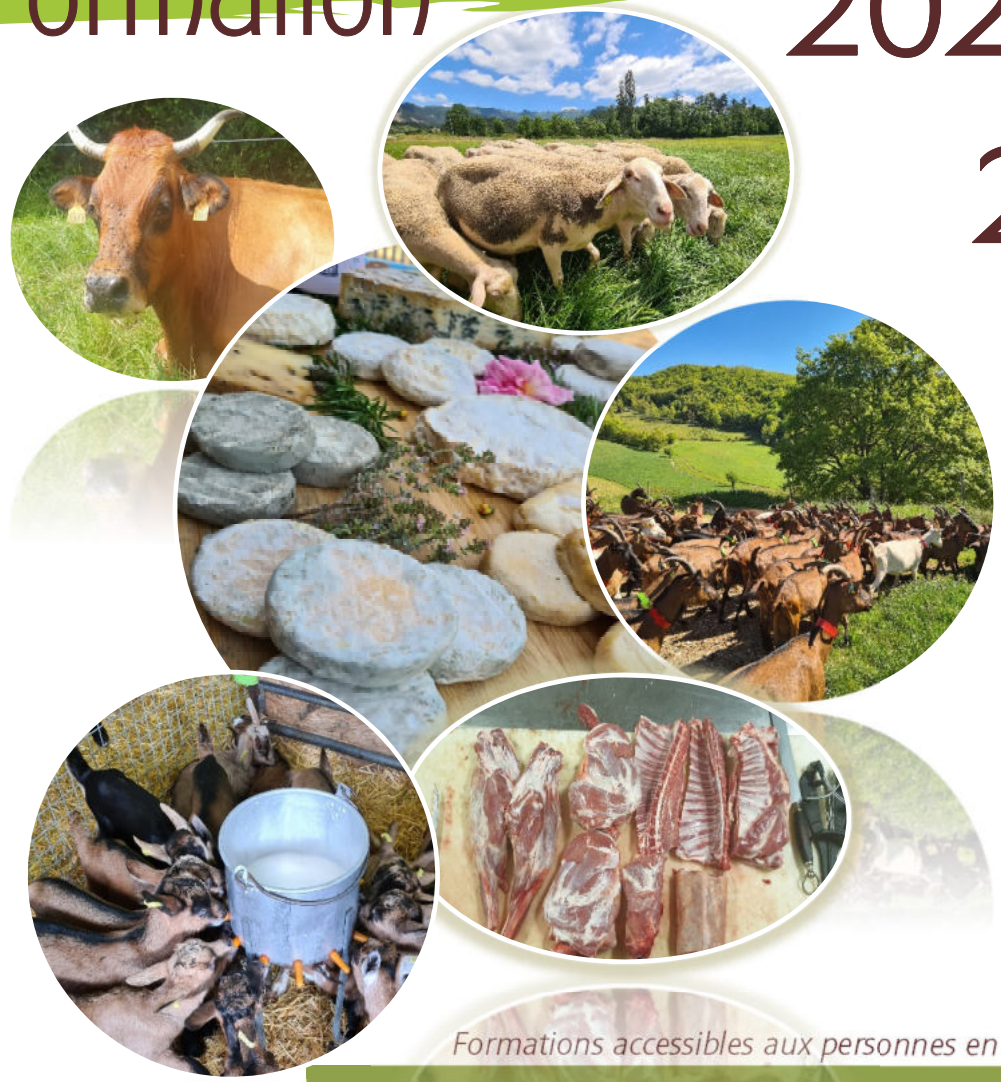
Programme de Formation 2025 2026



07 26

Syndicat Caprin
Drôme Ardèche

Formations accessibles aux personnes en situation de handicap

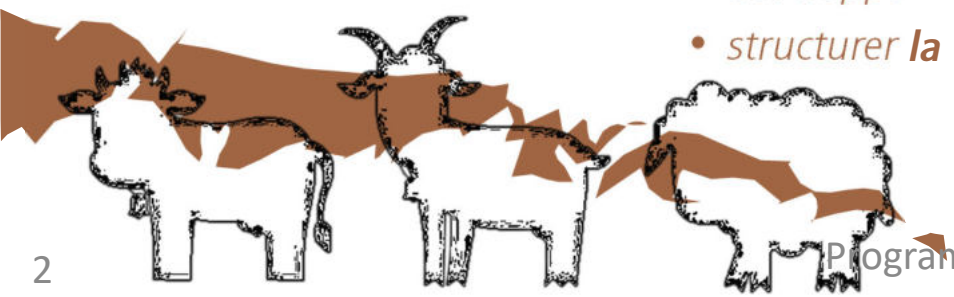
Ce programme peut changer en fonction de l'actualité

Mais que fait le Syndicat Caprin ?

Source d'impulsion et catalyseur, le Syndicat Caprin Drôme Ardèche accompagne depuis plus de 60 ans la filière avec pour seuls objectifs :
sa pérennité et sa durabilité.

Au delà d'organiser des formations pour les éleveurs, le Syndicat Caprin agît également pour :

- *conseiller en **transformation fromagère** tous les fromagers fermiers (caprins, ovins, bovins),*
- *réaliser des **plans** de fromagerie, des **dossiers d'agrément** et aider à la mise en place du GBPH,*
- *accompagner en **cas de problèmes sanitaires** en fromagerie (suivis, interface avec la DDPP),*
- *conseiller en techniques d'élevage caprin*
- *développer la phytothérapie en élevage de petits ruminants,*
- *structurer **la filière viande caprine** (chevreaux et chèvres de réforme),*



Que choisir ?

Transformation Laitière — de la page 4 à 7

- Technologie Lactique
- Diversification Fromagère
- Desserts Lactés
- Agencement et (ou) agrandissement de sa fromagerie

Valorisation — de la page 8 à 10

- Calculer son juste prix suivant ses produits
- Être capable de découper un chevreau
- Valoriser au mieux ses chevreaux lourds

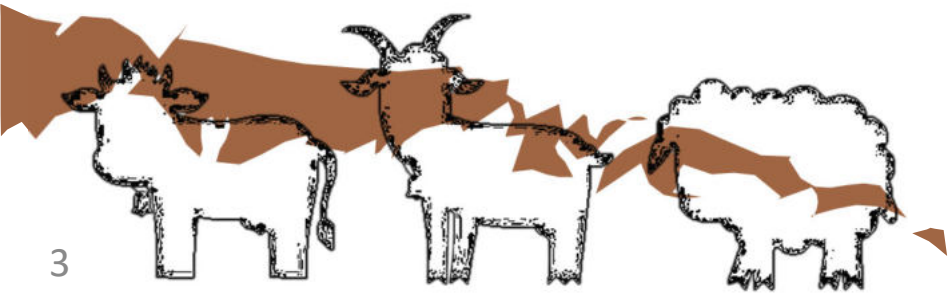
Elevage — de la page 11 à 17

- Autopsie & Santé mammaire
- Faire face à l'Urgence en Elevage
- Alimentation des Chevrettes
- Alimentation des Chèvres
- Soins en Phyto Aroma
- Alimentation Minérale et Vitaminique
- Cultures fourragères Multi Espèces

Règlementation — de la page 18 à 21

- Sauveteur Secouriste au Travail - Initial
- Sauveteur Secouriste au Travail – Mise à jour
- HACCP petite restauration
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène CE

Démarches administratives & Explications pour les inscriptions — de la page 22 à 27



