

09

SEPTEMBRE

VENDREDI

27

PROFESSIONALISER SA COMMUNICATION D'ENTREPRISE

(Re)prendre en main sa communication pour optimiser son temps.
Faire le point et identifier de nouvelles perspectives.
Formation collective suivie d'un accompagnement personnalisé sur l'exploitation.

Anne-Sophie Le Menn, Terre Conseil

Consultante indépendante, ingénieure agro spécialisée en communication en agriculture depuis 12 ans.

2,5 jours en salle répartis sur 3 sessions + un entretien individuel

Vendredi 27/09 à Pau, 9h - 17h

Vendredi 04/10 à Pau, 9h - 17h

Mercredi 09/10 à Pau, 9h - 12h30

Entretien individuel sur votre exploitation : date à fixer avec la formatrice.

10

OCTOBRE

LUNDI

07

PLANIFICATION DES CULTURES MARAÎCHÈRES

Améliorer la planification de ses cultures pour répondre à ses objectifs commerciaux.

Apporter votre planning, actuel ou passé, comme base de travail.

Jean-Marc Larqué, maraîcher en Agriculture Biologique

1/2 journée sur site

Lundi 7 octobre à Bourdettes, 14h - 17h30

MARDI

15

UTILISER UN SITE WEB EN SOLUTION LIBRE POUR COMMUNIQUER ET VENDRE - APPROFONDISSEMENT

Faire évoluer la structure de son site sous Wordpress pour mettre à jour et personnaliser sa présentation.

Découvrir et utiliser un module de vente en ligne (avec Woocommerce).

Sébastien Garciaz, consultant indépendant

Développeur Web et Designer graphique depuis 8 ans.

2 jours en salle répartis en 4 sessions

Mardi 15 octobre à Pau, 9h - 13h

Jeudi 17 octobre à Pau, 9h - 13h

Mardi 22 octobre à Pau, 9h - 13h

Jeudi 24 octobre à Pau, 9h - 13h

NOVEMBRE

LUNDI

25

PHYTOTHERAPIE AGRICOLE APPLIQUEE

Fabriquer, évaluer et utiliser les extraits fermentés - purins.

Phytothérapie agricole pour le sol, la plante, les parasites et autres indésirables. Toutes cultures confondues.

Patrick Goater, fondateur de Purins d'ortie et Cie

Fabriquant de purins, conseil indépendant depuis 10 ans.

2 jours en salle

Lundi 25 novembre à Pau, 9h - 17h

Mardi 26 novembre à Pau, 9h - 17h

MARDI

26

PRODUCTION D'AROMATIQUES POUR LA VENTE EN FRAIS

Améliorer ses itinéraires techniques : persil, basilic, thym, ciboulette, menthe et coriandre.

Pantxika Halsouet, intervenante en maraîchage biologique

1 journée en salle et sur le terrain

Mardi 26 novembre à Bourdettes, 9h - 17h

JEUDI

28

CONDUITE D'ÉLEVAGE ET ALIMENTATION DU PORC PLEIN AIR ET BIOLOGIQUE

Principales contraintes, facteurs de risques et facteurs limitant de son élevage.

Utilisation des matières premières produites sur la ferme et équilibre alimentaire.

Denis Fric, vétérinaire GIE Zone Verte

1 journée en salle

Jeudi 28 novembre à Pau, 9h30 - 17h30