CATALOGUE DE FORMATIONS
RENTRÉE 2026

CFPPA Le Robillard
Centre de Formation Professionnelle
et de Promotion Agricole

FORMATIONS LONGUES

Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise agricole p.2
Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise agricole Cidricole p.4
Titre de Cidriculteur p.6
Licence Pro Conseiller en Élevage spécialisation Bien-Être Animal p.8
Licence Pro Aménagement et Gestion des Ressources en Eau p.10

FORMATIONS COURTES

Conduire le verger cidricole p.12
Élaborer des produits cidricoles p.14
Piloter l'entreprise cidricole p.16
Produire des spiritueux cidricoles p.18
Fabriquer son cidre et son jus de pomme p. 20
Taille de vergers cidricoles p.22
Conduire un rucher de moins de 30 ruches p.24
Apiculteur avancé : réussir la production d'essaims et l'élevage de reines p.26
Conduire un élevage dans le respect du bien-être des animaux et des éleveurs p. 28
Transformer les plantes aromatiques et médicinales p.30
Réaliser une activité de cueillette de plantes en milieu naturel p.32
Certiphyto p.34

Retrouvez l'ensemble de nos formations courtes sur **cfppa.le-robillard.fr**

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité
RÉGION NORMANDIE
le Robillard

BREVET PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE (BP REA)

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Cette formation diplômante de niveau 4, inscrite au **RNCP** (n°**38093** - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/) prépare à l'exercice du métier de responsable d'entreprise agricole et permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole.

OBJECTIFS

La formation permet aux stagiaires d'acquérir les compétences suivantes :

- Se situer en tant que professionnel ;
- Piloter le système de production ;
- Conduire le processus de production dans l'agroécosystème ;
- Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise ;
- Valoriser les produits ou services de l'entreprise ;
- Ainsi que deux UCAREs.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum + justifier d'1 an de pratique professionnelle dans n'importe quel secteur (ou autre situation : justifier d'1 an d'activité professionnelle agricole ou justifier de trois années de pratique professionnelle dans un autre secteur) ;
- Pour les demandeurs d'emploi, avoir un projet validé par France Travail et être sorti de formation initiale depuis au moins 9 mois.

DURÉE

10 mois - 980 h en moyenne de formation en multimodalité et 8 ou 11 semaines de stage (à déterminer selon votre statut).

DÉLAIS D'ACCÈS À L'ACTION

Rentrée en septembre (formation en année scolaire) ou en mars (formation en année civile).

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature avec CV et lettre de motivation décrivant le projet ;
- Entretien individuel afin d'évaluer le réalisme du projet, sa faisabilité et la motivation du candidat ;
- Satisfaire à un positionnement lors d'une mise en pratique en cas de diplôme inférieur à un niveau 4.

Passage en commission de recrutement pour les personnes cherchant un financement Conseil Régional de Normandie.

TARIFS

Le coût est établi selon la durée du parcours et les modules de formations choisis (nous contacter pour un devis).

FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

Financements possibles :

- Places conventionnées Conseil Régional de Normandie ;
- Compte Personnel de Formation ;
- Financement par France Travail ;
- CPF de transition professionnelle auprès d'un OPCO ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement avec abondement CPF ou France Travail.

Rémunération possible selon votre statut.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Benoit DAVIGNON - Responsable Formation ;
- Edwige PESNEL - Assistante Formation.

CONTENU

- Introduction au monde vivant ;
- Connaître et comprendre le contexte de l'activité agricole ;
- Élaborer une stratégie d'entreprise ;
- Sécuriser la vie personnelle et professionnelle des acteurs de l'entreprise agricole ;
- Préserver la vie de sol et la biodiversité ;
- Évaluer le système dans une démarches agroécologique ;
- Analyser les résultats et assurer la pérennité économique de l'entreprise agricole ;
- Mettre en marché ses produits.

Individualisation du plan de formation selon votre projet d'installation :

- du module de production principale : élevage, maraîchage, équin, grandes cultures, PPAM, arboriculture, etc. ;
- et des 2 modules UCARE. Par exemple : conduire un rucher, transformer les PPAM, fabriquer du cidre, produire des champignons, animation à la ferme, construire un bâtiment écologique, cueillette de PAM, transformation fromagère, élaboration de la bière, etc.

VALIDATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

La formation prépare aux 5 blocs de compétences et aux deux UCARE (adaptation régionale à l'emploi). Chaque bloc peut être validé séparément mais il faut valider les 5 blocs et les 2 UCARE pour valider le diplôme.

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Épreuves orales d'explicitation de pratiques ;
- Diagnostic explicité oral de l'entreprise agricole ;
- Jeux de rôles.

L'entreprise de stage est le support de nombreuses évaluations.
Remédiation possible pendant l'année en cas de non validation d'un bloc de compétences.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Possibilité de faire la formation soit sur l'année civile soit sur l'année scolaire ;
- Formation multimodale avec des temps à distance depuis une plateforme de formation, des regroupements en centre de formation, de la pratique en milieu professionnel et du tutorat avec des professionnels pour accompagner votre projet d'installation ;
- Individualisation des parcours et de votre calendrier de formation en fonction de votre projet ;
- Choix de production principale et d'UCARE possible entre une vingtaine de module en fonction des places disponibles grâce à des partenariats avec d'autres CFPPA ;
- Accompagnement dans la constitution des dossiers de financements de la formation.

SUITES DE PARCOURS POSSIBLES

Ce diplôme vise principalement à l'installation (création ou reprise d'exploitation) agricole. Vous pouvez découvrir quelques réalisations de nos anciens stagiaires dans le lien suivant :
https://cfppa.le-robillard.fr/nos-anciens-stagiaires/

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez plus d'informations (modalités pédagogiques et d'adaptation de parcours, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, satisfaction) ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

BREVET PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE CIDRICOLE

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Cette formation diplômante de niveau 4, inscrite au **RNCP** (n°**38093**, voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), prépare à l'exercice du métier de responsable d'entreprise agricole et permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole.

OBJECTIFS

L' objectif de la formation est de permettre aux bénéficiaires d'acquérir les compétences suivantes :

- Se situer en tant que professionnel ;
- Piloter le système de production d'un atelier cidricole ;
- Conduire le processus de production dans l'agroécosystème ;
- Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise ;
- Valoriser les produits ou services de l'entreprise ;
- UCARE : Transformer la production de fruits à cidre et une 2nde UCARE à déterminer.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum + justifier d'1 an de pratique professionnelle dans n'importe quel secteur (ou autre situation : justifier d'1 an d'activité professionnelle agricole ou justifier de trois années de pratique professionnelle dans un autre secteur) ;
- Pour les demandeurs d'emploi, avoir un projet validé par France Travail et être sorti de formation initiale depuis au moins 9 mois.

DURÉE

10 mois - 980 h en moyenne de formation en multimodalité et 8 ou 11 semaines de stage (à déterminer selon votre statut).

DÉLAIS D'ACCÈS À L'ACTION

Rentrée en septembre (formation en année scolaire).

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature avec CV et lettre de motivation décrivant le projet ;
- Entretien individuel afin d'évaluer le réalisme du projet, sa faisabilité et la motivation du candidat ;
- Satisfaire à un positionnement lors d'une mise en pratique en cas de diplôme inférieur à un niveau 4.

Passage en commission de recrutement pour les personnes cherchant un financement Conseil Régional de Normandie.

TARIFS

Le coût est établi selon la durée du parcours et les modules de formations choisis (nous contacter pour un devis).

FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

Financements possibles :

- Places conventionnées Conseil Régional de Normandie ;
- Compte Personnel de Formation ;
- Financement par France Travail ;
- CPF de transition professionnelle auprès d'un OPCO ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement avec abondement CPF ou France Travail.

Rémunération possible selon votre statut.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Benoit DAVIGNON - Responsable Formation ;
- Edwige PESNEL - Assistante Formation.

CONTENU

- Introduction au monde vivant ;
- Connaître et comprendre le contexte de l'activité agricole ;
- Élaborer une stratégie d'entreprise ;
- Sécuriser la vie personnelle et professionnelle des acteurs de l'entreprise agricole ;
- Préserver la vie de sol et la biodiversité ;
- Évaluer le système dans une démarches agroécologique ;
- Analyser les résultats et assurer la pérennité économique de l'entreprise agricole ;
- Mettre en marché ses produits.

