

FORMATIONS 2024

NOS THEMATIQUES

<https://afog.eus/2024ko-formakuntzak-formations-2024/>

DATES ET PROGRAMMES SUR NOTRE SITE INTERNET > ARRAPITZ.EUS


ÉLEVAGE

LES RUMINANTS

- Dressage chien de berger > AFOG 05 24 34 80 10
- PATURAGE ET ALIMENTATION**
- Prairies : plantes indicatrices et sol
- Biodiv : récolte et implantation semences de prairies naturelles
- Prairies : valorisation des effluents d'élevage
- Gestion du pâturage
- Pâturage : parcours et zones intermédiaires
- Alimentation : méthode Obsalim

SANTÉ & APPROCHE GLOBALE

- Fabrication de ses compléments alimentaires
- Gestion alternative du parasitisme
- Gestion du parasitisme, perfectionnement
- Hydrolats et huiles essentielles
- Initiation à la géobiologie
- Récupération de l'eau en élevage
- Immunité globale des animaux
- Minéralisation des animaux
- Manipulation des bovins
- Manipulation des ovins
- Autopsie des petits ruminants
- Mort des animaux en élevage

 Ninon Rabeyrolles – 06 37 11 44 96
ble.ninon.rabeyrolles@gmail.com
Martin Lemaire – 06 27 13 32 36
ble.martin.lemaire@gmail.com

LES MONOGASTRIQUES


- Conduite des volailles en AB
- Suivi des lots de poules en AB
- Conduite atelier porcin en AB

APICULTURE

- Conduite d'un rucher en AB

ÉQUINS


- Parage des pieds des équins
- L'équitation selon l'École de légèreté
- Traction animale avec des équins

 Marlène Aucante - 06 27 13 32 34
ble.marlene.aucante@gmail.com

COMMERCIALISATION & PROMOTION


COMMERCIALISATION

- Les bases de la commercialisation
- Faire son étude de marché
- Définition de sa stratégie commerciale
- Vente directe et point de vente à la ferme
- Démarchage des professionnels
- Agritourisme : groupes et prestations
- Basesalt : MAJ - nouvelles fonctions
- Animation d'un atelier de dégustation
- Création et animation d'une visite participative

 Amaia Costa - 06 74 42 61 95
apfpb.commercialisation@gmail.com

PROMOTION

- Page Facebook et Instagram - création
- Page Facebook et Instagram - animation
- Création contenu réseaux sociaux
- Création d'une newsletter
- Création d'une site internet
- Site d'E-commerce - création
- Site d'E-commerce - actualisation
- Conception des étiquettes de mes produits
- Utilisation de l'outil Canva

 Pantxiarra Arrambide - 06 08 10 00 72
idoki.promo@gmail.com


AGRONOMIE & CULTURES

AGRONOMIE - TOUTES PRODUCTIONS

- CertiPhyto Renouveau > AFOG 05 24 34 80 10
- Plantes bio-indicatrices
- Diagnostic sol
- Initiation à la botanique

GRANDES CULTURES

- Culture et valorisation des blés paysans
- Mise en place des rotations culturales
- Choix des couverts végétaux

 Charlotte Elluin – 07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com


MARAICHAGE

- Installation : produire en fonction des circuits de commercialisation
- Installation : planification de mes cultures

- Production de semences paysannes
- Conduite des cultures en bio, focus sur un légume
- Diagnostic agronomique et sanitaire des cultures
- Gestion de l'eau et de l'irrigation
- Adaptation au changement climatique
- Ergonomie au travail


PLANTES AROMATIQUES & MEDICINALES


- Installation : bases techniques
- Conduite des cultures et transformation
- Commercialiser en réseau de producteurs

 Maria Brykalska - 06 27 13 32 31
ble.maria.brykalska@gmail.com

ARBORICULTURE

- Pommier : taille > Sagartzea 0610128176
- Pommier : greffe > Sagartzea 0610128176
- Création un verger diversifié en AB
- Chiffrage de sa plantation
- Conduite verger professionnel de fruits à croquer en AB
- Conduite verger à cidre professionnel AB
- Récolte et stockage des fruits
- Installation en petits fruits en AB
- Conduite des petits fruits en AB
- Taille des petits fruits en AB


