



Une filiale de Prométerre

Formation continue agricole

Programme des cours 2022-2023



Conditions générales

INSCRIPTIONS • L'inscription se fait :

- depuis notre site internet prometerre.ch/formations,
- par message à l'adresse formation@prometerre.ch,
- par téléphone au 021 614 24 35.

Vous recevrez une confirmation d'inscription par courrier électronique. Sauf mention particulière, le délai d'inscription intervient au plus tard 15 jours avant le début du cours.

CONVOCAION, HORAIRES • Les personnes inscrites sont convoquées une dizaine de jours avant le cours par courrier électronique. Les horaires et les lieux exacts avec 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 dépend du statut de membre de la vulgarisation ou d'une association de paysannes, qui bénéficient de tarifs préférentiels.

Les participants reçoivent une facture après le cours. En cas d'absence non excusée au minimum 48 heures à l'avance, des frais administratifs de CHF 20.- seront facturés. Les repas sont facturés au prix coûtant, en sus du prix du cours.

RENSEIGNEMENTS • Vous pouvez obtenir toutes les informations complémentaires sur prometerre.ch/formations ou au secrétariat de la formation (021 614 24 35).

Partenaires organisateurs

Proconseil – Office de Formation

Ch. de Grange-Verney 2 – 1510 Moudon

Tél 021 614 24 35

formation@prometerre.ch

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

Av. de Marcelin 29 – 1110 Morges

Tél 021 316 62 00

info.dgav@vd.ch

Association des paysannes vaudoises

Vanessa Mayor

Chemin des Vergers 1 - 1543 Grandcour

Tél 079 218 48 69

admin@paysannesvaudoises.ch

Association romande de Biodynamie

1880 Bex

Tél 078 851 79 33

secretariat@arbdyn.ch

Demeter

Krummackerweg 9- 4600 Olten

Tél 041 61 706 96 43

info@demeter.ch

FiBL – Institut de recherche de l'agriculture biologique

Antenne romande du FiBL

Av. des Jordils 3, CP 1080 – 1001 Lausanne

Tél 021 619 44 77

info.suisse@fibl.org

Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA)

Ch. de Grange-Verney 2 – 1510 Moudon

Tél 021 557 99 18

spaa@bul.ch



Édito

Bonjour et bienvenue,

Que vous consultiez ce programme pour vous renseigner sur les nouvelles techniques et mesures, pour solidifier vos connaissances et leur mise en pratique ou pour approfondir des aspects de développement personnel, l'offre de formation continue vaudoise pour les professionnels de la terre s'attache à être au plus près de vos besoins. Il nous tient à cœur de vous soutenir quelque soit votre mode de production et vos objectifs en maintenant une cohérence avec les thématiques de l'actualité agricole telles que la diminution de l'usage d'intrants, l'approvisionnement en énergie, les pratiques recommandées pour faire face à la sécheresse, la durabilité des techniques et bien d'autres encore. Nos prestations s'attachent également à proposer un accompagnement en adéquation avec les modifications de l'ordonnance sur les paiements directs pour 2023.

Ainsi, cette édition 2022 – 2023, tout en couvrant la plus large palette possible d'aspects de la profession (social, sécurité, production, biodiversité, transformation, vente, gestion d'exploitation ou encore certification) propose des cours relatifs aux choix techniques de production, à la valorisation de ses activités et de ses produits, l'entrepreneuriat et le montage de projet, l'émergence de nouvelles structures en passant par la diversité et qualité botanique des prairies.

Les formations annoncées sont organisées par thématique puis présentées par ordre chronologique. Les descriptifs détaillés des cours ainsi que le formulaire d'inscription se trouvent sur la page prometerre.ch/formations. Nous restons à disposition pour vous répondre ou vous apporter des précisions au **021 614 24 35**. Nous sommes également à l'écoute de vos propositions et demandes thématiques pour les cours futurs.

En vous souhaitant une belle découverte du programme 2022-2023, nous nous réjouissons de vous retrouver nombreux en formation !

Proconseil Sàrl

Les cours du catalogue de formation continue agricole sont proposés avec le soutien du canton de Vaud.

Sommaire

Page	Thématique de cours
6	Ressources naturelles et énergie
7 - 8	Vente, communication et agritourisme
9 - 13	Comptabilité et gestion
14 - 17	Production végétale
18 - 20	Viticulture et œnologie
21 - 24	Production animale
25 - 28	Économie familiale (APV) et transformation
29	Soutien
30	Agriculture et biodynamie (ARB et Demeter)
31 - 33	Sécurité et santé au travail (agriTOP et agriLIFT)
34	Évènements et séances techniques



Ressources naturelles et énergie

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
L'énergie sur mon domaine : face aux risques de pénurie, quelles solutions ?	Face à la flambée du prix des énergies (gaz, électricité, mazout) et aux risques de restrictions voire de pénurie, les leviers d'actions envisageables pour limiter les conséquences sur le fonctionnement et la trésorerie de l'exploitation seront proposés : réduction des consommations d'énergie, amélioration de l'efficacité des équipements, substitution par des énergies renouvelables.	1 jour	9 mars 2023 Moudon	60.-	120.-
Donner une place aux abeilles sauvages et domestiques sur mon exploitation : quelle utilité, quelles synergies avec les apiculteurs ?	Ce cours vous donnera les prérequis pour reconnaître les principaux groupes de pollinisateurs, leurs milieux de vie et les actions à mettre en oeuvre pour les favoriser en milieu agricole. Une visite sur le terrain permettra d'échanger sur les synergies apiculture et agriculture et le service de pollinisation.	1 jour	27 avril 2023 Morges	60.-	120.-



Vente, communication et agritourisme

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Agritourisme, quelles possibilités en zone agricole et quelles licences sont nécessaires ?	Créer une activité agrotouristique (table d'hôte, hébergement, etc.) sur son exploitation doit être planifiée en connaissance des règles existantes. Un représentant de la DGTL, de la police du commerce et de l'ARQHA vous présenteront les points à respecter pour le développement de votre activité et répondront à vos questions. Tout agriculteur qui a une idée ou un projet déjà planifié est le bienvenu.	1 jour	10 novembre 2022 Mont-Pèlerin	90.-	180.-
Facebook, insta : trucs, astuces et nouveautés	Communiquer via les réseaux sociaux, une nouvelle activité qui prend de l'importance sur les fermes. Comment gagner du temps, comment faire évoluer son compte pour avoir l'impact désiré, comment prendre une bonne photo ? Ce cours vous permettra de connaître des trucs et astuces et d'avoir des réponses concrètes à vos questions, qu'elles soient orientées « technique/informatique » ou « stratégie de communication ».	1 jour	20 janvier 2023 Région Puidoux	120.-	240.-
E-direkt, comment l'utiliser judicieusement et analyser ses chiffres comptables	L'outil E-Direkt est utilisé par la marque Vaud+ pour la certification des produits, mais pas seulement. C'est un outil que tout producteur labellisé (ou non) devra dompter un jour. Une gestion méticuleuse et une analyse de son chiffre d'affaires sont des leviers indispensables pour un bon développement de son activité. Une présentation de la plateforme E-Direkt suivie par une utilisation concrète sur l'ordinateur permettra de se familiariser avec cet univers.	1 jour	26 janvier 2023 Moudon	60.-	120.-
Vendre ses produits : trouver les arguments et adopter les bonnes techniques	Vous vous êtes lancés dans la transformation de produits et souhaitez maintenant les commercialiser ? Vous avez déjà de l'expérience dans la vente et vous souhaitez découvrir de nouvelles techniques ? Ce cours, donné par un expert en commerce, vous dira tout sur comment se préparer et réaliser un entretien de vente. Des réponses personnalisées en lien avec les expériences de chacun seront données. A la fin de la journée, vous aurez appris des trucs et astuces applicables dès le lendemain !	1 jour	7 février 2023 Région Moudon	90.-	180.-

