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

STOCKAGE ET CONSERVATION DES LEGUMES
28 novembre 2018 à Pernes Les Fontaines

Pensez au service de remplacement

Pour participer à des formations, vous pouvez bénéficier d'un service de remplacement à un coût minime, durant la formation elle-même ou dans 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 à la formation

Qui est concerné ?
Tout chef d'exploitation au régime du bénéfice réel, ainsi que ses associés. Il s'applique même aux non imposables.

.

Comment est-il calculé ?
Le montant du crédit déductible des impôts correspond au total des heures passées en formation, au titre d'une année civile, multiplié par le taux horaires du SMIC dans la limite de 40h/an.
Si le crédit d'impôt excède l'impôt dû, la différence est remboursée par le fisc.

Comment en bénéficier ?
La déclaration se fait via le formulaire Cerfa N°12635*01. La pièce justificative (en cas de contrôle) est l**a facture de l'organisme de formation** ou en son absence (formation prise en charge en totalité par l'OPCA ou le FAF), l'attestation de stage précisant.

*Conditions générales de formation

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 délivrée par le point accueil installation.

Aspects pratiques : Les informations définitives concernant le déroulement et les aspects pratiques de la formation (dates, horaires, lieux, coût, intervenants et programme détaillé) sont communiqués aux participants au moins 5 jours 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, 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 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 formation.

Je ne veux/peux plus participer à la 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 d'abandon en cours de stage pour un autre motif que la force majeure (absence de 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 dernier moment.*

Si le Civam bio du Vaucluse annule ou reporte la formation : En effet, le Civam bio du Vaucluse se réserve la possibilité 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.

STOCKAGE ET CONSERVATION DES LEGUMES

MARAICHAGE

Avec Catherine Mazollier

Mercredi 28 novembre à Pernes les Fontaines (84)

Objectif général de l'action de formation :

L'objectif de la formation est d'acquérir les connaissances nécessaires pour savoir stocker et conserver des légumes dans des conditions optimales.

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 une bonne conservation de leur légumes biologiques.
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

Mercredi 28 novembre - 9h à 17h

Objectif : Connaître les bases pour stocker et conserver ses légumes

Matinée en salle pour les aspects thérorique

- l'évolution des légumes après récolte
- quel est le rôle du froid ? de l'humidité ? les conditions optimales de conservation
- conservation au champ, en silo ou en cave – en chambre froide
- des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
- données sur la conservation des légumes d'hiver

Après-midi de mise en pratique sur deux fermes (maraichage bio diversifié – vente circuit long et circuit court marché, vente à la ferme)

- Visite de deux fermes : présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, présentation des problèmes rencontrés en conservation et propositions d'améliorations de stockage
- Bilan de la formation

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 ; Visites d'exploiatations agricoles.

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

Adresse lieu (28 novembre 2018) : Centre culturel les Augustins, Place Louis Giraud à Pernes les Fontaines (matin)- visite de deux fermes l'après midi (adresses et plan d'accès ci dessous)

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.

BULLETIN D'INSCRIPTION*

Nom et Prénom: ……
Raison sociale : ……
Adresse : ……
Commune : ……
Téléphone : …… E-mail : ……
Date de naissance (exigée par le VIVEA) : ……
Précisions sur votre statut :

☐ Chef d'exploitation ☐ Cotisant solidaire ☐ Salarié agricole ☐ Technicien, conseiller agricole ☐ autre, précisez……

Adhérent à une association du réseau Bio de PACA : ☐ NON ☐ OUI
laquelle ?……
Quelles productions faites-vous : Arboriculture / Maraichage / Oléiculture / Viticulture
Vos attentes vis-à-vis de la formation :……
……
Comment avez-vous eu connaissance de cette formation ? : ☐ site internet InPACT ☐ Site internet Bio de PACA ☐ Catalogue de formation InPACT ☐ Collègues agriculteurs ou porteurs de projets ☐ Newsletter ☐ Autre (préciser) ……

☐ Je déclare avoir lu et accepte les conditions générales de formation
Date : Signature :

Je m'inscris à la formation

STOCKAGE ET CONSERVATION DES LEGUMES

Je suis éligible au VIVEA
Agriculteur, cotisant solidaire, porteurs de projets, la formation est prise en charge totalement ou partiellement, mais vous devez nous **joindre obligatoirement les originaux :**
☐ Pour les porteurs de projet **d'une attestation de démarche d'installation**
☐ Pour les nouveaux installés (moins d'un an) **d'une attestation d'affiliation MSA précisant la date d'installation**

☐ Joindre un chèque de caution de 75€ par jour de formation

Je ne suis pas éligible au VIVEA
Salariés, demandeurs d'emploi, …. vous pouvez être aidés par votre fond de formation (fafsea, opcalim, …), pôle emploi,…. Le coût journalier est de 175 €. Nous pouvons vous faire un devis ou une facture sur demande.

