

Les détecteurs de fumée

Les incendies d'habitation tuent chaque année plus de 400 personnes et ces accidents ont lieu 7 fois sur 10 la nuit. Contrairement aux idées reçues, la fumée tue davantage que les flammes (l'intoxication par la fumée est la 1^{ère} cause de mortalité dans les incendies). La mise en place d'un détecteur de fumée devrait bientôt devenir obligatoire, pensez-y dès maintenant !

Ce que prévoit la loi.

Après 5 années de procédure législative, une loi rendant obligatoire l'installation de détecteurs de fumée dans tous les lieux d'habitation a été promulguée en mars 2010.

Les obligations pour l'occupant* :

- équiper avant 2015 son logement d'au moins un détecteur de fumée normalisé,
- veiller à son entretien,
- avertir son assureur incendie habitation de son installation.

Pour quel matériel opter ?

Vous avez le choix entre :

- Le Détecteur Avertisseur Autonome de Fumée (D.A.A.F) avec alarme intégrée. C'est un simple boîtier autonome et facile à installer. Il ne nécessite aucun raccordement. Simplement vissé en hauteur, il fonctionne sur piles ou batterie et émet une alarme sonore lorsqu'il détecte la présence anormale de fumée.

Attention, cette solution n'est efficace qu'en cas de présence des habitants.

- Le détecteur de fumée relié à un dispositif d'alarme. Ce détecteur est généralement couplé à un dispositif d'alarme anti-intrusion. Cette alarme peut être reliée à un organisme de télésurveillance.

Cette solution permet la mise en oeuvre des secours en votre absence ou si vous ne réagissez pas immédiatement.

Où installer un Détecteur de Fumée ?

L'air chaud et la fumée montent vers le plafond et se propagent ensuite horizontalement.

Installez donc le détecteur de fumée au plafond, à une distance minimale de 30 cm des angles et des murs de la pièce, idéalement au centre de la pièce. Dans une grande pièce ou un couloir (plus de 9 m de long), placez un détecteur de fumée à chaque extrémité.

Endroits recommandés :

- dans la pièce ou dans le couloir donnant accès aux chambres,
- en haut d'un éventuel escalier (c'est un lieu de passage privilégié de la fumée), si votre habitation est sur plusieurs niveaux, placez au moins un détecteur à chaque

niveau et privilégiez un modèle interconnectable (si le feu se déclare dans une pièce éloignée de celle dans laquelle vous vous trouvez, vous serez ainsi prévenu).

Endroits à éviter :

- dans la cuisine, la salle de bain, la chaufferie, le garage... : l'apparition de fumées ou de vapeurs d'eau risquent de provoquer de fausses alarmes,
- dans un endroit poussiéreux : la poussière risque de provoquer des pannes,
- dans les endroits où la température est trop élevée,
- près des grilles de chauffage ou de climatisation,
- près des ventilateurs de plafond (et en règle générale dans les endroits à forte circulation d'air).

Comment choisir le matériel ?

Depuis le 1^{er} août 2008, tous les détecteurs de fumée ne répondant pas à la norme EN 14604 sont interdits à la vente. Vérifiez néanmoins que le produit est bien conforme à la norme EN 14604 et qu'il porte bien le marquage CE.

La marque NF apporte des exigences supplémentaires validées par des contrôles réguliers. Un matériel sans preuve de certificat de conformité peut être dangereux car il crée, à tort, un sentiment de sécurité.

Comment entretenir le matériel ?

Vérifiez environ tous les mois son bon fonctionnement grâce au bouton « test » et n'oubliez pas de changer les piles (si le détecteur ne fonctionne pas sur le secteur) : la durée d'autonomie est généralement comprise entre 1 et 5 ans selon les modèles.

Pensez à dépoussiérer les détecteurs régulièrement et ne les peignez jamais.

Source : www.groupama.fr

Terrine de Saint Jacques

Ingrédients pour 12 pers : 300 gr de filets de poisson (merlan, flétan, merlu blanc...), 250 gr de coquilles Saint Jacques, 3 oeufs entiers, 150 gr de crème fraîche, 100 gr de beurre, 100 gr de mie de pain, 10 cl de lait, sel, poivre, 3 pincées de muscade, 1 pointe de Cayenne, persil
 Pour servir froid : persil et chantilly salée
 Pour servir chaud : 3 oeufs, 200 gr de crème allégée, 1 c de maïzena, sel, poivre, un demi citron

Réalisation :