Technologie Lactique

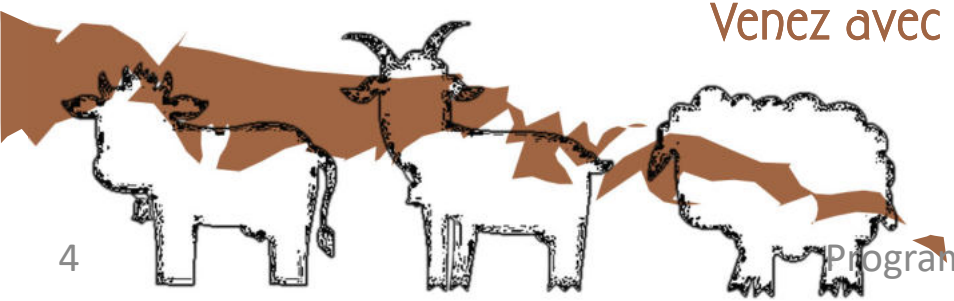
Vous apprendrez à :

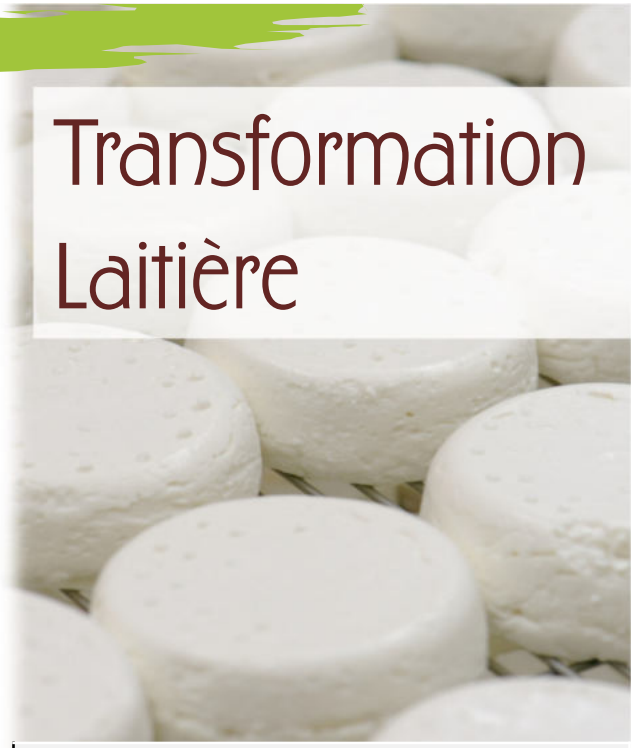
- Maîtriser les paramètres pour réussir la transformation du lait en fromage de qualité
- Reconnaître les principaux accidents de caillage et de flore et appliquer un plan d'action pour solutionner vos problèmes avec les fondamentaux

Au programme :

- Les étapes technologiques de la préparation du lait jusqu'à l'affinage
- Maitriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie
- Description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- Les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo, ...)
- Le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques

Venez avec des photos et vos paramètres





Mardi 14 octobre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À Salle Ancienne Poste
Mirabel et Blacons (26)

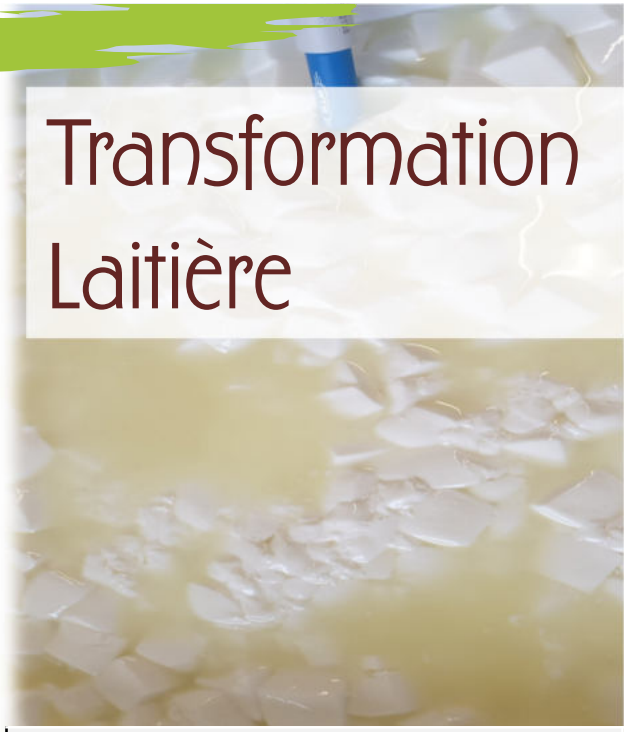
Prérequis: Aucun

Intervenant : Valérie BEROULLE
Technicienne SC 26-07

Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Diversification Fromagère



Vous apprendrez à :

- Revoir plusieurs technologies fromagères en pâte molle, persillée et PPNC
- Être capable d'anticiper les principaux défauts de fabrication

Au programme :

- Les différentes questions des personnes présentes
- Echanger sur ses difficultés
- Rappels des paramètres et spécificités de ces technologies
- Résoudre les principaux accidents de fabrication
- Comment maitriser l'affinage désiré avec Les adaptations en termes d'aménagement, d'équipements et de temps de travail pour fabriquer une gamme de produits diversifiés
- Discutions autour de la valorisation

Mardi 21 octobre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À La Chèvre du Bancel
St Sorlin en Valloire (26)

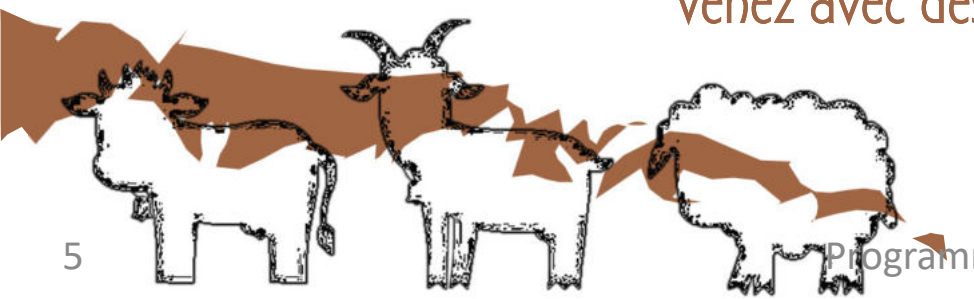
Prérequis: Maîtriser les étapes clés de ces fabrications

Intervenant : Sylvie MORGE
Technicienne Chambre Agriculture 07

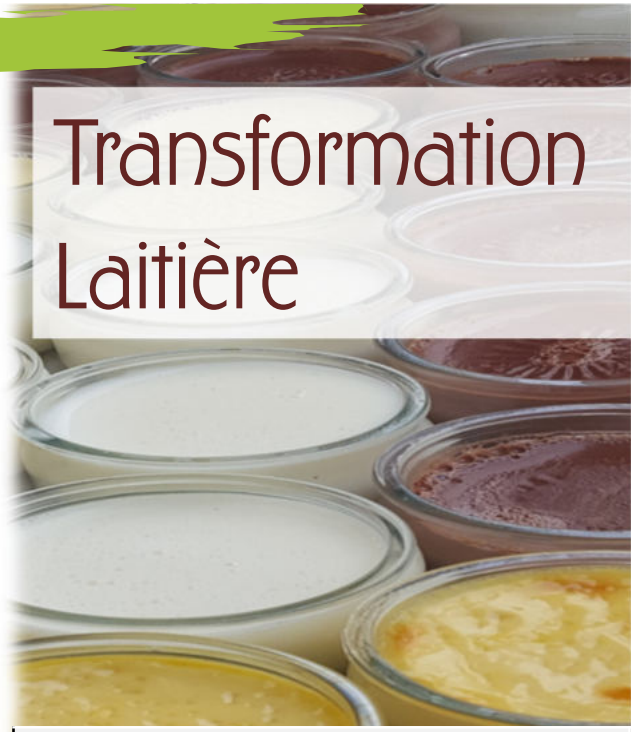
Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Mise en situation devant des problèmes
Venez avec des photos et vos paramètres



