

## 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

### Hébergement et restauration possible :

Espace Jeunes (FJT) de Coutances  
02 33 45 09 69

Logement sur Coutances (voir le CLLAJ [www.cllaj-coutances.fr](http://www.cllaj-coutances.fr) - gîtes aux alentours - chambres chez l'habitant - hôtels...)

Restaurant du campus accessible en périodes scolaires. Cafétéria et espace détente sur place. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### Outils multimédia et d'autoformation à disposition :

Accès internet, informatique et Centre de Ressources (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

### 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](http://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](mailto:cfppa.coutances@educagri.fr)

## Accès

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

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



Version mise à jour le 24/01/2025



Formation  
certifiante  
pour adultes

Pack 3 capacités : produire, transformer, gérer

# Paysan Boulanger bio



Formation à distance

Regroupements

Stages

Centre habilité par le ministère en charge de l'Agriculture (DRAAF)  
Formation inscrite au Répertoire des Certifications Professionnelles (RNCP)

[www.cfppa-coutances.com](http://www.cfppa-coutances.com)

# Produire, transformer, gérer Paysan Boulanger bio

## Organisation générale

- 328 heures sur plateforme de formation à distance.
- Trois regroupements (92 h en avril, septembre et novembre).
- Un stage en entreprise de 2 à 8 semaines.

La formation démarre à partir de janvier et s'étale sur l'année.

## Publics visés et débouchés

Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant s'installer comme Paysan Boulanger, donc produire des céréales en bio et éventuellement des oléagineux et/ou des protéagineux, avec transformation à la ferme (en pain au levain etc).

Débouchés possibles : installation agricole, poursuite de formation pour l'obtention d'un BPREA

## Objectifs de la formation

- Etre capable d'exercer les principales activités du Paysan Boulanger : la production de céréales et éventuellement d'oléagineux et/ou protéagineux, la transformation à la ferme en pain au levain (etc), la gestion de son entreprise.
- Dimensionner son projet d'installation (optionnel).

## Compétences visées

- Organiser la production céréalière et produire en agriculture biologique
- Transformer les céréales à la ferme (du grain au pain)
- Gérer l'entreprise

### Point d'attention :

Ce parcours porte sur les 3 principales capacités du diplôme BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) constitué de 7 capacités. Si le stagiaire souhaite obtenir la CPA (Capacité Professionnelle Agricole) qui ouvre l'accès aux aides de l'État à l'installation pour les moins de 40 ans, il devra ensuite obtenir les 4 autres capacités du BPREA.

## Contenu de la formation

Un parcours de formation en 3 modules = 3 capacités :

- **Module 1 : Produire** des grandes cultures bio pour l'alimentation humaine (céréales, oléagineux, protéagineux). Agronomie et techniques de productions (Capacité 3 du BPREA)
- **Module 2 : Transformer** des céréales de la ferme en pain au levain (UCARE du BPREA)
- **Module 3 : Assurer la gestion** économique, financière, juridique et fiscale (Capacité 4 du BPREA)

Le stagiaire qui le souhaite pourra bénéficier d'un accompagnement au dimensionnement de son projet d'installation (environ 20h).

## Modalités pédagogiques

**Une pédagogie diversifiée** avec de la formation à distance sur plateforme Moodle, des travaux pratiques en situation professionnelle, des regroupements au CFPPA avec visites d'exploitations, et des stages chez un paysan boulanger.

## Modalités d'évaluation

**L'évaluation du stagiaire** : Si vous le souhaitez ou si votre mode de financement l'exige (CPF), vous serez évalué sur chacune des 3 capacités. Une attestation de suivi de formation est remise à chaque candidat.

Les UC validées sont valables 5 ans à compter de la date d'entrée en formation.

**L'évaluation de la formation** : Vous complétez une fiche de satisfaction de la formation.

## Moyens mobilisés

- Une équipe met son expertise technique à votre disposition et une longue expérience de la FOAD.
- Une assistance multimédia pour vous guider dans l'utilisation de la plateforme.
- Un fournil au CFPPA de Coutances dédié à la pratique.
- Des visites d'exploitation chez des Paysans Boulangers.