

# Truffe et gastronomie : La Truffe Noire à l'honneur

---

Vendredi 29 et Samedi 30 janvier 2016

---

Les Fêtes de fin d'année sont toujours l'occasion d'accueillir à notre table la célèbre Truffe Noire, *Tuber Melanosporum*. Si cette truffe vous fascine, vous aurez l'occasion de mieux la connaître au cours des deux journées complètes qui lui seront consacrées à la MFR de Vif.



La première matinée nous ferons une tour d'horizon de l'univers de la truffe : Où la trouve-t-on ? Comment pousse-t-elle ? Comment la différencier des autres espèces de truffes ?



Puis nous partirons à sa recherche pour une demi-journée de cavage, à l'aide du chien.

Le lendemain, nous étudierons les différents modes de préparation culinaires qui valorisent habilement ses arômes envoûtants.

Ensuite nous vous proposerons de réaliser dans nos cuisines un foie gras truffé qui sera l'occasion de fêter délicieusement cette nouvelle année.



A l'issue de ce stage savoureux, une découverte de vins issus de cépages rares vous sera offerte par l'Association des Vignes et Vignerons du Trièves

∞ *Un plaisir à offrir et à partager...* ∞



## Tarifs et inscriptions :

- 250 € tout compris (frais pédagogiques et ingrédients - foie gras, truffe,...)
- Nombre de places limitées à 10 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)

# Premiers pas en Agronomie

---

Jeudi 21 et Vendredi 22 janvier 2016

---

Le sol, une mince couche de la croûte terrestre d'où émergent notre nourriture et bon nombre de matières premières. Ce milieu auquel nous sommes étroitement liés de la naissance à la mort, nous est pourtant largement méconnu.



D'aspects et de propriétés changeantes (porosité, stabilité structurale, réserve utile d'eau, biodisponibilité des éléments minéraux nutritifs), son étude est souvent reléguée au second plan.

Pourtant c'est en améliorant notre connaissance du fonctionnement du sol que nous saurons adapter les pratiques culturales pour préserver ou améliorer son potentiel de fertilité. Ainsi l'acquisition d'outils d'observation et de diagnostic conduira à déceler les symptômes d'un dysfonctionnement. La compréhension des mécanismes biologiques, physiques et chimiques du sol nous aidera à trouver les réponses pour rétablir les conditions propices au développement des cultures en place.

## Objectif de la formation :

Connaître les principaux éléments constitutifs d'un sol. Comprendre le fonctionnement d'un sol en région tempérée. Acquérir des outils de diagnostic du sol pour mettre en adéquation un potentiel de fertilité avec un objectif de production. Adapter les pratiques agricoles en conséquence.

Public : Trufficulteurs, agriculteurs, jardiniers.

Séance n° 1 : Observation d'un sol cultivé. Distinction des différents éléments le constituant. Rôle et interactions de chacun d'eux. Qu'est-ce qu'un sol qui fonctionne bien ? Comment le reconnaître : interprétation d'une analyse de sol, observation des plantes bio-indicatrices, analyses de la structure du sol...



Séance n° 2 : Identifier les freins à son fonctionnement optimal. Pratiques d'améliorations du fonctionnement d'un sol cultivé. Etudes de cas concrets. Adaptations des itinéraires techniques au potentiel de fertilité du sol et aux objectifs et moyens des agriculteurs.



## Tarifs et inscriptions :

- 200 € hors financements possibles (VIVEA, CPF, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 15 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)

# Truffes et Trufficulture

Du Lundi 8 au Vendredi 12 février 2016



Sur un territoire où les truffières spontanées témoignent d'un environnement favorable à sa production, la truffe représente un potentiel économique intéressant. En effet, si les premières récoltes se font attendre plusieurs années, l'entrée en production d'une truffière est toujours bienvenue et notamment lorsqu'elle coïncide avec l'augmentation des besoins de la famille (études supérieures des enfants, baisse des revenus lors d'un départ en retraite...). C'est aussi une manière écologique et lucrative d'entretenir des terrains en déprise agricole (friches et truffières abandonnées), avec un impact certain sur la protection incendie.

## Objectif de la formation :

Fournir les connaissances et les outils agronomiques nécessaires à la mise en place ou à la régénération d'une truffière. Transmettre les éléments clés pour mettre en place une activité de production et récolte de truffes destinées à créer un complément de revenus.