 Fruits - Marlène Aucante
06 27 13 32 34
ble.marlene.aucante@gmail.com

 Petits fruits – Charlotte Elluin
07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com

VITICULTURE

Organisées en partenariat avec le Syndicat des Vins d'Irouleguy

- Optimisation de la conduite en bio
- Agronomie
- Analyse technique
- Maîtrise de la taille douce Poussard

 Anne Betbeder - 07 71 76 18 41
ble.anne.betbeder@gmail.com

BIODYNAMIE


- Initiation à la biodynamie
- Les préparations biodynamiques
- Rencontre avec la nature

 Charlotte Elluin – 07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com

INSTALLATION


Trebatu vous permet d'acquérir de l'expérience et un réseau grâce à deux dispositifs :

- Entreprendre en agriculture paysanne, stage de 11 mois
- Continuer à se former en testant son projet sur un espace test pendant 1 à 3 ans

 Yves Kuchly – 06 74 85 69 74
trebatu.spc@outlook.com
Salomé Carle – 06 49 43 49 42
trebatu@outlook.com

L'AFOG propose la formation :

- Préparer son installation en amont du Plan d'Entreprise

 05 24 34 80 10
afog.eh@wanadoo.fr

TRANSFORMATION

PRODUITS LAITIERS


- GBPH en fromagerie
- INITIATION**
- Produits laitiers frais
- Glaces et crèmes glacées
- Fromages type St Nectaire et Roblochon
- Fromage à pâte persillée
- Breuil, pâtes filées et fromages italiens
- Raclette
- Fromage à pâtes pressées cuites

PERFECTIONNEMENT

- Ferments et levains fermiers
- Fromage à pâtes pressées non cuites
- Affinage des fromages
- Cirons : prévention et maîtrise
- Fromage à caillé lactique
- Fromage à pâte molle

EQUIPEMENT

- Fonctionnement de la machine à traire
- Conception et optimisation atelier
- Organisation travail atelier
- Calcul coût de production

 Christophe Ourricariet - 06 33 39 62 25
apfpb.transfola@gmail.com

REGLEMENTATION ET HYGIENE

- Réglementation sanitaire en atelier agroalimentaire

PRODUITS CARNÉS

- Règles d'hygiène en transfo. carnée
- Règles d'hygiène pour l'autoclave
- Obtention de l'habilitation autoclave
- Découpe de mouton, agneau, chevreau
- Fabrication du saucisson fermier
- Transformation du porc en charcuterie cuite et à cuire
- Technologie du jambon cuit sans sel nitrité
- Mise sous vide : viande, fromage, piment
- Affutage des couteaux

LÉGUMES, FRUITS, PAM & MIEL

- Transformation fermière des fruits - perfectionnement
- Transformation fermière des légumes
- Valorisation des pommes en jus et cidre fermiers
- Mise en place de la lactofermentation
- Initiation au séchage des fruits et légumes
- Initiation aux techniques de confiserie
- Initiation à la transformation du miel
- Transformation des PPAM
- PPAM : analyse sensorielle

 Frantxina Laborde - 06 74 42 48 59
apfpb.transformation@gmail.com

TOUT AU LONG DE VOTRE VIE PROFESSIONNELLE

GESTION, COMPTABILITÉ, PAC & FISCALITÉ - PARCOURS ESSENTIEL

- Maîtrise de la comptabilité et de l'administratif
- Gestion de l'exploitation au réel
- Utilisation d'un logiciel de comptabilité
- Suivi juridique en société
- Les évolutions des règles fiscales
- PAC 2024 : évolutions et nouveautés
- Echanges et aide à la réflexion
- Pistes d'amélioration

