



FORMATIONS À VENIR

D'autres formations s'ajoutent au calendrier durant l'année,
visitez régulièrement notre site Internet
et consultez nos formations en ligne

Réservez votre place dès maintenant !
Inscription obligatoire pour la tenue des cours

TITRE DU COURS	DESCRIPTION DU COURS	HORAIRE	COÛT
Perdre moins en ventilant mieux vos grains Nicolas St-Pierre	Concepts et techniques reliés au conditionnement (ventilation, séchage et entreposage) des grains.	20 avril 2016 Durée : 7 heures Lieu : Laterrière Ferme Yvon Simard	87\$ Taxes Incluses
Utilisation des pesticides en milieu agricole (E) Françoise Rodrigue	Comment entreposer et utiliser les pesticides de façon utilitaire et rationnelle. Il permet de procéder à la certification pour l'achat.	26, 28 avril et 3, 4 mai 2016 Durée : 24 heures Lieu : Alma	188.75\$ Taxes incluses
Sentinelles en milieu agricole Mathieu Brisson	L'objectif du programme de Sentinelles est d'implanter des réseaux de sentinelles, afin de prévenir le suicide.	6 mai 2016 Durée : 6 heures Lieu : Jonquière	70\$
Entretien d'un brise-vent Benoît Poiradeau	Rappel du rôle des haies brise-vent et de leur implantation, taille de formation, types d'entretien, techniques de tailles, les outils manuels, les outils mécanisés, études de cas. Partie théorique et pratique.	4 mai 2016 Durée : 6 heures Lieu : Alma	30.25\$ Taxes incluses
Initiation à l'apiculture Mélissa Girard	Comprendre les différents concepts de base en apiculture. La biologie de l'abeille, le matériel apicole, la ruche, etc.	Date : 7,8 et 20,21 mai Durée : 28 heures Lieu : Alma	287\$ Taxes Incluses
Initiation aux champignons forestiers Aldéi Darveau	Notions pour identifier et différencier les principaux champignons forestiers en région. Caractéristiques et utilisation, techniques de prospection et de cueillette des variétés comestibles en forêt.	Date : 21 mai Durée : 8 heures 4 heures de théorie + 4 heures de pratique Lieu : Jonquière	25\$
Transformation de boisson artisanale		À venir en mai	À venir
Mise en conserve (version courte) Arianne Simard	Comment adopter des pratiques et des mesures visant à garantir la qualité et la salubrité de produits en conserve, le tout en concordance avec la réglementation et les exigences du MAPAQ.	Date : 26 et 27 mai 9 h à 16 h Durée : 12 heures Lieu : Chicoutimi	215\$ Taxes incluses

COMPLET

À venir prochainement, pour vous inscrire : Acériculture, Implantation d'une culture d'ail, Co-exploitant cédant-relève, Gérer son temps et son énergie, la santé des sols, Comptabilité de base – SIGA, Le compostage : utilisation et fabrication, etc.

Pour toute information, pour autres besoins de formations et pour votre inscription :

Par téléphone : 418-542-5666, poste 269, Mme Marie-Hélène Simard

Par courriel : mhsimard@upa.qc.ca

- Ces cours sont réalisés grâce à l'aide financière d'Emploi-Québec.
- Les cours sont dispensés conditionnellement au nombre suffisant d'inscriptions.
- Les frais de cours sont remboursables si le cours est annulé par l'établissement de formation.
- Les frais de cours sont remboursables si le candidat se désiste au moins 7 jours avant le début de la formation sauf pesticides.
- D'autres formations s'ajoutent au calendrier durant l'année, visitez régulièrement www.formationagricole.com et l'INFO-UPA (voir le site Internet de l'UPA www.upasaglac.ca)