Desserts Lactés



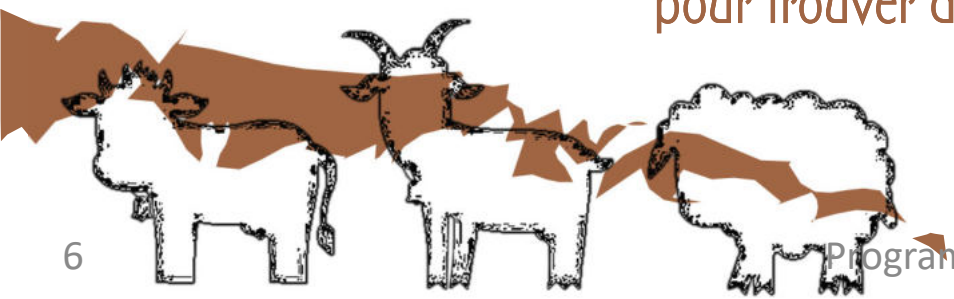
Vous apprendrez à :

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple

Au programme :

- Les différentes questions des personnes présentes
- Echanger sur ses difficultés
- Rappels des paramètres et spécificités de ces technologies
- Résoudre les principaux accidents de fabrication
- Comment maitriser l'affinage désiré avec Les adaptations en termes d'aménagement, d'équipements et de temps de travail pour fabriquer une gamme de produits diversifiés
- Discutions autour de la valorisation

Apportez vos paramètres
pour trouver des solutions à vos problèmes



Mardi 18 novembre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir suivant les participants

Prérequis: Avoir déjà fabriqué

Intervenant : Sylvie MORGE
Technicienne Chambre Agriculture 07

Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Agencement et (ou) agrandissement de sa fromagerie

Vous apprendrez à :

- Réfléchir à une solution par rapport à votre projet
- Se faciliter le travail en fromagerie

Au programme :

- Les différentes questions des personnes présente
- Les données à prendre en compte pour établir le projet :
- Dimensionnement en fonction de votre projet
- Les aménagement intérieur
- Le type de matériaux

Venez avec vos plans actuels
et (ou) vos projets

Lundi 1 décembre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Au Mas d'Ambane
Recoubeau Jansac (26)

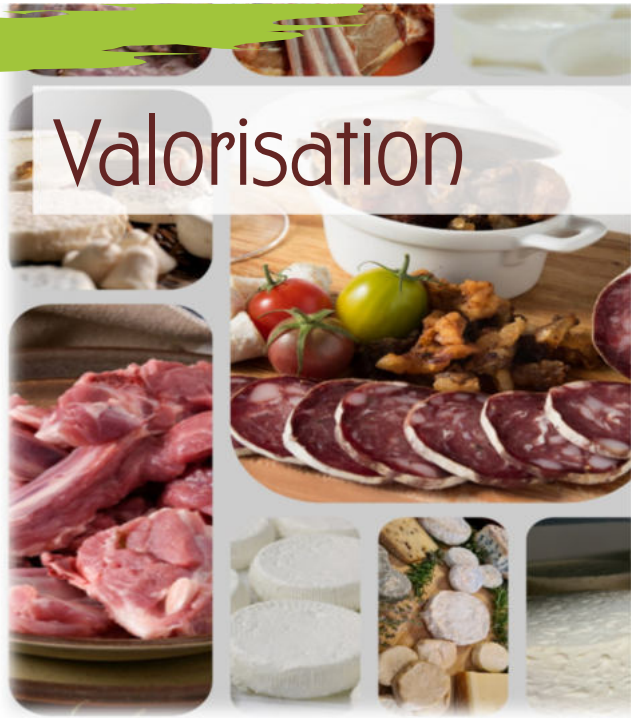
Prérequis: Aucun

Intervenant : Valérie BEROULLE
Technicienne Syndicat Caprin 26-07

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Calculer son juste prix suivant ses produits



Vous apprendrez à :

- Savoir calculer le prix de vente de nouveaux produits
- Réajuster les existants

Au programme :

- Enjeux du calcul du prix de revient
- S'approprier une méthode pour calculer ses coûts de revient
- Prise en compte du prix de revient dans le prix de votre produit
- Analyse des chiffres obtenus
- Mise en place des prix de revient dans sa propre structure

Lundi 15 décembre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À Salle Ancienne Poste Mirabel et Blacons (26)

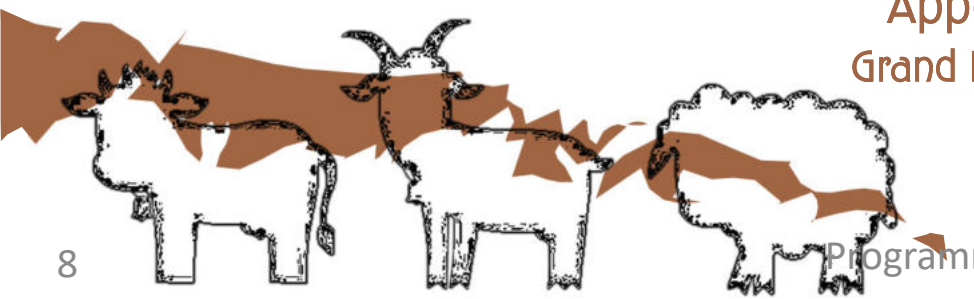
Prérequis: Aucun

Intervenant : Valérie BEROULLE
Technicienne Syndicat Caprin 26-07

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Apportez vos chiffres
Grand Livre...Devis, factures...



Être capable de découper un chevreau

Vous apprendrez à :

- Savoir calculer le prix de vente de nouveaux produits
- Réajuster les existants

Au programme :

Matinée

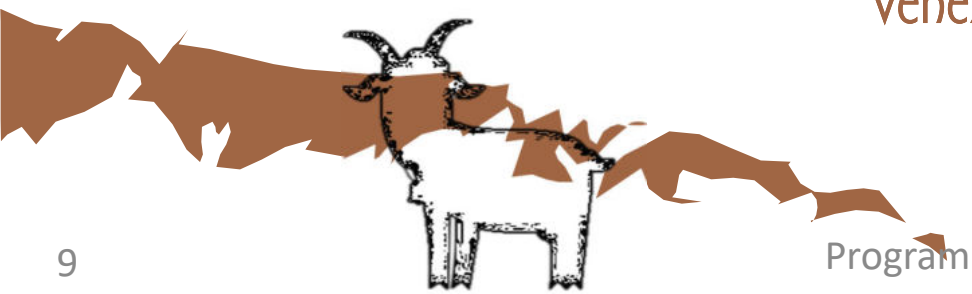
- Les techniques de découpe et de désossage
- Connaitre les différentes pièces et apprendre le tri de la viande