Public : Particuliers, agriculteurs et candidats à l'installation agricole, trufficulteur amateurs

## Séance n° 1 (11h) : Découvrir la diversité des truffes

- Principales caractéristiques de la biologie de la truffe
- Eléments de différenciation des différentes espèces de truffes (spores, mycorhizes, biotope).
- Détermination des époques de maturité des truffes que l'on peut trouver sur notre territoire
- Diagnostic d'un écosystème où pousse la truffe (conditions pédo-climatiques et flore associée)



## Séance n° 2 (14h) : Conduite d'une truffière

- Principes de réussite d'une plantation truffière
- Itinéraires techniques des soins à prodiguer aux truffières plantées
- Méthode de protection contre les prédateurs
- Méthodes de revitalisation de truffières anciennes plantées ou spontanées
- Etude des accidents de culture existants et des moyens pour les prévenir ou les résoudre

## Séance n° 3 (10h) : Développement d'une activité économique autour de la truffe

- Apprêter la truffe à la vente en conservant ses qualités organo-leptiques
- Identification des acteurs de la filière truffière et de son organisation
- Connaître la réglementation fiscale et juridique en matière de trufficulture, acteurs de la truffe en Isère, intérêts pour les adhérents.

## Tarifs et inscriptions :



- 525 € hors financements possibles (VIVEA, CPF, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 15 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)

# Créer un atelier de transformation laitière à la ferme

Du 7 au 11 mars et du 21 au 25 mars 2016



Le maintien de l'élevage laitier en milieu rural a des répercussions positives tant sur le plan économique, que paysager et écologique. La transformation laitière apporte d'une part une meilleure valorisation du lait mais elle ouvre aussi de nouveaux débouchés commerciaux sur lesquelles les agriculteurs gagnent en maîtrise et en fiabilité. Cependant, la création d'un atelier de transformation laitière nécessite des investissements et des savoir-faire spécifiques. Elle entraîne également d'importantes modifications de l'organisation du travail. Se former à la transformation fromagère à la ferme, c'est donc bien sûr apprendre à faire du fromage, mais pas seulement... A travers des techniques de fabrication, l'étude de la réglementation, les visites et les analyses technico-économiques, cette formation conduira à concevoir un atelier de transformation laitière de A à Z.

## Objectif de la formation :

- Analyser la pertinence d'un atelier de transformation laitière sur son territoire
- Connaître les étapes de mise en place un atelier de transformation laitière dans le respect des dispositions réglementaires, de l'ergonomie de travail et du potentiel commercial de l'entreprise agricole.

Public : Particuliers, agriculteurs et candidats à l'installation

## Séance n° 1 (20h) :

- Les étapes de création d'une activité de transformation laitière
- Choix une gamme adaptée au contexte de l'entreprise agricole

## Séance n° 2 (7h) :

- Analyse des résultats technico-économiques de l'atelier

## Séance n° 3 (8h) :

- Organiser la commercialisation

## Séance n° 4 (11h) :

- Acquérir les outils pratiques et les données réglementaires permettant de travailler dans de bonnes conditions hygiène, d'ergonomie et d'impact environnemental.

## Séance n° 5 (24h) :

- Acquérir les bases technologiques nécessaires à la fabrication d'une gamme de produits laitiers



## Tarifs et inscriptions :

- 700 € hors financements possibles (VIVEA, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 10 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)

# Créer un atelier de Savonnerie

Du 14 au 18 mars 2016



Un corps gras, de la soude et la réaction de saponification peut commencer... Un procédé ancestral simple aux innombrables variantes qui permet de réaliser des savons aux parfums, aux couleurs et aux propriétés remarquables. Si la fabrication est facilement accessible à l'échelle domestique, la mise en œuvre dans un contexte professionnel requiert de solides outils techniques et logistiques. En effet, la réglementation très stricte qui régit

le domaine de la cosmétique suppose une grande rigueur et la mise en place de moyens efficaces de suivi de la qualité.

L'utilisation de produits naturels issus de la production fermière (lait, miel, fruits, aromates, épices...) ouvre ce domaine d'activité à des porteurs de projet agricole qui souhaitent se diversifier en faisant un pas hors de la production alimentaire. Quoique ! La peau étant une voie d'absorption de l'organisme, on conseillait jadis de ne lui donner que ce qui pouvait se manger...

