

# Programme de Formations

Formations accessibles aux personnes en situation  
d'handicap



## 2023-2024

Ce programme peut changer en fonction de l'actualité

# Mais que fait le Syndicat Caprin ?

Source d'impulsion et catalyseur, le Syndicat Caprin de la Drôme accompagne depuis toujours la filière avec pour seuls objectifs : sa **pérennité** et sa **durabilité**.

Au delà d'organiser des formations pour les éleveurs, le Syndicat Caprin agit également pour :

- *communiquer par l'intermédiaire de mailing, de lettres d'information, du site internet et de la page **Facebook***
- *conseiller en **transformation fromagère** tous les fromagers fermiers (caprins, ovins, bovins),*
- *réaliser des **plans** de fromagerie, des **dossiers d'agrément** et aider à la mise en place du GBPH,*
- *accompagner en **cas de problèmes sanitaires** en fromagerie (suivis, interface avec la DDPP),*
- *conseiller en techniques d'élevage (élevages des jeunes, alimentation, PCAE...),*
- *développer la phytothérapie en élevage caprin,*
- *structurer **la filière viande caprine** (chevreaux et chèvres de réforme),*

<https://www.scaprin26.com/>



# Programme 2023-2024



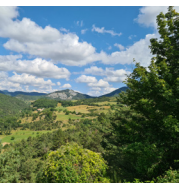
## Transformation Fromagère & Diversification

- Page 5 *Comment Résoudre mes Problèmes en Lactique ?*  
Page 6 *Découverte d'une Nouvelle Technologie*  
Page 7 *Perfectionnement en Pâte Persillée et PPNC*  
Page 8 *Glaces*  
Page 9 *Féta & Mozza*  
Page 10 *Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène CE*  
Page 11 *Yaourts et Desserts Lactés*



## Elevage

- Page 13 *Préparation des Mises Bas et Elevage des Chevrettes*  
Page 14 *Valoriser ses Cabris*  
Page 15 *Découpe Détaillée d'un Chevreau*  
Page 16 *Se Perfectionnement à l'Ostéopathie*  
Page 17 *Se Perfectionner avec les Soins aux Plantes*  
Page 18 *Sortie Botanique*  
Page 19 *Faire face à l'Urgence en Elevage*  
Page 20 *Alimentation Minérale Vitaminique*



## Les Inévitables

- Page 22 *Management et Gestion du Personnel*  
Page 23 *Savoir Calculer le Juste Prix*  
Page 24 *Sauveteur Secouriste du Travail, Initial*  
Page 25 *Sauveteur Secouriste du Travail, Recyclage*  
Page 26 *Document Unique des Risques*  
page 27 *HACCP Petite restauration*



## Informations Utiles

- Page 29 à 32 *Informations, les tarifs  
et Démarches à Suivre...*



Ce logo indique des formations obligatoires pour toutes entreprises, association ou administration de + d'1 salarié(e)



# Transformation Fromagère

# Comment Résoudre ses Problèmes en Lactique?

Lundi 2 octobre 2023

De 9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins

**Objectif de formation :** Appliquer un plan d'action pour solutionner vos problèmes

**Prérequis :** Avoir déjà fabriquer des fromages en lactique

**Au programme :**

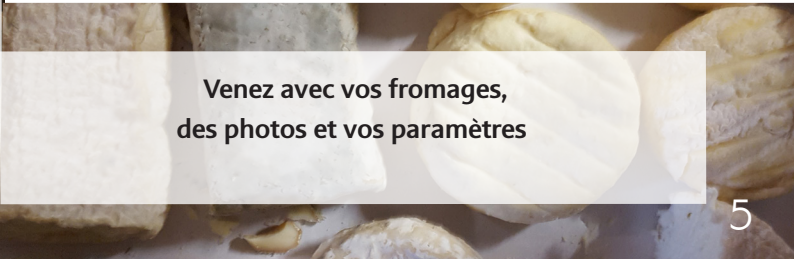
- Description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- Maitriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie
- Les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo, ...)
- Le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques

**Méthode Pédagogique :** Exposé et travaux pratiques à partir des problèmes des fromagers

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Valérie BEROULLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Venez avec vos fromages,  
des photos et vos paramètres**

# Diversification; Perfectionnement

Lundi 6 novembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins

**Objectifs de la formation:**

- Revoir plusieurs technologies fromagères en pâte persillée et PPNC
- Etre capable d'anticiper les principaux défauts de fabrication

**Prérequis :** Maîtriser les étapes clés de ces fabrications

**Au programme :**

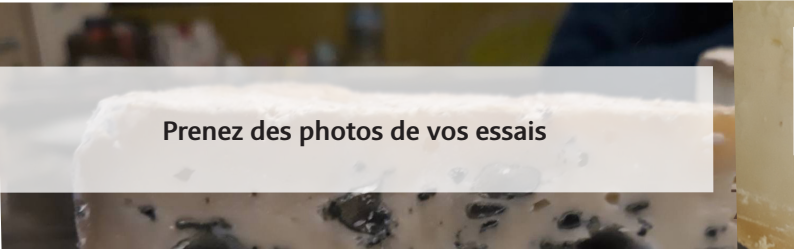
- Les différentes questions des personnes présentes
- Rappels des paramètres
- Echanger sur ses difficultés
- Comment maîtriser l'affinage désiré

**Méthode Pédagogique :** Mise en situation devant des problèmes

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenante :** Damien BRUNET éleveur Président du Syndicat Caprin

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Prenez des photos de vos essais**

# Découverte de 2 Technologies

Lundi 16 octobre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins

## Objectifs de formation :

- Etre capable de produire, de valoriser un fromage de type pâte pressée et pâte molle
- Etre capable de maîtriser les points clés de la fabrication

**Prérequis :** Avoir déjà fabriqué du fromage

## Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maîtriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication de la pâte pressée, pâte molle
- Maîtriser l'égouttage, l'acidification en moule, les retournements, le salage et l'affinage

**Méthode Pédagogique :** Mise en situation

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Damien BRUNET, éleveur Président du Syndicat Caprin 26



**Cas concrets**

# Glaces

Mardi 10 octobre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins

**Objectifs de la formation :**

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple
- Maitriser la fabrication d'une glace

**Prérequis :** Avoir déjà fabriqué

**Au programme :**

- Connaître les différentes étapes de la fabrication
- Connaître la réglementation en terme d'étiquetage
- Savoir choisir son matériel en fonction des besoins
- Calculer son coût de revient

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant, Travaux pratiques confection de recettes

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenante :** Sylvie MORGE, Technicienne Chambre Agriculture 07

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Apportez vos paramètres  
pour trouver des solutions à vos problèmes**



# Féta & Mozza

Jeudi 26 octobre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins

**Objectifs de la formation :**

- Découvrir la fabrication de ces technologies
- Etre capable de maitriser les points clés de la fabrication

**Prérequis :** Avoir déjà fabriqué du fromage

**Au programme :**

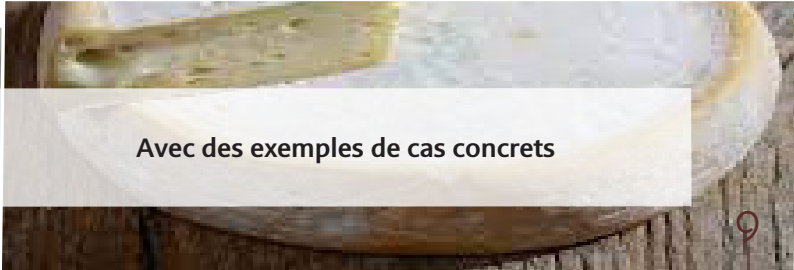
- Intégrer une démarche de diversification
- Maitriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication
- Maitriser le stockage

