	ligatoirement les orig de démarche d'instal	
Je suis éligible au VIVEA Agriculteur, cotisant solio partiellement, mais vous □ Pour les porteurs de p	devez nous joindre ob rojet d'une attestation stallés (moins d'un an	ligatoirement les origi de démarche d'instal) d'une attestation d	naux : lation









N° Agrément PA 01651 N° OF: 93840249684 --- Programme et inscription ---

L'inscription est indispensable. Elle est effective dès réception du bulletin d'inscription et du chèque de réservation.

Je joins un chèque de € à l'ordre de CIVAM bio du Vaucluse avec mon Bulletin d'inscription.

A renvoyer à :
Agribio Vaucluse - M.I.N.5 - 15 avenue Pierre Grand 84953
Cavaillon Cedex

Contact: Oriane Mertz – 06 95 96 16 62- oriane.mertz@bio-provence.org

Accès

GRAB, 225, chemin de la castellete à la Maison de la bio à Avignon

