



**2018 – 2019**

# Formations

Groupes d'échanges

Bio Pratiquent

Proposés par le Groupement des Agrobiologistes de Sarthe

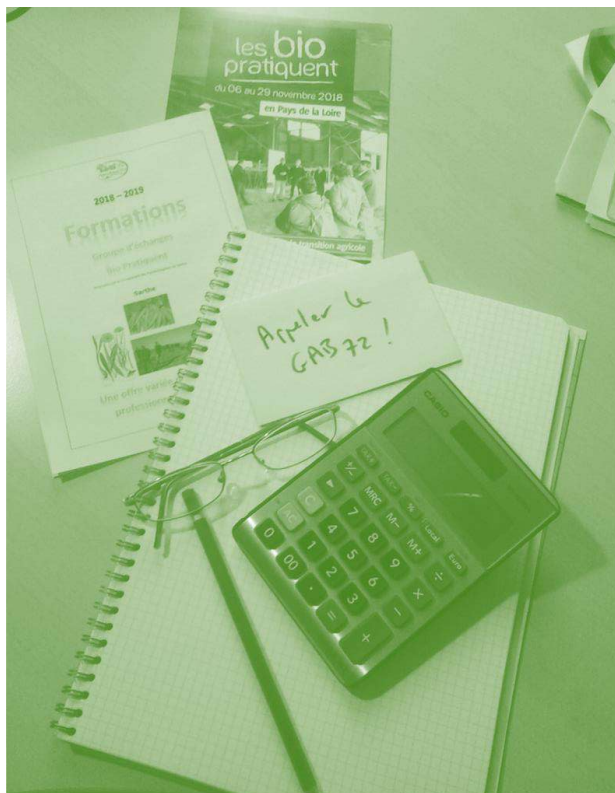
**Sarthe**



Une offre variée de formations  
professionnelles agricoles

**E**tre agricultrice, agriculteur aujourd'hui, c'est exercer une profession aux tâches multiples et en évolution constante! Pour comprendre ces changements, se poser les bonnes questions pour adapter son entreprise...

**... Avez-vous pensé à la formation ?**



La formation tout au long de la vie est un bon moyen pour **s'approprier ses propres réponses**.

Ces formations durent entre 1 et 3 jours. Elles se déroulent en petit groupe et se basent sur les cas concrets des professionnels venus en formation.

Au-delà de l'apport théorique du formateur, l'expertise du groupe est, en général, une vraie valeur ajoutée dans le déroulement de la journée. Les formations se veulent conviviales et riches en échanges

Depuis le 1er janvier 2018, Vivéa a mis en place un plafond individuel de prise en charge des formations de 2 000 €. Cela correspond à environ 12 jours de formation.

Ce crédit est disponible sur l'année civile, de janvier à décembre et n'est pas reportable d'une année sur l'autre.

En cas d'inscription à un cycle de formation (1 à 6 jours) mais de non-participation à certaines journées, votre solde sera réajusté une fois le cycle clôturé.

**Vous pouvez consulter votre solde sur le site internet [www.vivea.fr](http://www.vivea.fr) ou contacter Vivéa**



**En vous formant, vous bénéficiez du crédit d'impôt.  
Nombre d'heures de formation\* x taux horaire du SMIC =  
Crédit d'impôt**

\* Cela concerne tous les exploitants agricoles imposés au bénéfice réel et dans la limite de 40 heures par année civile pour des formations payantes.