Concevoir son site internet et le réaliser avec Wordpress	<p>Quelles informations sont importantes à faire apparaître sur mon site et comment les présenter ? Comment référencer mon site pour augmenter sa visibilité lors d'une recherche sur Google? Comment l'animer pour stimuler sa fréquentation ? Ce cours vous permettra d'analyser votre propre site internet et/ou d'acquérir les outils de base pour en réaliser un nouveau avec WordPress. Un expert vous présentera les bonnes pratiques en matière de marketing digital et vous pourrez directement les mettre en oeuvre pendant le cours, en créant votre propre page Web. Afin de cerner vos attentes et d'y répondre au mieux pendant cette journée, nous vous proposons de participer quelques jours avant le cours à une visioconférence de 30 minutes. Le lien vous sera envoyé via la convocation, 10 jours avant le cours.</p>	1 jour	23 février 2023 Lausanne	120.-	240.-
Comment financer mon projet individuel ?	<p>Les projets chez les agriculteurs sont de plus en plus innovants et n'entrent parfois pas dans les critères d'obtention des soutiens publics. Il existe par contre d'autres moyens de financer un projet, comme le crowdfunding (financement participatif) ou les prêts bancaires. Ce cours vous donnera un tour d'horizon des soutiens possibles et des démarches à entreprendre pour les toucher.</p>	1/2 jour	2 mars 2023 (matin) Région Puidoux	30.-	60.-
Vendre mes produits : Le bon choix de l'emballage et l'étiquetage dans les règles de l'art !	<p>L'étiquetage est un point clé et une exigence légale pour la vente de son produit. Autant la dénomination et la description du produit sont réglées par des ordonnances que le graphisme garantit la visibilité sur l'étalage. L'ARQHA présentera les points importants à stipuler sur l'étiquette afin de respecter l'Ordonnance sur l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI). En deuxième partie, un spécialiste de l'emballage viendra donner des trucs et astuces et un producteur témoignera de ses expériences. Pour tout agriculteur qui commercialise ou souhaite commercialiser des produits.</p>	1 jour	Mars 2023 Cottens	90.-	180.-
Autocontrôle, comment le rédiger et quels outils a-t-on à disposition ?	<p>Tout producteur de denrées alimentaires doit posséder au minimum un classeur d'autocontrôle. Quels sont les outils à disposition et comment les remplir correctement pour passer les contrôles d'hygiène sans souci ? Mme Gavin de l'ARQHA viendra expliquer comment adapter au mieux son autocontrôle à sa production. Possibilité de présenter ce que vous avez déjà fait.</p>	1 jour	6 avril 2023 Moudon	90.-	180.-



Comptabilité et gestion

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
FEE Formation à l'Esprit d'Entrepreneur - journée d'information	<p>FEE débute par une première journée gratuite et sans engagement. C'est par la suite que vous prenez la décision d'une inscription définitive dans la démarche. FEE est une démarche participative basée sur 3 étapes principales :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- « Où voulons-nous aller » ? 2- « D'où partons-nous » ? 3- « Par où passer » ? <p>Ce sont 10 jours de formation répartis sur plusieurs mois. La démarche repose sur votre implication, la force du groupe avec des formateurs expérimentés pour concrétiser votre projet.</p> <p>Avant de vous engager, cette première journée vous permet de vérifier que cette démarche correspond à vos attentes.</p>	1 jour	<p>3 novembre 2022</p> <p>Moudon</p>	Gratuit	Gratuit
Préparer sa cessation d'activité sans reprendre	<p>Approcher du terme de sa carrière sans repreneur clairement défini peut être source de grande inquiétude et faire apparaître de nombreuses questions. Les interactions entre le cadre légal, les volontés familiales, la fiscalité et la finance sont nombreuses et complexes. Ce cours a pour but de faire un tour d'horizon des questions financières, fiscales, patrimoniales et humaines. Il vous permettra de déterminer là où se situent les obstacles pertinents pour votre propre situation.</p> <p>Il est possible de participer à ce cours en couple, idéalement 3 à 8 ans avant la date terme.</p>	1/2 jour	<p>8 novembre 2022 (matin)</p> <p>Lausanne</p>	30.-	60.-

PA 2023 : Quelles conséquences pour mon exploitation ?	À la suite de l'initiative parlementaire 19.475, de nombreux changements auront lieu au niveau des paiements directs. Ce cours donné en salle d'informatique, permettra à chacun des participants de simuler le montant de ses contributions avec l'ancien et le nouveau système. Le temps du cours étant limité, la présentation de toutes les nouveautés ne sera pas possible. Les participants doivent déjà avoir pris connaissance des nouvelles contributions et être à l'aise avec Excel.	1/2 jour	16 novembre 2022 (matin) Moudon	30.-	60.-
A-TWIN Cash 2.0	Vous apprenez à utiliser le programme de saisie A-TWIN Cash 2.0 lors d'une journée de formation mélangeant théorie et pratique. Vous apprenez notamment à saisir des écritures et à les corriger. Vous êtes aussi formé à la saisie des inventaires. Vous apprenez également l'utilisation du module « banking » ; il permet d'effectuer simultanément les paiements à la banque et leur comptabilisation et d'importer des extraits de vos comptes bancaires afin de gagner du temps pour saisir ou contrôler vos comptes.	1 jour	A. 13 décembre 2022 Lausanne B. 10 janvier 2023 Lausanne	60.-	120.-
Winbiz comptabilité - commerce	Vous vous initiez à l'utilisation des modules comptabilité et commerce du programme Winbiz. Dans le module « comptabilité » : vous apprenez la saisie des écritures simples et multiples, la recherche et la correction d'écritures, ainsi que l'impression d'extraits de la comptabilité. Vous êtes également initié à la saisie de la comptabilité analytique. Dans le module « commerce », vous saisissez des adresses clients/fournisseurs, créez des articles et des documents (bulletins de livraisons, factures débiteurs, factures créanciers). Pour finir, vous comptabilisez dans la comptabilité les documents créés dans le module commerce.	1 jour	15 décembre 2022 Lausanne	60.-	120.-
Winbiz comptabilité	Vous apprenez, lors d'une journée théorique, à utiliser le module « comptabilité » du programme Winbiz. Vous apprenez la saisie des écritures simples et multiples, la recherche et la correction d'écritures, ainsi que l'impression d'extraits de la comptabilité. Vous êtes également initié à la saisie de la comptabilité analytique.	1 jour	12 janvier 2023 Lausanne	60.-	120.-