Individualisation du plan de formation selon votre projet d'installation en production cidricole :

- Module de production principale : conduite d'un verger cidricole ;
- Et des 2 modules UCARE : transformation en produits cidricoles puis choix du second UCARE comme par exemple : conduire un rucher, produire des champignons, animation à la ferme, construire un bâtiment écologique, élaboration de la bière, etc.

VALIDATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

La formation prépare aux 5 blocs de compétences et aux deux UCARE (adaptation régionale à l'emploi). Chaque bloc peut être validé séparément mais il faut valider les 5 blocs et les 2 UCARE pour valider le diplôme.

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Épreuves orales d'explicitation de pratiques ;
- Diagnostic explicité oral de l'entreprise agricole ;
- Jeux de rôles.

L'entreprise de stage est le support de nombreuses évaluations.

Remédiation possible pendant l'année en cas de non validation d'un bloc de compétences.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Intervenants professionnels reconnus ;
- Formation multimodale avec des temps à distance depuis une plateforme de formation, des regroupements en centre de formation, de la pratique en milieu professionnel et du tutorat avec des professionnels pour accompagner votre projet d'installation ;
- Individualisation des parcours et de votre calendrier de formation en fonction de votre projet ;
- Accompagnement dans la constitution des dossiers de financements de la formation.

SUITES DE PARCOURS POSSIBLES

Ce diplôme vise principalement l'installation agricole. Vous pouvez découvrir quelques réalisations de nos anciens stagiaires dans le lien suivant :
https://cfppa.le-robillard.fr/nos-anciens-stagiaires/

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

TITRE DE CIDRICULTEUR

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Le Titre de Cidriculteur est une formation certifiante de niveau 5, accessible en formation continue et en apprentissage (RNCP n°**39119** - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour gérer un verger cidricole, de sa création à la récolte ;
- Maîtriser le processus complet de production cidricole, incluant le pressage des fruits, la fermentation, l'embouteillage et le stockage des produits finis ;
- Acquérir les compétences nécessaires pour définir une stratégie de développement globale cohérente pour l'entreprise cidricole ;
- Comprendre les principes fondamentaux de la distillation et les appliquer à l'élaboration de spiritueux cidricoles.

PUBLIC VISÉ

- Candidats ayant un projet de création / reprise d'entreprise cidricole ;
- Candidats souhaitant se professionnaliser au sein de la filière cidricole (projet de salariat) ;
- Salariés de la filière souhaitant développer de nouvelles compétences.

PRÉ-REQUIS

- Avoir 18 ans minimum ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

DURÉE

- 700 heures de formation ;
- 420 heures en entreprise cidricole.

DÉLAIS D'ACCÈS À L'ACTION

Rentrée en septembre pour un parcours complet sous réserve de places disponibles. Aménagement possible du calendrier selon individualisation.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature avec CV et lettre de motivation décrivant le projet professionnel ;
- Entretien individuel afin d'évaluer le réalisme du projet, sa faisabilité et la motivation du candidat.

TARIFS, FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

Le coût est établi selon la durée du parcours et les modules de formations choisis (nous contacter pour un devis).

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CONTENU

- Conduire le verger cidricole (création et/ou renouvellement, suivi, entretien du verger, récolte) ;
- Élaborer les produits cidricoles (pressage, transformation des moûts, embouteillage et stockage des produits finis) ;
- Piloter l'entreprise cidricole (définition de la stratégie globale, de la stratégie marketing et commerciale et gestion des ressources humaines et de la réglementation liée à l'activité) ;
- Produire des spiritueux cidricoles (distillation et élevage).

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

VALIDATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Possibilité de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, nous contacter pour plus de renseignements.

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

Bloc : Conduire le verger cidricole

- Analyse d'un verger existant et proposition de solutions techniques pour un changement d'orientation, présentation de l'analyse à l'oral avec support devant un jury de professionnels ;
- Mise en situation réelle d'observation de verger.

Bloc : Élaborer les produits cidricoles

- Réalisation de fiches de tâches synthétiques sur les pratiques cidricoles fondamentales et évaluation orale lors d'un entretien oral devant un jury de professionnels ;
- Épreuve pratique de dégustation et d'analyse de moût et de cidre.

Bloc : Piloter l'entreprise cidricole

- Analyse et commentaire du business plan d'une entreprise d'accueil ou du projet d'installation soutenu oralement.