**Méthode Pédagogique :** Mise en situation, travaux pratiques

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenante :** Sylvie MORGE, Technicienne Chambre Agriculture 07

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Avec des exemples de cas concrets**

# Les yaourts et desserts Lactés

Lundi 30 octobre 2023

de 9h30 à 17h00

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** les fromagers caprins, ovins et bovins

**Objectif de la formation :**

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple
- Maitriser la fabrication de ces 2 types de produits

**Prérequis:** Avoir déjà travaillé en fromagerie

**Au programme :**

- Connaître les différentes étapes de ces fabrications
- Savoir faire de différentes recettes
- Connaître la réglementation en termes d'étiquetage
- Savoir choisir son matériel en fonction de ses besoins
- Calculer son prix de vente et coût de revient

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenante, Travaux pratiques confection de recettes

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape.

**Intervenante :** Sylvie MORGE Technicienne Chambre Agriculture 07

**Animation :** Syndicat Caprin 26

**Avec des exemples de cas concrets**

# Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en production laitière et artisanale

jeudi 11 et mardi 16 janvier 2024

de 9h30 à 17h00

Salle de la Mairie de DIVAJEU

**Une formation pour :** Les fromagers caprins, ovins et bovins  
FERMIERS et ARTISANAUX

**Objectif de la formation :**

- Mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation européenne en vigueur et **à vos pratiques fromagères**

**Prérequis:** Avoir déjà travaillé en fromagerie

**Au programme :**

- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Réalisation de plan de contrôle
- Gestion des non conformités

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenante, Réalisation de son Plan de Maitrise Sanitaire lors du deuxième jour

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape. Une attestation est remis si le stagiaire a suivi correctement la formation

**Intervenante :** Valérie BEROULLE Syndicat Caprin 26

**Animation :** Syndicat Caprin 26

*Participation financière pour les frais de copies*

**Avec des exemples de cas concrets**



Elevage

# Préparation des Mises Bas et Elevage des Chevrettes

Mardi 26 septembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins

**Objectif de la formation :**

- Préparation des mises bas
- Perfectionner les méthodes d'élevage des chevrettes afin d'anticiper leur carrière laitière.

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**


- Evaluer ces connaissances sur la conduite du troupeau
- Apprendre à établir un diagnostic sur l'atelier chevrete : alimentation, bâtiment, sanitaire

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant, échanges d'expériences

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenant :** Valérie BEROULLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Cas concret sur le terrain**

# Valoriser ses Cabris un revenu supplémentaire

Mardi 24 octobre 2023, Jeudi 9 novembre 2023, jeudi 16 novembre 2023  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à la Mairie de DIVAJEU et 1 journée à Mornans TROUPEOU

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins

**Objectif de la formation :**

- Elever et valoriser des chevreaux de boucherie, pratiquer l'engraissement à la ferme

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

2<sup>ème</sup> jour

- Elevage des chevreaux lourds de la naissance au sevrage
- Réglementation et différentes possibilités de commercialisation

2<sup>ème</sup> jour

- Visite d'un atelier avec une découpe commentée et des transformations en direct

3<sup>ème</sup> jour


- dégustations des produits effectués le 2<sup>ème</sup> jour
- Résultats technico-éco de cas concrets avec différents modes d'élevage et de commercialisation
- Savoir communiquer sur cette viande

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant, Mise en pratique sur son exploitation, avec, calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

**Intervenant :** Valérie BEROULLE, Technicienne Syndicat Caprin26

*Participation financière pour les frais de viande*



**Etude de vos projets**

# Découpe détaillée d'un chevreau

jeudi 10 janvier 2024  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
au CFFPPA Oliver de SERRE Le Pradel (07)

