

À CONSERVER

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT AGRICOLE

HIVER
PRINTEMPS 2020

Pour des informations concernant
l'offre de cours en formation agricole,
veuillez communiquer avec :

Édith Lussier
Répondante en formation agricole

📍 3800, boul. Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe QC J2S 8E3

☎ 450 774-9154, poste 5210

☎ 450 778-3797

✉ rfamonteregje@upa.qc.ca

SUIVEZ-NOUS !

f agriformation
🐦 CRFAMonteregje



SE FORMER
EN SAVOIR PLUS

www.uplus.upa.qc.ca

POUR VOUS, VOS EMPLOYÉS ET LA RELÈVE



SE FORMER
EN SAVOIR PLUS

www.uplus.upa.qc.ca

POUR VOUS, VOS EMPLOYÉS ET LA RELÈVE



3 Mot du Président

4 Institut de technologie agroalimentaire (ITA)

7 Agence forestière de la Montérégie

8 Syndicat des producteurs forestiers du Sud du Québec

9 Parcours formation

10 IQDHO

N Nouveauté

MOT DU PRÉSIDENT

La formation continue, un outil essentiel dans le développement des compétences!

Le développement professionnel continu peut grandement contribuer à l'atteinte d'objectifs professionnels et favoriser l'épanouissement au travail. Étant en constante évolution, le Collectif régional en formation agricole est fier de participer à l'élaboration de la formation continue en agriculture.

Elle permet d'acquérir de nouvelles connaissances, de relever de nouveaux défis, d'augmenter la motivation professionnelle et la rentabilité de l'entreprise, de se sentir compétent en tant qu'individu et peut donner un nouveau sens à sa carrière. La formation est un outil important dans le développement des compétences des producteurs, des employés et de la relève agricole.

Le Collectif et ses partenaires de formation travaillent chaque année à offrir une offre de cours diversifiée en lien direct avec les besoins des producteurs agricoles. Pour ce faire, nous pouvons miser sur le soutien financier de Services Québec qui est un important bailleur de fonds et contribue à rendre accessibles, à des coûts fort raisonnables, les activités de formation sur l'ensemble du territoire.

N'hésitez pas à communiquer avec nous afin de nous faire part de vos attentes en matière d'activités d'apprentissage. Le Collectif est à l'écoute de vos besoins en perfectionnement et il est présent pour vous aider à contribuer au développement professionnel de vos compétences ou celles de vos employés.

Claude Lapointe

Président du Collectif régional de formation agricole
2^e vice-président de la Fédération de l'UPA de la Montérégie

RÉDACTION
Collectif régional en formation agricole de la Montérégie

PHOTOS
Banque UPA

GRAPHISME
Sonia Caron, VIZU

IMPRESSION
Imprimerie Lemire

UPA POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
Montérégie
L'Union des producteurs agricoles

Avec la participation financière de:

Québec



SE FORMER
EN SAVOIR PLUS

Consultez notre offre
de formation complète

www.uplus.upa.qc.ca

Plus de 70 formations
y sont disponibles en Montérégie!

3230, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe QC
J2S 2M2

450 778-6504



Formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca



Ita-formationcontinue.omnivox.ca

**Institut
de technologie
agroalimentaire****Québec**

| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|--|-------|--|------------|
| MISE EN MARCHÉ | | | |
| Outils boursiers 1 : Optimiser vos prix de denrées agricoles | 12 h | 10 et 16 janvier 2020 | 125 \$ |
| Outils boursiers 2 : Options sur les contrats à terme | 18 h | 23, 24 et 30 janvier 2020 | 175 \$ |
| Outils boursiers 3 : Analyse de technique | 18 h | 6,7 et 13 février 2020 | 175 \$ |
| Outils boursiers 2 : Options sur les contrats à terme | 18 h | 20, 21 et 27 février 2020 | 175 \$ |
| Outils boursiers 4 : Mise en pratique | 18 h | 12, 13 et 19 mars 2020 | 175 \$ |
| Outils boursiers 5 : Perfectionnement et mise à jour | 6 h | 27 mars 2020 | 80 \$ |
| Vendre aux supermarchés | 6 h | 29 janvier 2020 | 90 \$ |
| GESTION | | | |
| Assurance agricole | 6 h | 4 février 2020 | 80 \$ |
| RELÈVE AGRICOLE ET TRANSFERT DE FERME | | | |
| Coexploitation cédants-relève | 36 h | 22, 29 janvier 5, 12, 19 février et un jour à l'automne 2020 | 225 \$ |

| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|---|-------|--|------------|
| PRODUCTIONS FRUITIÈRES | | | |
| Implantation et gestion d'un vignoble (raisins de cuve) | 28 h | 31 janvier, 1 ^{er} , 7 et 8 février 2020 | 290 \$ |
| Lutte aux maladies et ravageurs dans un vignoble | 12 h | 21 et 22 février 2020 | 105 \$ |
| PRODUCTIONS VÉGÉTALES | | | |
| Introduction à la vinification | 28 h | 28, 29 février et 6, 7 mars 2020 | 320 \$ |
| Production des champignons de spécialités | 24 h | 29 février, 1 ^{er} , 7 et 8 mars 2020 | 380 \$ |
| N Introduction à la santé globale des sols | 7 h | 11 mars 2020 | 90 \$ |
| Cultiver l'efficacité en production maraichère diversifié | 8 h | 30 janvier 2020 | 150 \$ |
| Mécanisation de la production biologique diversifié | 8 h | 29 janvier 2020 | 150 \$ |
| PRODUCTIONS ANIMALES | | | |
| Initiation à l'apiculture | 42 h | 22, 23, 29 février, 1 ^{er} , 7 et 8 mars + un jour en mai 2020 | 360 \$ |
| N Comment certifier BIO mes agneaux | 6 h | 21 janvier 2020 | 85 \$ |
| Comment certifier BIO mon bœuf | 6 h | 14 mars 2020 | 85 \$ |
| N Comment certifier BIO mes porcs | 6 h | 24 mars 2020 | 85 \$ |
| Taille et maladie des onglons | 12 h | 18 et 25 mars 2020 | 220 \$ |
| ACÉRICULTURE ET FORESTERIE | | | |
| Culture de champignons agroforestiers | 7 h | 8 février 2020 | 185 \$ |
| SOL ET GÉNIE RURAL | | | |
| Ventilation et séchage des grains | 12 h | 5 et 6 mars 2020 | 165 \$ |

RELÈVE
HIVERNAGE
KOMBUCHAInstitut
de technologie
agroalimentaire
Québec

| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|--|-------|---|------------|
| TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (procédés et conservation) | | | |
| Production artisanale de boissons alcooliques | 38 h | 15,16, 17, 22, 23 et 24 janvier 2020 | 425 \$ |
| Procédé de mise en conserve pour les producteurs artisanaux | 40 h | 27 au 31 janvier 2020 | 410 \$ |
| Lactofermentation des légumes | 6 h | 11 février 2020 | 90 \$ |
| Fabrication de komboucha | 6 h | 3 mars 2020 | 90 \$ |
| Pratique de brassage de la bière artisanale | 21 h | 11, 12 et 26 mars 2020 | 350 \$ |
| Déshydratation artisanale de fruits et légumes | 14 h | 19 et 20 mars 2020 | 270 \$ |
| Fabrication artisanale de vinaigre | 14 h | 13 et 27 mars 2020 | 270 \$ |
| Production artisanale de boissons alcooliques | 38 h | 25, 26, 27 mars et 1 ^{er} , 2, 3 avril 2020 | 425 \$ |
| Fabrication artisanale de jus à base de fruits | 28 h | 31 mars, 1 ^{er} , 2, 3 avril 2020 | 330 \$ |
| PRINTEMPS 2020 | | | |
| Productions fruitières | | | |
| Théorie et taille de la vigne | 8 h | 24 avril 2020 | 90 \$ |
| Théorie et taille de la vigne | 8 h | 25 avril 2020 | 90 \$ |
| PRODUCTIONS VÉGÉTALES | | | |
| Culture du houblon | 7 h | 24 avril 2020 | 105 \$ |
| TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (procédés et conservation) | | | |
| Transformation artisanale de fruits : gelées, beurres et sirops | 42 h | 15, 16, 17, 22, 23 et 24 avril 2020 | 420 \$ |
| Initiation à la fabrication artisanale de saucisses fraîches | 14 h | 16 et 17 avril 2020 | 225 \$ |
| Initiation à la microdistillation | 21 h | 22 au 24 avril 2020 | 450 \$ |
| Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées | 14 h | 7 et 8 mai 2020 | 270 \$ |
| Microdistillation avancée | 28 h | 19 au 22 mai 2020 | 595 \$ |
| Procédé de mise en conserve pour les producteurs artisanaux | 40 h | 1 ^{er} au 5 juin 2020 | 410 \$ |
| Étiquetage des aliments au Canada | 7 h | 30 avril 2020 | 215 \$ |
| Choisir un tableau approprié de valeurs nutritives | 14 h | 6 et 7 mai 2020 | 395 \$ |



| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|--|-------|------------------------|------------|
| ACERICULTURE ET FORESTERIE | | | |
| Érablière exploitée : santé, dynamisme et résilience | 6,5 h | 18 janvier Granby | 40 \$ |
| Érablière exploitée : santé, dynamisme et résilience | 6,5 h | 25 janvier Havelock | 40 \$ |



Institut
de technologie
agroalimentaire
Québec

PLANTATION
VIGNE
ÉRABLE



4300, boul. Bourque
Sherbrooke QC
J1N 2A6

819 346-89055



spfsq@upa.qc.ca



www.spbestrie.qc.ca

Syndicat des
Producteurs forestiers
du Sud du Québec600, boul. Casavant Est
Saint-Hyacinthe QC
J2S 7T2