Bloc : Produire des spiritueux cidricoles

- Réalisation d'une fiche de tâche détaillant la distillation et présentation lors d'une évaluation orale, incluant le protocole de vieillissement envisagé.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation hybride (présentiel et distanciel) complète en cidriculture et spiritueux cidricoles : création et gestion d'un verger dans le respect de l'environnement. Maîtrise de la production de produits cidricoles, de la récolte à l'embouteillage, en garantissant qualité et hygiène. Apprentissage du pilotage d'une entreprise cidricole en définissant une stratégie durable et économiquement viable.
- Mises en situation pratique au hall cidricole et dans les vergers ;
- Tutorat chez des cidriculteurs ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière ;
- Modularisation et individualisation des parcours possible.

SUITE DE PARCOURS

Cette formation vise une insertion directe.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cidrier(ère) / Cidriculteur(trice) ;
- Responsable d'exploitation cidricole ;
- Responsable de production cidricole ;
- Maître / Maîtresse de chai.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

LICENCE PROFESSIONNELLE MENTION PRODUCTIONS ANIMALES

PARCOURS CONSEILLER EN ÉLEVAGE SPÉCIALITÉ BIEN-ÊTRE ANIMAL (BEA)

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

En partenariat avec le CNAM, le CFPPA propose une licence Conseiller en Élevage spécialité Bien-Être Animal (BEA), **accessible en apprentissage et en formation continue.**

Cette **formation diplômante de niveau 6**, unique en France, est inscrite au RNCP (n°**40718** - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40718/).

Elle permet de former des conseillers en élevage avec des compétences en éthologie et en évaluation du BEA dans les 6 espèces d'élevage : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles.

le cnam Normandie

OBJECTIFS

Connaissances :

- Acquérir des connaissances sur le comportement animal (éthologie) et les produits animaux ;
- Approfondir ses connaissances zootechniques de terrain : alimentation, santé intégrée, reproduction, génétique, productions fourragères, etc. ;
- Comprendre l'approche systémique de l'entreprise agricole ;
- Comprendre l'environnement technique et commercial de l'entreprise agricole ;
- Acquérir des techniques d'audit et de conseil ;
- Acquérir une méthodologie de gestion de projet.

Compétences :

- Réaliser des évaluations du BEA en élevage ;
- Conseiller et suivre des mises en place de pratiques d'améliorations du BEA ;
- Accompagner les entreprises agricoles dans la mise en place du changement (pratiques, systèmes, etc.) ;
- Réaliser des suivis techniques ;
- Réaliser des diagnostics d'entreprise agricole ;
- Mener et participer à la gestion collective d'un projet.

PRÉ-REQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les pré-requis :

- Avoir 18 ans minimum ;
- Être titulaire d'un BTSA ou d'un autre diplôme de niveau 5 (bac+2) ;
- Être physiquement apte à exercer le métier.

CONDITIONS D'ENTRÉE

- Prochaine rentrée en septembre prochain ;
- Envoi du CV et lettre de motivation ;
- Passer un entretien de motivation.

TARIFS, FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

- 7830 € TTC

Nous contacter pour les financements possibles.

DURÉE

- 560 heures sur 16 semaines de formation ;
- Stage(s) alterné(s) en entreprise ou expérience significative en entreprise (6 mois ETP).

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

le cnam
Normandie

RESPONSABLE DE LA FORMATION

- Céline LEMIGNIER

CONTENU

- UE1 : Communication et conseil en élevage ;
- UE2 : Anglais de spécialité ;
- UE3: Analyse de l'environnement technico-économique, écologique et social de l'entreprise agricole et rurale ;
- UE4 : Connaissance de l'animal et de ses produits ;
- UE5 : Diagnostic de l'entreprise et de ses élevages ;
- UE6 : Marketing et négociaiton conseiller en élevage ;
- UE7 : Les leviers techniques d'action du conseil en élevage ;
- UE8 : Gestion de projet en situation de conseil en élevage.

BLOC DE COMPÉTENCES

Deux blocs de compétences sont disponibles sur moncompteformation.gouv.fr :

- UE4 : Connaissance de l'animal et de ses produits ;
- UE7 : Les leviers techniques d'action du conseil en élevage.

