



**Agriculteur-trice CFC**

**Branches à options 3<sup>e</sup> année  
2026/27**



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

**Grangeneuve**

Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts  
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft

# TABLE DES MATIÈRES

<b><u>TABLE DES MATIÈRES</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>1) APPROFONDISSEMENT GRANDES CULTURES</u></b>	<b><u>1</u></b>
<b><u>2) ECONOMIE ALPESTRE</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>3) VALEUR AJOUTÉE FERMIÈRE</u></b>	<b><u>3</u></b>
<b><u>4) PRODUCTION PORCINE</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>5) PRODUCTION AVICOLE</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>6) DIVERSIFIER SES ACTIVITES POUR AMELIORER SON REVENU DANS L'AGRICULTURE (COURS BILINGUE)</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>7) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 1</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>8) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 2</u></b>	<b><u>8</u></b>
<b><u>9) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 3</u></b>	<b><u>9</u></b>
<b><u>10) BÛCHERONNAGE</u></b>	<b><u>10</u></b>
<b><u>11) ARBORICULTURE</u></b>	<b><u>11</u></b>
<b><u>12) PRODUCTION LAITIÈRE</u></b>	<b><u>12</u></b>
<b><u>13) GARDER ET ÉLEVER DES CHEVAUX</u></b>	<b><u>13</u></b>
<b><u>14) AGRICULTURE DU TESSIN ET DU NORD DE L'ITALIE</u></b>	<b><u>14</u></b>
<b><u>15) VACHES EN SANTE</u></b>	<b><u>15</u></b>
<b><u>16) PRODUCTION VIANDE BOVINE</u></b>	<b><u>16</u></b>
<b><u>17) MENUISERIE ENSEIGNE DE FERME</u></b>	<b><u>17</u></b>
<b><u>18) INFORMATIONS</u></b>	<b><u>18</u></b>

## 1) APPROFONDISSEMENT GRANDES CULTURES

<b>Objectifs</b>	Connaître et savoir appliquer les éléments fondamentaux de la production des cultures sarclées selon le temps à disposition (pommes de terre, betteraves sucrières, colza et pois protéagineux).
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Les caractéristiques clés de la plante cultivée et ses besoins concernant le sol et le climat</li><li>&gt; Placer une culture de pommes de terre, de betteraves, de colza et de légumineuses dans une rotation définie et choix des variétés</li><li>&gt; Les techniques de mise en place (préparation du sol et semis)</li><li>&gt; Les phases décisives de la production et le déroulement des soins nécessaires (protection des plantes, fumure, etc.)</li><li>&gt; La récolte et la prise en charge</li></ul>
<b>Programme</b>	3 jours + 2 jours De 8 h 00 à 11 h 30 et de 12 h 30 à 15 h 45
<b>Evaluation</b>	Examen écrit
<b>Lieu</b>	Grangeneuve
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Repas de midi</li><li>&gt; Chapitres - LMZ « pommes de terre, betterave et colza »</li></ul>
<b>Infos particulières</b>	Les cours se déroulent en classe ainsi qu'à l'extérieur (dans les cultures). Bonnes chaussures et vêtements adaptés aux conditions météorologiques indispensables pour la visite des cultures.
<b>Personnes de contact</b>	Wider Nadège  026 305 58 73  nadege.wider@fr.ch



## 2) ECONOMIE ALPESTRE

<b>Objectifs</b>	Aperçu de l'économie alpestre fribourgeoise, ses particularités et connaître les bases de l'exploitation des estivages.
<b>Contenu</b>	Types de sols et de pâturages, connaissances des plantes et lutte contre les mauvaises herbes, fumure, gestion de la pâture, approvisionnement en eau et énergie, aménagements sylvo-pastoraux et visite, production de fromages d'alpages, aspects touristiques, ordonnances et lois sur les estivages, aspects économiques et soutiens financiers.
<b>Programme</b>	Alternance entre théorie en classe et visites d'alpages
<b>Evaluation</b>	Examen écrit
<b>Lieu</b>	Grangeneuve et visites d'alpages
<b>Coût</b>	> Trajets durant les excursions > Repas > Guide « Aménagement des alpages »
<b>Infos particulières</b>	Les excursions sur les alpages s'effectuent par tous les temps.
<b>Personne de contact</b>	Céline Magnin ☎ 026 305 58 76 ✉ celine.magnin@fr.ch