## Objectif de la formation :

Connaître les étapes de création d'un atelier de savonnerie.  
Etre autonome dans la fabrication de savons issus de la saponification à froid.  
Connaître les bases réglementaires de la fabrication de cosmétiques



Public : Agriculteurs et candidats à l'installation

## Séance n° 1 (9h) :

Fabriquer des savons en utilisant le procédé de la saponification à froid (matériel fourni)

## Séance n° 2 (18h) :

Concevoir un atelier de savonnerie et analyser sa rentabilité

## Séance n° 3 (6h) :

Connaître la réglementation des produits cosmétiques et pouvoir s'y conformer

## Tarifs et inscriptions :

- 630 € hors financements possibles (VIVEA, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 8 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)



# Initiation à l'éthologie équine

Du 25 au 29 avril 2016



Une relation de confiance réciproque. Des équidés bien dans leur tête, répondant efficacement aux sollicitations de travail. Des conducteurs-trices calmes et satisfaits du travail accompli : voici l'objectif de l'éthologie équine.

Mais comment travailler efficacement et sereinement avec un cheval ou une mule ? Tout d'abord, en décryptant son langage corporel. Ensuite, en construisant des séances de travail adaptées à la personnalité de chaque animal.

Cette formation en centre équestre alternant les apports théoriques et les séances pratiques, développera chez les participants une attention et une compréhension de l'animal permettant de travailler en collaboration plutôt qu'en opposition.

## Objectif de la formation :

Fournir aux stagiaires les clés de compréhension du langage corporel des équidés. Développer l'analyse de la personnalité d'un équidé. Construire une séance de travail en adéquation avec les potentialités de l'animal. Acquérir des outils applicables aussi bien à des situations de traction animale que d'équitation sportive ou de loisir.

Public visé : Particuliers, agriculteurs et candidats à l'installation

## Séance n° 1 (15h) : Acquérir des capacités d'observations et d'analyse du comportement du cheval

- Présentation de l'éthologie
- Démonstration de plusieurs types de relations avec l'animal. Identification des paramètres qui vont influencer sur cette relation.
- Observation d'un troupeau en liberté. Notes sur la diversité des rôles sociaux et des caractères au sein d'un même troupeau.
- Outils d'interprétation du langage corporel du cheval
- Identification des facteurs de risques lors d'une séance de travail avec un cheval. Signaux à repérer.



## Séance n° 2 (20h) : Conduire une séance de travail prenant en compte les principes de l'éthologie

- Exercice d'application du langage corporel sur un objectif simple et précis
- Exercice d'application du langage corporel en situation d'attelage, en situation de travaux agricoles et en cours d'équitation
- Étapes de construction d'une séance de travail respectant les principes de l'éthologie

## Tarifs et inscriptions :

- 700 € hors financements possibles (VIVEA, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 8 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)



# Truffe et gastronomie : *T. Aestivum*

---

Les 1<sup>er</sup> et 2 Juillet 2016

---



Dans la famille truffe, je demande l'estivale ! Beaucoup plus discrète que sa cousine la Truffe Noire, *Tuber Aestivum* ou Truffe de la Saint Jean est pourtant digne d'intérêt. La seule truffe comestible que l'on trouve en été, elle trouvera sa place sur les tables festives des vacances. Deux journées lui sont consacrées pour la découvrir sous toutes ses facettes.

Public : Curieux et gourmands de truffes.

## 1<sup>er</sup> Jour : T

Tour d'horizon de l'univers de la truffe, *Tuber Aestivum* : Où la trouve-t-on ? Comment pousse-t-elle ? Comment la reconnaître ? Visite d'une truffière et cavage

2<sup>ème</sup> Jour : Etudes des différents modes de préparation culinaires qui valorisent ses arômes subtiles. Réalisation d'une recette à base de truffes *Aestivum*.



## Tarifs et inscriptions :



- 230 € hors financements possibles (VIVEA, Pôle Emploi...)
- Nombre de places limitées à 8 personnes.
- Réservation et règlement à envoyer à MFR, 50 Av. de Rivalta, 38450 VIF
- Informations : Veronik Leblay, 04 76 72 51 48 et [veronik.leblay@mfr.asso.fr](mailto:veronik.leblay@mfr.asso.fr)