LES PLUS DE LA FORMATION

- Le bien-être des animaux et des éleveurs occupe une place centrale tout au long de cette formation ;
- Plateau technique équipé : élevage bovin et centre équestre ;
- Formations sur les 6 espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, volailles et équins ;
- Intervenants professionnels ;
- Nombreuses mises en situation de terrain avec nos partenaires professionnels.

POURSUITE D'ÉTUDES

Possible en école d'ingénieurs, Master, CS, etc.

DÉBOUCHÉS

- Conseiller élevage ;
- Contrôleur-Auditeur ;
- Technicien spécialisé en élevage ;
- Éleveur ;
- Formateur.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

LICENCE PROFESSIONNELLE SCIENCES, TECHNOLOGIE, SANTÉ - MENTION GÉNIE DES PROCÉDÉS POUR L'ENVIRONNEMENT - PARCOURS AMÉNAGEMENT ET GESTION DES RESSOURCES EN EAU

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Le détenteur de cette licence, **organisée en partenariat avec le CNAM,** est un spécialiste de l'eau et peut accéder à des emplois dans les collectivités territoriales (communes, conseils départementaux, etc.), les administrations, les sociétés d'aménagement, de distribution ou d'exploitation de réseaux, les syndicats intercommunaux, les bureaux d'études, ou dans le secteur industriel.

Cette formation **diplômante de niveau 6** est inscrite au RNCP (n°**40983** - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40983/), **accessible en apprentissage et en formation continue**. Les secteurs d'activité concernés englobent les aspects techniques, juridiques et comptables de l'assainissement, de l'eau potable ou de l'aménagement d'un bassin versant.

OBJECTIFS

Former des techniciens en aménagement et gestion des ressources en eau afin de leur faire acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la protection de l'environnement en maîtrisant les ressources ;
- Contribuer à la mise en place et au fonctionnement des filières de production et de traitement des eaux ;
- Prendre en compte la sécurisation, la régulation et la diversification de la ressource en eau ;
- Améliorer la qualité des eaux dans un souci de santé publique, de qualité de vie et de sauvegarde de la vie aquatique ;
- Améliorer la prévention et la gestion collective des risques par des approches globales de bassin versant.

PRÉ-REQUIS

La formation est ouverte à toute personne présentant les pré-requis :

- Avoir 18 ans minimum ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 5 dans le milieu agricole ;
- Être titulaire d'un BTSA ou d'un autre diplôme de niveau 5 (bac+2) ;
- Être physiquement apte à exercer le métier.

CONDITIONS D'ENTRÉE

- Prochaine rentrée en septembre prochain ;
- Envoi du CV et lettre de motivation ;
- Passer un entretien de motivation.

TARIFS, FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

- 9200 € TTC

Nous contacter pour les financements possibles.

DURÉE

- 525 heures sur 15 semaines de formation ;
- Stage(s) alterné(s) en entreprise ou expérience significative en entreprise (6 mois ETP).

RESPONSABLE DE LA FORMATION

- Clara DEWAELE

le cnam Normandie

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

le cnam
Normandie

CONTENU

- Méthodologie et culture scientifique ;
- Législation, risques et conduite de projet environnemental ;
- Gestion des ressources naturelles et relations avec le territoire ;
- Techniques et outils du traitement des eaux ;
- Technologies liées au traitement des eaux ;
- Collecte et traitement des eaux usées ;
- Anglais professionnel.

À ceci s'ajoutent les périodes en entreprise, un projet tutoré en équipe et un mémoire d'apprentissage.

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette licence a pour objectif l'insertion professionnelle immédiate de ses diplômés. Cependant, les meilleurs apprentis de la LP AGREau ont la possibilité d'intégrer des Écoles d'Ingénieurs ou des Masters concernés par le traitement ou la gestion de l'eau.

DÉBOUCHÉS

- Chargé exploitation réseaux eau potable ;
- Technicien en analyse de pollution ;
- Chargé exploitation usine eau potable ;
- Contrôleur de dispositif d'assainissement autonome ;
- Conducteur de station d'épuration.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

CONDUIRE LE VERGER CIDRICOLE

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC01** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs de :

- Raisonner l'implantation du verger selon le mode de conduite retenu ;
- Implanter un verger ;
- Réaliser le suivi du verger ;
- Mettre en œuvre les itinéraires techniques adaptés ;
- Organiser la récolte ;
- Réaliser la récolte.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- Particuliers ;
- Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- Agriculteurs intéressés par une diversification ;
- Salariés agricoles désireux de conduire un verger cidricole.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Inscription avant l'entrée en formation ;
- Formation de fin septembre à mi-mai.

