

# FORMATION CONTINUE AGRICOLE

2018–2019



Une filiale de Prométerre

# CONDITIONS GÉNÉRALES

**INSCRIPTION** • L'inscription se fait au moyen du bulletin détachable (possibilité de mettre plusieurs cours sur le même bulletin), par messagerie à l'adresse [formation@prometerre.ch](mailto:formation@prometerre.ch), depuis notre site internet [www.prometerre.ch/modules/Cours/](http://www.prometerre.ch/modules/Cours/) ou par téléphone au 021 614 24 35. N'oubliez pas de mentionner le N° du cours et la date choisie.

Afin que chacun puisse recevoir une convocation, veuillez utiliser un bulletin par personne ou par exploitation associée.

**Sauf mention particulière, délai d'inscription au plus tard 15 jours avant le début du cours.**

**CONVOCAION, HORAIRE** • Les personnes inscrites sont convoquées une dizaine de jours avant le cours par **mail**. Les horaires et

les lieux exacts via un plan d'accès sont communiqués lors de la convocation. Une liste des participants est aussi transmise.

**PRIX, FACTURATION** • Le prix des cours organisés par Proconseil sàrl s'applique aux membres de la vulgarisation ou d'une association de paysannes. **Le prix du cours est doublé pour les personnes qui n'en font pas partie.** Les participants reçoivent une facture après le cours. **En cas d'absence** non excusée au minimum 24 heures à l'avance, des frais administratifs de CHF 20.– seront facturés. Les repas sont comptés au prix coûtant, en sus du prix du cours.

**RENSEIGNEMENTS** • Vous pouvez obtenir tous les renseignements complémentaires, sur le site internet [www.prometerre.ch/modules/Cours/](http://www.prometerre.ch/modules/Cours/) ou au secrétariat de la formation 021 614 24 35.

## PARTENAIRES ORGANISATEURS

### Proconseil – Formation & Jeunesse

Ch. de Grange-Verney 2 – 1510 Moudon  
Tél. 021 614 24 35  
[formation@prometerre.ch](mailto:formation@prometerre.ch)

### Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)

Avenue de Marcelin 29 – 1110 Morges  
Tél. 021 316 62 00  
[info.dgav@vd.ch](mailto:info.dgav@vd.ch)

### SPAA

Ch. de Grange-Verney 2 – 1510 Moudon  
Tél. 021 557 99 18  
[spaa@bul.ch](mailto:spaa@bul.ch)

### Prolait

Fédération Laitière  
Route de Lausanne 23  
1400 Yverdon-les-Bains  
Tél. 024 424 20 10  
[info@prolait.ch](mailto:info@prolait.ch)

### Association des paysannes vaudoises

Christine Egger  
Ch. de la Papeterie 3 – 1145 Bière  
Tél. 079 218 48 69  
[admin@paysannesvaudoises.ch](mailto:admin@paysannesvaudoises.ch)

### Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL – Antenne Romande

Jordils 3 – CP 1080  
1001 Lausanne  
[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

# L'AVIS DES PARTICIPANTS

## La formation continue en deux témoignages



**Guy Stalder, a participé au cours « Préparation et technique de négociation »**

« Ce que j'ai aimé dans ce cours : Déjà la convivialité et le professionnalisme des intervenants. C'est un cours qui me sert vraiment dans la vie de tous les jours, car en sortant de cette formation, on se rend compte que tout est négociation. Que ce soit dans mon exploitation avec mon employé, avec mes clients, les fournisseurs, le centre collecteur et même dans la vie privée ! Vous achetez une voiture, des meubles ou même dans diverses sociétés dont je fais partie. Cette formation m'a beaucoup aidée à me poser les bonnes questions avant toute entrevue, assemblée, etc. Je recommande chaudement ce cours, même si 3 jours c'est un peu juste, tant le domaine est vaste. Je vais me réinscrire l'année prochaine pour une remise à niveau. »

Description du cours en page 15



**Florence Junod, a participé au cours « Homéopathie : ça y est je me lance ! »**

« Je trouve intéressant de suivre ces cours de formation continue car les méthodes d'élevage évoluent constamment. Il est important de connaître le suivi des recherches récentes. Et j'apprécie beaucoup les échanges avec les collègues. »

Description du cours en page 20

# SOMMAIRE

Photo: Prométerre



CODE	COURS	DATE	PAGE
<b>VENTE ET COMMUNICATION</b>			
FCI 01	Vendre mes produits avec succès et dans divers environnements	4 et 15 mars 2019	9
FCI 02	Développer mes ventes de vins sur les foires, les salons et au domaine	18 et 25 mars 2019	9
FCI 03	Commercialiser mes produits : dans quels circuits vendre et à quels prix ?	12 mars 2019	9
FCI 04	Toute la communication de mon entreprise : de mon produit à mes clients	1 <sup>er</sup> et 8 avril 2019	10
FCI 05	Laboratoire, hygiène et étiquetage dans le domaine de la production agricole	20 mars 2019	10
FCI 06	Communication digitale : les réseaux sociaux pour mon entreprise et mes produits	26 mars 2019	10
FCI 07	Créer mon site web entreprise avec WordPress	2 et 11 avril 2019	11

CODE	COURS	DATE	PAGE
<b>COMPTABILITÉ ET GESTION</b>			
FCI 17	A-TWIN Cash 2.0	A – 11 décembre 2018 et 16 janvier 2019 B – 15 et 21 janvier 2019 C – 18 décembre 2018 et 14 janvier 2019 D – 9 et 30 janvier 2019 E – 23 et 29 janvier 2019 F – 28 et 30 janvier 2019	12
FCI 18	WinBiz Comptabilité-Commerce	A – 5 décembre 2018 B – 19 décembre 2018	12
FCI 19	WinBiz Comptabilité	A – 6 février 2019 B – 18 février 2019	13
FCI 20	Calcul et contrôle des paiements directs	20 décembre 2018	13
FCI 21	Potentiel et enjeux des filières céréalières / oléagineuses vaudoises pour demain	24 janvier 2019	13
FCI 22	Être au point avec mon recensement Acorda	A – 18 février 2019 B – 19 février 2019 C – 20 février 2019	13
FCI 23-1	Gestion de la main-d'œuvre 1 : Le droit du travail, devoir et obligation en lien avec le personnel	28 mars 2019	14
FCI 23-2	Gestion de la main-d'œuvre 2 : Remplir correctement tous les décomptes et formulaires	9 avril 2019	14
FCI 24	« Sentinelle Vaud » – Promotion de la vie	A – 11 décembre 2018 B – 17 janvier 2019	14
FCI 25	Mieux comprendre les chiffres de sa comptabilité	31 janvier 2019	14
FCI 26	Réussir son projet de collaboration	12 février 2019	15
FCI 27	Lancer et financer son projet	29 novembre 2018	15
FCI 28	Préparation et technique de négociation	25 janvier et 8 février 2019	15
FCI 29	Reprendre l'exploitation familiale et réfléchir sur mes objectifs d'entrepreneur	22 et 29 mars 2019	15
FCI 67	Calcul des points IP-Suisse Biodiversité	A – 4 mars 2019 B – 6 mars 2019	16