- 1 - La veille, préparez la panade en mixant 3 tranches de pain de mie avec 10 cl de lait chaud
- 2 - Hachez finement le poisson, la chair des coquilles (sauf le corail),
- 3 - Ajoutez la chair de poisson à la panade, sel, poivre, muscade, Cayenne, 2 oeufs entiers, 1 jaune, la crème fraîche, travaillez le mélange au batteur électrique
- 4 - Incorporez le beurre très mou par petits morceaux pour obtenir un mélange ferme et presque lisse puis ajoutez le blanc battu en neige. Prélevez un tiers de la préparation, ajoutez 1 c à soupe de persil haché
- 5 - Montage de la terrine : Beurrez l'intérieur d'un moule à cake en verre, disposez moitié de la farce au poisson, bien tasser, ajoutez un peu de farce persillée, les langues de corail, recouvrez du reste de farce
- 6 - Cuisson : Cuire la terrine au bain marie à four moyen thermostat 5/6 15 minutes, augmentez sensiblement la température th 6/7 et laissez cuire 60 minutes
- 7 - Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain
- 8 - Présentation : Découpez la terrine en fines tranches. Présentez sur un lit de salade avec tranches de citron, tomates, crevettes et sauce mayonnaise allégée au citron

Recette donnée par Marie Thérèse WALLEZ, extraite du site Internet de l'Asavpa : <http://aisne.asavpa.asso.fr>

L'échardonnnette

L'information des salariés agricoles

n° 164

ISSN 0183-6684

Envoyé gracieusement grâce au concours de nos partenaires

Site internet : <http://aisne.asavpa.asso.fr>

A.S.A.V.P.A.

ASSOCIATION DE SALARIÉS DE L'AGRICULTURE POUR LA VULGARISATION DU PROGRÈS AGRICOLE DE L'AISNE

DES SOUHAITS

par Joseph Alexandre, président de l'Asavpa de l'Aisne

La fin de l'année approche et se profile un nouvel an pour lequel il est de tradition de formuler des souhaits.

Pour notre Asavpa, formulons le souhait que 2011 soit l'année qui lui permette de répondre encore mieux à vos attentes.

Et parce que ensemble, nous aurons su vous apporter plein de choses, vous viendrez nous rejoindre en devenant adhérent avec l'envie d'aller plus loin en vous engageant dans l'association.

Pour le mouvement Asavpa dans son ensemble, 2011 est l'année des RISA (Rencontres Internationales des Salariés Agricoles) à Albi, les 4, 5 et 6 mars.

Ce grand événement est très important pour les Asavpa, sa réussite doit être au rendez-vous pour que les salariés agricoles dans la FN Asavpa confortent leur représentativité dans le monde agricole.

Dans les pages ci après, vous trouverez le détail de cette grande rencontre à laquelle nous pouvons participer de différentes façons, concours de taille, concours de conduite et accompagnateur. Une manifestation nationale peut vous paraître loin des préoccupations des salariés du département de l'Aisne. En réalité, ce n'est pas le cas, nous avons besoin d'être plus forts ensemble pour être mieux reconnus, écoutés, afin d'être des partenaires incontournables dans le dialogue social.

Vous avez envie de vivre des moments forts, riches en échanges et découvertes, le Sud de la France peut vous apporter cela.

C'est avec cette perspective que nous pouvons entrer dans l'année 2011. Avec l'ensemble de l'équipe de l'Asavpa de l'Aisne, nous vous souhaitons une année de bonheur, de joie et de réussite partagée dans la vie d'un groupe.

Dossier

LES RISA 2011

Cerise et Groupama toujours là pour vous

Rue Jean Martin - 02007 LAON CEDEX

N°Azur 0 810 11 22 33
Coût appel local

www.groupama.fr

Groupama
Toujours là pour moi.

Journée régionale Asavpa



Le 4 septembre, l'Asavpa de la Somme a organisé la journée régionale des asavpa de Picardie. Le rendez vous était fixé à 14 heures sur la place d'Ailly sur Noye, accueilli par le Président de la Somme, Simon Merceille et le Président de la région Picardie, Joseph Alexandre.

La première visite, un élevage de lapins angora à Jumel, sur l'exploitation de monsieur et madame Boone, qui fait partie des 60 exploitations pédagogiques en Picardie (Bienvenue à la ferme) qui accueille des groupes scolaires et autres, madame Boone nous apporte quelques explications sur l'élevage de lapins angora, qui compte 60 mères environ. Une alimentation bien spécifique en alternance de granulés de luzerne, de granulés à lapin et de l'orge et une grande quantité de paille pour que le poil reste propre et lisse.