<p>Mieux comprendre les chiffres de sa comptabilité</p>	<p>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 lire votre document comptable et à analyser vos résultats pour comprendre la situation de votre entreprise et vous projeter. Le cours compte deux phases.</p> <p>Première partie : formation d'une durée de 5 heures avec une pause de 1 heure pour le repas. Les participants sont invités de 10 h à 16 h. En lien avec vos documents comptables, les notions de bases de gestion seront (re)vues : postes du compte de résultat et du bilan, différence entre revenu et trésorerie, principaux critères d'analyse.</p> <p>Deuxième partie : entretien individuel de 1h30, plusieurs jours après, pour interpréter vos résultats et répondre à vos questions avec un conseiller de gestion (inclus dans le prix).</p>	<p>1 jour + 1h30 (conseil individuel)</p>	<p>10 février 2023</p> <p>Yverdon</p>	<p>150.-</p>	<p>200.-</p>
<p>Une SA ou une Sàrl pour mon exploitation ?</p>	<p>Quels sont les avantages et les inconvénients de changer mon exploitation agricole de personne juridique et de la mettre en personne morale, soit en SA ou Sàrl ?</p> <p>Lors de ce cours diverses thématiques seront abordées pour avoir toutes les clés en main si vous souhaitez faire de votre exploitation une SA ou une Sàrl. Les thématiques abordées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le droit aux paiements directs des SA ou Sàrl - Les aspects juridiques (LDFR, LBFA, AT) - La fiscalité des SA ou Sàrl - Les prêts accordés aux SA ou Sàrl - Les assurances des SA ou Sàrl - La prévoyance 	<p>1 jour</p>	<p>22 février 2023</p> <p>Région La Côte</p>	<p>60.-</p>	<p>120.-</p>
<p>Être au point avec mon recensement ACORDA</p>	<p>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.</p>	<p>1/2 jour</p>	<p>1^{er} mars 2023 (matin)</p> <p>Moudon</p>	<p>30.-</p>	<p>60.-</p>

Remplir son carnet des champs sur ACORDA	<p>Le carnet des champs ACORDA reste gratuit mais évolue avec de nouvelles fonctionnalités et une interface simplifiée. Ce dernier peut remplacer le format papier et est obligatoire lors de la participation à certains programmes. Les participants pourront remplir leur propre carnet des champs et essayer le programme sur leur smartphone.</p>	1/2 jour	1 ^{er} mars 2023 (ap.-midi) Moudon	30.-	60.-
Mes assurances : ma prévoyance pour demain	<p>De nos jours, le domaine des assurances se complexifie de plus en plus. Il est donc important de faire un point de situation régulièrement. L'analyse de vos couvertures d'assurance et la planification de votre prévoyance sont des atouts pour une réussite professionnelle autant pour un chef d'exploitation qu'une société. Pour ces diverses raisons, nous vous proposons de vous rafraîchir la mémoire en vous les présentant le plus simplement possible.</p>	1/2 jour	15 mars 2023 Région La Côte	30.-	60.-
Reprise d'exploitation : comment se préparer ?	<p>Reprendre l'exploitation familiale demande beaucoup de réflexion. Profitez de ce cours pour connaître les différentes étapes d'une reprise d'exploitation, les possibilités de reprise (association, fermage, reprise en propriété) et les modes de financement. Vous comprendrez également des notions du contexte légal (LDFR...) qui vous aideront à vous approprier votre projet de reprise. Il est possible de participer à ce cours avec votre conjoint ou avec un de vos parents (cédant).</p>	1 jour	24 mars 2023 Puidoux	60.-	120.-
Gestion de la main-d'oeuvre 1 : le droit du travail, devoirs et obligations en lien avec le personnel	<p>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'oeuvre, depuis les autorisations de travail jusqu'aux assurances sociales. En lien avec le cours « Gestion de la main-d'oeuvre 2 ».</p>	1 jour	28 mars 2023 Puidoux	60.-	120.-
Comment lancer sa microferme : les bases juridiques et administratives essentielles à connaître	<p>De nombreux prérequis sont essentiels à connaître avant de créer une microferme : de la formation agricole au numéro d'exploitation, se familiariser avec toutes ces exigences de terminologie agricole est crucial pour le développement d'une entreprise. Ce cours permettra d'aborder tous les aspects législatifs et administratifs essentiels à maîtriser pour la création et la bonne conduite d'une exploitation à petite échelle.</p>	1/2 jour	4 avril 2023 (matin) Lausanne	30.-	60.-

<p>Créer un budget pour sa microferme</p>	<p>Bon nombre de projets peinent à s'implémenter faute de budget spécifique pour leur structure et dès lors de vision économique sur le long terme. Ce cours permettra d'aborder les notions centrales d'un budget agricole en tenant compte des caractéristiques des microfermes. Avec l'aide d'exemples concrets, les participants seront en mesure d'élaborer un budget adapté à leur propre microferme.</p>	<p>1/2 jour</p>	<p>4 avril 2023 (ap.-midi) Lausanne</p>	<p>30.-</p>	<p>60.-</p>
<p>Gestion de la main-d'oeuvre 2 : remplir correctement tous les décomptes et formulaires liés à la main-d'oeuvre</p>	<p>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.) et les bonnes pratiques d'utilisation du classeur assurances sont les objectifs de ce cours.</p>	<p>1 jour</p>	<p>13 avril 2023 Puidoux</p>	<p>60.-</p>	<p>120.-</p>



Production végétale

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Cours de base pour la reconversion bio (1^{er} jour obligatoire Bio Suisse, en commun)	Cours d'introduction à l'agriculture biologique. Il s'agit du 1 ^{er} jour de la formation de base demandé par Bio Suisse à tous les producteurs en reconversion. Cette première journée a pour but de réunir les producteurs en reconversion à Bio Suisse et de favoriser les échanges. 2 sessions à choix.	1 jour	A. 22 novembre 2022 Lieu à définir ou B. 31 janvier 2023 Lieu à définir	70.- (tarif unique)	
Cours de base pour la reconversion bio (2^{ème} jour obligatoire Bio Suisse, spécialisé agricole)	Cours d'introduction à l'agriculture biologique. Il s'agit du 2 ^{ème} jour de la formation de base demandé par Bio Suisse à tous les producteurs en reconversion. Cette deuxième journée a pour but de réunir les agriculteurs en reconversion à Bio Suisse et de favoriser les échanges. 2 sessions à choix.	1 jour	A. 29 novembre 2022 Lieu à définir ou B. 7 février 2023 Lieu à définir	70.- (tarif unique)	
Cultiver la betterave sucrière en bio (cours d'introduction pour nouveaux planteurs) (cours complémentaire éligible Bio Suisse)	La demande en sucre bio est réelle mais la betterave reste difficile à cultiver en conditions bio. La problématique du désherbage reste une des priorités. La mise en place sous forme de plantation permet de résoudre en partie ce volet, mais qu'est-ce que cela implique ? Logistique, mise en place, coûts et rentabilité, autant de questions qui doivent être traitées avant de se décider. Ce cours vous apporte les connaissances de base sur la culture de la betterave sucrière en bio (plantation et semis). Si vous souhaitez avoir un aperçu des résultats d'essais (OQuaDu), merci de vous inscrire également au cours de l'après-midi ! Ce cours a lieu dans le cadre du projet OQuaDu pour l'encouragement de la culture biologique de la betterave sucrière.	1/2 jour	8 décembre 2022 (matin) Yverdon	Gratuit	