CODE	COURS	DATE	PAGE
<b>PRODUCTION VÉGÉTALE ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE (BIO)</b>			
FCI 60	Passage à l'agriculture biologique (BIO)	21 et 28 janvier 2019 29 janvier 2019	17
FCI 61	Plantes bio-indicatrices : faire un diagnostic et décider des mesures à prendre (formation reconnue Sol Vaud)	B – Mai 2019 C – Septembre 2019	17
FCI 62	Réussir son passage à l'agriculture de conservation (formation reconnue Sol Vaud)	31 janvier 2019	17
FCI 63	Cultiver la luzerne : savoir l'essentiel (formation reconnue Sol Vaud)	5 mars 2019	17
FCI 64	Raisonner sa stratégie de désherbage à l'échelle de l'exploitation	12 mars 2019	18
FCI 65	Raisonner et créer une place de lavage et de remplissage pour le pulvérisateur	19 février 2019	18
FCI 66	Les bases techniques pour se convertir en grandes cultures bio (BIO)	7 mars 2019	18
FCI 67	Calcul des points IP-Suisse Biodiversité	A – 4 mars 2019 B – 6 mars 2019	18

**VITICULTURE-ŒNOLOGIE : COURS TECHNIQUES**

FCI 70	Soigner la vigne avec les plantes et les huiles essentielles	Printemps 2019	19
FCI 71	Initiation à la taille	4 décembre 2018	19
FCI 72	Initiation à l'ébourgeonnage	Mai 2019	19
FCI 73	Limiter l'Esca : taille respectueuse et curetage	5 décembre 2018	19
FCI 65	Raisonner et créer une place de lavage et de remplissage pour le pulvérisateur	19 février 2019	19

**PRODUCTION ANIMALE**

FCI 80	Journée technique vaches laitières : autonomie et efficacité fourragère	6 décembre 2018	20
FCI 81	Le rôle de l'agriculteur en tant que maître de l'ouvrage dans son projet de construction	21 novembre 2018	20
FCI 82	Homéopathie : ça y est, je me lance !	13 novembre 2018	20
FCI 83	Journée engraissement bovin : autonomie alimentaire et valorisation des protéines indigènes	22 janvier 2019	20

CODE	COURS	DATE	PAGE
FCI 84	Formation de dressage pour chien de troupeau sur bovins	A – Octobre 2018 B – Octobre 2018 C – Mars 2019 D – Mars 2019	21
FCI 85	Le cheval à l’herbe : bonnes pratiques et gestion des risques	Avril 2019	21
FCI 86	Je suis éleveur et j’en suis fier !	Date à définir	21
FCI 87	Débuter un atelier de vaches allaitantes	Janvier 2019	21
Cours Prolait	Les responsabilités au sein d’un comité d’une société coopérative de laiterie/fromagerie	17 janvier 2019	22

#### PRODUCTION ANIMALE : PETITS RUMINANTS

FCI 89	Journée technique menu bétail : le point santé !	12 décembre 2018	22
--------	--	------------------	----

#### ECONOMIE FAMILIALE (APV) ET TRANSFORMATION

FCI 31	Céréales et pâtes levées pour le déjeuner, les encas et les pic-nics	A – 11 février 2019 B – 18 février 2019 C – 15 février 2019 D – 22 février 2019	22
FCI 32	Terrines, croustades et pâtés	A – 3 décembre 2018 B – 10 décembre 2018 C – 14 décembre 2018	23
FCI 33	Bases de cuisine pour messieurs	22 et 29 novembre 2018, 7 et 21 février 2019	23
FCI 34	Cuisine conviviale pour messieurs (8 <sup>e</sup> saison)	A – 8 janvier et 5 février 2019 B – 17 janvier et 7 mars 2019	23
FCI 35	Savoir cuisiner les poissons suisses (lacs, rivières et élevages)	A – 14 janvier 2019 B – 21 janvier 2019 C – 18 janvier 2019	23

CODE	COURS	DATE	PAGE
FCI 36	Cuisiner avec la bière	A – 30 novembre 2018 B – 25 janvier 2019	23
FCI 37	Produits laitiers « maison »	A – 5 novembre 2018 B – 12 novembre 2018 C – 3 décembre 2018	24
FCI 38	Salades à l'emporter (travail, pic-nic)	A – 23 novembre 2018 B – 23 novembre 2018 C – 26 novembre 2018 D – 26 novembre 2018	24
FCI 39	Glaces, sorbets et parfaits « maison »	A – 16 novembre 2018 B – 25 mars 2019	24
FCI 40	Cuisine végétarienne	A – 5 avril 2019 B – 8 avril 2019	24
FCI 41	Cuisine thaï avec les produits de chez nous	A – 7 mars 2019 B – 18 mars 2019	24
FCI 42	Mon jardin décoratif et utile à la fois	13 novembre 2018 5 février 2019 30 avril 2019 18 juin 2019	25
FCI 43	Améliorer sa confiance pour parler en public	Février 2019	25

### AGRITOP

02-1	Sécurité dans le trafic routier (Reconnaissance OACP possible)	10 janvier 2019	26
02-2	Arrimage sûr des charges dans l'agriculture (Reconnaissance OACP possible)	21 février 2019	26
10-5	Manipulation des ovins	12 mars 2019	26
10-8	Chuchotage bovin	21 février 2019	26
12-6	Abattage de bois sec sur pied (nouvelle méthode sécurisée)	20 mars 2019	26
12-7	Petites machines à accu dans l'agriculture (utilisation, sécurité)	2 avril 2019	27



CODE	COURS	DATE	PAGE
16-4	Sécurité des chenillettes porte-outils viticoles	21 mars 2019	27
16-9	Sécurité à la cave, l'essentiel pour mon apprenti-mon employé	24 janvier 2019	27
19-5	Renforcement musculaire (Reconnaissance OACP possible)	25 janvier 2019	27
23-1	Urgences en agriculture (Reconnaissance OACP et SwissGap possible)	6 mars 2019	27

### ÉVÈNEMENTS, SÉANCES TECHNIQUES

Journée d'information viticole	10 janvier 2019	28
Journée d'information œnologique	11 janvier 2019	28
Séances d'informations phytosanitaires	13 février 2019 14 février 2019 15 février 2019 18 février 2019 20 février 2019	28
Journée grandes cultures 2019	29 mai 2019	28
10 <sup>e</sup> Salon des alpages	11-12-13 octobre 2019	28



# COURS 2018–2019

[www.prometerre.ch/modules/Cours/](http://www.prometerre.ch/modules/Cours/)