### 3) VALEUR AJOUTÉE FERMIÈRE

<b>Objectifs</b>	Les apprenti-e-s découvrent comment mettre en valeur leur production par la transformation. Ils découvrent les modes de fabrication et les règles d'hygiène qui les accompagnent.
<b>Contenu</b>	Vous fabriquerez du jus de pommes, des yogourts, de la glace et du fromage. Chaque produit sera vu en pratique et un peu en théorie. Vous dégusterez vos produits et les comparerez à ce qui existe sur le marché. Un accent sera mis sur l'hygiène de fabrication.
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Deux demi-journées sur les yogourts</li> <li>&gt; Deux demi-journées sur la glace</li> <li>&gt; Un jour sur le jus de pommes</li> <li>&gt; Deux jours sur les fromages</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Evaluation écrite à la fin de chaque module</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve 4 jours et Salvenach un jour
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Déplacement à Salvenach</li> <li>&gt; Repas de midi</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pour le jour où vous fabriquerez du jus de pommes à Salvenach, prendre ses habits de travail.</li> <li>&gt; Pour le jour où vous fabriquerez de la glace, prenez une glacière pour les ramener chez vous.</li> </ul>
<b>Personne de contact</b>	<p>Stève Müller   026 305 57 42   steve.mueller@fr.ch</p>



## 4) PRODUCTION PORCINE

<b>Objectifs</b>	Garder, nourrir et élever les porcs d'élevage et d'engraissement en tenant compte de leurs besoins. Considérer le type de production choisi et le programme correspondant, organiser le travail de manière adaptée.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Détenir des porcs conformément à leur espèce</li> <li>&gt; Respecter le bien-être et l'éthique animale en production porcine</li> <li>&gt; Connaître l'importance et l'organisation de la production porcine en Suisse</li> <li>&gt; Gérer la santé des porcs</li> <li>&gt; Commercialiser des porcs de qualité et évaluer la rentabilité de la production porcine</li> <li>&gt; Affourrager les porcs correctement</li> <li>&gt; Elever et engraisser les porcs</li> </ul>
<b>Programme</b>	3 jours de cours à Grangeneuve, 2 demi-jours de cours sur des exploitations porcines, visite de l'abattoir de Micarna à Courtepin.
<b>Evaluation</b>	Examen écrit à la fin du cours
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, Micarna et exploitations de production porcine
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Chapitre – LMZ B7.3</li> <li>&gt; Trajets durant les visites d'exploitation et Micarna</li> <li>&gt; Repas de midi</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	24 heures avant le début du cours et pendant toute la semaine, les élèves ne doivent en aucun cas être en contact avec des porcs d'autres exploitations que celles prévues dans le programme !
<b>Personne de contact</b>	<p>Johana Bellon   026 305 58 93   johana.bellon@fr.ch</p>



## 5) PRODUCTION AVICOLE

<b>Objectifs</b>	Les apprenti-e-s reçoivent un aperçu des filières avicoles de chair et de ponte ainsi que des réseaux de distribution.
<b>Contenu</b>	L'aviculture comme branche de production, comportement des poules domestiques, exigences pour la détention de volailles et conduite d'élevage, alimentation de la volaille, anatomie, maladies et prévention en aviculture, qualité des œufs et de la viande de poulet, planification de la production, etc.
<b>Programme</b>	Cours à Grangeneuve et plusieurs visites d'exploitations avicoles. Un jour à Aviforum à Zollikofen : visite des halles d'élevage, de ponte et d'engraissement, démonstrations pratiques et exercices.
<b>Evaluation</b>	Examen écrit et présentation en classe.
<b>Lieu</b>	Grangeneuve (4 jours), Aviforum à Zollikofen (1 jour)
<b>Coût</b>	> Transport à Zollikofen par ses propres moyens > Document de base : « Aperçu de la production d'œufs et de la volaille » > Repas de midi
<b>Infos particulières</b>	Les cours se déroulent en classe et sur les exploitations avicoles. S'équiper en conséquence et respecter strictement les consignes d'hygiène. 24 heures avant et pendant toute la semaine, les élèves ne doivent en aucun cas être en contact avec des volailles d'autres exploitations que celles prévues dans le programme. Selon nombre des participants, visites éventuellement en bilingue.
<b>Personne de contact</b>	Olivier Pittet ☎ 026 305 58 99 ✉ olivier.pittet@fr.ch