Thème	Intitulé	2018		2019					Page
		Nov	Dec	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	
<b>Organisation Commercialisation</b>	Commercialisation facilement sa production sur internet		4						P. 1
	S'organiser pour fournir 20 % de bio en restauration collective ?		13						P. 2
<b>Elevage &amp; Grande cultures</b>	Bio Pratiquent : Se convertir en Bio en grandes cultures	22							P. 3
	Quelle stratégie de système et d'alimentation pour quelle marge ?		11						P. 4
	Convertir sa ferme en bio, formation PCAE				7, 14 & 19				P. 5
	Supprimer durablement les antibiotiques au tarissement en vache laitière				21				P. 6
<b>Transformation</b>	Produire un fromage de qualité régulière avec ses fourrages autoproduits et maîtriser la qualité de ses fromages		4 & 17						P. 7
<b>Maraîchage</b>	Groupe d'échanges maraîchage	13							P. 8
	Groupe d'échange "faible travail du sol"		11						P. 9
	La planification de cultures légumières diversifiées tout au long de l'année	21, 26 & 28							P. 10
	Qu'est-ce qu'une culture rentable ? Première approche pour calculer ses prix de revient		14 & 16						P. 11
	Produire et vendre des légumes à forte valeur ajoutée			21 & 22					P. 12
	Reconnaître, cueillir et commercialiser des plantes sauvages							16 & 21	P. 13
<b>Arboriculture</b>	Les bases de l'arboriculture : mise en place d'un verger, la taille et la greffe (3j)				11, 12 & 13				P.14
	La forêt nourricière (3 j)				20, 25 & 26				P. 15
	Mettre en place un atelier de production de petits fruits bio			Printemps 2019 à définir					P.16

### Commercialiser facilement sa production sur Internet

**Public visé :** Productrices producteurs et porteurs porteuses de projet d'installation souhaitant développer un outil de vente en ligne

**Objectifs :**

1. Se doter d'un outil de vente en ligne facile à utiliser au quotidien
2. Etre référencé sur un outil commun visible du plus grand nombre
3. Faciliter la commercialisation en collectif, l'utilisation de points de dépôts.

**Contenu/ programme :**

Présentation du site « [www.local.bio](http://www.local.bio) » par son créateur. Il s'agit d'un site libre, gratuit.

Comment être référencé sur le site ?

Comment l'utiliser pour faciliter la création de points de dépôts, pour effectuer des ventes en ligne sécurisées ?

Les règles de fonctionnement permettant de vendre dans de bonnes conditions.

Sur ordinateur : création de votre site pendant l'après-midi ; à la fin de la journée vous repartirez avec votre site créé et opérationnel (ou quasiment, si votre site est conséquent).

**Informations pratiques :**

<b>Date :</b>	<b>Mardi 4 décembre 2018</b>
<b>Lieu :</b>	<b>En salle : Salle n°3, maison de quartier L'oiselière 144 rue d'Isaac 72000 LE MANS</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Sylvain Dumont, concepteur du site « <a href="http://www.local.bio">www.local.bio</a> »</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>

## ORGANISATION COMMERCIALE

### S'organiser pour fournir 20% de bio en restauration collective.

**Public visé :** Productrices et producteurs en vente directe et en filière longue souhaitant approvisionner la RHD (Restauration Hors Domicile) et le marché du semi-gros

**Objectifs :** En adéquation avec les nouveaux besoins de la restauration hors domicile (loi EGA), quelle stratégie commerciale adopter avec quelle stratégie logistique.

1. Savoir appréhender le marché de la restauration collective
2. Être capable de comprendre comment fonctionne la logistique
3. Être capable d'utiliser les outils permettant une démarche collective

#### Contenu/ programme :

- Appréhender les besoins du marché de la RHD
- Echange sur une démarche collective structurante
- Discussion sur les possibilités logistiques

#### Informations pratiques :

Date :	13 décembre 2018
Lieu :	Maison des paysans
Horaires :	9h30-10h30 et 14h30-17h30
Cout :	Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)
Intervenant :	Manger bio53 Promus logisticien
Responsable du stage :	Olivier Subileau

## ELEVAGE

### Convertir sa production grandes cultures en agriculture biologique.

**Public visé :** Productrices producteurs de la Sarthe et des départements limitrophes en projet de conversion et installation en AB en grandes cultures

**Objectifs :**

1. Identifier les clés de réussite d'une conversion en agriculture bio, pour décider d'engager son exploitation en intégrant les données techniques, économiques, réglementaires et commerciales.
2. Etre en mesure de se projeter et de construire son projet de conversion à l'agriculture biologique.
3. Identifier les acteurs filière