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>VENTE ET COMMUNICATION</b>					
FCI 01	<b>Vendre mes produits avec succès et dans divers environnements</b>	Sachez vendre vos produits comme un pro ! Ce cours de deux jours vous apporte toute la pratique pour vendre vos produits, connaître vos clients et leurs besoins, mais aussi faire de votre point de vente un lieu incontournable et attractif afin d'augmenter votre clientèle. Vous adaptez votre propre stratégie commerciale grâce à votre analyse, aux ateliers pratiques du cours, aux exemples et aux conseils personnalisés d'expert.	2 jours	4 et 15 mars 2019 Lieu à définir	425.– (540.– non-membre) 540.– par couple
FCI 02	<b>Développer mes ventes de vins sur les foires, les salons et au domaine</b>	Soyez prêt à acquérir de nouveaux clients et fidéliser votre clientèle ! Qu'il s'agisse d'un environnement de vente concurrentiel et éphémère, au Domaine ou sur une foire. Ce cours de deux jours est axé sur la mise en œuvre de votre communication avec vos clients, la mise en valeur de vos environnements de vente ainsi que votre organisation avant, pendant et après la tenue d'un stand afin d'atteindre vos objectifs. Vous adaptez votre propre stratégie commerciale grâce à votre analyse, aux ateliers pratiques du cours, aux exemples et aux conseils personnalisés d'expert.	2 jours	18 et 25 mars 2019 Lieu à définir	425.– (540.– non-membre) 540.– par couple
FCI 03	<b>Commercialiser mes produits : dans quels circuits vendre et à quels prix ?</b>	Sachez fixer vos prix de vente de manière rentable et durable. Artisan de produits agricoles ou producteur, cette journée est axée pratique. Quels sont vos coûts de production, quels choix de circuits de commercialisation et quelle politique de prix ? Vous faites l'analyse de votre propre activité et trouvez vos solutions. Ce cours vous apporte les réponses et outils pour construire les bases de votre propre politique de prix, ainsi que le conseil d'expert. Et aussi, témoignage d'une cheffe d'entreprise qui connaît le succès avec une politique de prix exemplaire. Cours romand intercantonal.	1 jour	12 mars 2019 Yverdon-les-Bains	200.– (200.– par couple)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 04	<b>Toute la communication de mon entreprise : de mon produit à mes clients</b>	Communiquez juste et bien avec vos clients et prospects ! Conception, promotion ou commercialisation de votre produit, vous êtes constamment amené à faire des choix en matière de communication. Sans oublier l'acquisition et la fidélisation de votre clientèle. Pour atteindre un succès durable, la qualité de vos produits ne suffit pas, il est nécessaire d'avoir une stratégie de communication. Ce cours vous apporte les réponses concernant les contenus, les supports et la mise en œuvre de votre communication. Vous adaptez votre propre stratégie de communication grâce à votre analyse, aux ateliers pratiques du cours, aux exemples et aux conseils personnalisés d'experts.	2 jours	1 <sup>er</sup> et 8 avril 2019 Lieu à définir	425.– (540.– non-membre) 540.– par couple
FCI 05	<b>Laboratoire, hygiène et étiquetage dans le domaine de la production agricole</b>	Si vous avez une activité de vente, d'achat et/ou de transformation alimentaire, l'hygiène et l'étiquetage vous concernent. Ce cours utile et adapté à votre situation permet de mettre à jour vos connaissances et poser toutes vos questions : laboratoire, étiquetage, matériaux autorisés, autocontrôle, poids et mesures, etc. Après cette journée de formation, vous êtes au clair sur la nouvelle législation, entrée en vigueur, le 1 <sup>er</sup> mai 2017. A noter que pour certaines exigences, le dernier délai transitoire pour s'adapter au nouveau droit alimentaire de 2017 arrive à échéance en 2021.	1 jour	20 mars 2019 Lieu à définir	200.– (250.– non-membre) 250.– par couple
FCI 06	<b>Communication digitale : les réseaux sociaux pour mon entreprise et mes produits</b>	Soyez actif sur les réseaux sociaux pour augmenter la visibilité de votre entreprise et l'attractivité de vos produits ou services. Ce cours vous permet de les connaître et vous présente comment les utiliser : quels sont les spécificités de Facebook, Instagram, Pinterest, Twitter, leurs avantages, leurs inconvénients et risques. Vous apprenez comment communiquer, évoluer et faire connaître vos activités par des médias que vos clients et prospects utilisent et adaptez votre propre stratégie média à vos besoins et ressources.	1 jour	26 mars 2019 Lieu à définir	250.– (320.– non-membre) 320.– par couple

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 07	<b>Créer mon site web entreprise avec WordPress</b>	Devenez actif sur le web et autonome dans l'exploitation de votre site. Ce cours de deux jours vous permet de suivre pas à pas la création d'un site web avec WordPress. Vous apprenez son organisation et son développement, du point de vue webmaster et sous l'angle de la communication média. Vous élaborez votre propre projet de site web grâce à votre analyse, aux ateliers pratiques du cours, aux exemples et aux conseils personnalisés d'experts et apprenez à mesurer le succès de votre site.	2 jours	2 et 11 avril 2019 Lieu à définir	425.– (540.– non-membre) 540.– par couple