## 6) DIVERSIFIER SES ACTIVITES POUR AMELIORER SON REVENU DANS L'AGRICULTURE (cours bilingue)

<b>Objectifs</b>	Ouverture des structures agricoles à la diversité. Les apprentis apprennent à connaître une large palette des différentes filières que peut avoir une entreprise agricole pour engendrer un revenu supplémentaire.
<b>Contenu</b>	La production : noyer, production de baies, plantes médicinales, semence de fleurs, arbres de Noël, gazon en rouleau, asperges, Miscanthus, bisons, buffles, etc. Service aux clients : trekking, traiteur, encadrement d'handicapés ou de jeunes à problèmes sur l'exploitation, dormir sur la paille, marché direct sur l'exploitation, buvette, photovoltaïque, etc.
<b>Programme</b>	Diverses visites et une analyse plus profonde d'une des filières. Création d'un site web.
<b>Evaluation</b>	A définir.
<b>Lieu</b>	> Entreprises principalement dans le canton de Fribourg > Grangeneuve
<b>Coût</b>	> Transport pour les excursions > Repas de midi
<b>Infos particulières</b>	Les apprentis alémaniques et francophones participeront à la semaine ensemble. Chacun pourra parler et écrire dans sa langue. Les visites pourront être traduites s'il le faut.
<b>Personne de contact</b>	Scolari Giovanna ☎ 026 305 55 91 ✉ giovanna.scolari@fr.ch

## 7) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 1

<b>Objectifs</b>	Les élèves reçoivent un aperçu théorique et pratique sur les raisonnements et les méthodes utilisées en BIO. Ces cours sont un complément aux cours conventionnels et ont comme but de fournir aux élèves les connaissances nécessaires pour l'entrée dans leur vie professionnelle.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Les principes fondamentaux de l'agriculture biologique</li> <li>&gt; Les règles de l'agriculture BIO</li> <li>&gt; Les principaux acteurs du BIO en Suisse</li> <li>&gt; L'organisation de Bio-Suisse</li> <li>&gt; Élevage et engrangissement des porcs en Bio</li> <li>&gt; Élevage des vaches allaitantes</li> <li>&gt; Grandes cultures <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maïs, betterave, oléagineux et pommes de terre</li> </ul> </li> </ul>
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Cours frontaux en classe</li> <li>&gt; Visites d'exploitations et d'entreprises BIO</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Examen écrit</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Cernier et Courtemelon
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Trajets Cernier / Courtemelon</li> <li>&gt; Repas</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Cette semaine à option fait partie du programme « CFC avec approfondissement en agriculture biologique » qui comprend 3 semaines pendant la 3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage et compte comme qualification pour mener une exploitation BIO.
<b>Personne de contact</b>	<p>Etienne Freiburghaus   079 305 22 82   etienne.freiburghaus@fr.ch</p>



## 8) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 2

<b>Objectifs</b>	Les élèves reçoivent un aperçu théorique et pratique sur les méthodes utilisées en BIO en production animale. Ces cours sont un complément aux cours conventionnels et ont comme but de fournir aux élèves les connaissances nécessaires pour l'entrée dans leur vie professionnelle.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Prévention des maladies et soins alternatifs</li> <li>&gt; Principes de l'affouragement bio, diagnostic</li> <li>&gt; Principes de l'élevage bio : choix des races et mâles reproducteurs</li> <li>&gt; Petits ruminants</li> <li>&gt; Volaille bio</li> <li>&gt; Culture fourragère <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stratégie globale, autonomie, fumure et lutte contre les adventices</li> </ul> </li> </ul>
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Cours à Grangeneuve, visites d'exploitation d'élevage bovin, volaille, ovin/caprin.</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Examen écrit</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Transports durant les visites d'exploitation</li> <li>&gt; Repas de midi</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Cette semaine à option fait partie du programme « CFC avec approfondissement en agriculture biologique » qui comprend 3 semaines pendant la 3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage et compte comme qualification pour mener une exploitation bio
<b>Personnes de contact</b>	<p>Etienne Freiburghaus   079 305 22 82   etienne.freiburghaus@fr.ch</p>