OUTILS INFORMATIQUES

- Initiation à l'informatique, internet, mails,
- Création d'une application sur Excel
- Prix de revient en vente directe et filière
- Prix de revient en AB > BLE 0627133234
- Tenir une caisse en vente directe

VIE DE L'ENTREPRISE

- Création d'une société
- Gestion du départ d'un associé
- Assurances
- Régime matrimonial

NOUVEAU PROJET

- Projet avec un collectif de producteurs
- Faisabilité d'un nouveau projet
- Projet de conversion à l'Agriculture Bio
- Activités de tourisme à la ferme
- Projet photovoltaïque

APPROCHE GLOBALE


- Mieux communiquer et prendre la parole
- Réfléchir son système pour l'améliorer
- Le changement climatique sur ma ferme
- Bien vivre son métier de paysan
- L'épuisement professionnel

TRAVAIL ET MAIN D'OEUVRE

- Organisation du travail administratif
- Formalités et modalités de l'embauche
- DUEPR
- Pénibilité au travail

RETRAITE ET TRANSMISSION

- Accompagnement des porteur.euses de projet > Trebatu 06 74 85 69 74
- Préparation du départ à la retraite
- Transmission de mon exploitation
- Les droits retraite
- Les arrangements de famille

 05 24 34 80 10
afog.eh@wanadoo.fr

L'AFOG réserve les formations à ses adhérents

2024ko FORMAKUNTZAK

- GAIAK -

<https://afog.eus/2024ko-formakuntzak-formations-2024/>

EGITARRAUAK ETA EGUNAK GURE WEBGUNEAN > [ARRAPITZ.EUS](https://afog.eus)

HAZKUNTZA

ARDI, BEHI, AHUNTZ


- Artzain zakurra hezi
> AFOG 05 24 34 80 10

SOROAK ETA ELIKADURA

- Lurzorua : landare adierazgarriak ezagutu
- Pentze naturalen uzta eta hazitzea
- Pentzeak : etxeko ongariak erabili
- Alhaguneen kudeaketa
- Alhatzea : alhaguneak eta bitarteko zonaldeak
- Obsalim metodoa ezagutu

OSASUNA & IKUSMOLDE OROKORRA

- Hazkurri osagarriak egin landarretan oinarrituz
- Parasitismoaren kudeaketa alternatiba
- Parasitismoaren kudeaketa hobetu
- Olio esentzialak erabili
- Geobiologia ikasten hasi hazkuntzan
- Ura berreskuratu hazkuntzan
- Abereen imunitate orokorra
- Abereen mineralizazioa
- Behien manipulazioa
- Ardien manipulazioa
- Kabale ttipen autopsia egiten ikasi
- Abereen heriotza hazkuntzan

 Ninon Rabeyrolles – 06 37 11 44 96
ble.ninon.rabeyrolles@gmail.com
Martin Lemaire – 06 27 13 32 36
ble.martin.lemaire@gmail.com

HEGAZTIK ETA TXERRIAK


- Hegazi atelier bat bideratu biologikoan
- Arroltze loten segipena biologikoan
- Xerri hazkuntza bideratu biologikoan

ERLEZAINZAZ

- Erletegia biologikoan kudeatu

ZALDIKETA


- Zaldi behatzak apaindu
- Zaldiketa Ecole de légèreté-aren arabera
- Tanimale trakzioa zaldirekin

 Marlène Aucante - 06 27 13 32 34
ble.marlene.aucante@gmail.com

SALMENTA ETA PROMOZIOA


SALMENTA

- Salmentaren oinarriak ezagutu
- Merkatu ikerketa bat egin
- Ene saltzeko moldeak aztertu
- Etxaldeko saltokia antolatuz
- Profesionalekin lan egin
- Agriturismoa : taldeak eta zerbitzuak
- Basesalt : eguneraketa – funtzio berriak
- Jastaketa tailer baten animazioa
- Bisita parte hartzaile baten sorkuntza eta animazioa