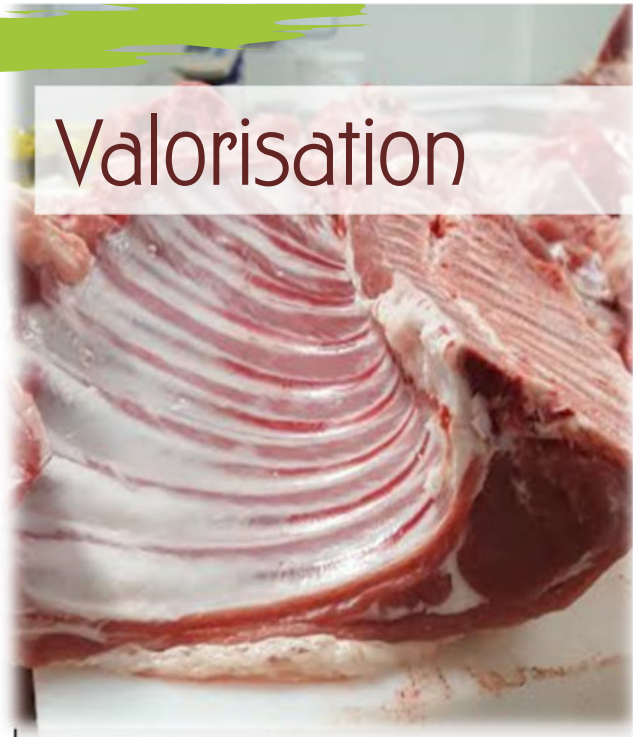
L'après midi

aux choix selon vos besoins et de vos projets

- Discutions autour de l'élevage, la découpe, la transformation, la commercialisation, la valorisation, règlementation....

Venez avec vos projets





Jeudi 8 janvier 2026
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Au CFPPA Olivier de Serre
Mirabel (07)

Prérequis: Aucun

Intervenants : Denis DUMAIN Administrateur SC26-07
Valérie BEROULLE Technicienne Syndicat Caprin 26-07

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Valoriser au mieux ses chevreaux lourds

Vous apprendrez à :

- Pratiquer l'engraissement à la ferme et commercialiser au mieux vos chevreaux

Au programme :

Mercredi 14 janvier 2026 à partir de 14h Découpe

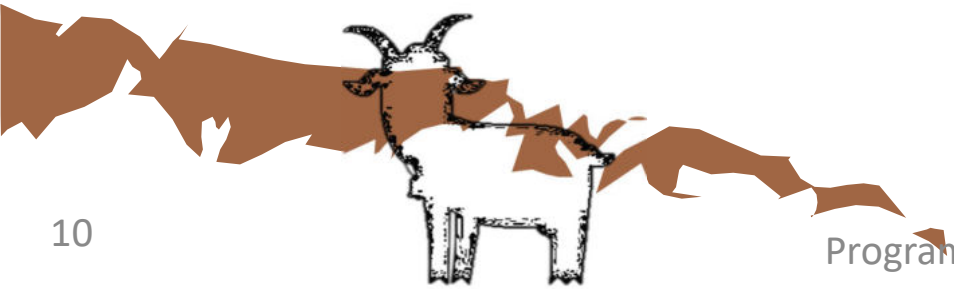
- Quoi faire? Quelle découpe? Désosser? Démo en direct
- Faut-il trier la viande ? Reconnaissance des morceaux
- Besoin de beaucoup de matériel ? Le nécessaire
- Un projet de construction ? Concevoir un atelier de découpe

Jeudi 15 janvier 2026 de 9h30 à 17h30 Élevage

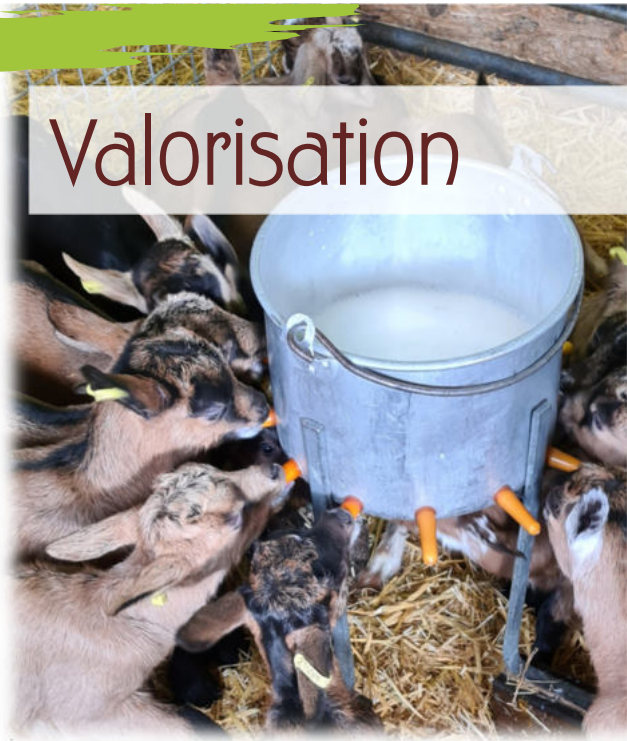
- Préparation des mises bas
- Manque de place ? Aménagement d'une nurserie
- Comment allaiter les chevreaux ? Les différents systèmes et perfectionner les conduites d'élevage
- Comment transporter des animaux ?

Vendredi 16 janvier 2026 à partir de 9h30 Valorisation

- Résultats technico-éco de cas concrets avec différents modes d'élevage et de commercialisation
- Savoir communiquer sur cette viande
- Réglementation cette option de valorisation et différentes possibilités de commercialisation
- Calcul des coûts de revient et à quel prix de vente ?



Dégustation des différents produits préparés en formation
ou
Apportés par les participants



du Mer 14 janv 2026 à partir de 14h
au Vend 16 janv 2026 à 12h30
Au Chemin de la Faisanderie
Valaurie (26)

Prérequis: *Aucun*

Intervenants : *Denis DUMAIN Administrateur SC26-07*
Valérie BEROULLE Technicienne Syndicat Caprin 26-07

Animation : *Syndicat Caprin 26-07*

Modalité d'évolution : *Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape*

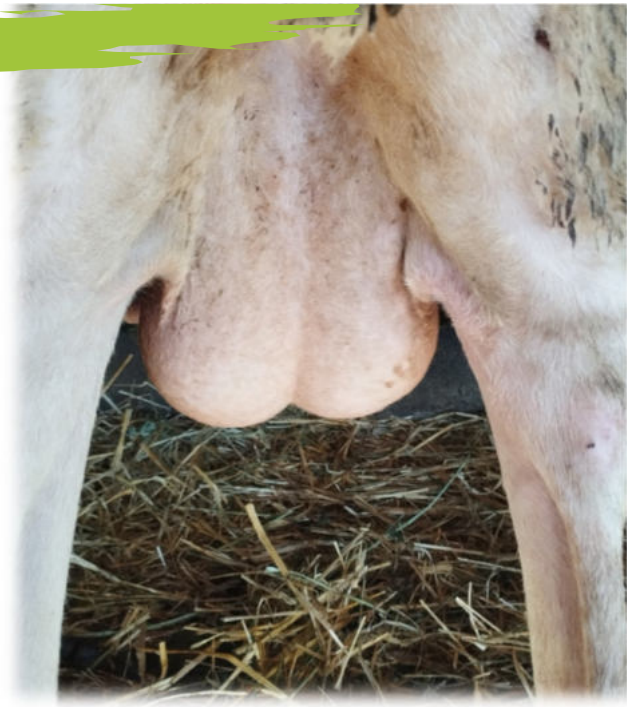
Autopsie & Santé mammaire

Vous apprendrez à :

- Réaliser et interpréter une autopsie
- Connaître l'anatomie et la physiologie de la mamelle d'une brebis ou d'une chèvre.
- Connaître les facteurs favorisants les infections mammaires cliniques et subcliniques.
- Savoir définir un protocole adapté à son élevage de prévention des infections mammaires