<p>Cultiver la betterave sucrière en bio (planteurs bio actuels et producteurs intéressés)</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>La plantation de la betterave permet de contourner en partie la problématique du désherbage en bio. Voilà maintenant quelques années que des producteurs se sont lancés dans cette voie. Des suivis techniques et économiques ont été effectués sur divers aspects. Les résultats sont maintenant disponibles et les producteurs ont un peu de recul. Ce cours comprend la présentation des résultats et des retours d'expériences des producteurs. La comparaison entre le semis et la plantation de la betterave sera également abordée. Pour les nouveaux planteurs, merci de vous inscrire également au cours du matin lors duquel les techniques culturales de la betterave bio vous seront présentées (semis, plantations, aspects logistiques, etc.). Ce cours a lieu dans le cadre du projet OQuaDu pour l'encouragement de la culture biologique de la betterave sucrière.</p>	1/2 jour	<p>8 décembre 2022 (ap.-midi)</p> <p>Yverdon</p>	Gratuit	
<p>Réduire sa facture d'engrais en optant pour des systèmes de cultures autonomes en azote ?</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>Le rôle de l'azote dans la participation de l'agriculture au réchauffement climatique est grand. Que ce soit par la dénitrification ou par sa production sous forme minérale. A cela s'ajoute l'augmentation du prix des engrais. Dès lors l'enjeu de la diminution des apports d'azote exogènes devient incontournable. Des systèmes autonomes en azote, par intégration de légumineuses, de <i>Brassicaceae</i>, ou encore de couverts à forte biomasse devraient être à la base des rotations.</p>	1 jour	<p>19 janvier 2023</p> <p>Lieu à définir</p>	90.-	180.-
<p>Utilisation du microscope comme outil d'analyse des produits organiques</p>	<p>Apprenez à évaluer par vous-même la qualité des produits organiques (composts, fumiers, thé de compost, etc.) que vous souhaitez apporter à votre sol, grâce à un comptage au microscope des bactéries, champignons, protozoaires, nématodes. Le microscope vous aidera aussi à évaluer l'évolution de la biologie de votre sol, d'après la méthode du Dr Elaine Ingham. Le matériel d'observation est fourni pour le cours. Veuillez apporter un échantillon organique à analyser ! Cours limité à 10 personnes.</p>	1 jour et demi	<p>21 et 22 février 2023</p> <p>Yverdon</p>	200.-	300.-
<p>Remplir son carnet des champs sur ACORDA</p>	<p>Le carnet des champs ACORDA reste gratuit mais évolue avec de nouvelles fonctionnalités et une interface simplifiée. Ce dernier peut remplacer le format papier et est obligatoire lors de la participation à certains programmes. Les participants pourront remplir leur propre carnet des champs et essayer le programme sur leur smartphone.</p>	1/2 jour	<p>1^{er} mars 2023 (ap.-midi)</p> <p>Moudon</p>	30.-	60.-

<p>S'approprier les outils de désherbage mécanique</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>Il existe une diversité d'outils de désherbage mécanique qui se déclinent tous dans une multitude de versions avec des options permettant de personnaliser la machine aux besoins d'une exploitation. Les pratiques agricoles tendent de plus en plus vers la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires, dont les herbicides, poussant bon nombre d'agriculteurs à vouloir utiliser des outils de désherbage mécanique. Les investissements peuvent représenter d'importants montants. Ce cours vous permettra de connaître les points déterminants pour choisir le/les bon(s) outil(s) pour votre exploitation.</p>	1/2 jour	7 mars 2023 (ap.-midi) Moudon	30.-	60.-
<p>Optimiser sa culture de luzerne</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>L'autonomie protéique devient de plus en plus importante. La culture de la luzerne est une des solutions à disposition des éleveurs bovins, caprins et ovins. Optimiser le rendement et la qualité du fourrage récolté dictera la rentabilité de la culture pour l'éleveur ET pour le producteur-vendeur de luzerne, quel que soit le mode de conservation.</p>	1/2 jour	8 mars 2023 (matin) Région Yverdon	30.-	60.-
<p>Botanique de base 1 : flore adventice des cultures et milieux rudéraux</p>	<p>À vos yeux les graminées se ressemblent toutes ? Vous avez du mal à distinguer la Centaurée de la Knautie ? Vous ne parvenez pas à mettre un nom sur les « mauvaises herbes » des champs ? Ce cours se focalise sur les plantes sauvages des milieux cultivés et donne les bases utiles pour aller plus loin dans l'apprentissage de la botanique, sans prérequis.</p>	1/2 jour	25 avril 2023 Région Payerne	30.-	60.-
<p>Maintien et amélioration de la qualité botanique des prairies extensives</p>	<p>De nombreuses exploitations sont aujourd'hui à la recherche de pistes pour réussir à maintenir ou améliorer la qualité botanique et la stabilité de leurs prairies extensives, qui représentent près de 50% des SPB du canton. Ce cours vise à donner des outils simples pour évaluer soi-même s'il est possible d'améliorer la qualité botanique de sa prairie et des pistes concrètes pour y parvenir.</p>	1 jour	4 mai 2023 Lieu à définir	60.-	120.-
<p>Botanique de base 2 : flore des prairies et graminées</p>	<p>Ce cours est une bonne préparation pour les personnes intéressées par le cours « Plantes bio-indicatrices » et souhaitant rafraîchir les bases en botanique au préalable. Cours donné entièrement à l'extérieur, sous forme d'excursion. Il est possible de s'inscrire au cours n°1 (flore adventice des cultures et milieux rudéraux, 25 avril 2023) seul ou au cours n°2 seul ou les deux.</p>	1/2 jour	6 juin 2023 Région Orbe	30.-	60.-

<p>Les plantes sont de précieux bio-indicateurs</p>	<p>« Une plante ne pousse pas par hasard ; lorsque vous la rencontrez dans une parcelle, elle a un rôle à jouer dans cet endroit-là, à ce moment-là ». Cette formation vous permettra de faire le lien entre les plantes bio-indicatrices présentes dans vos champs et l'état de vos sols. 2 journées alterneront théorie en salle et pratique dans les champs. On vous propose également un cours de botanique de base sur deux demi-journées permettant à ceux qui le souhaitent de se mettre à niveau si nécessaire (voir cours « Botanique de base 1 et 2 »).</p>	<p>2 jours</p>	<p>A. 5 et 6 juillet 2023 (agris) Région Echallens B. 23 et 24 août 2023 (vitis) Lavaux</p>	<p>120.-</p>	<p>240.-</p>
<p>Diminuer les ravageurs et améliorer la pollinisation grâce aux SPB sur terres assolées</p>	<p>Le but de ce cours est d'aider les exploitations à utiliser les SPB sur terres assolées pour favoriser efficacement les auxiliaires de cultures et les pollinisateurs sauvages (notamment en vue de l'exigence PER des 3.5% de SPB sur terres assolées dès 2024). En d'autres mots, diminuer la pression des ravageurs et améliorer la pollinisation en intégrant les SPB dans la rotation et en optimisant leur exploitation.</p>	<p>1 jour</p>	<p>2 novembre 2023 Lieu à définir</p>	<p>60.-</p>	<p>120.-</p>



Viticulture-œnologie : cours techniques

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Installer l'irrigation goutte à goutte dans mes vignes	La vigne est de plus en plus impactée par le changement climatique. Les stress hydriques à la plantation ou au cours de l'été deviennent de plus en plus réguliers ces dernières années. La mise en place d'un système d'irrigation (essentiellement type goutte à goutte) constitue un levier à actionner si nécessaire. Réglementation, équipement et pilotage sont des points qui seront traités lors de cette formation.	1/2 jour	28 novembre 2022 (matin) Bursinel	30.-	60.-
Initiation à la taille de la vigne	La taille est une opération essentielle de la culture de la vigne. Elle permet de former et de maintenir la charpente du cep mais elle a également des incidences sur la qualité et la quantité des récoltes. Une formation pratique et théorique de base est nécessaire, notamment pour les ouvriers viticoles appelés à tailler la vigne alors même qu'ils ne possèdent pas de formation spécifique.	1/2 jour	1 ^{er} décembre 2022 (matin) Marcelin, Morges	30.-	60.-
Limiter l'Esca : taille respectueuse et autres techniques	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 pour limiter l'impact de l'Esca : taille respectueuse, recépage, greffage et curetage des ceps.	1 jour	6 décembre 2022 Région Morges	60.-	120.-
Places phyto en viticulture, que faire ?	Le pulvérisateur doit être rempli et lavé sur une aire spécifique évitant ainsi les pollutions ponctuelles des eaux. Bien que cette règle soit valable depuis la loi fédérale sur la protection des eaux de 1991, le contrôle de cette réglementation à travers 13 points est récent. Ce cours a pour but de présenter ces points, mais surtout les différents systèmes qui existent pour respecter cette réglementation (théorie et visite de terrain), ainsi que les démarches à effectuer pour la mise aux normes en bénéficiant des soutiens financiers.	1 jour	14 décembre 2022 Morges	60.-	120.-