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>COMPTABILITÉ ET GESTION</b>					
<b>FCI 17</b>	<b>A-TWIN Cash 2.0</b>	Vous apprenez à utiliser le programme de saisie A-TWIN Cash 2.0 lors d'une journée théorique complétée par une demi-journée de pratique, durant laquelle vous commencez à saisir vos propres factures et à faire vos paiements avec l'assistance du chargé de cours. Vous êtes sensibilisé aux nouveautés du plan comptable agricole (plan PME 2013) et formé à l'utilisation du programme A-TWIN Cash 2.0. Vous apprenez notamment à personnaliser votre plan comptable, à saisir des écritures, à les corriger et à imprimer des extraits de la comptabilité. Vous êtes aussi formé à l'envoi de paiements à votre banque et à l'import des extraits de comptes bancaires dans le programme.	1 jour et demi	A – 11 déc. 2018 et 16 janvier 2019 (après-midi) B – 15 et 21 janv. 2019 (après-midi) C – 18 déc. 2018 et 14 janv. 2019 (après-midi) D – 9 et 30 janv. 2019 (après-midi) E – 23 et 29 janv. 2019 (après-midi) F – 28 et 30 janv. 2019 (matin) Lausanne	90.– (180.– non-membre)
<b>FCI 18</b>	<b>WinBiz Comptabilité- Commerce</b>	Vous vous initiez, lors d'une journée théorique, à l'utilisation des modules comptabilité et commerce du programme Win-Biz. Dans le module « comptabilité » : vous êtes sensibilisé aux nouveautés du plan comptable agricole (plan PME 2013), apprenez la saisie des écritures simples et multiples, la recherche et la correction d'écritures, ainsi que l'impression d'extraits de la comptabilité. Dans le module « commerce », vous saisissez des adresses clients/fournisseurs, créez des articles et des documents (bulletins de livraisons, factures débiteurs, factures créanciers) et effectuez vos paiements bancaires depuis le programme. Pour finir, vous comptabilisez dans la comptabilité les documents créés dans le module commerce.	1 jour	A – 5 déc. 2018 B – 19 déc. 2018 Lausanne	60.– (120.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 19	<b>WinBiz Comptabilité</b>	Vous apprenez, lors d'une journée théorique, à utiliser le module « comptabilité » du programme WinBiz. Vous êtes sensibilisé aux nouveautés du plan comptable agricole (plan PME 2013), apprenez la saisie des écritures simples et multiples, la recherche et la correction d'écritures, ainsi que l'impression d'extraits de la comptabilité.	1 jour	A – 6 février 2019 B – 18 février 2019 Lausanne	60.– (120.– non-membre)
FCI 20	<b>Calcul et contrôle des paiements directs</b>	Ce cours vous permettra de contrôler votre décompte de paiements directs 2018 ou de calculer une prévision de vos contributions 2019 en vue d'une optimisation. C'est aussi l'occasion de rappeler les exigences des différents programmes, les dernières nouveautés et l'importance des UMOS dans le système de contributions. Chaque participant devra introduire ses données sur un fichier Excel, ce qui implique un minimum de connaissances de ce logiciel.	½ jour	20 décembre 2018 Moudon	30.– (60.– non-membre)
FCI 21	<b>Potentiel et enjeux des filières céréalières / oléagineuses vaudoises pour demain</b>	Le cours vise à informer les producteurs de la situation cantonale et nationale des filières céréales et oléagineuses actuelles et des réflexions qui sont en cours. Dans un contexte qui évolue en permanence, il n'est pas toujours simple de suivre et de comprendre le fonctionnement de ces filières. Une partie du cours est consacrée à la valorisation et à la commercialisation de ces 2 filières avec des représentants de la branche qui décriront leurs besoins et stratégies pour les années à venir.	1 jour	24 janvier 2019 Moudon	60.– (120.– non-membre)
FCI 22	<b>Être au point avec mon recensement Acorda</b>	Pas toujours facile et rassurant d'effectuer son recensement seul...? Venez profiter d'un encadrement pour recenser et géoréférencer vos données. Vous pourrez ainsi poser vos questions en direct. Ce cours vous permettra aussi de prendre connaissance des nouveautés de la plateforme Acorda et des différents programmes paiements directs. Destiné aux personnes effectuant leur recensement sur Acorda.	½ jour	A – 18 février 2019 Moudon B – 19 février 2019 Morges C – 20 février 2019 Moudon	30.– (60.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 23-1	<b>Gestion de la main-d'œuvre 1 : Le droit du travail, devoir et obligation en lien avec le personnel</b>	Connaître les règles essentielles du droit du travail, comment rédiger un contrat de travail (droits et obligations, début et fin des rapports de travail, heures supplémentaires, vacances, congés, licenciements, certificat de travail...etc.). Savoir entreprendre toutes les démarches d'engagement de main-d'œuvre, depuis les autorisations de travail jusqu'aux assurances sociales sont les objectifs de ce cours.	1 jour	28 mars 2019 Puidoux	60.– (120.– non-membre)
FCI 23-2	<b>Gestion de la main-d'œuvre 2 : Remplir correctement tous les décomptes et formulaires</b>	Comment gérer son personnel. Être capable de remplir correctement tous les documents liés à la gestion du personnel (décompte salaire, contrôle des heures, déclaration de sinistre, impôts, déclarations de salaires, etc.) ainsi que tous les aspects liés à la motivation du personnel et l'organisation du travail. Bonnes pratiques d'utilisation du classeur assurances sont au programme. Réduction de CHF 20.– en cas de participation aux 2 cours.	1 jour	9 avril 2019 Puidoux	60.– (120.– non-membre)
FCI 24	<b>« Sentinelle Vaud » – Promotion de la vie</b>	Les personnes en souffrance attendent longtemps avant de solliciter une aide extérieure préférant trop souvent rester seules avec leurs difficultés. La mise en réseau de proches et professionnels (santé, social, aumônier, vulgarisation, banque, fournisseurs) favorise le retour à une situation meilleure. Chacun peut être une sentinelle pour donner l'alerte et aider l'exploitant/e en difficulté à sortir de l'isolement.	½ jour	A – 11 décembre 2018 B – 17 janvier 2019 Moudon	Gratuit
FCI 25	<b>Mieux comprendre les chiffres de sa comptabilité</b>	En plus d'être obligatoire, le dossier fiscal est très utile! Il regorge d'informations indispensables pour analyser sa situation technique, économique, financière et patrimoniale. La formation vous aide à savoir lire votre document comptable et à analyser vos résultats pour comprendre la situation de votre entreprise et vous projeter. Posséder un document comptable.	1 jour	31 janvier 2019 Yverdon	60.– (120.– non-membre)



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 26	<b>Réussir son projet de collaboration</b>	Vous avez un projet de collaboration et souhaitez partager sur vos attentes et vos expériences ? Ce cours vous permettra de connaître les formes de collaboration possibles, de connaître des exemples de collaborations (visite et témoignage d'agriculteur) et d'identifier des pistes concrètes pour un projet qui marche (travail, argent, organisation, reconnaissance, temps libre, autres...).	1 jour	12 février 2019 Lieu à définir	60.– (120.– non-membre)
FCI 27	<b>Lancer et financer son projet</b>	Vous avez une idée de projet et vous ne savez pas trop comment avancer. Connaître les soutiens possibles, notamment financiers, et entendre le témoignage d'autres agriculteurs sont de bons moyens pour vous motiver à relancer vos réflexions et à concrétiser vos idées. Ce cours vous donnera un panorama des soutiens financiers existants et vous expliquera différentes démarches pour lancer un projet.	1 jour	29 novembre 2018 Vuarrens	60.– (120.– non-membre)
FCI 28	<b>Préparation et technique de négociation</b>	Que ce soit pour acheter ou vendre un produit, mais aussi pour défendre ses intérêts, l'exploitant agricole se trouve souvent en situation de négociation. Connaître les principes de base, savoir interagir avec son interlocuteur permet de mieux atteindre ses objectifs. Ce cours de deux jours vous présentera les techniques de négociation et se basera sur des cas concrets.	2 jours	25 janvier et 8 février 2019 Puidoux	200.– (300.– non-membre)
FCI 29	<b>Reprendre l'exploitation familiale et réfléchir sur mes objectifs d'entrepreneur</b>	Connaître les étapes d'une reprise d'exploitation et de son financement. Définir ses buts et analyser les possibilités qu'offrent l'exploitation et son environnement avant de prendre des décisions concernant votre avenir !	2 jours	22 et 29 mars 2019 Puidoux	120.– (240.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 67	<b>Calcul des points IP-Suisse Biodiversité</b>	Afin de remplir les exigences du label IP-Suisse ou pour savoir si vous pourriez profiter de ses avantages, vous devez obtenir un certain nombre de points à la Biodiversité. Mais pas toujours facile de remplir seul le formulaire demandé. Profitez de cet appui afin de vous rassurer ou pour devenir plus autonome. Ce sera aussi l'occasion de faire le point sur les différents marchés de la filière.	½ jour	A – 4 mars 2019 Moudon B – 6 mars 2019 Morges	30.– (60.– non-membre)