Le poil se cueille comme un fruit pas trop vert pour ne pas blesser le lapin, mais pas trop mur non plus, pour ne pas perdre de sa qualité, un lapin fourni environ 1 kg de poils angora par an. Au tour de monsieur Boone de nous faire visiter le bâtiment d'élevage. Le bâtiment est isolé pour garder une température régulière, ventilé l'été et chauffé l'hiver, avec quelques toiles d'araignées pour piéger les insectes porteurs de maladies.

La visite se termine par la visite du magasin de pulls, écharpes, gants, chaussettes, etc... de la production de poils angora, et pour terminer, petits gâteaux, cidre et café.

Merci monsieur et madame Boone.

Puis, nous sommes partis à quelques kilomètres de là sur le site

médiévale du château de Foleville, puis la visite de l'église avec son style gothique flamboyant fin du XIV^{ème}, où repose dans un superbe caveau en marbre italien les seigneurs De Lannoy, qui après la révolution perd la particule de son nom et devient Delannoy.

A l'intérieur de l'église une photo de la visite des lieux du Président américain Franklin Delannoy Roosevelt descendant de la famille Delannoy.

De retour à Ailly sur Noye vers 19 h 30 pour le dîner, servi par les bénévoles qui assurent le spectacle du soir. Arrivé à 21 heures pour prendre place au spectacle son et lumière, sur une scène de 4 hectares qui durent 90 minutes, et retrace la vie de 2 000 ans en Picardie, de la Gaule lointaine à l'ère industrielle. Le souffle de la terre, titre du spectacle raconte le destin d'un peuple régulièrement envahi, opprimé, meurtri, mais qui a su inlassablement résister, et reconstruire.

Dès les premières minutes au bouquet final, d'une époque à l'autre, l'émotion est toujours présente, magie de la mise en scène en 3 000 personnages costumés, 35 cavaliers, jeux d'ombres et de lumières, enchantements des mots et de la musique ; ce spectacle est celui de ces centaines d'artistes amateurs bénévoles.

Bravo ! à voir.

Merci à l'Asavpa de la Somme et particulièrement à Simon pour nous avoir fait partager cette journée.

Jacques Porquier, Président de l'Asavpa de l'Oise



Sommaire

Les formations des salariés agricoles en 2011	3
Dossier : les RISA 2011	4 - 5
Entretien et vérifier les équipements de protection	6
Accès des demandeurs d'emploi aux métiers agricoles	7
Les détecteurs de fumée	8

Directeur de la publication :
Brigitte HENON - 1 rue du Châtelet - 02290 MONTIGNY-LENGRAIN
Tél. 03.23.55.32.62
Téléchargeable sur notre site : <http://aisne.asavpa.asso.fr>
Crédit photo : L'agriculteur de l'Aisne
Conception et impression : M.A. Prom - LAON Tél. 03.23.22.51.39

Les partenaires de l'ASAVPA



Accès des Demandeurs d'Emploi aux Métiers Agricoles : ADEMA

Les partenaires sociaux agricoles ont créé un nouveau dispositif à vocation sociale et professionnelle : ADEMA. Cette opération innovante est appuyée par l'Etat à travers la convention relative à l'utilisation des fonds au titre du FPSPP*, signée avec les partenaires sociaux agricoles. L'objectif d'ADEMA est de faire découvrir les métiers de l'agriculture aux demandeurs d'emploi. Cette mesure ne concerne pas les demandeurs d'emploi ayant déjà bénéficié au cours des 36 mois précédents d'une prise en charge financière par le FAFSEA parmi les dispositifs suivants : CIF CDD, CIF CDI ou Congé de formation professionnalisant. Cela suppose qu'ils aient déjà été salariés du milieu agricole ou de ses secteurs connexes. Peu de publics sont donc par essence exclus du dispositif.

Trois étapes



Le dispositif ADEMA

En résumé c'est un stage de formation professionnelle de 154 heures (22 jours ouvrés).

Suivi du bénéficiaire

Circuit d'orientation du futur bénéficiaire vers le dispositif ADEMA

Présentation d'ADEMA au demandeur d'emploi
Le Conseiller emploi identifie les personnes intéressées par ADEMA et les informe du dispositif (collaboration possible avec des centres de formation agréés)
Orientation du demandeur d'emploi vers un centre référencé ADEMA