 Amaia Costa - 06 74 42 61 95
apfpb.commercialisation@gmail.com

PROMOZIOA

- Facebook eta Instagram - sortu
- Facebook eta Instagram - animatu
- Sare sozialetarako edukien sorkuntza
- Newsletter bat igorri
- Webgune bat sortu
- Salmenta webgune bat - sortu
- Salmenta webgune bat - eguneratu
- Ene etiketak egin
- Canva tresna erabili

 Pantxika Arrambide - 06 08 10 00 72
idoki.promo@gmail.com


LURLANTZEA

LURRA

- CertiPhyto berritu
> AFOG 05 24 34 80 10
- Landare adierazgarriak ezagutu
- Lurra analisatu
- Landareak eta belarrak ezagutu

ZEREALAK

- Herriko garia erein eta balorizatu
- Lantzeko lurren itzulikatzea
- Landare estalgiaren hautua


 Charlotte Elluin – 07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com

BARATZEGINTZA

- Instalazioa : salmenta zirkuituen arabera ekoiztu
- Instalazioa : lur lantzeen planifikazioa
- Herriko barazki haziak erein
- Lantzeko lurak biologikoan : barazki baten inguruko azterketa
- Lantzeko lurren diagnostika agronomo eta sanitarioa
- Ura kudeatu eta urreztatzea optimizatu
- Klima aldaketari moldatu
- Laneko ergonomiaren hobetzea


SENDABELARRAK

- Instalazioa : teknika oinarriak
- Sendabelar eta landare aromatikoak erein eta bestelakatu
- Ekoizle sare baten bidez saldu

 Maria Brykalska - 06 27 13 32 31
ble.maria.brykalska@gmail.com


FRUITUGINTZA

- Sagatzeak moztu > Sagartzea 0610128176
- Sagatzeak xertatu > Sagartzea 0610128176
- Espezie anitzeko fruitu baratzea plantan ezarri
- Landaketaren zenbatzea
- Fruitu freskoentzako fruitu baratze baten kudeaketa biologikoan
- Sagarnogintzarako sagarrondoaren kudeaketa biologikoan
- Fruituen bilketa eta biltegiatzea
- Fruitu ttipien baratze bat plantan ezarri
- Fruitu ttipien segipena biologikoan
- Fruitu ttipien mozteko ezagutu

 Fruituak - Marlène Aucante
06 27 13 32 34
ble.marlene.aucante@gmail.com
Fruitu ttipiak - Charlotte Elluin
07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com


MAHASTIGINTZA

- Irulergiko Arnoen Sindikatuarekin antolatua
- Biologikoan kudeaketa optimizatu
- Lurra ezagutu
- Urteko bilana egin kolektiboki
- « Poussard » mozteko ezagutu

 Anne Betbeder - 07 71 76 18 41
ble.anne.betbeder@gmail.com

BIODINAMIA


- Oinarriak eta praktika
- Biodinamikaren prestaketak
- Naturarekin elkartu

 Charlotte Elluin – 07 86 91 11 89
ble.elluin.charlotte@gmail.com

PLANTATZEA


Trebatuk esperientzia eta sare baten jabetzeko ahalmena emaiten dizu bi dispositibori esker :

- Laborantza Sortzaile Ibilbidea, 11 hilabeteko ikastaldi
- Formatzen segitu nere proiektua entseaturaz

 Yves Kuchly – 06 74 85 69 74
trebatu.spc@outlook.com
Salomé Carle – 06 49 43 49 42
trebatu@outlook.com

AFOG-ak antolatzen du ere bai :

- Norbere plantatzea pentsatu DJA dozierra egin aintzin

 05 24 34 80 10
afog.eh@wanadoo.fr

BESTELAKATZE

ESNEKIAK

- Gasna eta esneki saileko higiena (GBPH)

IKASI


- Esneki freskoak
- Izozkiak
- St Nectaire eta Roblochon moduko gasnak
- Gasna urdinak
- Zemerona, gasna irunduak eta italiakoak
- Rakleta
- Esne egosiarekilako gasnak

