

Financement de la formation

Selon le statut du candidat, différentes modalités sont envisageables, dont votre CPF (Compte Personnel de Formation). Contactez-nous.

Inscription dès maintenant

Conditions d'accueil

CFPPA/Campus métiers nature de Coutances et chez un apiculteur professionnel de la région d'Avranches :

Référent technique

Mathieu ANGOT

Formateur en apiculture. Après une expérience apicole d'une dizaine d'années, aujourd'hui formateur et animateur. Dix ans en tant que producteur de miel en ruchers sédentaires, avec production d'essaims, sur un cheptel de 100 colonies en abeille noire. Transformation de produits de la ruche. Rédacteur pour les revues *Abeilles et cie* du CA-RI, *abeilles en liberté*, ou d'autres revues plus généralistes. Créateur du site *Les ruchers de l'an 01* et de la chaîne Youtube *Jardin Sauvage*.



Renseignements et accompagnement administratif :

Accueil du public du lundi au vendredi (Horaires : 8h30-12h00 ; 13h00-17h00)

Renseignements disponibles aussi sur notre site internet.

www.cfppa-coutances.com

Plus d'infos :

CFPPA métiers nature
CS 70722 - 50207 Coutances cedex
Tél. 02 33 76 80 50
cfppa.coutances@educagri.fr

Accès

Train, cars...
1h15 de Caen et de Rennes

Coordonnées GPS:
latitude: -1,45669000
longitude: 49,05016000
« La Quibouquière »



Version mise à jour le 18/01/2024



Formation certifiante pour adultes

Apiculture transformation du miel



Professionnel

Semi-professionnel

Formation technique

Centre habilité par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DRAAF)
www.cfppa-coutances.com

Apiculture

transformer le miel

Organisation générale

Formation de 70 h au total dont :

- 63 h à distance sur une plateforme en libre accès.
- une journée de regroupement animée par un professionnel.

Période :

Deux périodes possibles (selon demandes et nombre d'inscrits) :

- mars/avril
- octobre/novembre

Publics visés

Cette formation s'adresse prioritairement aux personnes ayant un projet d'installation d'un atelier de transformation de produits apicoles et ayant déjà une petite expérience de production sur quelques ruches.

Statut : Tout public (Demandeurs d'emploi, salariés, indépendants...)

Objectifs de la formation

- Connaître les différents produits transformés à partir du miel
- Connaître la réglementation
- Connaître l'organisation d'un laboratoire de transformation
- Savoir transformer (recette, process...)
- Avoir une notion des coûts de production

Modalités pédagogiques

- 90 % soit 63 h en distanciel sur une plateforme Moodle en libre accès. La ressource est à parcourir avant et après le regroupement.
- Une journée de regroupement animée par un professionnel avec une visite d'un laboratoire, un travail pratique de transformation et un temps d'échange avec l'animateur.

Contenu de la formation

UCARE : Transformation

- Quels sont les produits de la ruche et pourquoi transformer ?
- Législation/réglementation de la transformation
- Organisation d'un laboratoire et prévention des risques
- Transformation de mélanges à base de miel et mellilogie
- Transformations alcoolique et acétique : vinaigre, hypocras, hydromel, bières...
- Transformation de gâteaux : pain d'épices
- Transformations cosmétiques : savons et baumes
- Calculer le coût de production, estimer le prix de vente, placer ses produits

Modalités d'évaluation

L'évaluation du stagiaire : Si vous le souhaitez ou si votre mode de financement l'exige, vous serez évalué lors d'entretiens portant sur votre projet.

Une attestation de suivi de formation est remise à chaque candidat.

L'évaluation de la formation : vous complétez une enquête d'évaluation de la formation.

Les + de la formation

- Une formation majoritairement réalisée à distance à votre rythme et riche en vidéos
- Une journée de regroupement permettant de rencontrer des professionnels et de mettre en pratique
- Des apports solides qui vous permettent de connaître l'essentiel pour pouvoir vous lancer
- Des conseils personnalisés au plus près de vos projets