DURÉE

- 210 heures en centre réparties sur 6 semaines de septembre à mai et 105 heures de stage à réaliser.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 3150 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement ;
- Rémunération possible selon votre statut.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité
RÉGION NORMANDIE
le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CONTENUS

- **Raisonner l'implantation du verger** selon le mode de conduite retenu en vue d'atteindre les objectifs de production ;
- **Implanter un verger**, après avoir préalablement préparé les scions, les sols et le jalonnement des parcelles pour obtenir un verger durable et pérenne ;
- **Réaliser le suivi du verger** en s'appuyant le cas échéant sur un système de veille sanitaire individuel ou collectif de manière à décider des interventions culturales à mettre en œuvre ;
- **Mettre en œuvre les itinéraires techniques adaptés**, éventuellement en appliquant les traitements phytosanitaires ou méthodes alternatives et complémentaires dans le respect de l'environnement et de la réglementation, en vue de favoriser le développement et la croissance de l'arbre ;
- **Organiser la récolte** dans le but de ramasser des fruits de qualité optimale ;
- **Réaliser la récolte** en vue de disposer d'une matière première saine, loyale et marchande pour sa propre production ou pour la commercialisation.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Mises en situation pratique au hall cidricole et dans les vergers ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

ÉLABORER DES PRODUITS CIDRICOLES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC02** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs :

- D'extraire le moût ;
- De contrôler le moût obtenu ;
- De réaliser les travaux de cave ;
- D'assembler les produits intermédiaires ;
- De mettre en œuvre le chantier d'embouteillage en fonction du produit fini ;
- De préparer les produits finis.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- Particuliers ;
- Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- Agriculteurs intéressés par une diversification ;
- Salariés agricoles désireux d'élaborer des produits cidricoles.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Inscription avant l'entrée en formation ;
- Formation de mi-octobre à mi-mars.

DURÉE

- 210 heures en centre réparties sur 6 semaines d'octobre à mars et 105 heures de stage à réaliser.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 3150 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement ;
- Rémunération possible selon votre statut.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

À consommer avec modération

CONTENUS

- **Extraire le moût** dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales, afin d'obtenir un moût de qualité ;
- **Contrôler le moût obtenu**, en réalisant et en interprétant toutes les analyses nécessaires, afin de déterminer les orientations et les opérations à réaliser jusqu'à la clarification pré-fermentaire ;
- **Réaliser les travaux de cave**, en choisissant les techniques adéquates, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue de concevoir des produits intermédiaires ;
- **Assembler les produits intermédiaires**, en les ayant préalablement dégustés et analysés, en tenant compte des objectifs fixés ou des innovations recherchées, en vue d'obtenir des produits prêts pour l'embouteillage ;
- **Mettre en œuvre le chantier d'embouteillage** en fonction du produit fini pour atteindre les objectifs qualitatifs souhaités ;
- **Préparer les produits finis** en vue de leur commercialisation.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Mises en situation pratique au hall cidricole ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

PILOTER L'ENTREPRISE CIDRICOLE

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC03** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs :

- Construire la stratégie de l'entreprise ;
- Satisfaire les obligations administratives, fiscales et professionnelles ;
- Définir une stratégie commerciale et marketing ;
- Commercialiser les produits ;
- Planifier les activités de l'entreprise ;
- Gérer le personnel ;
- Réaliser les tâches administratives et financières en lien avec les achats et/ou les ventes ;
- Gérer les stocks.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- Particuliers ;
- Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- Agriculteurs intéressés par une diversification.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Inscription avant l'entrée en formation ;
- Formation de septembre à juin.