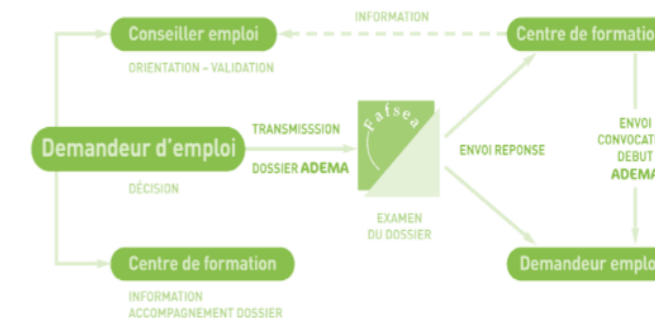
Le Conseiller emploi oriente le demandeur d'emploi vers le centre de formation référencé le plus proche. Le formateur reçoit en entretien individuel et présente plus en détail le dispositif ADEMA au demandeur d'emploi. Le candidat intéressé, prend contact avec son Conseiller emploi afin de valider son entrée dans ADEMA. Le candidat devient « stagiaire de la formation professionnelle ». Il change ainsi de statut et de catégorie.
Inscription et dossier de financement ADEMA

Le centre de formation accompagne le demandeur d'emploi dans l'élaboration de son dossier de demande de financement qui sera fourni et retourné complet à la délégation régionale du FAFSEA. Le Fafsea national adresse la notification de prise en charge financière à la fois au bénéficiaire d'ADEMA et au centre de formation. Le formateur déclenche le début du stage sous forme de convocation adressée au demandeur d'emploi. Le formateur informe le Conseiller emploi de l'entrée dans ADEMA.

Et après ADEMA ? :

A l'issue d'ADEMA, le bénéficiaire du dispositif peut être embauché dans l'entreprise d'accueil ou le bassin d'emploi. Accéder à un contrat de professionnalisation
Etre orienté vers une formation complémentaire financée par le FAFSEA d'une durée maximale de 120 heures (CIF professionnalisant) ou toute autre formation (par exemple via le Conseil régional).

Circuit ADEMA



Listes des centres agréés pour ce dispositif

CFPPA DE LA THIERACHE - rue porte des champs - 02140 VERVINS
Tél. : 03 23 91 31 50 - Fax : 03 23 91 31 59
cfppa.la-thierache@educagri.fr
CFPPA VERDILLY - 4 avenue Euphrasie Guynemer - 02400 VERDILLY
Tél. : 03 23 69 15 47 - Fax : 03 23 69 31 92
cfppa.verdilly@educagri.fr
MFR DE CLAIRFONTAINE - Hameau de Beauregard - 02260 CLAIRFONTAINE
Tél. : 03 23 97 27 30 - Fax : 03 23 97 23 98
mfr.clairfontaine@mfr.asso.fr

BOURSE D'EMPLOI

Les offres

Inscription obligatoire au fichier des demandeurs d'emploi avant de pouvoir obtenir les coordonnées des employeurs concernant les offres ci-dessous.

Une permanence est ouverte à la Maison de l'Agriculture à Laon le mercredi de 13 h 30 à 16 h 30 et au 03 23 22 50 91.

Vous pouvez aussi adresser votre candidature à :
l'A.S.A.V.P.A. - 1 rue René Blondelle - 02007 Laon Cedex - courriel : asavpa@mao2.org

POLYCLTURE

C.D.I.

10/081 Exploitation, cherche conducteur de tracteur qualifié, région Sissonne, entrée de suite

10/087 Exploitation, cherche conducteur de tracteur qualifié, région Vermand, entrée de suite

10/091 SCEA, cherche conducteur de tracteur très qualifié, région Vermand, entrée de suite

POLYCLTURE ELEVAGE

CDI

10/060 SCEA, cherche conducteur vacher, hors département, entrée de suite

Les offres d'emploi de la bourse d'emploi sont consultables sur le site Internet de l'Asavpa : <http://aisne.asavpa.asso.fr>

Bulletin d'adhésion 2011

à retourner à l'ASAVPA - 1 rue René Blondelle
02007 Laon cedex - Tél. 03.23.22.50.91

Nom Prénom

Adresse

Tél. E-mail

Profession Date de naissance

Type de cotisation :

- individuelle : 20 € dont 5,5 € d'abonnement
- couple : 30 € dont 5,5 € d'abonnement
- demandeur d'emploi : 10 € dont 5,5 € d'abonnement

Entretien et vérifier les équipements de protection individuelle

La FRSEA Picardie sensibilise les agriculteurs aux équipements de protection individuelle.

L'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs des équipements de protection individuelle appropriés lorsque les mesures de protection collectives s'avèrent insuffisantes. Il doit non seulement veiller à leur utilisation effective, mais aussi assurer leur maintien en état et les vérifier.