☐ Joindre un chèque de caution de 75 € par jour de formation

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

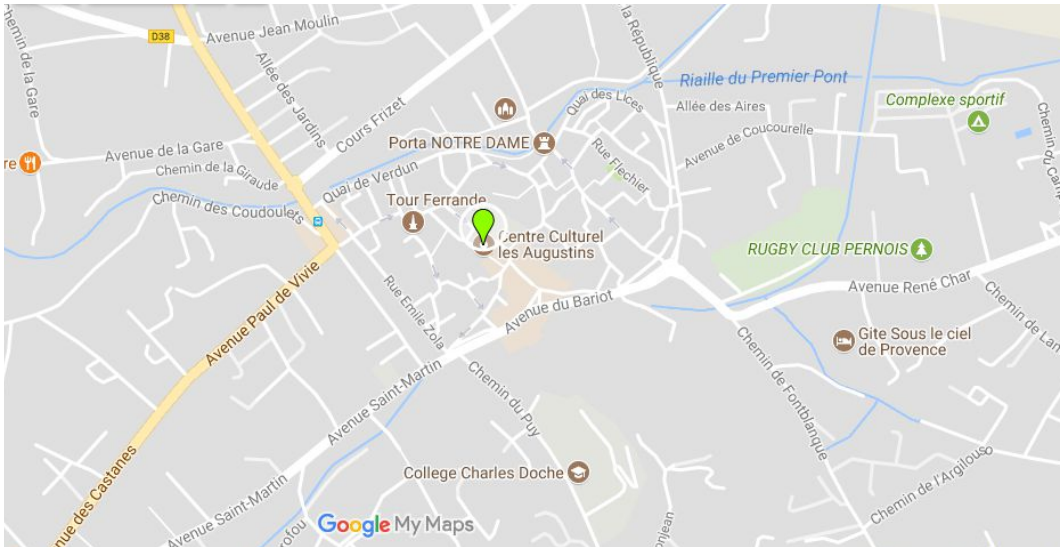
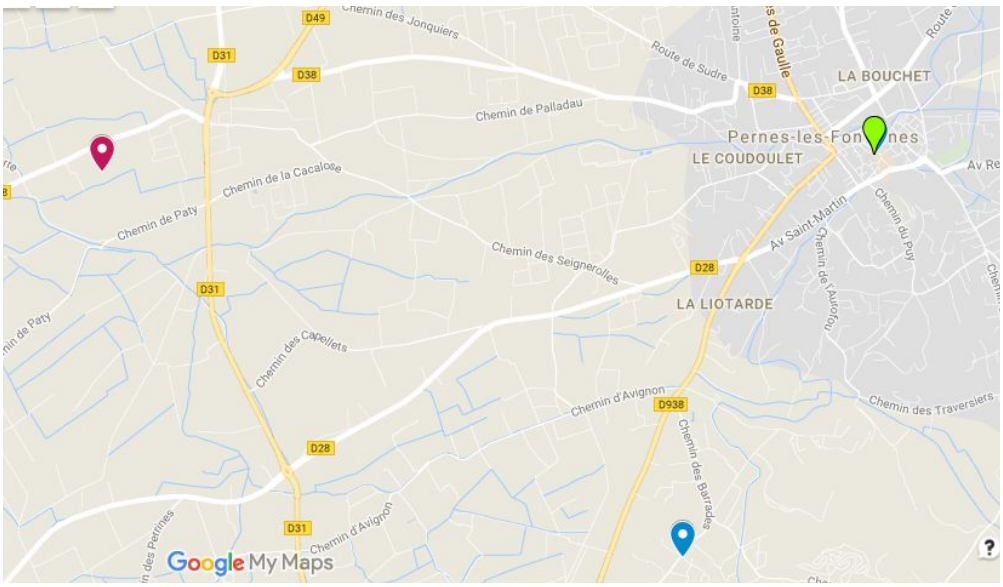
Je joins un chèque de …… € à l'ordre de CIVAM bio du Vaucluse avec mon Bulletin d'inscription.

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

Plan d'accès

Matinée au Centre Culturel des Augustins, Place Louis Giraud, Pernes les Fontaines (couleur verte)
/!!\ Attention à prévoir du temps pour se garer /!!



1ère visite chez Frédéric Chaillan, 3935 route d'Althen les Paluds à Pernes Les Fontaines (couleur bordeaux)
2ème visite chez Frédéric Deloule, EARL Le Borie, 989 chemin des Barrades à Pernes Les Fontaines (couleur bleue)