DURÉE

- 210 heures en centre réparties sur 6 semaines de septembre à juin et 105 heures de stage à réaliser.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 3150 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement ;
- Rémunération possible selon votre statut.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CONTENUS

- **Construire la stratégie de l'entreprise**, en prenant en compte les principaux acteurs, partenaires et signes qualité de la filière afin de concevoir une entreprise performante et durable ;
- **Satisfaire les obligations administratives, fiscales et professionnelles**, en ayant défini au préalable le statut juridique, social et fiscal le plus adapté à l'activité envisagée ;
- **Définir une stratégie commerciale et marketing** selon les circuits de distribution retenus, en assurant une veille permanente sur les évolutions du marché, afin de créer une gamme cidricole cohérente ;
- **Commercialiser les produits**, en valorisant l'image de l'entreprise à l'aide de différents outils de communication, en menant des actions de prospection et/ou de fidélisation des clients dans le but de développer son portefeuille clients et son chiffre d'affaires ;
- **Planifier les activités de l'entreprise**, en identifiant les besoins en compétences, en établissant un calendrier de travail et en organisant les différents chantiers de manière à maintenir l'efficience, les conditions et la qualité de vie au travail ;
- **Gérer le personnel**, en recrutant en amont selon les besoins, en assurant le suivi des formalités administrative pour disposer des compétences nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise ;
- **Réaliser les tâches administratives et financières** en lien avec les achats et/ou les ventes, en anticipant les approvisionnements, en contractualisant avec les fournisseurs et les clients afin de sécuriser la gestion de l'entreprise ;
- **Gérer les stocks**, en réalisant les différents inventaires réglementaires et en s'acquittant des obligations fiscales, professionnelles et douanières de manière à disposer de l'ensemble des éléments devant apparaître dans le bilan annuel.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Mises en situation pratique au hall cidricole ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

PRODUIRE DES SPIRITUEUX CIDRICOLES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC04** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs de :

- Préparer un cidre à distiller ;
- Conduire la distillation ;
- Élever les eaux de vie ;
- Effectuer les traitements de finition.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- Particuliers ;
- Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- Agriculteurs intéressés par une diversification ;
- Salariés agricoles désireux de produire des spiritueux.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Inscription avant l'entrée en formation ;
- Formation de fin-mars à mi-avril.

DURÉE

- 105 heures dont 70 heures en présentiel au Robillard et 35 heures de stage en entreprise.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 1260 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement ;
- Rémunération possible selon votre statut.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

CONTENUS

- **Préparer un cidre à distiller** :
  - Sélectionner les moûts en amont ;
  - Adapter la durée de fermentation ;
  - Définir le moment de distillation ;
  - Réaliser les contrôles analytiques et organoleptiques ;
  - Respecter les éventuels cahiers de charges, afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques nécessaires en amont de la distillation.

- **Conduire la distillation** :
  - Choisir le mode de distillation adapté ;
  - Réguler la distillation en fonction du cidre à distiller ;
  - Préparer et vérifier l'alambic ;
  - Réaliser la chauffe ;
  - Surveiller les courbes de températures, en refroidissant le cas échéant ;
  - Stocker l'eau de vie recueillie ;
  - Contrôler les volumes obtenus ainsi que le titre alcoométrique volumique ;
  - Respecter les règles de sécurité, pour obtenir une eau de vie aux qualités organoleptiques recherchées.

- **Élever les eaux de vie** :
  - Déterminer un protocole de vieillissement ;
  - Choisir les contenants au niveau qualitatif et quantitatif ;
  - Mettre en fûts, en réalisant le mutage le cas échéant ;
  - Réaliser des dégustations et des mesures de volumes périodiques ;
  - Réaliser les réductions ;
  - Réaliser les différents inventaires ;
  - Contrôler l'ambiance du chai ;
  - Respecter les éventuels cahiers des charges et la réglementation, pour satisfaire les objectifs commerciaux.

- **Effectuer les traitements de finition** :
  - Réaliser les assemblages, la réduction finale éventuelle, la filtration à basse température si nécessaire, les ajouts éventuels, permettant de corriger la couleur et la rondeur, la stabilisation du produit ;
  - Réaliser les contrôles ;
  - Respecter la réglementation en vigueur, pour assurer la commercialisation des eaux de vie.

À consommer avec modération

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Mises en situation pratique au hall cidricole ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

MODALITÉS PRATIQUES

Restauration sur place possible (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

FABRIQUER SON CIDRE ET SON JUS DE POMME

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation qualifiante. De la récolte à la mise en bouteille, découvrez les règles essentielles pour obtenir un jus de pomme ou un cidre de qualité dans le cadre d'une petite production artisanale. Une **attestation de formation** vous sera délivrée à l'issue de la formation.