Le maintien en état des équipements

Les équipements de protection individuelle doivent être vérifiés par l'employeur au moment de leur mise en service et avant chaque utilisation. Il doit les entretenir, les réparer ou éventuellement les remplacer de sorte que ces équipements soient toujours en bon état de fonctionnement et dans un état hygiénique satisfaisant (voir encadré). Quand la réparation ne suffit pas à garantir le niveau de protection exigé, il ne faut pas hésiter à remplacer l'équipement détérioré.

L'employeur a également l'obligation de maintenir les équipements de protection individuelle en état de conformité aux règles techniques applicables lors de leur mise en service. Pour cela, il doit tenir compte des mentions de la notice d'instructions fournie avec les équipements. Celle-ci, obligatoirement délivrée par le fabricant et rédigée en français, donne de précieux renseignements (voir encadré). En respectant ces instructions, l'employeur évitera de mettre à la disposition de ses salariés des équipements non-conformes ou présentant des risques pour leur santé et leur sécurité.



La vérification générale périodique de certains équipements

Les équipements de protection individuelle doivent être vérifiés avant chaque utilisation. Certains d'entre eux doivent également faire l'objet d'une vérification générale périodique datant de moins de 12 mois au moment de leur utilisation. Cette vérification permet de déceler en temps utile toute défectuosité susceptible d'être à l'origine de situations dangereuses ou d'altérer le niveau de sécurité et de protection requis. Il s'agit là de s'assurer du bon état des équipements en service et en stock.

Les systèmes de protection individuelle contre les chutes en hauteur et les cartouches filtrantes antigaz des appareils de protection respiratoire font notamment partis des équipements soumis à cette vérification périodique. La vérification des appareils de protection respiratoire porte en particulier sur leur source d'oxygène, leur étanchéité et leur efficacité. Pour les systèmes de protection individuelle contre les chutes en hauteur, c'est l'état général des coutures et des modes de fixation qui doit être vérifié.

La vérification générale périodique permet également de s'assurer du respect des instructions de stockage de la notice et d'éliminer en temps utile les équipements dont la durée de vie ou la date de péremption est arrivée à expiration.

Les vérifications périodiques sont réalisées par des personnes qualifiées appartenant ou non à l'entreprise. La liste de ces personnes est tenue à la disposition de l'inspection du travail. Elles doivent avoir la compétence nécessaire pour exercer leur mission de vérification des équipements et connaître les dispositions réglementaires correspondantes.

Le résultat de ces vérifications doit être consigné dans le registre de sécurité.

SONIA SALMISTRARO
FDSEA 80

Afin de continuer à sensibiliser les employeurs aux équipements de protection individuelle, la FRSEA de Picardie organise des réunions d'information dans les 3 départements. Vos employeurs recevront un courrier dans lequel ils sont invités à vous faire participer à ces rencontres d'explications et de présentation des EPI :

Judi 6 janvier 2011 de 9 h 30 à 12 h à la SCEA Leroux Moufflaye, M. Gaëtan Leroux, ferme de Moufflaye à Saint Christophe à Berry

Judi 6 janvier 2011 de 14 h 30 à 17 h à l'EARL de Louverny, M. Pascal Poindron, 5 Crs de Louverny à Essômes sur Marne

Mardi 11 janvier 2011 de 9 h 30 à 12 h chez M. Guy Merelle, 279 rue J.B. Charlet à Fresnoy le Grand

Mardi 11 janvier 2011 de 14 h 30 à 17 h au Lycée agricole de la Thiérache, lieudit le pont de pierre à Fontaine les Vervins

Judi 20 janvier de 9 h 30 à 12 h à la SCEA Saint Pierre, M. Bruno Lemoine, ferme d'Orgival à Trosly Loire

Judi 20 janvier de 14 h 30 à 17 h à la Scea Sarazin, M. David Sarazin, 1 rue de la Serre à Mesbrecourt Richecourt

Quand faut-il remplacer un équipement ? Exemple

Le filtre d'un appareil de protection respiratoire doit impérativement être changé :

- s'il a subi un choc important,
- s'il a été mouillé ou exposé au soleil trop longtemps,
- si l'odeur du produit phytosanitaire devient perceptible pour les filtres antigaz,
- si le filtre à particules est colmaté (repérable par une augmentation de la résistance à la respiration),
- en se conformant à la date de péremption indiquée par le fabricant,

Ce que mentionne la notice d'instructions d'un équipement

- Les instructions de stockage, d'emploi, de nettoyage, d'entretien, de révision et de désinfection de l'équipement.
- Les classes de protection appropriées à différents niveaux de risques et les limites d'utilisation correspondantes.
- La date ou le délai de péremption de l'équipement ou de certains de ses composants.
- Le genre d'emballage approprié au transport de l'équipement.
- La signification du marquage, lorsqu'il en existe un.