**Informations pratiques :**



grandes cultures

**22 novembre** 14h-17h

EARL DE LA CHEVALERIE  
LA CHEVALERIE - 72120 MONTAILLÉ

**Se convertir en bio en grandes cultures**

CER, UFAB, BIOCER  
CIVAM BIO 53

**GAB 72 – Olivier SUBILEAU**  
02 43 28 00 22  
olivier.subileau@gab72.org



• Civam BIO 53 •  
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne





## ELEVAGE

### **Penser sa stratégie système et alimentation pour optimiser sa marge.**

**Public visé :** Productrices producteurs de bovins viande en AB Sarthe et départements limitrophes

**Objectifs :** Etre capable d'auto évaluer l'efficacité alimentaire de son élevage

#### **Contenu/ programme :**

- Transmission d'un outil informatique de gestion de ration
- Echange sur les stocks de fourrages
- Evaluer la ration en place au vu des analyses

#### **Informations pratiques :**

<b>Date :</b>	<b>11 décembre 2018</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Jean Michel CHEDET (EARL CHEDET) Les Bouchères 72430 AVOISE</b>
<b>Horaires :</b>	<b>9h30-13h30 et 14h30-17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Philippe Chesnay (indépendant)</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Olivier Subileau GAB72</b>

## ELEVAGE

### Convertir sa ferme en bio, formation PCAE (3 jours + ½ journée sur le site de la ferme)

**Public visé :** Productrices producteurs de la Sarthe et des départements limitrophes en projet de conversion et installation en AB toutes productions confondues

#### Objectifs :

1. Identifier les clés de réussite d'une conversion en agriculture bio, pour décider d'engager son exploitation en intégrant les données techniques, économiques, réglementaires et commerciales.
2. Etre en mesure de se projeter et de construire son projet de conversion à l'agriculture biologique.

#### Contenu/ programme :

##### JOUR 1

- Présentation des stagiaires des projets et des attentes de chacun.
- Etat des lieux de l'agriculture biologique, en particulier en Pays de la Loire
- Travail en groupe sur les fiches du guide conversion et mise en commun pour définir le cahier des charges l'AB.

##### JOUR 2 :

- Conduite d'élevage en bio dans les différentes espèces
- Visite de ferme et échange concret

##### JOUR 3 :

- Conduite des productions végétales en en bio dans les différentes espèces
- Visite de ferme et échange concret

#### Informations pratiques :

Date :	7 février 2019 14 février 2019 19 février 2019
Lieu :	À définir
Horaires :	9h30-13h30 et 14h30 -17h30
Cout :	Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)
Intervenant :	Formation en partenariat avec la chambre d'agriculture avec la présence de Florence Letailleur en co-animation
Responsable stage :	Olivier Subileau



## ELEVAGE

### Engager une réflexion pour supprimer durablement les antibiotiques liés au tarissement en vache laitière.

**Public visé :** Productrices producteurs de bovin lait en AB

#### Objectifs :

1. Etre capable de comprendre les différents aspects du tarissement
2. Engager une réflexion de fond pour trouver des solutions
3. Etre en mesure d'adapter une solution alternative à son élevage

#### Contenu/ programme :

- Etat des lieux des pratiques
- Analyse des pratiques
- Elaborer une stratégie à long terme

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>21 février 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>A définir</b>
<b>Horaires :</b>	<b>9h30-13h30et 14h30-17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Catherine ROFFET (vétérinaire partenaire GAB44)</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Olivier Subileau</b>



## Transformation

# Produire un fromage de qualité régulière avec ses fourrages autoproduits et maîtriser la fabrication de ses fromages

(2 jours)

**Public visé :** Productrices producteurs –Transformateurs transformatrices lait toutes espèces confondues

### Objectifs :

1. Etre capable d'ajuster sa ration pour obtenir les meilleures caractéristiques physico-chimique du lait recherchées pour son fromage
2. Être capable de maîtriser sa production fromagère en toute autonomie

### Contenu/ programme :

- Connaitre les caractéristiques physico-chimiques du lait
- Evaluer les intérêts des composants en transformation fromagère
- Visite et étude de cas concret
- Les grandes étapes de la fabrication des fromages : Diagramme de fabrication, les rôles de chaque étape
- Les points de maîtrise à chaque étape : Maturation Coagulation Égouttage Salage Séchage Affinage

### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>4/12/2018 17/12/2018</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Journée n°1 :GAEC Le Pis qui Chante – La renoulière 72150 Villaines-sous-Lucé  Journée n°2 : Anne Méche Chêne Beunard 72210 Voivres les le Mans</b>
<b>Horaires :</b>	<b>9h30-12h30 13h30-17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Sylvain DRILLAUD Chargé de mission ENILIA / ENSMIC</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Olivier Subileau GAB72</b>

## GRUPE D'ÉCHANGES : Maraîchage

### Groupe maraichage

**Public visé :** Maraichères maraichers et porteurs porteuses de projet d'installation

#### Points prévus :

- Bilan de la saison
- Échanges sur les variétés intéressantes
- Comment s'adapter aux conditions météo particulières, au changement climatique ?
- Circuits de commercialisation
- Suivi technique individuel
- Formations à venir : thématiques à développer, contenu à adapter en fonction des besoins
- Tout autre sujet que vous souhaitez aborder (merci de me contacter au préalable pour pouvoir les inscrire et les préparer)
- 

Cette réunion est différente des rencontres locales organisées actuellement. Les échanges seront plus techniques et uniquement axés sur le maraîchage.

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Mardi 13 novembre 2018</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Ferme d'un(e) participant(e)</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 12h30</b>
<b>Cout :</b>	
<b>Intervenante :</b>	<b>Maison des Paysans – 16 avenue Georges Auric 72000 Le Mans</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>

## GRUPE D'ÉCHANGES : Maraîchage

### Faible travail du sol

**Public visé :** Maraichères maraichers et porteurs porteuses de projet d'installation

#### Points prévus :

- Bilan des essais de l'année 2018
- Les enseignements qu'on peut en tirer
- Quelles problématiques souhaitez-vous étudier l'an prochain ?
- Quels essais souhaitez-vous mettre en place en 2019 ?
- Les outils (papier, numériques ou autre) dont vous avez besoin pour cela
- Sujets divers en lien avec l'activité du groupe

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Mardi 11 décembre 2018</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Chez Noémie Baltazart La petite Jewellerie 72110 BONNETABLE</b>
<b>Horaires :</b>	<b>14h – 17h</b>
<b>Cout :</b>	
<b>Intervenante :</b>	<b>Maison des Paysans – 16 avenue Georges Auric 72000 Le Mans</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>

## Maraichage

### La planification de cultures légumières diversifiées tout au long de l'année (3 jours)

**Public visé :** Maraichers et porteurs de projet d'installation

**Objectifs :**

1. Apprendre à utiliser certains outils simples pour mettre en place sa planification.
2. Apprendre à planifier au mieux pour éviter les creux de production et produire toute l'année.
3. Comprendre quels sont les paramètres importants à prendre en compte pour faire ses choix en terme de calendrier, d'espèce ou de variété.

**Contenu/ programme :**

- Les outils de planification : tableurs, agendas électroniques et papier, calendriers
- La planification des légumes d'été et de conservation.
- La planification sous abri froid (tunnels).
- Comment limiter les creux de production en fin d'hiver / début de printemps ?
- Maîtriser la planification des légumes du printemps.
- Appréhender la mise en application concrète de la planification sur une ferme de référence (choisie en fonction des participants).

**Informations pratiques :**

<b>Date :</b>	<b>Mercredi 21 novembre, lundi 26 novembre et mercredi 28 novembre</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Le 21 et 26 nov : Maison des Paysans, 16 av Georges Auric au Mans</b> <b>Le 28 novembre après-midi : sur une ferme choisie en fonction des participants</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30 le 21 et 26/11 et de 14h à 17h30 le 28/11</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant et responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin, technicien maraîchage au GAB72</b>



## Maraîchage

### Qu'est-ce qu'une culture rentable ? Une première approche pour calculer ses prix de revient (2 jours)

**Public visé :** Maraîchères-ers, arboriculteurs-trices et porteurs porteuses de projet d'installation

#### Objectifs :

1. Savoir analyser quelles sont ses cultures les plus rentables avec un nombre réduit d'informations
2. Se familiariser avec la notion de prix de revient
3. Pouvoir ajuster son système sur les assolements, ses rotations, sa planification en lien avec sa commercialisation

#### Contenu/ programme :

A partir des besoins exprimés par les participants, un certain nombre de cultures sont étudiées pour connaître leur rentabilité.