Identifier un marché de commercialisation pour ses vins et adapter sa gamme	<p>Environ un tiers du vin consommé en Suisse est produit dans le pays; les deux tiers sont importés. Il existe donc un potentiel marché local. Pour atteindre ce marché, il est nécessaire d'identifier correctement un segment et d'adapter sa gamme et sa stratégie marketing. Thomas Schnetzer, fort de plusieurs années d'expérience au Weinbauzentrum de Wädenswil et maintenant consultant indépendant pour accompagner les entreprises sur leurs stratégies de vente, viendra nous présenter les bases pour identifier un secteur de marché et s'y adapter.</p>	1 jour	21 février 2023 Lausanne	180.-	300.-
Gestion de l'azote en viticulture biologique (cours complémentaire éligible Bio Suisse)	<p>La maîtrise de la nutrition azotée en viticulture biologique constitue souvent un des grands défis de la reconversion. Ce cours permet de faire le point sur les différents leviers à disposition pour y faire face et notamment : gestion de l'enherbement, matériel végétal, engrais verts, engrais organiques, fertilisation foliaire, etc. Pour développer ces sujets, Frédéric Lamy de CHANGINS et Thibaut Verdenal d'Agroscope, respectivement spécialisés dans l'entretien du sol et dans la fertilisation de la vigne, viendront vous apporter toutes les connaissances nécessaires pour élaborer une stratégie de nutrition adaptée. Une partie de la formation se déroulera sur le terrain, chez un viticulteur.</p>	1 jour	5 avril 2023 Nyon	60.-	120.-
Introduction à la viticulture biologique (2^{ème} jour obligatoire Bio Suisse, spécialisé viticulture)	<p>Se lancer dans le mode de production biologique occasionne des transformations fondamentales dans un système de production. Si vous venez de vous engager dans la voie du bio ou si vous vous y projetez, venez découvrir comment relever au mieux ce défi et échanger avec d'autres viticulteurs. Cette journée fait le point sur les éléments les plus importants à savoir avant de démarrer et permet de rencontrer différents acteurs du bio en Suisse romande. Au programme : partage entre des présentations en salle la matinée et une visite de domaine l'après-midi. Cette journée constitue le 2^{ème} jour obligatoire à suivre lors d'une reconversion Bio Suisse. Le premier jour obligatoire est commun à l'ensemble des productions et plusieurs sessions sont prévues. Cf. «Cours de base pour la reconversion bio» page 14 2 sessions à choix</p>	1 jour	A. 7 mars 2023 Région Puidoux ou B. 21 mars 2023 (seconde session éventuelle selon le nombre de participants)	70.- (tarif unique)	

<p>Protection de la vigne en viticulture biologique</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>Se convertir à la viticulture biologique peut entraîner de nombreux changements sur l'exploitation, notamment au niveau de la stratégie de protection phytosanitaire. Cette formation permet de faire le point sur tous les leviers à disposition pour assurer une protection optimale : matériel, mesures prophylactiques, produits phytosanitaires et modes d'action, outils d'aide à la décision, sources d'information, etc. Des exercices pratiques permettront de s'appropriier ces connaissances.</p>	1/2 jour	<p>Mars 2023 (matin)</p> <p>Région La Côte</p>	30.-	60.-
<p>La biodiversité floristique au vignoble</p>	<p>Les viticulteurs gèrent leur enherbement principalement pour contrôler la concurrence hydro-azotée ou l'érosion mais qu'en est-il de la diversité floristique ? Quelles sont les pratiques qui favorisent la diversité ? Comment encourager le développement de certaines espèces en adaptant ses pratiques ? Quelles sont les plantes caractéristiques à connaître ? Pour répondre à ces questions, Matteo Mota enseignant-chercheur à CHANGINS et les biologistes de Proconseil viendront partager leurs connaissances et les derniers résultats d'essais. La journée est partagée entre terrain et présentations en salle.</p>	1 jour	<p>27 mars 2023</p> <p>Changins</p>	60.-	120.-
<p>Initiation à l'ébourgeonnage de la vigne</p>	<p>L'ébourgeonnage est une opération importante de la culture de la vigne. Il permet de maintenir la charpente du cep et d'adapter le potentiel de récolte déterminé par la taille. Ainsi le rendement sera adapté à l'objectif fixé par le vigneron en fonction, notamment, du cépage.</p>	1/2 jour	<p>Avril 2023 (matin)</p> <p>Marcelin, Morges</p>	30.-	60.-
<p>Cépages résistants, voie d'avenir ?</p> <p>(cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>Dans le contexte de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, des programmes zéro résidus, du prix du raisin qui couvre à peine les coûts de production, de la multiplication des zones non traitées (eaux, biotopes, riverains...), les cépages résistants peuvent apporter certaines réponses. Cette formation permettra de rappeler d'où vient la résistance et les différents modes d'obtention de ces variétés grâce notamment aux interventions de Jean-Laurent Spring et Katia Gindro, spécialistes de la sélection de vignes résistantes. La formation comprend une partie théorique, suivie d'une dégustation et d'une visite sur le terrain.</p>	1 jour	<p>27 juillet 2023</p> <p>Pully, domaine du Caudoz, Agroscope</p>	60.-	120.-



Production animale

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Le rôle de l'agriculteur en tant que maître de l'ouvrage dans son projet de construction	Le succès en terme 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 manoeuvre. Durant le cours, plusieurs témoignages d'agriculteurs ayant mené à bien leur projet confirmeront cette hypothèse.	1 jour	4 novembre 2022 Moudon	60.-	120.-
Introduction à la Communication Animale Intuitive	Pourquoi ma vache est devenue craintive du jour au lendemain, pourquoi une autre bloque devant la salle de traite ? Nous avons tous en nous une capacité d'intuition, de perception des ressentis et des langages non verbaux. Mais les rythmes de vie accélérés, les stress, les pressions subies au travail font que nous oublions ces aspects. Ce cours vise à se reconnecter avec nos animaux pour mieux les comprendre.	2 demi-jours	16 novembre 2022 et 18 janvier 2023 Lieux à définir	90.-	180.-