## 9) AGRICULTURE BIOLOGIQUE : SEMAINE 3

<b>Objectifs</b>	Les élèves reçoivent un aperçu théorique et pratique sur les méthodes utilisées en BIO en production végétale. Ces cours sont un complément aux cours conventionnels et ont comme but de fournir aux élèves les connaissances nécessaires pour l'entrée dans leur vie professionnelle.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Le choix et la sélection variétale</li> <li>&gt; Choix des cultures pour l'exploitation BIO</li> <li>&gt; Techniques de cultures <ul style="list-style-type: none"> <li>o Céréales (Epeautre, blé, orge brassicole, seigle, amidonnier, engrain)</li> <li>o Millet, Sarrasin</li> <li>o Couverts végétaux, Agriculture biologique de conservation</li> <li>o Légumineuses à graines</li> </ul> </li> <li>&gt; Stockage, triage et transformation des céréales</li> <li>&gt; Vente directe</li> </ul>
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Cours frontaux en classe</li> <li>&gt; Travaux de groupe</li> <li>&gt; Analyse d'exploitation</li> <li>&gt; Visites d'exploitations et d'entreprises BIO</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Examen écrit</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Grange-Verney
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Trajet à Grange-Verney</li> <li>&gt; Trajets pour les visites sur les fermes</li> <li>&gt; Repas</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Cette semaine à option fait partie du programme « CFC avec approfondissement en agriculture biologique » qui comprend 3 semaines pendant la 3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage et compte comme qualification pour mener une exploitation bio.
<b>Personne de contact</b>	<p>Etienne Freiburghaus   079 305 22 82   etienne.freiburghaus@fr.ch</p>



## 10) BÛCHERONNAGE

<b>Objectifs</b>	Application pratique des règles fondamentales du bûcheronnage. Connaissances et application des règles de la sécurité au travail et de la prévention des accidents. Maniement et entretien adéquats de la tronçonneuse, du matériel et de l'outillage.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Les bases du bûcheronnage : abattage (cas normal), ébranchage, genres de tailles (abattage, débitage), tire-câble simple</li> <li>&gt; Méthodes d'abattage spéciales ; arbres pourris, petits bois, détacher de sa souche un arbre encroué</li> <li>&gt; Connaissance, affûtage et entretien de la chaîne</li> <li>&gt; Connaissance et entretien de l'outillage</li> <li>&gt; Sécurité au travail et prévention de la santé</li> </ul>
<b>Prérequis nécessaire</b>	<b>Le participant doit déjà connaître les bases du maniement de la tronçonneuse avant le cours.</b>
<b>Programme</b>	Le cours a lieu par tous les temps dans une coupe de bois en forêt.
<b>Evaluation</b>	Le travail pratique de chaque participant est évalué pendant toute la semaine au moyen d'une feuille d'évaluation.
<b>Lieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Forêt dans la région de Grangeneuve / Fribourg / Bulle</li> </ul>
<b>Coûts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Transport au lieu de travail</li> <li>Repas de midi</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Chaque participant a son équipement de protection individuelle dès le premier jour : casque (avec protège face et ouïe), pantalon de sécurité (classe I), veste de travail avec couleurs vives, gants, chaussures solides avec semelles antidérapantes.
<b>Personne de contact</b>	Guillaume Schaller  026 304 26 67  guillaume.schaller@fr.ch