La formation des salariés agricoles en 2011

Conduite des véhicules et engins

Certificat d'aptitude à la conduite des engins en sécurité : CACES engins de chantier à conducteur porté ou télécommandé

CACES R 372 catégorie 9 :

Durée : 2 jours - Dates : programmation toute l'année
CFPPA de Verdilly - Exploitation du LEGTA de Crézancy (02)

CACES R 372 catégorie 8 - enjambeur - initiation :

Durée : 3 jours - Dates : programmation toute l'année
CFPPA de Verdilly - Exploitation du LEGTA de Crézancy (02)

CACES R372

Durée : 3 jours - Dates : du 5 au 7 janvier à Chauny - du 12 au 14 janvier à Villers Agron - du 11 au 13 janvier à Laon - du 22 au 24 février à Laon - du 25 au 27 mai à Saint Quentin - du 27 au 29 juin à Soissons
USAA

Informatique - Bureautique

Word initiation

Durée 2 jours - Dates : programmation toute l'année
Greta Laon, Hirson, Chauny à Laon

Word perfectionnement

Durée 2 jours - Dates : programmation toute l'année
Greta Laon, Hirson, Chauny à Laon

Excel initiation

Durée 2 jours - Dates : programmation toute l'année
Greta Laon, Hirson, Chauny à Laon

Excel perfectionnement

Durée 2 jours - Dates : programmation toute l'année
Greta Laon, Hirson, Chauny à Laon

Entretien et maintenance

Maintenance des matériels et équipements

Electricité basse tension : utilisation et sécurité niveau 1

Durée : 8 jours - Dates : 31 janvier, 1, 3 et 7 au 10 février 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Electricité basse tension : utilisation et sécurité niveau 2

Durée : 7 jours - Dates : 14 au 26 et 20 au 23 juin 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Electricité basse tension : utilisation et sécurité niveau 3

Durée : 5 jours - Dates : 5 au 9 décembre 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Electricité sur tracteur et machines agricoles

Durée : 5 jours - Dates : 17 au 21 janvier 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Diagnostic et dépannage des circuits hydrauliques et hydrostatiques - niveau 2

Durée : 5 jours - Dates : 14 au 18 février 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Entretien et maintenance

Travail des métaux et soudage

Techniques de soudage électrique à l'arc, au chalumeau oxyacétylénique et MIG

Durée : 4 jours - Dates : 24 au 27 janvier 2011
Lycée privé Robert Schuman - Chauny

Paysage / JEV

Sécurité

Grimper et travailler en sécurité : cadre réglementaire et positionnement

Durée : 2 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Sécurité du chantier : protection collective et organisation des secours

Durée : 2 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Etat des EPI et du matériel

Durée : 2 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Analyse et diagnostic de l'état de l'arbre

Durée : 3 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Techniques de grimper et de déplacement en sécurité - initiation

Durée : 4 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Grimper, se déplacer et travailler en sécurité dans l'arbre - perfectionnement

Durée : 4 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Démontage des arbres, avec ou sans rétention

Durée : 4 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly

Vitiviniculture

Techniques viticoles

Entretien du petit matériel

Durée : 3 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
EURL Provigne - Connigis

L'ébourgeonnage de la vigne

Durée : 3 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
EURL Provigne - Connigis

Taille

Taille champenoise

Durée : 13 jours - Dates : programmation toute l'année 2011
CFPPA de Verdilly - Verdilly - Lycée de Crézancy

Les centres de formations

CFPPA VERDILLY - M. Alain Daguanel

4 avenue Euphrasie Guynemer - 02400 VERDILLY
Tél. : 03 23 69 15 47 - Fax : 03 23 69 31 92 - cfppa.verdilly@educagri.fr

EURL Provigne - M. Bournazel

31 hameau de Launay - 02330 CONNIGIS
Tel : 03.23.71.21.88 - Fax : 03.23.71.10.53 - contact@provigne.com

GRETA Laon Hirson Chauny - Mme Coulon

17 rue du cloître - BP 139 - 02005 LAON cedex
Tel : 03.23.20.45.84 - Fax : 03.23.20.35.25 - greta.lhc@ac-amiens.fr

Lycée privé Robert Schuman - M. Hervé Bordereaux

10 route d'Ugny - 02300 CHAUNY
Tel : 03.23.39.17.13 - Fax : 03.23.39.17.16 - angelique.leclercq@ac-amiens.fr

Plan de formation interentreprises : la prise en charge

Les coûts pédagogiques sont réglés directement au centre de formation par le Fafsea. La rémunération du salarié est maintenue par l'employeur pendant toute la durée de la formation. Les frais annexes (transport, hébergement et repas) liés au départ en formation sont à la charge de l'employeur. Ces frais sont remboursés par l'employeur selon les règles appliquées dans l'entreprise en matière de mission professionnelle.