<p>Adopter le Reiki pour mes animaux - stage d'introduction</p>	<p>Le Reiki est un art de guérison traditionnel, un art de vivre, un outil de développement personnel et spirituel qui peut être donné à tout être vivant donc à vos animaux. Vous allez vous familiariser avec l'approche du Reiki, développer le concept de conscience animale et comprendre sa nécessité et découvrir les utilités sur vous et vos animaux au quotidien.</p>	<p>2 jours</p>	<p>8 et 9 décembre 2022 Lieux à définir</p>	<p>360.- tarif unique</p>	
<p>Journée Technique Vache Laitière : évaluer la ventilation de son étable et l'efficience de sa production laitière</p>	<p>Deux étables se distinguent par leur configuration et leur type de ventilation, une est naturelle et l'autre dynamique. Vous comparerez les systèmes et évalueriez les conditions applicables pour l'un ou l'autre des types de ventilation. Confort et efficience vont de pair mais encore faut-il savoir évaluer ces paramètres. Le bilan de deux exploitations laitières se fera où le cours aura lieu.</p>	<p>1 jour</p>	<p>13 décembre 2022 Champvent + Fiez</p>	<p>60.-</p>	<p>120.-</p>
<p>Journée engraissement bovin : produire et valoriser son soja – nouvelles technologies digitales dans l'évaluation des carcasses</p>	<p>Comment produire mon propre soja et l'affourager à mes taurillons ? Quelles sont les canaux possibles pour mon soja ? Les critères de prise en charge des carcasses sont de plus en plus sévères. Ou en sommes-nous en Suisse sur les systèmes de taxation automatisés et les autres méthodes d'évaluation des carcasses ? Visite de l'exploitation bovine et du centre collecteur des Frères Egger de Chavornay.</p>	<p>1 jour</p>	<p>25 janvier 2023 Chavornay</p>	<p>60.- tarif unique (cours romand)</p>	
<p>Optimiser sa culture de luzerne (cours complémentaire éligible Bio Suisse)</p>	<p>L'autonomie protéique devient plus en plus importante. La culture de la luzerne est une des solutions à disposition des éleveurs bovins, caprins et ovins. Optimiser le rendement et la qualité du fourrage récolté dictera la rentabilité de la culture pour l'éleveur ET pour le producteur-ven- deur de luzerne, quel que soit le mode de conservation.</p>	<p>1/2 jour</p>	<p>8 mars 2023 (matin) Région Yverdon</p>	<p>30.-</p>	<p>60.-</p>
<p>Adopter le Reiki pour mes animaux - Stage d'initiation au 1^{er} degré</p>	<p>Le Reiki est un art de guérison traditionnel, un art de vivre, un outil de développement personnel et spirituel qui peut être donné à tout être vivant donc à vos animaux. Lors de ce stage de quatre jours au total, vous allez suivre une initiation de 2 jours pour vous apprendre à pratiquer le Reiki. Vous allez ensuite apprendre à approcher les animaux pour leur donner un soin, puis le dernier jour sera dédié à un échange de retour d'expériences.</p>	<p>4 jours</p>	<p>14 et 15 et 27 mars 2023 + avril 2023 Lieux à définir</p>	<p>1'200.- tarif unique</p>	

<p>Dressage chiens de troupeau, niveau débutant</p>	<p>Vous avez un chien âgé de 8 mois au minimum et vous aimeriez lui apprendre à devenir un chien de troupeau ? Nous vous proposons une formation composée de 5 demi-journées sur 5 semaines. Un tournus sera effectué afin que chaque participant puisse s'exercer plusieurs fois à mener les animaux avec son chien. Le chien sera formé sur moutons. Attention, seulement 5 places par session disponibles !</p>	<p>5 demi-jours</p>	<p>A. 16, 23 et 30 mars et 6, 13 avril 2023 (matin) B. 16, 23 et 30 mars et 6, 13 avril 2023 (ap.-midi) Chavannes sous-Orsonnens (FR)</p>	<p>250.-</p>	<p>350.-</p>
<p>Détention de chevaux à la retraite en stabulation - du projet à la réalisation</p>	<p>La détention en stabulation répond à une demande grandissante de la clientèle. Le cheminement d'un projet de transformation et/ou création d'une stabulation est long et complexe. Dans ce cours, nous nous pencherons sur les différents passages obligés d'un tel projet en intégrant à chaque étape le témoignage d'une exploitante qui a reçu un prix pour l'aménagement de son écurie (visite prévue).</p>	<p>1 jour</p>	<p>27 avril 2023 Puidoux</p>	<p>60.-</p>	<p>120.-</p>
<p>Manipulation et dressage de bovins avec la méthode Souvignet</p>	<p>La manipulation des bovins au licol grâce à la méthode Souvignet fait ses preuves en France depuis plus de 20 ans. Elle est basée sur la confiance, une attitude sereine et un respect mutuel de l'homme et de l'animal. Benoit et Michel Souvignet, initiateurs de la méthode et éleveurs français de limousines, se déplacent pour vulgariser leur méthode de dressage de bovins dans un troupeau allaitant vaudois. Chaque participant pourra mettre en pratique la méthode sur un animal. Le but de la journée est de pouvoir mener calmement au licol des animaux qui n'ont jamais été attachés.</p>	<p>1 jour</p>	<p>A. 19 septembre 2023 B. 20 septembre 2023 Lieux à définir</p>	<p>100.-</p>	<p>200.-</p>



Production animale : petits ruminants

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Journée Technique caprine : les lactations longues, quels sont les défis ?	Encore peu pratiqué en Suisse, la technique des lactations longues semble tout de même intéressante du point de vue du marché pour répondre à la demande en produits caprins toute l'année et du point de vue du travail (moins de mises-bas). Cette pratique, qui réserve quelques défis, vous sera expliquée par un collaborateur de l'Institut de l'Elevage français, l'Idèle, qui a mené un projet l'année dernière.	1/2 jour	Novembre 2022 Visioconférence	30.-	60.-

Production animale : autre cours

Formation Herd Manager, première partie	En auditeur libre. Approfondissement module brevet santé des bovins laitiers sous la forme d'un cours ouvert en formation continue à la carte. Le maintien d'une bonne santé de son troupeau, la détection rapide des anomalies et la prise de mesures adéquates sont des préalables déterminants pour l'obtention de résultats technico-économiques optimaux. Cours organisé en collaboration par les écoles de chefs d'exploitation des cantons de Vaud, Fribourg et de l'Arc Jurassien, dans le cadre de la formation de Herd Manager. La fréquentation de cette première partie de module requiert déjà de l'expérience et un bon niveau de connaissances en production laitière. Des Master trainer vous aideront à entraîner des méthodes comme Cow Signal, Obsalim et autres diagnostics dans vos élevages. Inscriptions jusqu'au 31.10.2022 par téléphone au 021 614 24 35 ou par mail à formation@prometerre.ch . Renseignements sur le contenu et la forme auprès de Nathalie Rey au 076 317 72 82.	5 jours	25 novembre, 2 et 16 décembre 2022, 26 janvier et 10 février 2023 Moudon (principalement), Posieux et Cernier selon les domiciles des participants	300.-	600.-
--	--	---------	--	-------	-------



Économie familiale (APV) et transformation

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et Lieu	Prix (CHF)	
				membre	autre
Les bases de la cuisine pour messieurs (nouvelle saison)	Vous devez cuisiner ou vous aimez cuisiner mais les techniques de bases vous manquent. Vous aimeriez être plus à l'aise dans l'élaboration de menus et découvrir la richesse de la cuisine faite maison, alors rejoignez-nous pour 2, 3 ou 4 soirées pendant lesquelles nous cuisinerons de délicieuses préparations issues de notre terroir.	4 soirées	3 novembre, 8 décembre 2022 12 janvier et 23 février 2023 Sergey	200.-	280.-
Les Brunchs autrement	Pour organiser un brunch en famille ou pour épater vos convives lors de manifestations. Des idées de plats chauds et froids pour présenter votre buffet du brunch différemment.	1 jour	A. 9 novembre 2022 Sergey B. 11 novembre 2022 Lucens	80.-	120.-