## 11) ARBORICULTURE

<b>Objectifs</b>	A la fin du cours, les apprenti-e-s connaîtront les principales bases théoriques et pratiques des soins aux arbres fruitiers. Ils seront capables de tailler et d'entretenir de manière autonome un verger haute-tige ou une petite culture fruitière.
<b>Contenu</b>	Plusieurs matières seront enseignées comme : l'historique de l'arboriculture, les surfaces, le greffage, la taille des arbres fruitiers, la lutte contre les principaux ravageurs et maladies, physiologie et botanique arboricole. Une visite des « Pépinières Glânoise » à Châtonnaye est organisée. Vous pourrez exercer la pratique de taille chez les participants.
<b>Programme</b>	1 semaine complète est programmée, matin théorie en salle de classe à Grangeneuve, après-midi pratique de la taille des arbres fruitiers chez les participants sous la conduite d'un moniteur expérimenté, repas de midi à Grangeneuve (11 h 30 – 12 h 45).
<b>Evaluation</b>	Test sur toute la matière vue lors de la semaine, test sur les connaissances pratiques et une note pour la motivation.
<b>Lieu</b>	Grangeneuve
<b>Coût</b>	> Transport au lieu de travail > Repas de midi
<b>Infos particulières</b>	Vêtements de travail, vêtements contre la pluie, bonnes chaussures, sécateur, scie et échelle dans la mesure du possible.
<b>Personne de contact</b>	Dominique Ruggli 📞 076 379 43 75 ✉️ druggli@ik.me



## 12) PRODUCTION LAITIÈRE

<b>Objectifs</b>	Connaître et savoir appliquer les bases de la production laitière dans les domaines de l'alimentation, de la détention et du bien-être de l'animal, de l'élevage et la planification des accouplements, la fécondité et la santé du pis, la vente de lait et la vente de bétail.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Contrôle des rations des vaches laitières et des animaux d'élevage</li> <li>&gt; Détenir et soigner les vaches laitières tout en respectant le bien-être animal</li> <li>&gt; But d'élevage du troupeau - Planification et conseils d'accouplements</li> <li>&gt; Description linéaire (DLC): instrument pour la sélection et l'accouplement</li> <li>&gt; L'élevage de herd-book : une aide à la gestion du troupeau laitier</li> <li>&gt; Choix du type de renouvellement du troupeau le plus approprié</li> <li>&gt; Ventes de lait et de bétail : exigences des acheteurs, canaux de vente</li> <li>&gt; Taxation des vaches de réforme (CH-TAX)</li> <li>&gt; Fécondité du troupeau et santé du pis: bilan, mesures d'améliorations</li> </ul>
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Cours en classe</li> <li>&gt; Cours pratiques (halle démonstration) : DLC, CH-TAX</li> <li>&gt; Cours informatiques : redonline, holsteinvision, sites des organisations d'IA</li> <li>&gt; Ateliers (ferme) : travaux de groupe</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Examen écrit (vendredi 28 février)</li> </ul>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Repas de midi</li> <li>&gt; Chapitre – LMZ B7-1</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	<p>Matériel et équipement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; mot de passe de votre compte informatique / nom d'utilisateur et mot de passe pour holsteinvision ou redonline (accès privé au troupeau de référence)</li> <li>&gt; vêtements et chaussures adaptés</li> <li>&gt; catalogue(s) des taureaux</li> </ul>
<b>Personne de contact</b>	<p>Mathieu Overney   026 305 58 94   mathieu.overney@fr.ch</p>



## 13) GARDER ET ÉLEVER DES CHEVAUX

<b>Objectifs</b>	Garder, nourrir et élever les chevaux en tenant compte de leurs besoins. Considérer le type de production choisi et organiser le travail de manière conséquente.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Connaître l'importance des équidés en Suisse</li> <li>&gt; Nourrir les chevaux</li> <li>&gt; Soigner les sabots</li> <li>&gt; Garder les chevaux en bonne santé</li> <li>&gt; Elever des poulains</li> <li>&gt; Connaître les tâches du Haras national et de la clinique de la reproduction</li> <li>&gt; Apprécier les aptitudes d'un cheval</li> <li>&gt; Reconnaître les différentes races équines</li> <li>&gt; Connaître le programme d'élevage du Franche-Montagne</li> <li>&gt; Atteler et travailler avec les chevaux</li> <li>&gt; Garder des chevaux en pension</li> </ul>
<b>Programme</b>	1 jour de cours à Grangeneuve, 3 jours de cours à Courtemelon, 1 jour de cours sur des exploitations et au Haras national.
<b>Evaluation</b>	Examens écrits
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, Courtemelon, Haras national d'Avenches et exploitations chevalines.
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Trajets entre Grangeneuve, Avenches, Courtemelon et les exploitations chevalines</li> <li>&gt; Repas de midi</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Les cours se déroulent en classe ainsi que sur des exploitations. S'équiper en conséquence et respecter les consignes de sécurité de manière stricte. Deux soirées d'attelage (pour débutants et confirmés) facultatives sont organisées durant la semaine chez des professionnels de la filière.
<b>Personne de contact</b>	<p>Steiner Christine   026 304 26 87   christine.steiner@fr.ch</p>



