

## Comprendre et analyser son coût de production ovin

### Organisation

Date : le jeudi 5 mars 2026

Durée : 3h30

Mode d'organisation : présentiel

Horaire : 10h00 à 13h00

Lieu : En salle – CAVEB, La Bressandière, 79 200 Chatillon Sur Thouet

### Objectif de la formation : (attention : il doit être évaluable)

- Identifier les postes de charges et de produits d'un atelier ovin
- Analyser un coût de production ovin issu d'un cas réel
- Interpréter les indicateurs clés de performance

### Compétences visées :

- Maîtriser les bases de la méthode Couprod
- Analyser les résultats technico-économiques d'une exploitation
- Mobiliser les indicateurs économiques pour piloter son atelier

| PROGRAMME<br>Durée : ½ journée (3h30)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>½ JOUR – En salle</u></p> <p>1) Contexte économique, sanitaire et climatique des élevages ovins en 2024-2025</p> <p>2) Présentation de la méthode coût de production de l'outil Couprod : charges opérationnelles et de structure vs produits, aides, variations de stocks.</p> <p>3) Lecture et compréhension des indicateurs clés : rémunération de la main d'œuvre, productivité de la main d'œuvre et du cheptel, poids des différents postes de charge.</p> <p>4) Facteurs de performance et de risque</p> |
| <p><u>30min – clôture de la formation</u></p> <p>Synthèse de la formation</p> <p>Questionnaire de validation des acquis</p> <p>Questionnaires de satisfaction à chaud</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### Modalités pédagogiques et moyens matériels :

- Diaporama de présentation
- Exemple concret du coût de production d'une des exploitations du groupe – Etude de cas réelle.
- Echanges collectifs et analyse participative
- En présentiel
- Retour d'expériences des stagiaires et échanges avec les animateurs/formateurs

### Critères et modalités d'évaluation des résultats :

QCM de validation des acquis en fin de formation

Questionnaires de satisfaction à chaud



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Public visé</u> : Les éleveurs ovins des Deux-Sèvres et des cantons limitrophes</p> <p><u>Prérequis</u> : pas de prérequis</p> <p><u>Conditions d'admission</u> : RAS</p> <p><u>Accessibilité</u> : Si vous êtes en situation de handicap, contactez le formateur pour organiser votre venue.</p> <p><u>Participants</u> : maximum 15</p> | <p><u>Délai d'accès</u> : inscription jusqu'à la veille de la formation, dans la limite des places disponibles</p> <p><u>Intervenants</u> : Conseillers ovin CAVEB ((Laure LARRENIE et Sylvain POLGE)</p> <p><u>Référent interne</u> : Aurélie POINSTAUD</p> <p><u>Tarif</u> :<br/>105 € TTC</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dont prise en charge possible Vivéa pour les chefs d'exploitation: 105€</i></li> <li>• <i>Dont prise en charge possible OCAPIAT pour les salariés</i></li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|