Au programme :

- Anatomie et physiologie de la mamelle
- Utilisation du « matador » Autopsie + atelier sutures
- Les infections mammaires : Facteurs favorisants et Bactéries en cause
- Moyens de diagnostic et Prévention
- La gestion du troupeau au regard de la santé des mamelles



Autopsie en direct

Jeudi 23 Octobre 2025
de 9h30 à 17h
Ferme Messagendre
MENGLON (26)

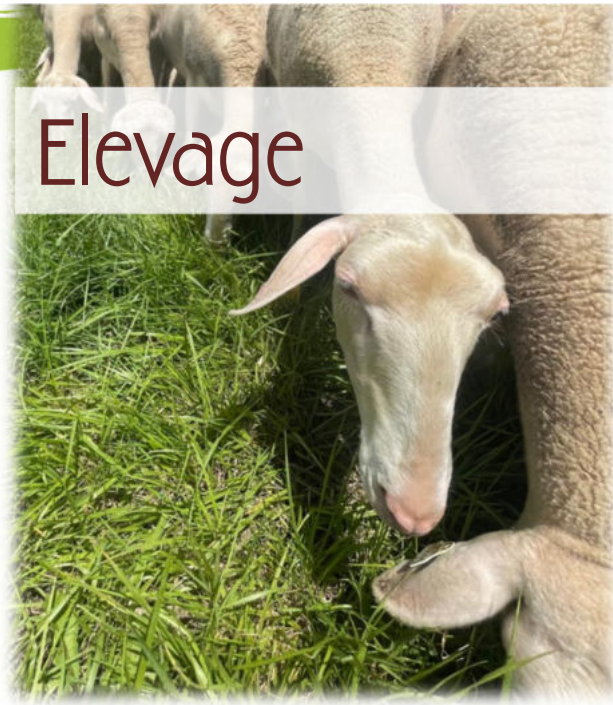
Prérequis: Aucun

Intervenant : Michel BOUY Vétérinaire ANTIKOR

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Faire face à l'Urgence en Elevage



Vous apprendrez à :

- Mieux connaître les pathologies les plus courantes des petits ruminants

Au programme :

- La peau et la cicatrisation
- La gestion de l'infection
- Point sur l'antibiorésistance
- Prise de décision en cas de plaie : arbre décisionnel et exemples
- Processus de cicatrisation osseuse et gestion des fractures
- Définition, mécanismes et gestion de la douleur
- Notions de bien-être animal
- Réalisation de plâtre & Autres urgences en élevage

Autopsie en direct
Et atelier sutures, plâtres…

Vendredi 24 Octobre 2025
de 9h30 à 17h
Ferme Messagendre
MENGLON (26)

Prérequis: *Aucun*

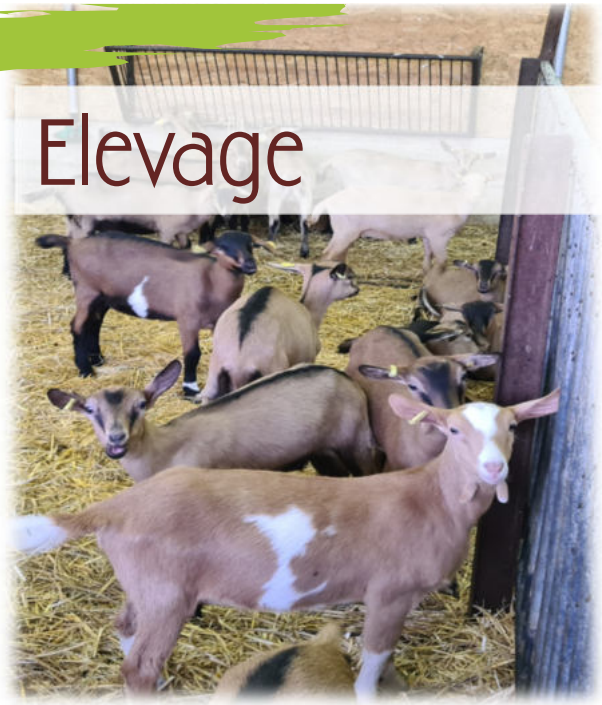
Intervenant : *Michel BOUY Vétérinaire ANTIKOR*

Animation : *Syndicat Caprin 26-07*

Modalité d'évolution : *Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape*

Alimentation des Chevrettes

Elevage



Vous apprendrez à :

- Acquérir des repères pratiques :
  Pour la détermination des objectifs de croissance
  Pour les méthodes d'élevage et des programmes alimentaires
  Pour le choix d'équipements, de logements des jeunes caprins

Au programme :

- Evaluer ses connaissances sur la conduite des chevrettes
- Premiers gestes à la mise-bas pour un cabri en pleine forme (zoom colostrum)
- Optimiser la croissance de la conception à la première mise-bas : objectifs et facteurs de variations
- Connaître les spécificités nutritionnelles : comportements et ingestions, besoins et apports recommandés
- Définir sa stratégie alimentaire : types et niveaux d'alimentation de la mère, en phase lactée, du sevrage à la première mise-bas
- Adapter les bâtiments et équipements à l'élevage des jeunes
- Calculer le coût d'élevage de ses chevrettes. Déterminer sa bonne stratégie de renouvellement.

Lundi 27 Octobre 2025
de 9h30 à 17h
EARL Barracand
Chatillon St Jean (26)

Prérequis: Aucun

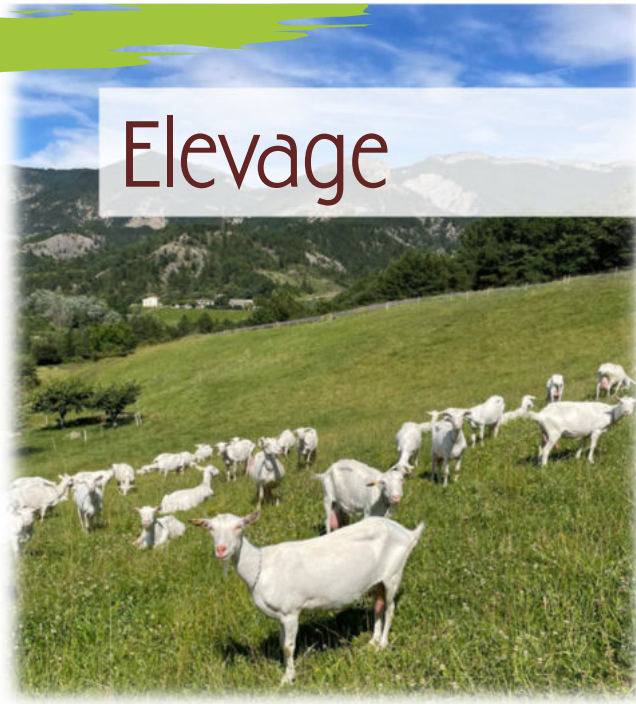
Intervenant : Benoit DESANLIS ADICE

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Echanges d'expériences

Alimentation des Chevres



Vous apprendrez à :

- Identifier la fréquence et l'ordre de distribution des fourrages et adapter la qualité et la quantité de mes refus selon VOS objectifs
- Adapter l'alimentation en saison de pâturage
- Apprécier l'état corporel de mes animaux
- Adapter mon système selon mes objectifs : simplification du travail, maximiser la productivité, …
- Trouver le bon équilibre entre performances laitières, santé du troupeau et temps de travail

Au programme :