Cuisiner pour offrir: biscuits originaux, chocolat, granola, cuir de fruits, mélanges apéro, etc.	<p>Pour gâter vos amis, vos voisins, vos proches ou la maîtresse d'école en fin d'année. Claudine Amaron vous propose toutes sortes de gourmandises faciles à confectionner et idéales à transformer en cadeaux.</p>	<p>1 jour</p>	<p>A. 17 novembre 2022 Sergey B. 18 novembre 2022 Lucens</p>	<p>80.-</p>	<p>120.-</p>
Cuisiner les céréales et les légumineuses d'ici	<p>Des idées de menus complets à base de céréales et de légumineuses. Découvrir les produits issus de l'agriculture suisse et les nouvelles tendances de la cuisine actuelle.</p>	<p>1 jour</p>	<p>A. 25 novembre 2022 Sergey B. 28 novembre 2022 Lucens</p>	<p>80.-</p>	<p>120.-</p>
Cuisine conviviale pour messieurs (nouvelle saison)	<p>Messieurs, vous aimez cuisiner et vous avez envie d'élargir vos connaissances culinaires en concoctant des plats faciles et savoureux ? Ces deux soirées vous permettront de découvrir de nouvelles recettes originales et séduisantes sur le thème de la cuisine du terroir et des vins vaudois (pas de prérequis nécessaire).</p>	<p>2 soirées</p>	<p>A. 17 et 31 janvier 2023 Morges B. 26 janvier et 9 février 2023 Moudon</p>	<p>110.-</p>	<p>190.-</p>
Cuisine tex-mex	<p>Mélange de cuisine du Texas et du sud-ouest des États-Unis influencée par la gastronomie mexicaine. Vous découvrirez les plats les plus typiques de cette cuisine emblématique arrivée tout droit du Texas avec Calina Shevlin qui sera l'intervenante du jour.</p>	<p>1 jour</p>	<p>A. 23 janvier 2023 Sergey B. 25 janvier 2023 Sergey</p>	<p>80.-</p>	<p>120.-</p>

Pains d'ailleurs et spécialités au levain	<p>Le pain au levain est une technique ancestrale qui a récemment gagné en popularité. On considère qu'il est plus savoureux, plus sain et plus facile à digérer que le pain conventionnel.</p> <p>Nathalie Blanc, notre spécialiste des pâtes levées, vous offrira un tour d'horizon des différentes techniques de fabrication du pain.</p>	1 jour	<p>A. 3 février 2023 Sergey</p> <p>B. 6 février 2023 Lucens</p>	70.-	105.-
La pâte à choux dans tous ses états. Préparations sucrées et salées	<p>Pour apprivoiser ou découvrir les techniques de la pâte à choux. Claudine Amaron vous propose des garnitures salées et originales pour vos apéritifs ou vos entrées et Le Paris-Brest revisité avec craquelin ainsi que d'autres recettes pour épater vos convives.</p>	1 jour	<p>A. 9 mars 2023 Sergey</p> <p>B. 10 mars 2023 Lucens</p>	80.-	120.-
Spécialités régionales suisses, le tour des cantons (Bâle)	<p>Cette année encore, nous vous proposons de voyager à travers la Suisse en parcourant les spécialités culinaires de nos cantons. Nous vous proposons de découvrir Bâle et ses fabuleuses recettes.</p>	1 jour	<p>A. 20 mars 2023 Sergey</p> <p>B. 22 mars 2023 Lucens</p>	80.-	130.-
Préparer des menus du terroir vaudois	<p>Grâce au nouveau classeur des paysannes vaudoises, nous allons continuer à explorer les différentes régions de notre canton. Cette année : le Pays d'Enhaut.</p>	1 jour	<p>25 avril 2023 Château-d'Oex</p>	80.-	120.-
Le secret des sauces	<p>Pour accompagner viande, poisson et autres préparations, notre Cheffe Laura Rod vous apprendra à confectionner des sauces originales et subtiles.</p>	1 jour	<p>A. 12 mai 2023 Sergey</p> <p>B. 15 mai 2023 Lucens</p>	90.-	140.-

Balade botanique, à la découverte des plantes utiles pour notre santé et utilisables en cuisine

Pour donner suite au cours sur les plantes sauvages de l'an dernier, Cathy Roggen, accompagnatrice de montagne, nous emmènera à la découverte des plantes utilisées par la droguerie Roggen. Cours en plein air.

1 jour

26 mai 2023

Région La Berra

90.-

140.-



Soutien				
Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et lieu	Prix (CHF)
Sentinelle Vaud - prévention du suicide	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.	1/2 jour	A. 4 novembre 2022 (ap.-midi) Yverdon B. 10 janvier 2023 (ap.-midi) Luins	Gratuit
Alcool tous concernés ?	Pour mieux comprendre la problématique des addictions et avoir des clés pour agir, en particulier pour l'alcool. Comment intervenir pour orienter et accompagner une personne qui est en questionnement ou difficulté avec sa consommation d'alcool ? Quand est-ce que la consommation devient problématique ? Quel accompagnement pour son entourage ou soi-même ?	1/2 jour	A. 28 novembre 2022 (soirée) en visioconférence B. 6 février 2023 (ap.-midi) Moudon	Gratuit
Et si on parlait de la dépression	La dépression est une maladie mentale grave. Diagnostiquer cette maladie et la traiter est important. Les personnes sujettes à la dépression souffrent de sautes d'humeur fortes et persistantes dont elles ne peuvent généralement pas se libérer. Environ 9% de la population suisse souffre de dépression. Les agriculteurs et leur famille y sont confrontés de la même manière. Cette formation d'une demi-journée propose d'aborder le sujet de la dépression avec un professionnel de la santé mentale. A travers un exposé illustré d'exemples concrets et des échanges, les participants disposeront d'informations pour mieux comprendre ce qu'est la dépression, quelles postures développer dans cette situation, et quelles sont les ressources possibles en cas de besoin.	1/2 jour	A. 2 décembre 2022 (ap.-midi) Yverdon B. 26 janvier 2023 (ap.-midi) Villeneuve	Gratuit

Agriculture et biodynamie (Association Romande de Biodynamie et Demeter)

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et lieu	Prix (CHF)	
Introduction à la Biodynamie 2023 (cours obligatoire pour la reconversion Demeter) (cours complémentaire éligible Bio Suisse)	<i>Inscriptions jusqu'au 30 novembre 2022 à :</i> thierry.gallandat@vd.ch , 021 557 98 98 ou Agrilogie, Chemin de Grange-Verney 2 – 1510 Moudon.				
	Introduction à la biodynamie, relation et équilibre dans l'écosystème : silice/calcaire, individualité agricole, les différents règnes dans la nature, visite de la ferme : phénoménologie et organisme agricole.			12 janvier 2023 Agrilogie Marcelin (Morges)	
	Eléments d'astronomie pour comprendre les rythmes solaires, lunaires et planétaires et leurs utilisations, préparations de bouse de corne et silice de corne pour les cultures et le sol, processus de compostage, visite de la ferme : bétail, digestion des ruminants, compostage.			13 janvier 2023 Agrilogie Marcelin (Morges)	
	Histoire de l'agriculture biodynamique et perspective, extrait de lecture du cours aux agriculteurs sur le sol et la racine : un organe exemplaire, la corne de vache puis visite de la ferme (étable, fourrage, fumier, installation de brassage et épandage des préparations)	5 jours		2 mars 2023 Montezillon (NE)	600.-
	groupe A : cultures spéciales (viticulture incluse) -> santé et maladie des plantes			3 mars 2023 Montezillon (NE)	
	groupe B : polyculture et élevage -> cas pratiques Introduction aux organismes du mouvement Demeter en Suisse, l'individualité agricole, les 7 principes de la biodynamie, l'alimentation, visite de la fromagerie et dégustation.			3 mars 2023 Montezillon (NE)	
Présentation et élaboration pratique des préparations, vue d'ensemble sur l'organisme des préparations, utilisation et stockage des préparations.			20 octobre 2023 Montezillon (NE)		

Tous les cours biodynamie sont des cours complémentaires éligibles Bio Suisse.