## 14) AGRICULTURE DU TESSIN ET DU NORD DE L'ITALIE

<b>Objectifs</b>	Découvrir les réalités et les productions des agriculteurs du Tessin et du nord de l'Italie	
<b>Contenu</b>	Comme il s'agit d'une nouvelle option, le contenu détaillé doit encore être défini selon les disponibilités des exploitations dans la région du Tessin et du nord de l'Italie.	
<b>Programme</b>	Trois à quatre journées sont programmées (à définir lors de la préparation de l'option). Voyage en bus. Logement dans des centres d'accueil pour groupes de jeunes ou en hôtel. Le programme est déterminé avec les élèves.	
<b>Evaluation</b>	Trois volets contribuent à évaluer cette option : les participant/es font une présentation en classe d'un sujet déterminé avant le départ. Durant le voyage, évaluation du comportement général et de l'intérêt porté aux visites. Finalement, un compte-rendu écrit constituera la dernière partie de la note finale.	
<b>Lieu</b>	Tessin et nord de l'Italie	
<b>Coût</b>	Prévoir environ Fr. 700.00 à 900.00 (voyage, logement, repas, entrées).	
<b>Infos particulières</b>	Le nombre de participants est limité à 15 personnes. Les élèves qui ont déjà eu des problèmes de comportement à l'école ne seront pas retenus.	
<b>Personne de contact</b>	Pascal Chassot ☎ 026 305 58 38 ✉ pascal.chassot@fr.ch	Lucien Tétard ☎ 026 305 58 43 ✉ lucien.tetard@fr.ch



## 15) VACHES EN SANTE

<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Définition de la problématique générale des antibiotiques</li> <li>&gt; Introduction à l'éthologie</li> <li>&gt; Point sur les courants vagabonds</li> <li>&gt; Présentation de base sur les médecines complémentaires :           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Homéopathie</li> <li>○ Phytothérapie</li> <li>○ Aromathérapie</li> <li>○ Ostéopathie</li> </ul> </li> </ul>
<b>Programme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Travail en classe et au moins une demi-journée sur une exploitation</li> <li>&gt; Travail personnel à réaliser sur son exploitation</li> <li>&gt; Travail de préparation du rapport et présentation orale en fin de cours</li> <li>&gt; Exercices pratiques sur une exploitation.</li> </ul>
<b>Pré-requis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pour participer à ce cours, l'élève doit absolument avoir suivi au moins un approfondissement en production animale : B7-1 Produire du lait, B7-2 Produire des bovins à viande ou B7-3 Produire des porcs</li> <li>&gt; Intérêt marqué pour le thème, prêt à s'investir personnellement durant les exercices</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sur le contenu et la présentation orale en classe, avec grille d'évaluation</li> </ul>
<b>Lieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Grangeneuve</li> <li>&gt; Év. Sorens ou une autre exploitation</li> </ul>
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Transports en voiture privée pour les visites</li> <li>&gt; Repas de midi à Grangeneuve</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Cours donné en français. Apprenti.e.s alémaniques, qui comprennent bien le français bienvenu.e.s. Chacun peut parler et écrire dans sa langue maternelle.
<b>Personne de contact</b>	<p>Justine Baechler   026 304 26 54   justine.baechler@fr.ch</p>