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>PRODUCTION VÉGÉTALE ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE (BIO)</b>					
FCI 60	<b>Passage à l'agriculture biologique (BIO)</b>	Le mode de production biologique suscite de plus en plus d'intérêts. S'y engager apporte des évolutions et modifications de votre système de production. Si vous venez de vous convertir en bio, venez découvrir comment appréhender au mieux ce changement et échanger avec d'autres producteurs pour comprendre les enjeux et faire les bons choix ! 2 jours de cours obligatoires pour les exploitations en reconversion. Deuxième jour à choix : le 28 janvier pour les systèmes grandes cultures/élevage et/ou le 29 pour les viticulteurs.	2 ou 3 jours	21 et 28 janvier 2019 Moudon  29 janvier 2019 Viticulteurs Lieu à définir	60.– par jour (120.– par jour non-membre)
FCI 61	<b>Plantes bio-indicatrices : faire un diagnostic et décider des mesures à prendre (formation reconnue Sol Vaud)</b>	Il n'y a pas de mauvaises herbes mais plutôt des plantes qui germent/se développent dans une situation agronomique donnée. Est-ce trop d'azote sous forme nitrique ? des problèmes de tassement ?... Les plantes expriment ce que le sol vit et jouent ainsi un rôle de bio-indicateur. C'est un outil à disposition des agriculteurs pour faire un diagnostic de l'état de leurs sols.	2 jours	B – Mai 2019 Lieu à définir C – Septembre 2019 Lieu à définir	150.– (300.– non-membre)
FCI 62	<b>Réussir son passage à l'agriculture de conservation (formation reconnue Sol Vaud)</b>	On parle beaucoup d'agriculture de conservation, de permaculture ou de semis direct sous couvert végétal. Pour de nombreux praticiens il ne s'agit que de choix de techniques de semis sans considération des notions de fertilité des sols. L'agriculture de conservation est un concept plus global qui propose de combiner la réduction du travail du sol avec une rotation saine et une couverture permanente des sols.	1 jour	31 janvier 2019 Assens	60.– (120.– non-membre)
FCI 63	<b>Cultiver la luzerne : savoir l'essentiel (formation reconnue Sol Vaud)</b>	Les producteurs bios introduisent des prairies temporaires dans leur assolement et régulièrement, de la luzerne. Dès 2022 et suite à la décision de BioSuisse, les éleveurs réduiront l'utilisation des concentrés, et chercheront des fourrages de qualité, riches en protéines comme la luzerne ! Cette culture résiste très bien en cas de sécheresse, comme cela a pu être constaté en 2018.	1 jour	5 mars 2019 Yverdon	60.– (120.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 64	<b>Raisonnement sa stratégie de désherbage à l'échelle de l'exploitation</b>	Dans le contexte actuel, il devient nécessaire de développer des techniques alternatives de lutte contre les adventices. Afin de mettre en place une stratégie de désherbage durable, il est nécessaire d'avoir une réflexion globale sur l'ensemble de l'exploitation: rotation, couverture du sol, travail du sol, techniques de semis, plantes compagnes, désherbage mécanique ou combiné. Ce cours apporte les bases techniques et agronomiques permettant l'implantation réussie d'une telle stratégie.	1 jour	12 mars 2019 Moudon	60.– (120.– non-membre)
FCI 65	<b>Raisonnement et créer une place de lavage et de remplissage pour le pulvérisateur</b>	Le pulvérisateur doit être rempli et lavé sur une aire permettant de collecter les eaux, évitant ainsi les pollutions ponctuelles des cours d'eau. Ce cours a pour but de présenter différents systèmes adaptés et les soutiens financiers pour la réalisation d'installations individuelles ou collectives, lorsque celles-ci sont nécessaires.	1 jour	19 février 2019 Cossonay	60.– (120.– non-membre)
FCI 66	<b>Les bases techniques pour se convertir en grandes cultures bio (BIO)</b>	La conversion en grandes cultures bio demande une réflexion préalable approfondie pour ne rien laisser au hasard et assurer une transition réussie en agriculture biologique mais aussi s'approprier un nouveau système de production. Quelle approche pour un système en grandes cultures bio? Comment construire une rotation rentable et performante? Quels sont les leviers à prendre en compte? Telles sont les questions auxquelles vous aurez les réponses à l'issue de la formation.	1 jour	7 mars 2019 Cossonay	60.– (120.– non-membre)
FCI 67	<b>Calcul des points IP-Suisse Biodiversité</b>	Afin de remplir les exigences du label IP-Suisse ou pour savoir si vous pourriez profiter de ses avantages, vous devez obtenir un certain nombre de points à la Biodiversité. Mais pas toujours facile de remplir seul le formulaire demandé. Profitez de cet appui afin de vous rassurer ou devenir plus autonome. Ce sera aussi l'occasion de faire le point sur les différents marchés de la filière.	½ jour	A – 4 mars 2019 Moudon B – 6 mars 2019 Morges	30.– (60.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>VITICULTURE-ŒNOLOGIE : COURS TECHNIQUES</b>					
<b>FCI 70</b>	<b>Soigner la vigne avec les plantes et les huiles essentielles</b>	De plus en plus de vigneronns utilisent des plantes pour protéger leurs vignes en complément des produits phytosanitaires. Le but de cette formation est d'apprendre à utiliser des extraits de plantes et d'huiles essentielles en viticulture grâce à la longue expérience d'Éric Petiot.	2 jours	Printemps 2019 Lieu à définir	240.– (480.– non-membre)
<b>FCI 71</b>	<b>Initiation à la taille</b>	La taille est un travail important et minutieux. Ce cours permet d'avoir quelques explications théoriques sur les différents systèmes de taille et, surtout, de pratiquer la taille en petits groupes.	½ jour	4 décembre 2018 (matin) Morges	30.– (60.– non-membre)
<b>FCI 72</b>	<b>Initiation à l'ébourgeonnage</b>	Ce cours est uniquement pratique. Il s'agit de voir les trois principaux types de taille rencontrés dans nos vignobles et d'en déterminer les particularités pour l'ébourgeonnage.	½ jour	Mai 2019 (matin) Morges	30.– (60.– non-membre)
<b>FCI 73</b>	<b>Limiter l'Esca : taille respectueuse et curetage</b>	Les maladies du bois représentent un fléau pour le vigneron qui doit remplacer de nombreux pieds dépéris chaque année. Cette formation pratique permettra d'appréhender les différentes techniques permettant de limiter l'impact de l'Esca : taille respectueuse, recépage, greffage et curetage des ceps.	1 jour	5 décembre 2018 Morges	60.– (120.– non-membre)
<b>FCI 65</b>	<b>Raisonner et créer une place de lavage et de remplissage pour le pulvérisateur</b>	Le pulvérisateur doit être rempli et lavé sur une aire permettant de collecter les eaux, évitant ainsi les pollutions ponctuelles des cours d'eau. Ce cours a pour but de présenter différents systèmes ainsi que les soutiens financiers possibles pour la réalisation d'installations individuelles ou collectives lorsque celles-ci sont nécessaires.	1 jour	19 février 2019 Cossonay	60.– (120.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>PRODUCTION ANIMALE</b>					
FCI 80	<b>Journée technique vaches laitières: autonomie et efficacité fourragère</b>	L'autonomie alimentaire fait partie des stratégies servant à limiter les coûts de production. A l'aide du fichier Excel PAFF-d'Agri-dea, nous allons vous aider à équilibrer de manière simple votre ration. Nous discuterons vos conclusions et vous aiderons à prévoir des changements techniques et économiques. Le matin est prévu en salle informatique et l'après-midi nous visiterons une exploitation autonome et efficace en matière d'affouragement.	1 jour	6 décembre 2018 Moudon	60.– (120.– non-membre)
FCI 81	<b>Le rôle de l'agriculteur en tant que maître de l'ouvrage dans son projet de construction</b>	Le succès en termes de réduction des coûts de construction réside dans la manière dont le maître de l'ouvrage s'implique dans son projet. Il a plus à gagner en faisant le suivi de chantier que le manœuvre. Durant le cours, plusieurs témoignages d'agriculteurs ayant mené à bien leur projet confirmeront cette hypothèse.	1 jour	21 novembre 2018 Moudon	60.– (120.– non-membre)
FCI 82	<b>Homéopathie: ça y est, je me lance!</b>	Vous souhaitez travailler avec l'homéopathie sur vos bovins afin de trouver une alternative aux antibiotiques, mais vous n'y connaissez pas grand-chose et cela vous paraît compliqué? Ce cours vous offre une base afin de pouvoir commencer à pratiquer cette méthode chez vous. De plus, vous acquerez des astuces, des conseils et des exemples qui vous aideront concrètement à vous lancer. Cours pour les personnes qui veulent se lancer avec l'homéopathie (cours de base, débutants).	1 jour	13 novembre 2018 Moudon	60.– (120.– non-membre)
FCI 83	<b>Journée engraissement bovin: autonomie alimentaire et valorisation des protéines indigènes</b>	L'autonomie alimentaire, synonyme d'économie et de durabilité, est une stratégie d'avenir. Mais comment s'y prendre? La journée permet de s'informer sur différentes sources de protéines indigènes et leur valorisation par les bovins à l'engrais, d'approfondir ses connaissances sur les cultures protéagineuses et de discuter des avantages concrets par une ration calculée. Application de la thématique dans la pratique avec la présentation de l'exploitation de Ch. Longchamp.	1 jour	22 janvier 2019 Cuarnens	60.– (tarif unique)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 84	<b>Formation de dressage pour chien de troupeau sur bovins</b>	Un troupeau de génisses à déplacer ou charger dans une bétailière avec pour seule aide un chien de troupeau? Cela est possible pour autant que le chien soit habitué et correctement dressé pour ces travaux. Ce cours sera composé de 5 leçons de 2.5h, à raison d'1/2 jour par semaine, pour apprendre à travailler avec son chien et un troupeau de bovins! Pour participer à un cours de dressage avec des bovins, le chien doit déjà avoir suivi des cours de dressage sur moutons au préalable, idéalement avec Justine Jacquemart.	5 demi-jours	A – Octobre 2018 B – Octobre 2018 La Comballaz C – Mars 2019 Lieu à définir D – Mars 2019 Lieu à définir	350.– (500.– non membre)
FCI 85	<b>Le cheval à l'herbe: bonnes pratiques et gestion des risques</b>	L'herbe est à priori une nourriture bien adaptée aux besoins des chevaux et économiquement intéressante. Toutefois elle n'est pas sans risque pour sa santé. Composition botanique, reconnaissance floristique, identification des plantes toxiques, gestion du pâturage, état corporel et principes de vermifugation seront au programme de cette journée axée sur la pratique et la valorisation de l'herbe.	1 jour	Avril 2019 Lieu à définir	60.– (120.– non-membre)
FCI 86	<b>Je suis éleveur et j'en suis fier!</b>	Le métier d'éleveur est à la fois exigeant et passionnant. Mais au cours des derniers mois certains milieux s'en prennent aux éleveurs par le biais d'attaques injustifiées. Pour pouvoir donner une image positive du métier via les réseaux sociaux, des événements à la ferme, ou encore en discutant avec ses voisins, des pistes seront données par un spécialiste en communication.	1 jour	Date à définir Gollion	60.– (120.– non-membre)
FCI 87	<b>Débuter un atelier de vaches allaitantes</b>	Pour bien démarrer un atelier de vaches allaitantes, il y a de nombreux points à tenir compte. Choix de la race, type de production et canaux de commercialisation, aménagements des bâtiments, quel système choisir? Des pistes vous seront données par un spécialiste de chez Vache Mère Suisse, afin de bien réussir sa transition ou son démarrage dans la production. Visite d'une exploitation l'après-midi.	1 jour	Janvier 2019 Lieu à définir	60.– (120.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>COURS PROLAIT</b>					
	<b>Les responsabilités au sein d'un comité d'une société coopérative de laiterie/ fromagerie</b>	Cours d'introduction et de base. Revue de tous les documents de référence (statuts, contrats-type, règlements); rôle du président, du vice-président, du secrétaire et du caissier; outils de gestion pour les responsables de sociétés. Partage d'expériences. 9h30-15h00. Inscriptions auprès de Prolait fédération laitière d'ici le lundi 7 janvier 2019: Daniel Geiser, tél. 078 630 05 63, daniel.geiser@prolait.ch	1 jour	17 janvier 2019 Yverdon	120.– (membres Prolait) 180.– (non-membres) repas compris
<b>PRODUCTION ANIMALE : PETITS RUMINANTS</b>					
<b>FCI 89</b>	<b>Journée technique menu bétail : le point santé !</b>	La première partie du cours traitera du piétin et du Maedi-Visna par le SSPR et un vétérinaire. Ensuite l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) viendra nous présenter les résultats 2018 de leur essai: « Parasites internes des ovins et caprins, comment réduire l'utilisation des vermifuges pour atténuer la formation de résistance en utilisant de nouvelles méthode d'évaluation des animaux à traiter et par des contrôles alternatifs non-allopathiques » avec le témoignage de 4 agriculteurs participants à l'essai.	1 jour	12 décembre 2018 Moudon	30.– (60.– non-membre)
<b>ECONOMIE FAMILIALE (APV) ET TRANSFORMATION</b>					
<b>FCI 31</b>	<b>Céréales et pâtes levées pour le déjeuner, les encas et les pic-nics</b>	Quels choix faire entre toutes les céréales qui sont en vente actuellement (bio, IP, PER, anciennes variétés, etc.) ? Quelles sont leurs propriétés et quelles sont les préparations qui les mettent le mieux en valeur ? Ce cours propose une partie théorique (répartie sur la journée), ainsi que de la pratique pour préparer des mets à base de céréales pour le déjeuner et les pic-nics (p. ex. pains conventionnels et spéciaux, petits pains, mélange de muesli (Granola), barres de céréales, saucisson brioché, graines germées).	1 jour	A – 11 février 2019 B – 18 février 2019 Morges C – 15 février 2019 D – 22 février 2019 Moudon	80.– (140.– non-membre)