450 771-1225



info@parcoursformation.com



www.parcoursformation.com

| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|-------------------|-------|------|------------|
|-------------------|-------|------|------------|

ACÉRICULTURE ET FORESTERIE

| | | | |
|--|-----|--------------------------|-------|
| Introduction à la gestion de son boisé | 7 h | 8 février Cowansville | 45 \$ |
|--|-----|--------------------------|-------|

| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|-------------------|-------|------|------------|
|-------------------|-------|------|------------|

ACÉRICULTURE ET FORESTERIE

| | | | |
|---|-----|-----------------|---------|
| Entaillage de l'érable | 7 h | 17 janvier 2020 | 360 \$ |
| Univers des défauts de saveurs du sirop d'érable en grands contenants | 6 h | 28 janvier 2020 | 1065 \$ |
| Osmose | 7 h | 31 janvier 2020 | 360 \$ |
| Utilisation et calibration des instruments de mesure en acériculture | 6 h | 5 février 2020 | 1065 \$ |
| Aménagement acério forestier | 7 h | 29 mai | 110 \$ |
| Installation de tubulures | 7 h | 5 juin | 110 \$ |

OSMOSE
ENTAILLAGE
GESTION



| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|---|-------|--|------------|
| PRODUCTION HORTICOLE | | | |
| Aménagement de plantes comestibles (plantes sauvages, fleurs, herbes, etc.) | 7 h | 14 février 2020 | 345 \$ |
| Réalisation d'un aménagement de plantes médicinales productif | 7 h | 28 février 2020 | 345 \$ |
| Culture de ginseng en milieu forestier | 6 h | 4 avril 2020 | 562 \$ |
| Culture et marché de plantes sauvages comestibles | 6 h | 5 avril 2020 | 562 \$ |
| TRANSFORMATION | | | |
| Évaporation : pour une transformation de l'eau réussie | 7 h | 7 février 2020 | 360 \$ |
| Fabrication artisanale de pain | 7 h | 14 mars 2020 | 515 \$ |
| Fabrication artisanale de pain | 7 h | 15 mars 2020 | 515 \$ |
| RECRUTEMENT ET RÉTENTION DU PERSONNEL | | | |
| Espagnol : Comment communiquer avec les travailleurs saisonniers (débutant) | 45 h | Début 22 janvier Mercredis et vendredis | 1540 \$ |
| BÂTIMENTS ET MACHINERIE | | | |
| Soudage de base : équipement agricole | 15 h | Mars 2020 (dates à venir) | 720 \$ |

COMESTIBLE
MÉDICINALE
TRAVAILLEURS



| CATÉGORIE COURS | DURÉE | DATE | COÛT/PERS. |
|--|-------|--------------------------------|------------|
| TECHNIQUES DE PRODUCTION | | | |
| Colloque IQDHO en horticulture ornementale | 8 h | 4 février 2020 / Drummondville | 199 \$ |
| Le bouturage en pépinière | 8 h | 5 mars 2020 / Saint-Hyacinthe | 160 \$ |
| Utilisation des pesticides en milieu agricole Pour l'obtention des certificats E1 et E2 | 8 h | 12 mars 2020 / Saint-Hyacinthe | 160 \$ |
| Application des pesticides en bâtiment à des fins horticoles Pour l'obtention des certificats E3 ou CD10 | 8 h | 13 mars 2020 / Saint-Hyacinthe | 160 \$ |
| Vente au détail de pesticides domestiques de classe 4 Pour l'obtention du certificat B2 | 16 h | 18-19 mars 2020 / Longueuil | 295 \$ |
| La taille des végétaux ligneux | 8 h | 2 avril 2020 / Saint-Hyacinthe | 160 \$ |
| Application des pesticides en horticulture ornementale Pour l'obtention du certificat CD4 | 16 h | 23-24 avril 2020 / Longueuil | 378 \$ |



WEBINAIRES RELIÉS À LA PRODUCTION EN SERRE - 30 À 45 MIN - 40 \$ / PERS

| TECHNIQUES DE PRODUCTION | | |
|---|--|---|
| Gestion du pH du substrat 27 février 2020 | Trucs essentiels à savoir pour une application de régulateurs de croissance optimale 25 février 2020 | Optimiser ses traitements phytosanitaires 12 février 2020 |

Paiement : carte de crédit (Visa ou Master Card), chèque ou argent comptant.

Tous les cours offerts sont disponibles sur demande pour des groupes de 8 personnes et plus.

Un rabais supplémentaire sur les frais d'inscription est applicable aux membres de l'IQDHO.

3230, rue Sicotte, E-307
Saint-Hyacinthe QC
J2S 2M2

450 778-6514

info@iqdho.com

www.iqdho.com