## 16) PRODUCTION VIANDE BOVINE

<b>Objectifs</b>	Garder, nourrir et élever les bovins allaitants, respectivement les gros bovins et les veaux de boucherie, en tenant compte de leurs besoins. Considérer le type de production choisi et le programme correspondant, effectuer les travaux de manière conforme.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Utiliser les aptitudes des différentes races</li> <li>&gt; Choisir les animaux de renouvellement</li> <li>&gt; Sélectionner les bovins allaitants</li> <li>&gt; Elever et nourrir des vaches allaitantes</li> <li>&gt; Nourrir et engraisser des gros bovins</li> <li>&gt; Nourrir et engraisser des veaux</li> <li>&gt; Relever et comparer les performances</li> <li>&gt; Garantir la qualité des produits</li> <li>&gt; Commercialiser les bovins de boucherie</li> <li>&gt; Mesurer le résultat économique</li> </ul>
<b>Programme</b>	3 jours et demi de cours à Grangeneuve, 1 jour et demi de cours sur des exploitations.
<b>Evaluation</b>	Examen écrit.
<b>Lieu</b>	Grangeneuve et exploitations de production de viande bovine.
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Trajets durant les visites d'exploitation</li> <li>&gt; Repas de midi</li> <li>&gt; Chapitre – LMZ B7.2</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	Les cours se déroulent en classe ainsi que sur des exploitations. Chaussures et habits adaptés.
<b>Personne de contact</b>	<p>Justine Baechler   026 304 26 54   justine.baechler@fr.ch</p>



## 17) MENUISERIE ENSEIGNE DE FERME

<b>Objectifs</b>	Travailler avec les machines et outils du bois en toute sécurité Connaître les assemblages du bois
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Théorie sur l'utilisation de l'outillage, machines portatives et machines stationnaires</li> <li>&gt; Exercice pratique</li> <li>&gt; Traçage de l'objet</li> <li>&gt; Taillage</li> <li>&gt; Assemblage</li> </ul>
<b>Programme</b>	5 jours obligatoires
<b>Evaluation</b>	Sur l'objet
<b>Lieu</b>	Menuiserie de Grangeneuve
<b>Coût</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Repas de midi</li> <li>&gt; De 750.- à 850.- suivant l'enseigne choisie</li> </ul>
<b>Infos particulières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pantalons de travail</li> <li>&gt; Chaussures de sécurité</li> <li>&gt; Crayon</li> <li>&gt; Choisir la couverture souhaitée de l'enseigne</li> <li>&gt; 4 modèles possibles</li> </ul>
<b>Personne de contact</b>	<p>Werner Schneider   026 305 55 71   werner.schneider@fr.ch</p>



## 18) INFORMATIONS

- Vous trouverez le formulaire d'inscription pour les options obligatoires ci-dessous :  
*www.fr.ch/grangeneuve > formations professionnelles de Grangeneuve > Agriculture > agriculteur CFC > en école professionnelle > « s'inscrit à 4 options »*
- Le formulaire d'inscription doit être signé par le formateur de troisième année ainsi que par son apprenti-e.
- Si besoin d'une chambre pour la semaine au Foyer de Grangeneuve, les élèves s'organisent eux-mêmes pour la réserver via le service de l'accueil au 026/305.55.38 ou par courriel à [gn-accueil@fr.ch](mailto:gn-accueil@fr.ch). Aucune réservation ne se fera automatiquement.
- Les modules ne sont ouverts que si un nombre suffisant de participants sont inscrits.
- Le délai d'inscription est fixé au **1 mai 2026**. Ce délai passé, l'école fixera les options en fonction des disponibilités. Etant donnée que les places de chaque option sont limitées, l'école va prioriser les élèves ayant rendus en premier.
- Pour toutes autres questions veuillez-vous adresser à l'adresse suivante :

Formation, bâtiment O  
Monsieur Anthony Pittet  
Rte de Grangeneuve 31  
1725 Posieux  
Tel. : + 41 26 305 55 89  
E-Mail : [grangeneuve-formation@fr.ch](mailto:grangeneuve-formation@fr.ch)

- Cette brochure détaillant toutes les options est à votre disposition sur Internet.

*www.fr.ch/grangeneuve > formations professionnelles de Grangeneuve > Agriculture > agriculteur CFC > en école professionnelle > « options »*





©giorgiosoldi.it