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 32	<b>Terrines, croustades et pâtés</b>	Lors de cette formation, aussi bien des légumes, des poissons, que différentes sortes de viande sont transformées en succulentes terrines, croustades ou pâtés.	1 jour	A – 3 décembre 2018 B – 10 décembre 2018 Morges C – 14 décembre 2018 Moudon	80.– (140.– non-membre)
FCI 33	<b>Bases de cuisine pour messieurs</b>	Ce cours vous permet de vous familiariser avec les quantités à prévoir, ainsi que les bases des techniques culinaires (découpe, différents modes de cuisson) pour des repas simples de tous les jours.	4 soirées	22 et 9 novembre 2018, 7 et 21 février 2019 Moudon	160.– (280.– non-membre)
FCI 34	<b>Cuisine conviviale pour messieurs (8<sup>e</sup> saison)</b>	Messieurs, vous aimeriez élargir vos connaissances culinaires tout en concoctant des plats faciles et savoureux à la fois? Les deux soirées vous permettront de découvrir des menus séduisants autour des recettes et des produits du terroir (pas de pré-requis nécessaire). Un vigneron vaudois présentera sa gamme de vins qui accompagnent les plats.	2 soirées	A – 8 janvier et 5 février 2019 Morges B – 17 janvier et 7 mars 2019 Moudon	100.– (140.– non-membre)
FCI 35	<b>Savoir cuisiner les poissons suisses (lacs, rivières et élevages)</b>	Cette journée vous permet de connaître les spécificités des poissons suisses. Différents modes culinaires vous seront présentés. Vous pourrez ensuite les pratiquer. Présentation sur assiette.	½ jour	A – 14 janvier 2019 B – 21 janvier 2019 Morges C – 18 janvier 2019 Moudon	70.– (130.– non-membre)
FCI 36	<b>Cuisiner avec la bière</b>	Apprenez à cuisiner avec des spécialités de bières locales. De l'apéritif au dessert, on cuisine à la bière !	1 jour	A – 30 novembre 2018 Moudon B – 25 janvier 2019 Moudon	70.– (130.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 37	<b>Produits laitiers « maison »</b>	Formation par la démonstration et des ateliers pratiques pour la préparation de produits laitiers « maison » (yogourt, séré, ricotta, mascarpone, beurre, crème, etc.)	1 jour	A – 5 nov. 2018 B – 12 nov. 2018 Morges C – 3 déc. 2018 Moudon	75.– (135.– non-membre)
FCI 38	<b>Salades à l'emporter (travail, pic-nic)</b>	Idées pour préparer diverses salades à base de produits variés (céréales, légumineuses, légumes, viande, fruits) pour obtenir un repas équilibré et attractif à l'emporter.	½ jour	A – 23 nov. 2018 (matin) B – 23 nov. 2018 (après-midi) Moudon C – 26 nov. 2018 (matin) D – 26 nov. 2018 (après-midi) Morges	45.– (75.– non-membre)
FCI 39	<b>Glaces, sorbets et parfaits « maison »</b>	Comment mettre en valeur les produits « maison » (lait, crème, œufs, fruits, légumes, huiles) sous forme de mets glacés ?	½ jour	A – 16 nov. 2018 (matin) Moudon B – 25 mars 2019 (matin) Morges	45.– (75.– non-membre)
FCI 40	<b>Cuisine végétarienne</b>	Condensé des cours proposés en 2017 et 2018	½ jour	A – 5 avril 2019 Moudon B – 8 avril 2019 Morges	75.– (135.– non-membre)
FCI 41	<b>Cuisine thaï avec les produits de chez nous</b>	Mettre en valeur nos légumes et viandes à travers des cuisines d'ailleurs, ça c'est original ! Cet hiver, on vous propose la cuisine thaïlandaise. Une cuisinière chevronnée va transmettre ses astuces et sublimer les saveurs avec des produits locaux.	1 jour	A – 7 mars 2019 Moudon B – 18 mars 2019 Morges	75.– (135.– non-membre)

