



CFPPA DE NYONS  
2 avenue de Venterol  
26110 Nyons  
www.cfppa-nyons.fr  
04 75 26 65 90  
cfppa.nyons@educagri.fr  
Mise à jour le 01/10/2018

## UCARE

### Conduire une activité de cueillette de PPAM en milieu naturel

Du 13 au 24 mai 2019

Durée : 70 heures

Du lundi au vendredi - 8h30-12h00 13h30-17h00

#### Référent Administratif

Marie-Hélène BEGNIS  
04 75 26 65 90  
cfppa.nyons@educagri.fr

#### Référent Pédagogique

Isabelle GREGOIRE  
04 75 26 90 50  
isabelle.gregoire@educagri.fr

#### Objectifs de la formation

Acquérir les techniques de cueillette des plantes aromatiques médicinales et à parfum dans le respect de la réglementation en tenant compte des caractéristiques des plantes, de l'environnement et du marché.

#### Compétences visées

- Elaborer une démarche de la cueillette en milieu naturel.
- Réaliser des travaux de cueillette.

#### Public visé

- Stagiaires BPREA, salariés, Exploitants agricoles et autres publics.

#### Pré-requis nécessaires : Aucun

Conditions d'admission : avoir plus de 18 ans

Validation des compétences : au cours de la formation, pour une plante choisie, en production ou cueillette, vous indiquerez ses caractéristiques botaniques, le cadre réglementaire de sa commercialisation et expliquerez les différentes opérations relatives à sa mise en place ou sa cueillette.



Cueillette de PPAM en milieu naturel	Durée : 70h	Formateurs : T.Thévenin et Cédric Perraudau
<p><b>Identification des potentialités du milieu naturel (3j)</b> Présentation de la réglementation concernant l'accès à la ressource : plantes sauvages et stations de cueillette. Identification des plantes et des sites de cueillette exploitables. Etablir un calendrier de cueillette.</p> <p><b>Mise en œuvre des techniques appropriées à la cueillette (5j)</b> Acquérir des techniques de prélèvement appropriées aux différents types de plantes. Organiser efficacement les chantiers de cueillette. Définir les méthodes de gestion des sites dans le respect de la ressource naturelle.</p> <p><b>Valorisation des produits de la cueillette. (2j)</b> Distinguer les principales techniques de conditionnement et de transformation des produits de cueillette. Identifier les principaux circuits de vente et les acteurs de la filière « plantes sauvages ». Etablir des coûts de production pour l'activité de cueillette. Identifier la réglementation concernant la commercialisation des plantes.</p>		<p><b>Lieu</b> : CFPPA de Nyons, visite de cueilleurs et en extérieur sur lieux de cueillette.</p> <p><b>Frais de formation</b> : 686,00 €</p> <p><b>Financement</b> : *Sous traitance pour les autres centres de formation : tarif selon convention groupement régional et autre. *Pour les particuliers et personnes bénéficiant d'un financement extérieur : 9,80€/heure stagiaire. *Certaines formations pourront bénéficier d'un financement Vivéa (exploitants agricoles, cotisants solidaire et candidats à l'installation)</p>

Matériels et moyens pédagogiques : Flore, loupe, déplacement sur des lieux de cueillette, visite chez des producteurs cueilleurs, CDI

Méthodes pédagogiques : Etude de cas, exposés, travaux de mise en pratique, travaux en sous-groupe, botanique appliquée.