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins

**Objectif de la formation :**

- Etre capable de découper un chevreau

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

- Les techniques de découpe et de désossage
- Connaître les différentes pièces et apprendre le tri de viande
- Le matériel nécessaire
- Conception d'un atelier de découpe

**Méthode Pédagogique :** Observations et commentaires de l'intervenant

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenants:** Denis DUMAIN, éleveur ; Valérie BEROULLE, Technicienne SC26

**Animation :** Syndicat Caprin 26

*Participation financière pour les frais de viande*



**Découpe en direct**

# Se perfectionner à l'ostéopathie

Mardi 12 décembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins et ovins souhaitant se perfectionner

**Objectifs de la formation :**

Aller plus loin dans la connaissance de l'ostéopathie et gagner en autonomie

**Prérequis :** Avoir suivi une formation découverte

**Au programme :**


- Rappel des grandes notions de l'ostéopathie
- Identifier les dysfonctionnements osthéopathiques
- Apporter les 1<sup>ers</sup> soins

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant et démonstrations

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Fabrice RIGAL, Vétérinaire Otéopathe à Antikor

**Animation :** Syndicat Caprin 26



Pratiques sur le terrain



# Se Perfectionner avec les Soins aux Plantes

Mardi 17 octobre 2023  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à EURRE

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins et ovins souhaitant se perfectionner

**Objectif de la formation :**

- Approfondir ses connaissances théoriques sur le mode d'action des extraits de paltes en fonction de leur composition et savoir préparer des produits d'hygiène cutanée utiles à la santé animale

**Prérequis :** Avoir déjà effectué des formations sur le sujet et savoir

**Au programme :**

- Echanges d'expériences
- Rappels sur la réglementation
- Coups, contusions, congestions, reproduction et mamelle

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant et démonstration, échanges d'expériences

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenant :** Cabinet Antikor à Barbières

**Animation :** Syndicat Caprin 26

*Participation financière pour les matières 1<sup>ères</sup>*

**Essais accompagnés, Travaux Pratiques**

Jeudi 28 septembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

Lieu à définir en fonction des inscriptions

**Une formation pour :** Tous les éleveurs

**Objectif de la formation :**

- Identifier les plantes et leurs propriétés

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**


- Exploration de la flore en ballade
- Comment reconnaître les plantes et les cueillir
- Description des propriétés et des utilisations
- Identifier les pathologies du troupeau et voir quelles plantes médicinales pourraient correspondre

**Méthode Pédagogique :** Faire participer les stagiaires avec la volonté d'observer les plantes poussant autour de leur exploitation et dans leur espace de pâturage

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenant :** Vincent DELBECQUE ( Pharmacien et Botaniste)

**Animation :** Syndicat Caprin 26



Visite pratique sur le terrain

# Faire Face à l'Urgence en Elevage

jeudi 12 et vendredi 13 octobre 2023  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à VAUNAVEYS

**Une formation pour :** les éleveurs caprins

**Objectif de la formation :**

- Mieux connaître la chèvre et les pathologies les plus courantes
- Réaliser d'une autopsie

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

*Jour 1*

- La peau et la cicatrisation
- La gestion de l'infection
- Point sur l'antibiorésistance
- Prise de décision en cas de plaie : arbre décisionnel et exemples
- Utilisation du « matador » Autopsie + atelier sutures

*Jour 2*

- Processus de cicatrisation osseuse et gestion des fractures
- Définition, mécanismes et gestion de la douleur
- Notions de bien-être animal
- Réalisation de plâtre Autres urgences en élevage

**Méthode Pédagogique :** Observations et mise en situation

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenant :** Cabinet Antikor Barbières

**Animation :** Syndicat Caprin 26

**Travaux pratiques**

# Alimentation Minérale et Vitaminique

Mardi 14 novembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h à EURRE

**Une formation pour :** Les éleveurs caprins et ovins

**Objectif de la formation :**

- Connaître le rôle des principaux minéraux et vitamines
- Savoir définir un protocole des apports adapté à son élevage