- Connaitre les impacts de la fréquence et de l'ordre de distribution des fourrages sur la performance des animaux
- Connaitre les impacts la qualité et de la quantité de refus sur les chèvres
- Pâturage : impact de la complémentation en foin et en concentré, du temps d'accès et de la consommation en eau sur la productivité des animaux
- Exercices pratiques en élevage : état corporel, estimation des refus

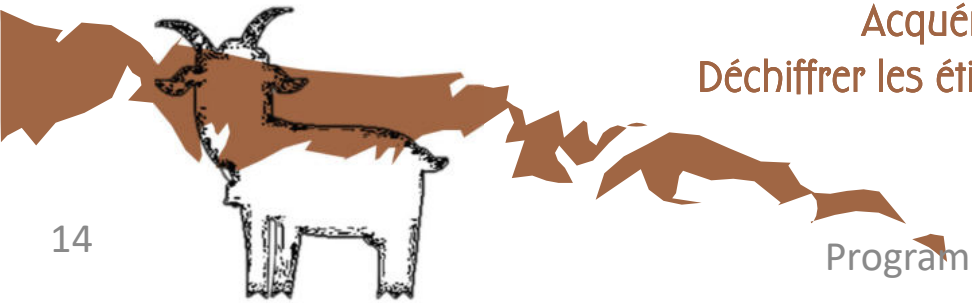
Lundi 17 novembre 2025
de 9h30 à 17h
EARL Barracand
Chatillon St Jean (26)

Prérequis: Aucun

Intervenant : Benoit DESANLIS ADICE

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape



Acquérir des repères pratiques :
Déchiffrer les étiquettes d'aliments et les comparer

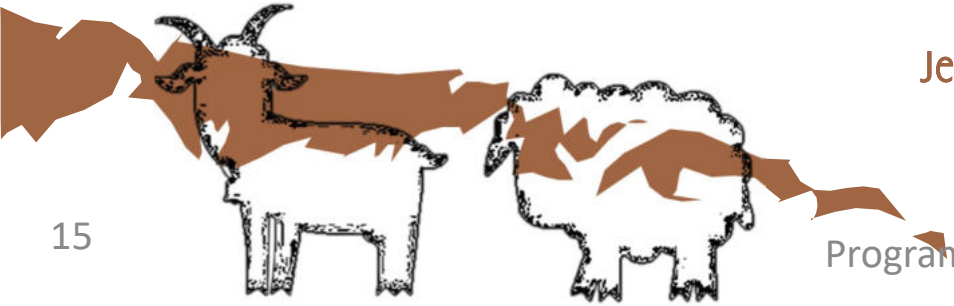
Soins en Phyto Aroma

Vous apprendrez à :

- Approfondir vos connaissances théoriques sur le mode d'action des extraits de plantes en fonction de leur composition.
- Savoir préparer des produits utiles pour la santé des animaux

Au programme :

- Échanges d'expériences suite à la formation initiale
- Rappels sur la réglementation
- Composition et mode d'action des huiles essentielles
  - L'approche ternaire en phytothérapie
  - L'intérêt du schéma bioélectronique
  - Mise en pratique avec un jeu de cartes
- Coups, contusions, congestions :
  - Quelles sont les plantes utilisables ?
  - Fabriquer une crème à cet usage.
- La reproduction
  - Rappel du cycle sexuel et des causes d'infécondité
  - Quels effets des plantes sur la reproduction
- Santé de la mamelle et des pieds



Jeu de 32 cartes, Fiches pratiques

Jeudi 30 Octobre
de 9h30 à 17h
Les Chèvres de St Bauzile (07)

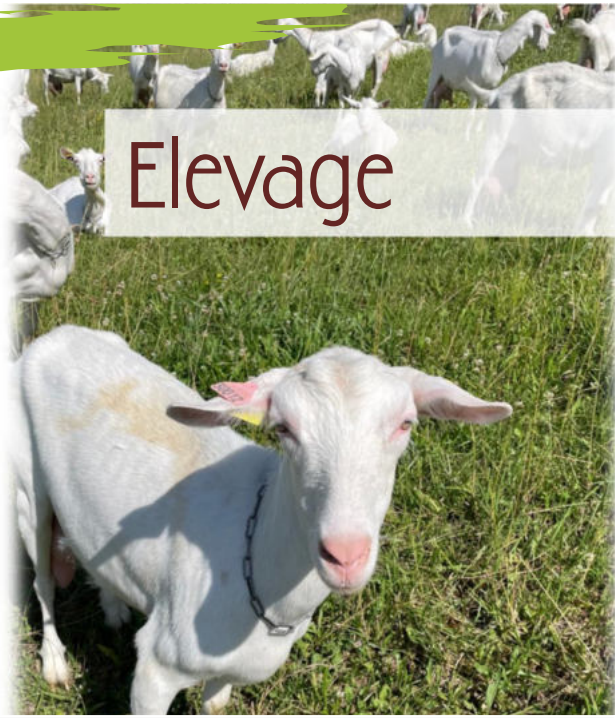
Prérequis: Avoir suivi la session d'initiation aux soins des plantes

Intervenant : Michel BOUY Vétérinaire ANTIKOR

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Alimentation Minérale et Vitaminique



Vous apprendrez à :

- Définir l'alimentation des petits ruminants
- Connaître le rôle des principaux minéraux et vitamines
- Savoir définir un protocole des apports adapté à son élevage

Au programme :

- Déterminer les différents besoins et la ration type
- Présentation des différents minéraux et vitamines indispensable à la bonne santé du troupeau
- Les différents rôles biologiques
- Les Signes de carence, la toxicité

Exercice de lecture d'étiquettes de compléments alimentaires apportés par chaque participant et par l'intervenant

Mardi 4 Novembre 2025
de 9h30 à 17h
À Salle Ancienne Poste
Mirabel et Blacons (26)

Prérequis: Avoir suivi la session d'initiation aux soins des plantes

Intervenant : Michel BOUY Vétérinaire ANTIKOR

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Cultures fourragères Multi Espèces

Vous apprendrez à :

- Mettre en place une prairie multi espèces (PME)
- À maitriser les équilibres des mélanges

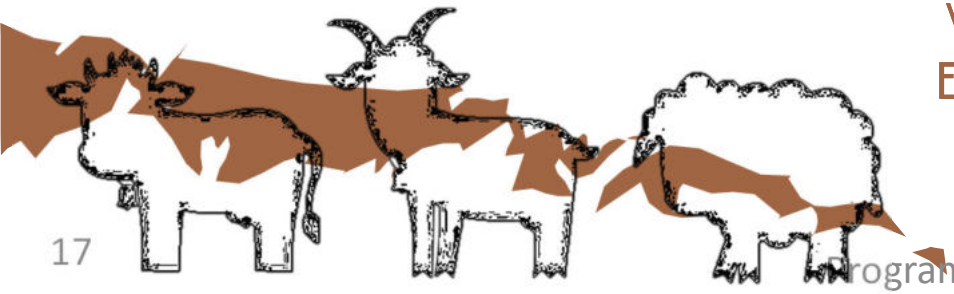
Au programme :

Jeudi 13 Novembre

- Echanges et discussion autour des questionnaires revenus
- Visite parcelles : reconnaissance des espèces,
- L'équilibre graminées légumineuses, les plantes bio actives, les plantes résistantes au sec
- Incidence de vos pratiques sur l'abondance des espèces
- PME Kidure, démarche d'amélioration des PME en partant des observations du matin et de vos attentes

Vendredi 21 Novembre

- La PME dans la rotation d'assolement
- Cas des élevages avec peu de surface fourragères valeur alimentaire, importance du stade
- Le lien entre mode de récolte et composition des PME
- Les prairies multi-espèces et le changement climatique
- Intérêt d'un troupeau complémentaire