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
FCI 42	<b>Mon jardin décoratif et utile à la fois</b>	Différents thèmes seront abordés : permaculture, herbes aromatiques et fleurs, fleurs comestibles, légumes, plantes-compagnes, carreaux en hauteur, plate-bande, bacs sur terrasse et hôtels à insectes.	4 jours	13 novembre 2018 5 février 2019 30 avril 2019 18 juin 2019 Yverdon et Morges	240.– (480.– non-membre)
FCI 43	<b>Améliorer sa confiance pour parler en public</b>	Prendre la parole en public suscite du stress, parfois des blocages, des peurs et une certaine frustration de ne pas oser s'exprimer. Des outils de gestion d'émotions vous seront donnés en petit groupe. Votre confiance se construira et vous ressentirez en même temps une certaine satisfaction personnelle.	1 jour	Février 2019 Lieu à définir	60.– (120.– non-membre)



CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>AGRITOP</b>					
02-1	<b>Sécurité dans le trafic routier (Reconnaissance OACP possible)</b>	De très nombreux accidents, parfois très graves, surviennent lors des trajets routiers avec des convois agricoles. S'ensuivent des coûts importants, parfois augmentés par des suites juridiques pour cause de non-respect de la Législation routière. Ce cours s'adresse à tous les agriculteurs qui veulent diminuer les risques d'accidents avec les véhicules agricoles dans le trafic routier.	1 jour	10 janvier 2019 Lieu à définir	250.–**
02-2	<b>Arrimage sûr des charges dans l'agriculture (Reconnaissance OACP possible)</b>	Même à 30 ou à 40 km/h, les charges transportées sur des remorques agricoles doivent être arrimées ! Les pertes de chargement, tels que balles rondes ou carrées, betteraves ou encore grain en vrac ne sont pas rares sur la route. Ce cours s'adresse à tous les agriculteurs qui veulent diminuer les risques de perte de chargement lors de transport avec les véhicules agricoles dans le trafic routier.	1 jour	21 février 2019 Lieu à définir	250.–**
10-5	<b>Manipulation des ovins</b>	Ce cours s'adresse principalement aux éleveurs ovins et veut renforcer les compétences des participants en matière de bien-être ovin tout en garantissant la sécurité et la santé des êtres humains, avec partie théorique (50%) et pratique (50%).	1 jour	12 mars 2019 Lieu à définir	175.–*
10-8	<b>Chuchotage bovin</b>	Basé sur les découvertes de Monty Roberts (l'homme qui murmurerait à l'oreille des chevaux), ce cours s'adresse principalement aux éleveurs bovins qui veulent des animaux dociles et que l'on peut conduire au licol. Il a pour objectif de montrer une méthode rapide et sans aucune violence d'apprivoisement des bovins. Partie théorique (30%) et pratique (70%).	1 jour	21 février 2019 Lieu à définir	200.–*
12-6	<b>Abattage de bois sec sur pied (nouvelle méthode sécurisée)</b>	L'abattage des arbres secs sur pied est extrêmement dangereux car l'arbre peut à tout moment se casser et atteindre le bûcheron. Ces dernières années, plusieurs techniques et méthodes ont été développées afin de réduire le risque d'accident pour le bûcheron. Cette formation continue a donc pour objectif principal la connaissance de nouvelles méthodes pour l'abattage de bois sec sur pied, en particulier les frênes.	1 jour	20 mars 2019 Moudon	350.–*