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

- Présentation des différents minéraux et vitamines indispensables à la bonne santé du troupeau :

*Rôles biologiques*

*Besoins*

*Signes de carence*

*Toxicité*

**Méthode Pédagogique :** Exercice de lecture d'étiquettes de compléments alimentaires apportés par chaque participant et par l'intervenant  
Recherche des informations et Analyse critique de chaque complément  
Elaboration par chaque participant d'un plan de minéralisation

**Modalité d'évaluation :** une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

**Intervenant :** Cabinet Antikor Barbières

**Animation :** Syndicat Caprin 26

Faire un plan de minéralisation



# Les Inévitables

# Devenir Manager

Lundi 27 et Mardi 28 novembre 2023

9h30 à 13h et de 13h30 à 17h

lieu à définir

**Une formation pour :** les éleveurs employeurs de main d'oeuvre permanente ou saisonnière

## Objectif de la formation

- Savoir choisir le comportement adapté pour manager ses salariés
- Etre capable de transmettre les consignes
- Etre en mesure de gérer des situations difficiles

**Prérequis:** Aucun

## Au programme :

- Communiquer positivement
- Rédiger une fiche de poste
- Déléguer les missions
- Gérer les conflits
- Assurer la motivation et la fidélisation des salariés

**Méthode Pédagogique :** Apport théoriques, échanges entre pairs, jeux, mise en situation

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Laurence d'ALES - Assert Management

**Animation:** Syndicat Caprin 26



# Savoir Calculer le Juste Prix

Vendredi 12 janvier 2024  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à la Mairie de DIVAJEU

**Une formation pour :** Tous les éleveurs

**Objectif de la formation :**

- Savoir calculer le prix de vente de nouveaux produits
- Réajuster les existants

**Prérequis :** Aucun

**Programme :**

- Enjeux du calcul du prix de revient
- S'approprier une méthode pour calculer ses coûts de revient
- Prise en compte du prix de revient dans le prix de votre produit
- Analyse des chiffres obtenus
- Mise en place des prix de revient dans sa propre structure

**Méthode Pédagogique :** Mise en pratique sur son exploitation calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

**Intervenant :** Valérie BEROUILLE, Technicienne Syndicat Caprin 26

**Exercices avec vos données techniques et économiques**



# Sauveteur Secouriste du Travail, Formation Initiale

Mercredi 18 Octobre 2023 et Jeudi 19 octobre 2023  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à VESC



**Une formation pour :** Tous les exploitants ou salariés agricoles

**Objectif de la formation :**

- Maîtriser les gestes de premiers secours pour pouvoir intervenir en cas d'accident

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

- Evaluation des risques présents sur l'exploitation
- Protéger, Examiner, Faire, Alerter
- Les gestes à adopter pour secourir la victime

**Méthode Pédagogique :** Un certificat est remis suite à une mise en situation

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début et en fin de formation et mise en pratique durant la journée

**Intervenant :** Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale des Sapeurs Pompiers de la Drôme

**DEVENEZ ACTEUR**  
INITIEZ VOUS AUX PREMIERS SECOURS

Il y a des gestes qui sauvent  
**Mise en situation**



**APPELER**



**MASSER**



**DEFIBRILLER**



**STOPPER UNE  
HEMORRAGIE**



# Sauveteur Secouriste du Travail, Recyclage

Vendredi 17 Novembre 2023  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à SAINT SORLIN EN VALLOIRE



**Une formation pour :** Tous les exploitants ou salariés agricoles

**Objectifs de la formation :**

- Mettre à jour sur les gestes de sécurité
- Maintenir ses acquis et compétences et de les consolider par la pratique (risques potentiels, déclenchement d'alerte, gestes d'urgence)

**Prérequis :** Avoir déjà son certificat de Sauveteur Secouriste au Travail

**Au programme :**

- Tour de table des acquis et connaissances des stagiaires
- Rappel des principaux gestes à travers de mises en situation
- Actualisation de la formation

