



CFPPA DE NYONS
2 avenue de Venterol
26110 Nyons
www.cfppa-nyons.fr
04 75 26 65 90
cfppa.nyons@educagri.fr

Création le 12/07/2019
Mise à jour le 14/04/2022

UCARE du BP REA

Conduire une activité de cueillette de PPAM en milieu naturel

Durée : 70 heures

Du 19 au 30 septembre 2022

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

Minimum 8 participants

Date limite d'inscription : 20 juin 2022

Dispensée depuis 2006 (13 promotions : 208 participants)

Eligible au CPF sous certaines conditions (cf. au verso)

Formacode : 21033 – N° CPF (en cours d'attribution)

Référent Administratif

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 bases botaniques nécessaires à l'exercice de l'activité de cueillette des plantes aromatiques médicinales et à parfum

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

Compétences visées

- Déterminer les caractéristiques botaniques des plantes.
- 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, vous indiquerez ses caractéristiques botaniques, le cadre réglementaire de sa commercialisation et expliquerez les différentes conditions et opérations relatives à sa cueillette dans son biotope.



Contenu	Durée : 70h	Formateurs : Cueilleurs - Paysans herboristes
<p>Identification des plantes et des potentialités du milieu naturel (28h) Détermination des plantes, utilisation d'une flore, identification des sites de cueillette exploitables. Présentation de la réglementation concernant l'accès à la ressource. Etablir un calendrier de cueillette.</p> <p>Mise en œuvre des techniques de cueillette (28h) 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. Gestes et postures.</p> <p>Valorisation des produits de la cueillette (14h) 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>Les intervenants : T. Echantillac : Cueilleur- Président AFC JF Roussot, Paysan Herboriste F. Richard, Cueilleuse L. Bernard : Cueilleur M. Botton : Botaniste, producteur</p> <p>Lieu : CFPPA de Nyons, visite de cueilleurs et de lieux de cueillette.</p> <p>Frais de formation : - Financement personnel et autres types de financements (hors CPF) : 875,00€ - Financement CPF : 1 050,00 € - Financement VIVEA (pour info) : 1 260,00 €</p>	

Matériels et moyens pédagogiques : Flore et loupe prêtées (caution 20 €). Déplacements à votre charge à prévoir sur des lieux de cueillette et visites chez des producteurs/cueilleurs.

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

La formation est dispensée en langue française



LE CFPPA – HISTORIQUE – CPF - INFORMATIONS PRATIQUES

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 8226P00032 auprès du Préfet de région Auvergne Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.

Siret : 19260765300032-Code APE 8559A Formation continue d'adultes

CFPPA de Nyons

Créé en 1957, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) est un organisme public du Ministère de l'Agriculture dont l'activité principale est la formation (75% agricole et 25% aide à la personne). Il est rattaché à l'Etablissement Public local (EPL) du Valentin situé à Bourg-les-valence.

Le CFPPA crée et met en œuvre des formations PPAM depuis 1983. Il est le leader national sur ce secteur et accueille des stagiaires de toute la France. En 2018, le CFPPA a formé 400 personnes pour 59 000 heures stagiaires, dont 250 personnes pour 45 000 heures stagiaires en PPAM. La formation BP REA a représenté 52 % de l'activité du centre.

Le CFPPA de NYONS appartient au réseau de formation TERRA (enseignement agricole public Auvergne Rhône-Alpes) www.terra-formations.fr et partenaire des GRETA Vivarais Provence et VIVA5 ainsi que d'autres centres de formation de Drôme et d'Ardèche.

Les autres formations proposées au CFPPA de NYONS – Formacodes / Code CPF * (en cours d'attribution) :

Formations agricoles	Formacode	Code CPF *	Durée
BP option Responsable d'Entreprise Agricole Productions Méditerranéennes	21052		1 200 h
BP option Responsable d'Entreprise Agricole Plantes à Parfum, Aromatiques, Médicinales	21052		1 200 h
Ouvrier(e) saisonnier(e) en arboriculture, viticulture et oléiculture	21038	NON ELIGIBLE	427 h
UCARE Conduite une activité de production oléicole	21037		70 h
UCARE Conduire un atelier apicole	21049		70 h
UCARE Transformation des PAM : Galénique-Cosmétique-Alimentaire	21027		70 h
UCARE Transformation des PAM : Distillation-Séchage	21027		70 h
UCARE Conduire une activité de production de plantes aromatiques et médicinales	21013		70 h
UCARE Conduire une activité de cueillette de PPAM en milieu naturel	21033		70 h
UCARE Transmettre les usages traditionnels des plantes médicinales	43438		70 h
Module Trufficulture	21037	NON ELIGIBLE	35 h
Module Oléiculture	21037	NON ELIGIBLE	35 h
Module Distillation Tout Public	21027	NON ELIGIBLE	35 h
Module Huiles essentielles	43438	NON ELIGIBLE	23 h
Module Transfo 1 « de la plante au produit fini »	21027	NON ELIGIBLE	35 h
Module Transfo 2 « de la plante au produit fini »-	21027	NON ELIGIBLE	30 h
Certiphyto	21006		14 h
Formation aide à la personne			
	Formacode		Durée
DE Accompagnant Educatif et Social	44004-44041-44026		1 200 h
Préparation au concours Aide-Soignant	43436	NON ELIGIBLE	465 h

Compte Personnel de Formation (CPF)

Conditions d'inscription : Afin de pouvoir bénéficier d'une prise en charge financière dans le cadre du CPF, nous devons vous inscrire au diplôme du BP REA. Pour cela, vous devez remplir les conditions d'admission ci-dessous :

- avoir plus de 18 ans
- être titulaire d'un diplôme de niveau V minimum (CAP ou BEP ...) ou avoir suivi une classe de seconde générale, et justifier d'une année d'activité professionnelle dans un quelconque domaine
- ou trois années d'activité professionnelle dans un quelconque secteur, si vous ne remplissez pas les conditions liées au diplôme.

Pièces justificatives à fournir

Attention ! Tout dossier incomplet, dès l'inscription, ne pourra être traité vis-à-vis du financement CPF.

- copie carte d'identité ou passeport
- copie du diplôme le plus élevé (ou à minima un CAP ou BEP, ou un justificatif de suivi d'une classe de seconde générale)
- copie d'un justificatif d'activité d'au moins un an, dans un quelconque domaine (certificat de travail ou bulletins de salaire)
- ou copie d'un justificatif d'activité d'au moins 3 ans, dans un quelconque domaine, si vous n'avez aucun diplôme

NB : Parallèlement à cette démarche, vous devrez faire votre demande de financement, via le site internet du CPF : www.moncompteactivite.gouv.fr

Services et informations annexes

Présence au sein de l'Etablissement, d'une cuisine équipée à disposition des stagiaires (pas de service de restauration), hébergement possible dans la structure d'hébergement du CFPPA dans la limite des places disponibles. CDI et salle informatique, ouverts ponctuellement

Le CFPPA est situé à 5 minutes à pieds du centre-ville. Un grand parking gratuit se trouve à l'arrière du bâtiment.

**Nous vous invitons à prendre connaissance sur notre site internet www.cfppa-nyons.fr
des Conditions Générales de Vente (<https://www.cfppa-nyons.fr/files/CFPPA%20Nyons/Documents/cgv.pdf>) et
du règlement intérieur (<https://www.cfppa-nyons.fr/files/CFPPA%20Nyons/Documents/reglement-interieur.pdf>)**