CODE	COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
12-7	<b>Petites machines à accu dans l'agriculture (utilisation, sécurité)</b>	L'utilisation de petites machines à accu telles que débroussailleuse, tronçonneuse, souffleuse etc. est encore peu connue. Cependant, les avantages en matière de santé et sécurité sont nombreux : plus d'utilisation de carburant 2T, nuisances réduites (poids, odeurs, bruit). Cette formation continue a donc pour objectif principal la connaissance des petites machines à accu et leur utilisation en toute sécurité.	1 jour	2 avril 2019 Moudon	300.–*
16-4	<b>Sécurité des chenillettes porte-outils viticoles</b>	La chenillette porte-outils viticoles fait partie d'un ensemble de mécanisation destiné essentiellement aux vignobles de forte pente. De graves accidents montrent que son utilisation est dangereuse. Le choix d'une chenillette adaptée au vignoble, l'adaptation du vignoble à la chenillette et le respect de règles essentielles de sécurité contribuent à diminuer les risques.	1 jour	21 mars 2019 Lieu à définir	175.–*
16-9	<b>Sécurité à la cave, l'essentiel pour mon apprenti-mon employé</b>	De la réception de la vendange à la mise en bouteilles. Les activités à la cave présentent des dangers non négligeables pour un apprenti et des employés. Cette formation a pour objectif de revoir les principaux risques des travaux à la cave afin de déterminer les mesures à prendre pour les diminuer.	1 jour	24 janvier 2019 Lieu à définir	175.–*
19-5	<b>Renforcement musculaire (Reconnaissance OACP possible)</b>	Les dysfonctionnements de l'appareil locomoteur ont un impact énorme sur le quotidien personnel, familial et professionnel des personnes touchées. Les coûts économiques et humains engendrés chaque année par ces pathologies sont énormes ! Cette formation s'adresse à toute personne désireuse d'améliorer ses capacités physiques et/ou de diminuer les troubles de l'appareil locomoteur.	1 jour	25 janvier 2019 Lieu à définir	300.–**
23-1	<b>Urgences en agriculture (Reconnaissance OACP et SwissGap possible)</b>	Il s'agit d'acquérir de l'assurance dans l'application des mesures immédiates pour sauver la vie (MISV), savoir alerter correctement les sauveteurs professionnels et recevoir des connaissances approfondies en matière de prévention des accidents dans les entreprises agricoles. Ce cours s'adresse à toutes celles et ceux qui veulent mettre en place dans leur exploitation un concept en cas d'urgence qui fonctionne en cas de besoin.	1 jour	6 mars 2019 Lieu à définir	250.–**

\* Pour tous les cours d'une journée, Agora rétrocède CHF 50.– par exploitation tous les trois ans

\*\* y. c. finance OACP de CHF 100.–

COURS	CONTENUS, OBJECTIFS	DURÉE	DATES ET LIEUX	PRIX, CHF
<b>ÉVÈNEMENTS, SÉANCES TECHNIQUES</b>				
<b>Journée d'information viticole</b>	De nombreux travaux scientifiques et techniques sont menés en Suisse et offrent de nouvelles possibilités aux producteurs, tant dans le domaine de la production que de celui de la vinification. Les deux journées d'informations viticole et œnologique misent sur pied en janvier 2019 seront l'occasion de faire le point sur ces actualités.	½ jour	10 janvier 2019 Beaulieu Lausanne	Journées ouvertes à tous, gratuites
<b>Journée d'information œnologique</b>		½ jour	11 janvier 2019 Beaulieu Lausanne	
<b>Séances d'informations phytosanitaires</b>	Les séances d'informations phytosanitaires sont destinées aux cultivateurs de grandes cultures et aux conseillers pour actualiser et échanger leurs connaissances en protection des plantes. Différents thèmes d'actualité de la protection des cultures, de la réglementation et de la protection de l'environnement sont abordés.	½ jour	13 février 2019 (matin) Moudon 14 février 2019 (matin) Gollion 15 février 2019 (ap.-midi) Missy 18 février 2019 (ap.-midi) Changins 20 février 2019 (matin) Yverdon	Séances ouvertes à tous, gratuites
<b>Journée grandes cultures 2019</b>	Baptisée « Eau et agriculture », cette journée sera consacrée aux cultures suivantes : colza, céréales, protéagineux, maïs, betterave et pommes de terre. Les thèmes abordés seront : sol, phytos, fertilisation et irrigation.	1 jour	29 mai 2019 Moudon	Journée ouverte à tous, gratuite
<b>10<sup>e</sup> Salon des alpages</b>	Le salon des alpages, reconnu au-delà des frontières cantonales comme le lieu de rencontre incontournable des acteurs de l'économie alpestre, accueillera pour la dixième fois, professionnels et grand public à la Maison des Congrès des Diablerets.	3 jours	11-12-13 oct. 2019 Les Diablerets	Journées ouvertes à tous, gratuites www.salondesalpages.ch

A détacher et à renvoyer affranchi à l'adresse indiquée  
ou par courriel : [formation@prometerre.ch](mailto:formation@prometerre.ch)



Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Maison : \_\_\_\_\_

NP/Localité : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_

**E-mail :** \_\_\_\_\_

Membre de la vulgarisation VD :  oui  non

Membre d'une association de paysannes :  oui  non

Possibilité également de vous inscrire depuis le site internet :  
**[www.prometerre.ch/modules/Cours/](http://www.prometerre.ch/modules/Cours/)**

J'ai pris connaissance des conditions générales à la page 2 couverture.

**NOUVEAU:** Vous recevrez une convocation par mail environ  
2 semaines avant le cours.

Cours/Atelier N° \_\_\_\_\_ Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

Titre du cours/atelier : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date du cours : \_\_\_\_\_

Cours/Atelier N° \_\_\_\_\_ Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

Titre du cours/atelier : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date du cours : \_\_\_\_\_

Cours/Atelier N° \_\_\_\_\_ Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

Titre du cours/atelier : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date du cours : \_\_\_\_\_

Cours/Atelier N° \_\_\_\_\_ Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

Titre du cours/atelier : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date du cours : \_\_\_\_\_

Affranchir  
S.V.P.

**Proconseil**

Ch. de Grange-Verney 2  
1510 Moudon