Les cultures qui représentent la plus grosse part du chiffre d'affaire seront vues en priorité.

Les légumes qui ne semblent pas rentables seront aussi examinés si besoin afin de savoir si cela vaut la peine de les conserver dans sa gamme de légume (en fonction de son mode de commercialisation).

Les analyses de rentabilité sont faites à partir des données plus ou moins complètes des maraîchers.

Les informations obtenues pourront par exemple permettre d'identifier les légumes les plus rentables sur chaque ferme ou de réfléchir au moyen de produire un maximum de chiffre d'affaire sur une surface réduite.

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>14 et 16 janvier 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Maison des Paysans, 16 av Georges Auric 72000 LE MANS</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant : et responsable du stage</b>	<b>Frédéric Jouin, technicien maraîchage au GAB72</b>



## Maraîchage

### Produire et vendre des légumes à forte valeur ajoutée

(2 jours)

**Public visé :** Productrices et producteurs et porteurs porteuses de projet d'installation en maraîchage

**Objectifs :**

1. Avoir des clés pour commercialiser des légumes à forte valeur ajoutée
2. Itinéraires techniques des cultures à forte plus-value

**Contenu/ programme :**

Les participants à la formation pourront choisir les légumes à forte valeur ajoutée qu'ils souhaitent développer.

Le programme dépendra donc des demandes des stagiaires.

Quelques légumes qui peuvent être étudiés : le mesclun, la fraise, l'asperge, les patates douces, les légumes botte, etc. ...

**Informations pratiques :**

<b>Date :</b>	<b>Lundi 21 et mardi 22 janvier 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>En salle : Maison des Paysans, 16 av Georges Auric 72000 LE MANS</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Charles Souillot, formateur conseiller indépendant en maraîchage</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>

## Maraîchage

### Reconnaître, cueillir et commercialiser des plantes sauvages

(2 jours)

**Public visé :** Maraîchères maraîchers et porteurs porteuses de projet d'installation

#### Objectifs :

1. Être en mesure de reconnaître de façon certaine des plantes sauvages comestibles
2. Apprendre à connaître leurs usages culinaires et leurs différentes caractéristiques.
3. Être capable de commercialiser des plantes sauvages comestibles

#### Contenu/ programme :

- Importance de la connaissance de la toxicité de certaines plantes sauvages
  - Règles de cueillette et conservation des plantes
  - Rappel réglementaire sur la cueillette et la commercialisation de plantes sauvages
- Sur la ferme accueillante, des plantes sauvages comestibles seront recherchées dans les espaces non cultivés.

Découverte d'environ une vingtaine de plantes sauvages comestibles à partir d'une approche sensorielle (observation, toucher, odeur, goût) avec pour chaque plante :

- Le nom d'espèce (commun et scientifique (latin) ;
- La famille et le genre botanique ;
- Les principaux constituants et principales vertus ;
- Les confusions possibles ;
- Les utilisations culinaires.

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Jeudi 16 et mardi 21 Mai 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>Ferme d'un(e) participant(e)</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenante :</b>	<b>Marie Rué, animatrice nature spécialisée dans l'usage des plantes sauvages comestibles.</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>



## Arboriculture

### Les bases de l'arboriculture : mise en place d'un verger, la taille et la greffe (3 jours)

**Public visé :** Maraîchères maraîchers et porteurs porteuses de projet d'installation ayant un projet d'agroforesterie ou d'arboriculture

#### Objectifs :

1. Etre en capacité de mettre en place un verger dans de bonnes conditions
2. Apprendre à tailler et greffer différents arbres fruitiers
3. Savoir entretenir un verger

#### Contenu/ programme :

- Théorie en salle sur l'installation d'un verger,
- La taille de formation, la taille d'entretien,
- Les différents types de greffe.
- Récolte et conservation des fruits
- Choix variétal
- Entretien d'un jeune verger (désherbage, irrigation, gestion des ravageurs et des maladies)
- Sur un verger, exercices pratiques de taille et de greffe