**Méthode Pédagogique :** Exposé de l'intervenant et mise en situation afin d'obtenir un nouveau certificat

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale



**Renouvellement du certificat de  
Sauveteur Secouriste du Travail**

# Document Unique des Risques

Lundi 15 janvier 2024  
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h  
à la Mairie de DIVAJEU



**Une formation pour :** Tous les exploitants ou salariés agricoles

**Objectifs de la formation :**

- Recenser les risques professionnels sur votre exploitation
- Elaborer le Document Unique des Risques

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

- Rappel de la réglementation
- Réponses aux questions que chacun se pose
- Les étapes de la démarche de prévention

**Méthode Pédagogique :** Elaboration de son propre document

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

**Intervenant :** Christian NAGEARAFFE, exploitant Agricole

**Animation :** Syndicat Caprin 26



**Vous partirez avec votre DUER à jour**

**DOCUMENT  
UNIQUE**

# HACCP Petite Restauration

Lundi 22 et Mardi 23 janvier 2024  
lieu à définir en fonction des inscriptions  
de 9h30 à 17h



**Une formation pour :** les agriculteurs souhaitant faire des repas à la ferme

**Objectifs de la formation :**

- Obtenir le Certificat de bonnes pratiques d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

**Prérequis :** Aucun

**Au programme :**

- Les enjeux de la sécurité alimentaire
- Les risques microbiologiques, physiques et chimiques
- Le paquet hygiène
- Le GBPH restaurateur
- Le rôle du Plan de Maitrise Sanitaire
- Les règles d'hygiène du personnel

**Méthode Pédagogique :** Support de cours papier et numérique

**Modalité d'évaluation :** Une fiche en début et en fin de formation

**Intervenant :** AGROCONSULT

**Animation :** Syndicat Caprin 26 & CIVAM 26



**Obligatoire**

**si vous souhaitez servir à manger sur votre exploitation**



# Informations Utiles

# Les Tarifs

## Si vous êtes chef exploitant, conjoint collaborateur, cotisant solidaire

Les formations sont gratuites à condition que vous soyez à jour de vos cotisations MSA.

**Il existe des aides financières pour vous faire remplacer lors de ces formations. Contactez le service de remplacement**

## Si vous êtes créateurs ou repreneurs d'exploitation

Il faut nous transmettre les attestations émises par le Centre d'Elaboration des Plans de Professionalisation

- attestation CEPPP originale
- engagement du porteur de projet
- copie d'écran Compte Personnalisé de Formation
- copie du Plan de Professionalisation Personnel

## Si vous êtes salarié

Les formations sont payantes à hauteur de **180** € par jour, des explications plus précises sont présentées à la page suivante.

## Pour tous les autres statuts

Les formations sont payantes à hauteur de **180** € par jour.

# Démarche pour les Salariés Agricoles

OCAPIAT aide les entreprises à jour de leur cotisation, qui emploient des salariés agricoles avec le dispositif « Boost Compétence ».

La prise en charge :

Jusqu'à 45% du coût total du projet de formation

- au coût réel, les coûts pédagogiques externes et internes de l'action incluant des coûts pédagogiques divers
- forfaitairement, les salaires des stagiaires pour les heures réalisées sur temps de travail à hauteur du SMIC horaire chargé automatiquement engagés sauf précision contraire de l'entreprise.

La démarche à suivre :

## **Si demande préalable à la formation :**

- La demande de prise en charge complétée et signée,
- La copie de la convention de formation signée par l'employeur et l'organisme de formation,
- L'annexe pédagogique (dans le cas de la formation interne).