Sécurité au travail (agriTOP et agriLIFT)

Inscriptions auprès du SPAA au 021 557 99 18 ou spaa@bul.ch, ou directement sur le site internet www.bul.ch/fr-ch (rubrique cours et offres)

Cours	Contenu, Objectif	Durée	Date et lieu	Prix (CHF)
Cours de base agriTOP 25-01/02	Toutes les entreprises en Suisse qui emploient du personnel extrafamilial doivent mettre en place un concept de sécurité. Pour l'agriculture, ce concept initié par l'Union Suisse des Paysans s'appelle agriTOP. Lors de la formation de base agriTOP-BASIC de deux jours non consécutifs, vous apprenez à utiliser tous les instruments, y compris numériques qui sont mis à votre disposition. Vous mettez en place facilement agriTOP, vous réduisez ainsi les risques d'accidents et pour la santé dans votre exploitation et garantes aussi une bonne sécurité juridique.	2 jours	25 novembre et 15 décembre 2022 ou 2 décembre et 22 décembre 2022 Moudon	340.-
Cours d'introduction à agritop.safely.swiss 25-07	En appliquant la solution par branche agriTOP, vous améliorerez de manière ciblée la sécurité au travail et la protection de la santé dans votre exploitation. Le programme agritop.safely.swiss vous aide à gérer la sécurité au travail et la protection de la santé. Une documentation toujours à jour, moins de papier, une meilleure sécurité juridique : apprenez pas à pas à utiliser agritop.safely.swiss, qui vous simplifie vos obligations légales.	1/2 jour	17 janvier 2023 (matin) ou 17 janvier 2023 (ap.-midi) Moudon	25.-
agriTOP mise à jour 25-04	Les exploitations agricoles doivent remplir leurs obligations concernant la sécurité et la santé au travail. agriTOP est là pour les y aider. La nouvelle version d'agriTOP est plus simple à utiliser, plus modulaire, plus facile à concrétiser et garantit à l'utilisateur, grâce à un logiciel approprié, une documentation toujours en ordre et à jour. Cette formation continue vous montre comment gérer de manière actuelle votre sécurité sur l'exploitation tout en vous présentant de nouveaux instruments attractifs pour instruire votre apprenti ou votre personnel et maintenir la sécurité « en ordre ».	1 jour	24 janvier ou 26 janvier 2023 Moudon	50.-

Faire face aux défis et aux changements OACP 19-04	Ce cours est destiné à toute personne désirant comprendre les mécanismes du stress professionnel, connaître ses causes principales dans le métier d'agriculteur et aborder des moyens d'action destinés à réduire le stress des personnes travaillant sur l'exploitation.	1 jour	9 février 2023 Moudon	50.-*
Arrimage sûr des charges dans l'agriculture OACP 02-02	Les pertes de chargement, tels que balles rondes ou carrées, bettes-raves ou encore grain en vrac ne sont pas rares sur la route. Dégâts matériels, dégâts à la charge transportée, la perte de chargement peu parfois aussi provoquer des accidents de tiers ou mettre la vie du chauffeur ou d'autrui en danger. 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 de perte de chargement lors de transport avec les véhicules agricoles dans le trafic routier.	1 jour	2 mars 2023 Sur une exploitation	50.-*
Dangers dus aux gaz dans l'agriculture 07-02	Les accidents dus aux gaz sont rares en regard de tout ce qui peut arriver dans une ferme, cependant leur issue est très souvent mortelle. Il s'ensuit des drames familiaux difficiles à supporter. Sous-estimation des risques et effets de la routine sont des éléments qui conduisent à ce genre de drame. Ce cours s'adresse aux agriculteurs désireux d'exclure tout risque d'accident avec les gaz (fosse à lisier ou silo). Il aborde aussi la manière de réagir si l'accident survient quand même.	1 jour	7 mars 2023 Sur une exploitation	50.-
Maniement de la tronçonneuse 16-08	L'utilisation de la tronçonneuse fait partie des activités à risques et demande une solide formation. Ces dernières années de nombreuses nouveautés techniques sont arrivées sur le marché (frein de chaîne supplémentaire, accu, etc.), de même des améliorations en matière d'EPI et de formation ont fait leurs preuves. Ces mesures permettent d'améliorer considérablement la sécurité et le confort lors de l'utilisation de la tronçonneuse et de la débroussailluse. Ce cours s'adresse à tous les agriculteurs qui effectuent des travaux avec ces outils et qui désirent améliorer leurs connaissances pour travailler en toute sécurité. 6 participants maximum.	1 jour	20 mars 2023 Moudon	350.-

* reconnaissance OACP = +25.- facturés par le SPAA

<p>Audit agriTOP sur l'exploitation</p> <p>25-08</p>	<p>En lieu et place d'une formation continue, vous pouvez demander un audit de sécurité sur votre exploitation. Notre spécialiste se rend sur place, effectue une visite de votre exploitation lors de laquelle vous discutez avec lui des points d'amélioration de la sécurité au travail. Vous bénéficiez également de conseils pour compléter votre concept de sécurité.</p>	<p>environ 2h</p>	<p>Sur rendez-vous sur votre exploitation</p>	<p>380,-</p>
<p>Cours de cariste R1 – R4</p> <p>agriLIFT</p>	<p>De nombreux véhicules de manutention font partie du parc machines d'une entreprise agricole. Parmi ceux-ci nous trouvons le chariot élévateur à contrepoids et le chariot télescopique. Afin de répondre à la directive 6518 de la CFST, les conducteurs de ces deux types de véhicule (R1 et R4) doivent être en possession d'une attestation de formation adéquate. Cette dernière est délivrée après un examen écrit et un examen pratique attestant des connaissances du candidat. La durée de la formation est de deux jours pour un candidat expérimenté et de quatre jours pour un débutant. La formation est donnée de manière théorique et pratique.</p>	<p>2 ou 4 jours</p>	<p>cf. site internet SPAA</p>	<p>Sur demande</p>



Evènements, séances techniques

Activité	Contenu, Objectif	Durée	Date et lieu	Public
Innovino	Des intervenants d'horizons variés animent des conférences techniques viticoles et oenologiques et répondent à vos questions. Plus d'infos en temps voulu sur notre site internet prometerre.ch .	2 jours	24 et 25 janvier 2023 Savigny	Journées ouvertes à tous Gratuit
Séances d'informations phytosanitaires	Organisées par la Station de protection des plantes (DGAV), 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.	1/2 jour	31 janvier 2023 (matin) Moudon ou 6 et 7 février 2023 (créneaux à définir) en visioconférence	Séances ouvertes à tous Gratuit
Journée grandes cultures et herbages 2023	La « Journée grandes cultures et herbages » est un rendez-vous incontournable des agriculteurs vaudois en quête de nouveautés dans le domaine agronomique, mais aussi au niveau des techniques culturales. Cette journée se déroulera sur le site de « Planche signal », à Moudon. Venez nombreux !	1 jour	14 juin 2023 Moudon	Journée ouverte à tous Gratuit



Nos autres prestations de formation continue

Pour compléter l'offre de formation continue, Proconseil propose de vous accompagner sous forme de :

- visites d'exploitation et visites de cultures réalisées près de chez vous,
- séances d'informations viticoles,
- diffusion de résultats de projets de vulgarisation,
- diffusion de résultats d'essais,
- organisation d'évènements techniques (page 34),
- suivis sur exploitation et conseils personnalisés techniques et/ou administratifs (sur demande)

Plus d'informations sur prometerre.ch/unites/proconseil.



