

TITRE DE LA FORMATION	OBJECTIF	INTERVENANTS	PROGRAMME	PRE-REQUIS	LIEN AVEC UN AUTRE THÈME	DATE
Mieux gérer le parasitisme ovin	Comment mieux préserver son cheptel ovin du parasitisme	Hubert HIRON, vétérinaire, GIE Zone Verte	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les bases biologiques et physiologiques de la parasitologie chez les ovins - Reconnaître et savoir se prémunir des parasites internes et externes les plus fréquents en production ovine 	aucun		04/01/2022
Autopsie : comment déceler rapidement une pathologie	être en capacité de réaliser une autopsie et pouvoir identifier la cause de la mort de l'animal	Hubert HIRON, vétérinaire, GIE Zone Verte	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation théorique de l'autopsie via un fil conducteur rigoureux, avec reconnaissance des organes et lésions et analyse de leur cause - Autopsie pratique sur un ovin et/ou un caprin après euthanasie de l'animal si nécessaire - Observations avec illustrations en lien avec le programme théorique - Échanges liés autour des causes et conséquences des maladies et parasites des petits ruminants et des traitements préventifs et curatifs à mettre en oeuvre 	aucun		17/01/2022
Se perfectionner en transformation laitière	Requestionner sa technique de fabrication pour améliorer ses produits ou pour élargir sa gamme	Sylvain DRILLAUD, conseiller et formateur en transformation laitière, ENILIA de Surgères	<ul style="list-style-type: none"> - rappel sur les notions de base en transformation laitière fermière - les paramètres à maîtriser dans la fabrication : matière première, microbiologie, les ferments, la coagulation, l'égouttage et l'affinage - les accidents de fabrication/défauts : pourquoi et comment les résoudre ? 	être déjà éleveur laitier transformateur	techniques d'élevage	10/01/2022
Concevoir un atelier de transformation du lait à la ferme	Avoir les clés afin de préparer au mieux la conception de son futur atelier	Sylvain DRILLAUD, conseiller et formateur en transformation laitière, ENILIA de Surgères	<ul style="list-style-type: none"> - les différentes étapes du projet : de l'étude de marché au choix de la gamme, en passant par la formation et les démarches administratives - jusqu'à la conception de l'atelier : implantation du bâtiment et agencement des locaux, conditions d'hygrométrie et températures par catégorie de produits - exemples de plans 	aucun	techniques d'élevage	11/01/2022
Les notions de bases en découpe et transformation de produits carnés	Comprendre les exigences sanitaires, économiques et technologiques de la transformation carnée	Yves ARNAUD, formateur en technologies des viandes, CFPPA d'Aurillac	<ul style="list-style-type: none"> - réglementation : niveaux sanitaires et circuits commerciaux / déclarations obligatoires - économiques : avantages et inconvénients des différents systèmes (atelier individuel à la ferme, collectif ou prestation de services) - techniques : qualité de la matière première, technologie de fabrication fermière et tendances commerciales 	aucun	techniques d'élevage	27/01/2022