Visite concrète sur le terrain

Echanges entre éleveurs

Jeudi 13 Novembre & Vendredi 21 Novembre 2025
de 9h30 à 17h
Au GAEC de la Croix Bleue
Saint Donat/l'Herbasse (26)

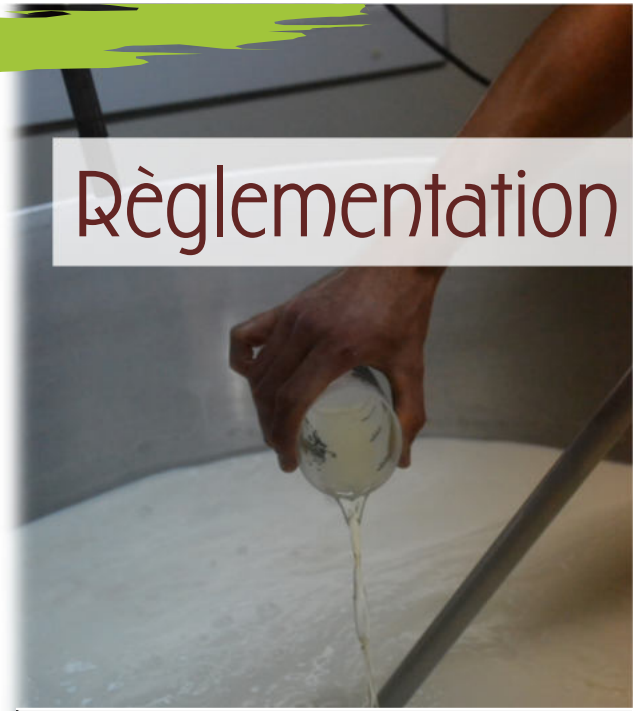
Prérequis: Aucun

Intervenant : Jean Pierre MANTEAU
Chambre Agriculture 26

Animation : Syndicat Caprin 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène CE



Vous apprendrez à :

- Mettre en place une démarche qualité adaptée à la réglementation européenne en vigueur et à vos pratiques fromagères

Au programme :

Jeudi 18 décembre

- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène

Lundi 12 janvier

- Réalisation de son plan de contrôle
- Gestion des non conformités

Mise en situation avec des cas concrets
Jeux pédagogiques

Jeudi 18 décembre 2025
Et Lundi 12 janvier 2026
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À Salle Ancienne Poste
Mirabel et Blacons (26)

Prérequis: Avoir travailler en fromagerie

Intervenant : Valérie BEROULLE
Technicienne SC 26-07

Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

HACCP petite restauration

Obligatoire si vous souhaitez faire de la restauration sur votre exploitation

Vous apprendrez à :

- Obtenir le certificat de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

Au programme :

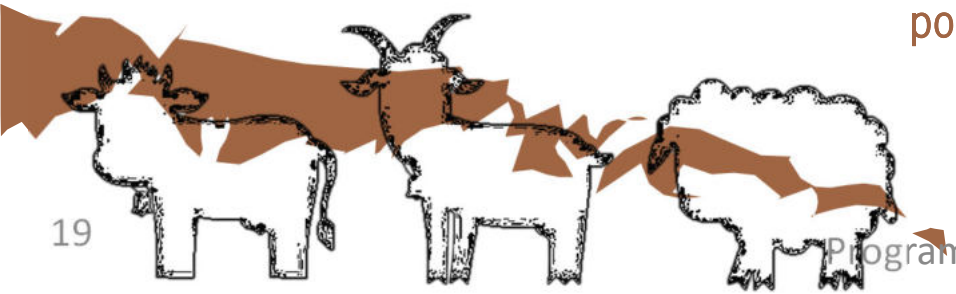
Lundi 19 janvier

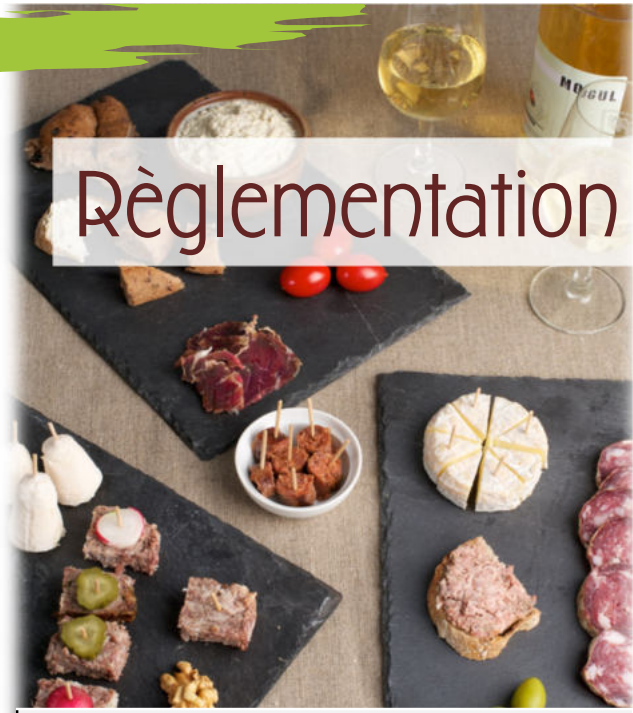
- Les enjeux de la sécurité alimentaire
- Les risques microbiologiques, physique et chimiques
- Le paquet hygiène

Mardi 20 janvier

- Le GBPH Restaurateur
- Rôle du Plan Maitrise Sanitaire
- Règles d'hygiène du personnel

De nombreux outils
pour faciliter votre organisation





Lundi 19 et mardi 20 janvier 2026
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À Salle Ancienne Poste
Mirabel et Blacons (26)

Prérequis: Avoir travailler en fromagerie

Intervenant : Amaury GUYONNET Agroconsult

Animation : SC 26-07 & CIVAM26

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Sauveteur Secouriste au Travail Initial

IMPORTANT

Obligatoire si vous avez des salariés ou des stagiaires

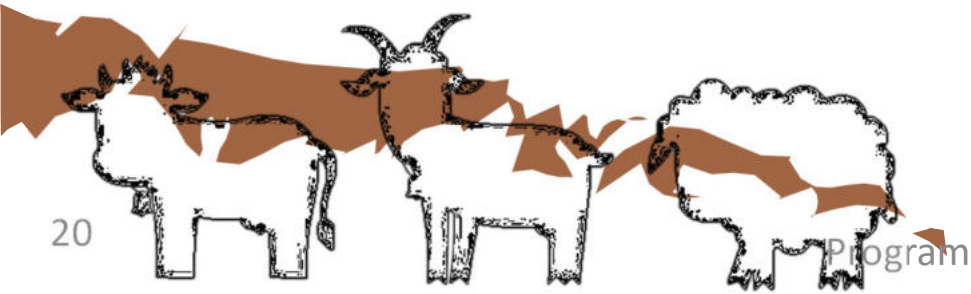
Vous apprendrez à :

- Être capable d'évaluer les risques présents sur l'exploitation agricole
- Rechercher les dangers persistants pour protéger

Au programme :

- Evaluation des risques présents sur l'exploitation
- Protéger, Examiner, Faire, Alerter
- Les gestes à adopter pour secourir la victime

Mise en situation
Prévoir une tenue décontractée
Obtention de votre certificat de Sauveteur Secouriste



Lundi 15 et Mardi 16 septembre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir suivant les participants

Prérequis: aucun

Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale

Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Sauveteur Secouriste au Travail

Mise à Jours

Règlementation

IMPORTANT

Obligatoire pour garder son statut

Vous apprendrez à :