## **Si demande a posteriori de la formation :**

- La demande de prise en charge complétée et signée,
- La copie de la convention de formation signée par l'employeur et l'organisme de formation ou l'annexe pédagogique
- La facture avec mention acquittée apposée par l'organisme de formation,
- Le certificat de réalisation de l'action complété par le dispensateur de formation,
- Le relevé de frais ou les justificatifs de frais annexes,
- Le relevé de frais ou les justificatifs de frais de conception de support de formation liés à la formation interne.

**Informations complémentaires et formulaire de prise en charge sur**  
<https://www.ocapiat.fr/formations-sur-mesure-tpe-50-sal/>



# Crédits d'Impôt

Tout chef d'entreprise **au régime du bénéfice réel** peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle.

## Qui est concerné ?

Les exploitants individuels, gérants, présidents, administrateurs, directeurs généraux et membres du directoire des entreprises individuelles, des sociétés de personnes et des sociétés commerciales (SARL, SA...), ainsi que les associés de ces sociétés.

## Comment est calculé le crédit d'impôt ?

Le montant du crédit déductible des impôts correspond au total des heures passées en formation, multiplié par le taux horaire du SMIC dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise. (Sauf pour les GAEC où chaque associé bénéficie d'un crédit de 40 heures). Le crédit d'impôt se déduit de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu en fonction des statuts et de la situation de l'entreprise. Dans tous les cas, si le crédit d'impôt est supérieur au montant de l'impôt dû, l'excédent est restitué.

## Comment bénéficier du crédit d'impôt ?

Lors de leur déclaration d'impôts les bénéficiaires renseignent la déclaration spéciale (Cerfa n°12635\*01; téléchargeable sur [www.impots.gouv.fr](http://www.impots.gouv.fr)) et reportent le montant du crédit d'impôt sur l'imprimé de la déclaration. Ils déposent cette déclaration spéciale auprès du comptable de la direction générale des impôts.

## Les justificatifs à conserver :

Après le traitement du dossier de formation par Vivea, le Syndicat Caprin transmet à chaque participant une attestation de stage précisant son nom, le n° SIRET de son exploitation, ainsi que le numéro d'activité de l'organisme de formation.

# Bulletin d'inscription

Nom : ..... Prénom : .....

Statut

Chef exploitant/Cogérant/Conjoint collaborateur/Cotisant solidaire

Créateur/Repreneur

Salarié

Date de naissance (pour vous trouvez sur VIVEA).....

Adresse postale .....

Code postal.....

Commune

N° téléphone

Email.....

Situation d'handicap particulier; quels sont vos besoins ?.....

Formation(s) choisie(s) :.....

Pourquoi choisissez-vous cette (ces) formation (s)?.....

Avez de connaissances sur ce ou ces sujets non oui, lesquelles.....

J'accepte de donner mon téléphone et mail pour du covoiturage

**Pour vous inscrire** merci de nous envoyer ce bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution de **60€\*** à l'ordre du Syndicat Caprin de la Drôme.

**Adresse d'envoi : Syndicat Caprin de la Drôme**

**MFR - 70 Route Choméane Est 26 400 DIVAJEU**

Dix jours avant la formation, vous recevrez par mail votre convocation avec toutes les informations pratiques. Envoi de votre inscription au plus tard une semaine avant la date de début de formation.

*\*Le chèque de caution vous permet de réserver votre place à la formation.  
Il vous sera restitué le jour de la formation sauf en cas d'absence non justifiée.*





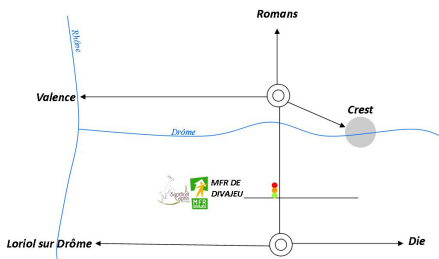
04 75 76 78 75

MFR - 70 Route de la Choméane Est

26400 Divajeu

contact@scaprin26.com

<https://www.scaprin26.com/>



Photos : Fanny Jorda-Iniguez Syndicat Caprin de la Drôme