800 salariés agricoles se donnent rendez-vous à Albi-Gaillac

C'est officiel, 800 salariés agricoles se donnent rendez-vous à Albi-Gaillac pour l'édition 2011 des Rencontres Internationales des Salariés Agricoles organisées par la Fédération Nationale des Asavpa avec l'appui de la Fédération Régionale des Asavpa de Midi-Pyrénées

Aux côtés de salariés agricoles venus de toute la France, cette quatrième édition des rencontres des salariés agricoles accueillera une quinzaine de délégations étrangères : Argentine, Etats-Unis, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Turquie, Pologne, Italie...

Ces Rencontres internationales des salariés agricoles ont aussi pour vocation de valoriser les savoir-faire autour de deux concours : concours de taille de vigne pour décrocher le titre des "Sécateurs d'Or" et concours de conduite de matériel agricole.

Un programme riche et varié

Le concours de taille de vigne, les Sécateurs d'Or, réunira 300 concurrents autour d'épreuves théorique et pratique. Le concours de conduite de matériel agricole, où les concurrents devront faire preuve de maîtrise et d'adresse, sera proposé aux salariés issus des départements d'élevage et de grandes cultures.

Un fil rouge sera également proposé aux Asavpa et GSA. Pour 2011, il s'agira d'un concours vidéo.

En plus des concours, ces rencontres seront l'occasion d'activités variées : démonstrations de matériel, stands techniques et professionnels, visites culturelles et techniques, marché de producteurs, présentation d'initiatives, expositions...

Midi-Pyrénées, une région haute en couleurs !

Ces rencontres internationales des salariés agricoles seront l'occasion de vous faire découvrir la région Midi-Pyrénées et le département du Tarn à travers toutes ses richesses : spécialités culturelles, visites culturelles, découverte du patrimoine. Le Sud Ouest est réputé pour sa qualité d'accueil, la Fédération régionale des Asavpa de Midi Pyrénées sera à la hauteur de cette réputation.



Déroulement du week-end

Vendredi 4 mars

13 h arrivée et accueil des Asavpa
15 h Départ pour les visites professionnelles et culturelles
19 h Vin d'honneur et dîner au Parc des expositions d'Albi
22 h Départ des Asavpa pour les hébergements

Samedi 5 mars

Concours international «les sécateurs d'or»
8 h Accueil des tailleurs au Parc des expositions
Information générale sur le vignoble gaillacois
Epreuve théorique en salle
Epreuve pratique au Château Labastidié

Concours de conduite de matériel agricole
8 h Accueil des chauffeurs au Parc des expositions
Présentation du concours
Epreuve théorique en salle
Epreuves pratiques

Visite d'Albi
9 h Départ des accompagnateurs pour une visite libre d'Albi et de sa cathédrale

Déjeuner
12 h Présentation des délégations étrangères

Animations
14 h Suite et fin du concours de conduite de matériel agricole
Stands de partenaires et d'Asavpa
Démonstration de chiens de berger, de matériels agricoles, forestiers et viticoles...
Marché du terroir
Six forums thématiques

Festivités
19 h Soupe à l'ail rose de Lautrec
20 h Soirée festive
Remise des prix du concours de conduite
Et du concours vidéo réalisé par les Asavpa
1 h Départ des Asavpa pour les hébergements

Dimanche 6 mars
9 h 30 Animations folkloriques
11 h Remise des prix du concours international « les sécateurs d'or »
13 h Vin d'honneur et déjeuner
Départ des Asavpa

Les visites Professionnelles et culturelles

En viticulture :



Le Domaine Rotier et les sécateurs Bahco : présentation du domaine viticole Rottier (2 associés et 6 salariés permanents) et de ses caractéristiques (35 ha de vins blancs et rouges), des cépages et vins élaborés, des techniques de production ... Echanges avec les associés. Présentation de la charte de qualité du salariat agricole sur les exploitations du Tarn. Démonstration par la société Bahco de modèles de sécateurs. Dégustation et achats de vins.