- Maintenir et Actualiser vos compétences en Sauveteur Secouriste au Travail

Au programme :

- Déterminer l'action à effectuer
- Mettre en œuvre l'action
- Vérifier, par observation l'atteinte et la persistance du résultat attendu et l'apparition de nouveaux signes indiquant que la vie de la victime

Mise en situation conforme au programme de l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
Maintient de votre certificat de Sauveteur Secouriste

Jeudi 18 septembre 2025
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
À La Chèvre du Bancel
St Sorlin en Valloire (26)

Prérequis: avoir le SST initial

Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale

Animation : SC 26-07

Modalité d'évolution : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Démarches Administratives

Les Tarifs	page 23
Démarche pour les Salariés Agricoles	page 24
Crédits d'Impôt	page 25
Bulletin d'inscription	page 26
Comment nous joindre ?	page 27

Les Tarifs

Si vous êtes chef exploitant, conjoint collaborateur, cotisant solidaire

Les formations sont gratuites à condition que vous soyez à jour de vos cotisations MSA.
Il existe des aides financières pour vous faire remplacer lors de ces formations. Contactez le service de remplacement

Si vous êtes créateurs ou repreneurs d'exploitation

Il faut nous transmettre les attestations émises par le Centre d'Elaboration des Plans de Professionnalisation

-attestation CEPPP originale
-engagement du porteur de projet
-copie d'écran Compte Personnalisé de Formation
-copie du Plan de Professionnalisation Personnel

Pour un(e) salarié(e) agricole

Les formations sont payantes à hauteur de **200** € par jour, des explications plus précises sont présentées à la page suivante.

Pour tous les autres statuts

Les formations sont payantes à hauteur de **250** € par jour.

Démarche pour les Salariés Agricoles

OCAPIAT vous propose de mobiliser
le dispositif Boost compétences.
La prise en charge 2025 au titre du Boost Compétences est de :
- 50 % H.T. des coûts pédagogiques plafonnés à 750 euros par salarié
- 12 euros de l'heure stagiaire pour les salariés âgés de 50 ans et plus

Si besoin d'aide :
https://youtu.be/644q3qk-aiE
Si vous rencontrez des difficultés techniques,
un service est à votre disposition :
support@ocapiat.fr / 01 70 38 38 06 (8h30 - 12h30 13h30 - 17h)

Vous pouvez également contacter votre Conseiller Entreprise:
Delphine Clerc-Gessay pour la Drôme: delphine.clerc-gessay@ocapiat.fr
Arnaud De Crozals pour l'Ardèche : arnaud.de-crozals@ocapiat.fr

Quelle procédure ?

Quel que soit le dispositif, vous devez faire une demande de prise en charge préalable au départ en formation et au plus tard la veille du 1er jour de formation.

L'ensemble des demandes sont à effectuer de manière dématérialisée sur Mon espace Ocapiat https://monespace.ocapiat.fr/

1 Créer votre compte personnel (si ce n'est pas déjà fait) https://monespace.ocapiat.fr/

Si besoin d'aide : https://moncompte.ocapiat.fr/appspublic/compte/DemandeCreationCompte

2 Déposer votre demande financement (au plus tôt 2 mois avant le début de la formation)

Pièces nécessaire pour l'engagement: convention de formation signée par les 2 parties et programme de formation

Pièces nécessaire pour le remboursement : facture et certificat de réalisation. Ces pièces sont à déposer sur le dossier dans les 3 mois qui suivent la fin de formation.

Crédits d'Impôt

Tout chef d'entreprise au régime du **bénéfice réel** peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle.

Qui est concerné ?

Les exploitants individuels, gérants, présidents, administrateurs, directeurs généraux et membres du directoire des entreprises individuelles, des sociétés de personnes et des sociétés commerciales (SARL, SA...), ainsi que les associés de ces sociétés.

Comment est calculé le crédit d'impôt ?

Le montant du crédit déductible des impôts correspond au total des heures passées en formation, multiplié par le taux horaire du SMIC dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise. (Sauf pour les GAEC où chaque associé bénéficie d'un crédit de 40 heures). Le crédit d'impôt se déduit de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu en fonction des statuts et de la situation de l'entreprise. Dans tous les cas, si le crédit d'impôt est supérieur au montant de l'impôt dû, l'excédent est restitué.

Comment bénéficier du crédit d'impôt ?

Lors de leur déclaration d'impôts les bénéficiaires renseignent la déclaration spéciale (Cerfa n°12635*01; téléchargeable sur www.impots.gouv.fr) et reportent le montant du crédit d'impôt sur l'imprimé de la déclaration. Ils déposent cette déclaration spéciale auprès du comptable de la direction générale des impôts.

Les justificatifs à conserver :

Après le traitement du dossier de formation par Vivea, le Syndicat Caprin transmet à chaque participant une attestation de stage précisant son nom, le n° SIRET de son exploitation, ainsi que le numéro d'activité de l'organisme de formation.

Bulletin d'inscription 2025-2026

Nom …….. Prénom : …….. Nom de l'exploitation……

❒Chef exploitant/Cogérant/Conjoint collaborateur/Cotisant solidaire Date de naissance (*pour vous trouver sur VIVEA*) ……

❒Créateur/Repreneur ❒ Salarié ❒ Autre

Code postal…… Adresse Postale……

Ville……Téléphone……Email……

Situation d'handicap particulier……

Formation(s) choisie(s) :……
……
……

Pourquoi choisissez-vous cette (ces) formation (s)?……
……
……
……

Pour vous inscrire, merci de nous envoyer ce bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution de 100€* à l'ordre du Syndicat Caprin de la Drôme

**Le chèque de caution vous permet de réserver votre place à la formation. Il vous sera restitué le jour de la formation sauf en cas d'absence non justifiée*

Envoi de votre inscription au plus tard une semaine avant la date de début de formation.

Adresse d'envoi : SYNDICAT CAPRIN Drôme Ardèche
MFR - 70 Route de la Choméane Est
26400 Divajeu

Dix jours avant la formation, vous recevrez par mail votre convocation avec toutes les informations pratiques.

Bulletin d'inscription

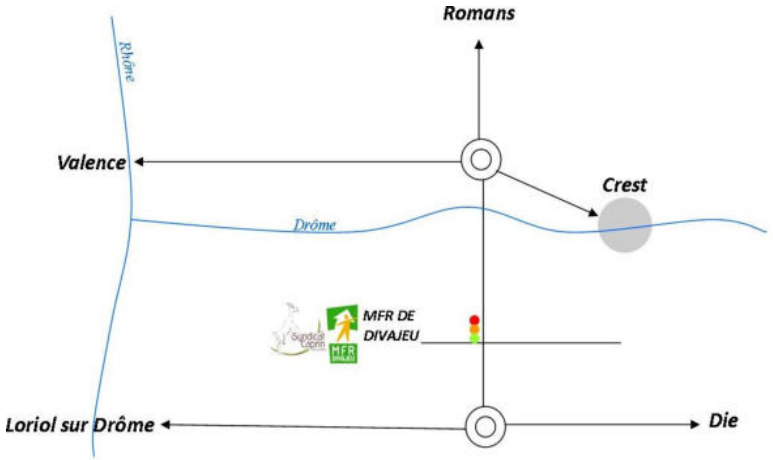
SYNDICAT CAPRIN Drôme Ardèche

MFR - 70 Route de la Choméane Est

26400 Divajeu

04 75 76 78 75

contact@scaprin2607.com



N'hésitez pas nous contacter

Formations accessibles aux personnes en situation de handicap