HOBETU

- Etxeko altxagarriak
- Pasta prentsatuaren teknologia
- Gasna ontzea menperatu
- Zizkadurak : prebentzio eta menperaketa
- Gasna laktikoak
- Gasna gurinak

ANTOLATU

- Deizteko tresneria ezagutu
- Transformazio atelier baten sorkuntza eta optimizazioa
- Lana antolatuz
- Ekoizpen gosta-saria kalkulatu

 Christophe Ourricaret - 06 33 39 62 25
apfpb.transfolait@gmail.com

ARAUDIAK ETA HIGIENA


- Araudi sanitarioak aplikatzen jakin ekoizpenen bestekekatzeko tailerretan

HARAGIA ETA XERRIKIAK

- Haragi saileko higiena formakuntza
- Autoklaben higiene araudiak ezagutu
- Autoklaba : presioko trenen erabiltze agiria
- Bidolskia, ardikia, pittika haragia moztu
- Zozizona egiten ikasi
- Xerriak haragi xukatuan bestelakatu
- Xingarrak egin nitritarik gabeko gatzarekin
- Aieririk gabeko teknika menperatu
- Ganibetak zorrotzu

BARAZKIAK, FRUITUAK ETA EZTIA

- Etxaldeko fruituak bestelakatu - hobetu
- Etxaldeko barazkiak bestelakatu
- Sagar jusa eta sagarinoa egin
- Baratzeke irakidura teknika ezagutu
- Fruitu eta baratzeke idortzea ezagutu
- Gozoki egiteko teknikak ezagutu
- Eztia bestelakatzeko errezetak ezagutu
- Sendabelarrak bestelakatu
- Sendabelar dastatzea eta analisisa

 Frantxina Laborde - 06 74 42 48 59
apfpb.transformation@gmail.com

ZURE LANBIDEA BIZIAN ZEHAZ

KONDUAK, KUDEANTZA, PAC & FISKALITATEA – PREMIAZKO IBILBIDEA

- Kontabilitatea eta paperreria egin
- Etxaldea kudeatu errealean
- Konduak informatikaz sartzeko tresna menperatu
- Sozietaren betebeharrak pikoan ukan
- Fiskal araudiaren aldaketak ezagutu
- PAC 2024 : aldaketak
- Trukaketa eta galderak
- Hobetzeko bideak xekatu eta landu

TRESNAK

- Informatika, internet eta meilak erabili
- Excel-ekin behar dudako aplikazioak sortu
- Ekoizpen gosta saria kalkulatu
- Ekoizpen gosta saria kalkulatu biologikoan > BLE 0627133234
- Salmentak segitzeko kutxa kudeatu

ENTREPRESAREN BIZIA

- Sozietate bat sortu
- Patezuer baten elkartetik ateratzea prestatu
- Asegurantzak
- Bikotekidearekin lotzen nauden kontratua

PROIEKTU BERRI BAT

- Kolektibo bat sortu eta biziarazi
- Xede berri baten egingarritasuna landu
- Biologikoratu pasatu
- Turismo aktibitate bat plantatu etxaldean
- Eguzki panel xede batean engeiatu

IKUSMOLDE OROKORRA


- Harremana hobetu, hitz hartzea aisetu
- Etxaldearen sistema hobetzeko gogoetatu
- Klima aldaketaren ondorioei aurre egin
- Laborari ofizioaz arto izan
- Akidura profesionala

LANA KUDEATU

- Administratibo lanak antolatuz
- Langile baten hartzeko desmartzak
- DUERP
- Laneko akidura, nekezia tipitu

ERRETRETA ETA TRANSMIZIOA

- Proiektu eramaileen segipena > Trebatu 06 74 85 69 74
- Erretreta prestatu
- Transmisioa prestatu
- Erretretan ene dretxoak ulertu
- Etxe-arratamenduak prestatu

 05 24 34 80 10
afog.eh@wanadoo.fr
AFOG-aren formakuntzetan parte hartzeko elkartearen kide izan behar da