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Lundi, mardi, mercredi 11, 12, 13 février 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>En salle : Maison des Paysans, 16 av Georges Auric 72000 LE MANS</b> <b>Sur une ferme participante pour les exercices de taille et de greffe</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Dominique Thiery, technicien arboriculture expérimenté (Fruits Conseil)</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>

### La forêt nourricière (3 jours)

**Public visé :** Maraîchères maraîchers et porteurs porteuses de projet d'installation ayant un projet d'agroforesterie

#### Objectifs :

1. Être en capacité de mettre en place une forêt nourricière qui s'intégrera dans un projet d'installation ou de création d'un nouvel atelier
2. Savoir entretenir une forêt nourricière
3. Se familiariser et découvrir de nombreuses espèces aux rôles variés.

#### Contenu/ programme :

- Principes pour concevoir des systèmes de culture multi-étagées, vergers permaculturels, forêts nourricières, haies fruitières.
- Comment fonctionne une forêt comestible ?
- Éléments de complémentaires de conception et d'entretien : clairières et cheminements, l'entretien courant.
- Les espèces de la canopée
- La strate arbustive et sa diversité d'espèces.
- Les vivaces arbustives, les plantes couvre-sol et les grimpantes.
- Techniques et réalités économiques de la production alimentaire en permaculture biologique.

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Mercredi 20, lundi 25 et mardi 26 février 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>En salle : Maison des Paysans, 16 av Georges Auric 72000 LE MANS</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Franck Nathié, association La Forêt Nourricière</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>



## Arboriculture

### Mettre en place un atelier de production de petits fruits bio

**Public visé :** Maraichères maraichers et porteurs porteuses de projet d'installation

#### Objectifs :

1. Etre en capacité de mettre en place un atelier de petits fruits sur sa ferme
2. Etre en mesure de bien appréhender les atouts et les contraintes de ce type d'atelier
3. Acquérir les bases techniques du métier

#### Contenu/ programme :

Bases techniques des principaux petits fruits :

- Choix de la parcelle, préparation, implantation et fertilisation.
- Itinéraires techniques, ravageurs et maladies, récolte et conservation.
- 

Commercialisation des petits fruits : étude de la vente directe, de la cueillette, de la transformation et de leurs complémentarités potentielles.

Visite de deux fermes spécialisées en petits fruits.

#### Informations pratiques :

<b>Date :</b>	<b>Printemps 2019</b>
<b>Lieu :</b>	<b>La Ferme des Bleuets à Vaas, La Ronde des Fruits à La Membrolle sur Longuenée (49)</b>
<b>Horaires :</b>	<b>De 9h30 à 17h30</b>
<b>Cout :</b>	<b>Selon les modalités imposées par VIVEA (de 0 à 50 € / jour)</b>
<b>Intervenant :</b>	<b>Fabienne Hagneaux, Ferme des bleuets Jean-Luc Thibault, La Ronde des fruits</b>
<b>Responsable du stage :</b>	<b>Frédéric Jouin</b>



En vous formant,  
vous bénéficiez du  
crédit d'impôt.  
Nombre d'heures de  
formation\* x taux  
horaire du SMIC =  
Crédit d'impôt

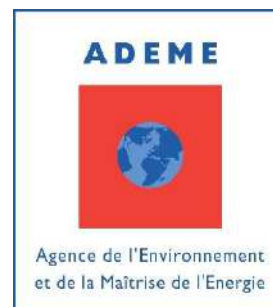
\* Cela concerne tous  
les exploitants  
agricoles imposés  
au bénéfice réel et  
dans la limite de 40  
heures par année  
civile pour des  
formations payantes.

### GAB 72

16 avenue Georges Auric  
72000 Le Mans  
Tél 02 43 28 00 22

N° Organisme Formateur : 52720089772

*Avec le soutien financier de*



### **Pour s'inscrire - Contacts**

Frédéric JOUIN – Animateur technique maraichage – 02 43 28 00 22

[frederic@gab72.org](mailto:frederic@gab72.org)

Olivier SUBILEAU – Animateur Technique polyculture élevage – 02 43 28 00 22

[olivier.subileau@gab72.org](mailto:olivier.subileau@gab72.org)

[http :www.gab72.org](http://www.gab72.org)