Le Domaine Carcenac : présentation du domaine Carcenac (3 associés et 4 salariés). Echanges avec les propriétaires du domaine (70 ha de vigne et 50 ha de céréales) et un salarié agricole sur les sols, les travaux réalisés, les machines utilisées..., la vinification. Dégustation et achats de vins.

Cuma de Lapeyrière et matériels Pellenc : présentation de la Cuma viticole de Lapeyrière, de ses adhérents, de son fonctionnement, des matériels utilisés... Echanges avec des agriculteurs membres de la Cuma. Démonstrations par la société Pellenc de machines à vendre, de machines de pré-taille rase de précision.

Infaco : Présentation de la société Infaco, de son histoire, ses produits. Visite de l'usine de fabrication de sécateurs électriques et des ateliers de réparation.

En élevage :



Ferme de la Guytane : visite de l'élevage de canards gras élevés en plein air (900 canards par an) et de l'atelier de transformation à la ferme. Dégustation de produits de l'exploitation avec un verre de Gaillac, achats de foie gras et confit.

Ferme de Valats : visite de l'exploitation (3 agriculteurs et 1 salarié à temps partiel). Présentation des ateliers (porcs gascons, poulets, pintades, lapins) et des techniques de production. Echanges avec les agriculteurs sur leur stratégie

(autosuffisance alimentaire) et leurs modes de commercialisation. Dégustation de produits de l'exploitation et des achats de charcuteries.

Ferme Cassar : visite des différents ateliers de l'exploitation et présentation des productions (boeufs de race Blonde d'Aquitaine, veaux sous la mère, porcs Gascons). Visite de l'atelier de découpe

et de transformation, ainsi que du magasin. Echanges avec les associés du Gaec sur leur stratégie de diversification. Dégustation de produits de l'exploitation et achats (charcuterie, conserves).

GAEC Blanc : visite de l'exploitation (140 vaches laitières et quota de 1 500 000 l lait). Présentation des innovations mises en place (robot de traite, station d'hydrocurage de la stabulation) et échanges avec les associés du GAEC sur la conduite de l'élevage.

GAEC Berger From : présentation de l'exploitation (2 associés et 5 salariés à temps partiel sur la transformation). Visite de l'élevage (800 brebis mères et 200 agnelles de renouvellement, lait en partie destinée au Roquefort). Présentation de l'atelier de transformation (yaourts, pâtes molles et pressées...). Dégustation de fromages et achats.

Autres activités : station Inra - Domaine de la verrerie : Présentation de la station Inra, de son fonctionnement, des programmes de recherches génétiques en élevage bovin Blonde d'Aquitaine. Visite des ateliers. Echanges avec les responsables de la station expérimentales et des chercheurs.

Ail rose de Lautrec : présentation de la filière «ail rose de Lautrec» et échanges avec les responsables de la filière. Visite d'une exploitation et présentation des techniques de production.

Domaine de Garibal : visite de l'exploitation (20 ha de vigne dont du raisin de table, 20 ha de fruitiers et 4 ha d'asperges). Présentation des différentes productions, de l'organisation de l'entreprise, des modes de cultures échelonnées. Echanges avec l'agriculteur sur sa stratégie de commercialisation.

Tryfil : présentation du Tryfil, syndicat mixte de collecte des déchets. Visite guidée de la plate forme de collecte sélective des déchets, de tri et de recyclage (bioréacteur, plate forme bois énergie...).

Musée de la mine : dans un ancien bassin minier, visite du Musée de la mine créé afin de sauvegarder le patrimoine industriel de la région de Carmaux.

Verrerie ouvrière d'Albi : visite guidée de la verrerie ouvrière d'Albi, créée au XIVe siècle et spécialisée dans la création et la fabrication de bouteilles (huiles, vins, sirops, apéritifs, eaux).

Oxit - Brasserie des côteaux : présentation de l'exploitation céréalière (125 ha) échanges avec l'agriculteur sur sa stratégie de diversification (orge de brasserie). Visite de la brasserie artisanale (production annuelle de 200 hl). Dégustation de bières de terroir et achats.

S'inscrire au RISA 2011

Les frais d'inscription sont de 120 euros. Ils comprennent : l'hébergement pour deux nuits (en chambres de 2 à 6 personnes), les repas du vendredi 4 mars 2011 au soir, au dimanche 6 mars à déjeuner, les visites et animations, l'inscription au concours. Choix de l'inscription : vous pouvez vous inscrire : au concours de taille de vigne ou au concours de conduite de matériel ou comme accompagnateur.

Renseignement : 03 23 22 50 91

Pour plus d'informations

Vous trouverez les règlements des concours de taille et de conduite sur le site internet des RISA : www.risa2011.fr