OBJECTIFS

- Comprendre les étapes clés de la production (choix des pommes, extraction du jus, fermentation, assemblage, conservation) ;
- Déceler et prévenir les altérations pour garantir un produit stable et de qualité ;
- Identifier les matériels et équipements nécessaires à chaque étape ;
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour élaborer son jus de pomme et son cidre.

PUBLIC VISÉ

- Producteurs agricoles souhaitant diversifier leur activité ;
- Particuliers passionnés par les produits locaux et naturels.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire. Cependant, une sensibilité aux processus agroalimentaires ou une expérience agricole constitue un atout.

DURÉE

70 heures dont 14h en présentiel au CFPPA Le Robillard.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Nous contacter.

TARIFS

980 € TTC

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CONTENU

- Introduction aux enjeux de la filière cidricole : quelques chiffres clés, les appellations et labels de qualité (AOC, AOP) ;
- Choix des variétés des pommes à cidre et des pommes à jus : choisir les variétés adaptées à ses objectifs (jus ou cidre) et évaluer la qualité et la maturité des fruits ;
- Clarification pré-fermentaire : clarifier ses produits (dépectiniser) en fonction des objectifs visuels du jus de pomme et la méthode d'élaboration du cidre ;
- Maîtriser la fermentation : contrôler et maîtriser la fermentation alcoolique pour assurer la stabilité bactérienne et fermentaire ;
- Effervescence et mise en bouteille : réussir la prise de mousse naturelle et assurer une mise en bouteille optimale. Appréhender des méthodes alternatives ;
- Contrôles et dégustations : analyser la qualité, reconnaître les défauts, et s'initier à la dégustation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Une évaluation permettant d'établir un bilan des acquis est réalisée en fin de formation ;
- Une attestation de formation est délivrée à l'issue de la formation ;
- Une enquête de satisfaction est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

Formation avec regroupement pratique sur le Hall cidricole avec initiation à la dégustation : caractériser les cidres et identifier les principaux défauts, réalisation des analyses clés et pratiques de filtration.

SUITE DE PARCOURS

Ce module de formation court est sans visée de poursuite d'étude.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation continue pour adultes

TAILLE DE VERGERS CIDRICOLES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation qualifiante. Appréhender la **taille des pommiers**, un **geste clé pour gagner en autonomie et en employabilité** en verger cidricole ! Une **attestation de formation** vous sera délivrée à l'issue de la formation

OBJECTIFS

- Analyser la physiologie d'un arbre fruitier pour choisir la taille adéquate et adaptée au verger cidricole ;
- Réaliser une taille en verger en appliquant les gestes techniques et les règles de sécurité.

MODES DE VALIDATION

Formation qualifiante. Une **attestation de formation** vous sera délivrée à l'issue de la formation.

PUBLIC VISÉ

Cette formation est spécifiquement conçue pour les opérateurs en vergers cidricoles, débutants ou sans expérience préalable en arboriculture.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis technique n'est exigé ;
- Aptitude à la marche et au travail physique en extérieur, par tous temps (la formation se déroule en verger).

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Formation prévue les 27 et 28 novembre 2025 au CFPPA Le Robillard ;
- Contactez-nous pour un examen de votre demande.

DURÉE

14h en présentiel au CFPPA Le Robillard.

TARIFS ET FINANCEMENTS

Nous contacter.

Cette formation n'est pas éligible au CPF. Cependant, d'autres financements sont possibles :

- OPCO selon le statut ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Benoit DAVIGNON - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

CONTENUS

- Lecture de l'arbre, principes de taille de formation et de renouvellement ;
- Cycle de développement du pommier et lien avec la production cidricole ;
- Tour du verger : repérage des variétés, zones à risque, choix des branches, etc. ;
- Taille de fructification et taille en vert ;
- Utilisation et entretien des outils (sécateurs, scies, etc.).

MODE D'ÉVALUATION

- Une évaluation en situation de taille est proposée aux participants afin d'établir un bilan des acquis ;
- Une attestation de formation est délivrée à l'issue de la formation ;
- Une enquête de satisfaction est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

CONDUIRE UN RUCHER DE MOINS DE 30 RUCHES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence (UCARE inscrit au **RNCP n°38093BC06** fait partie du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA, RNCP n°38093 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), sous l'intitulé : Réaliser les opérations de production de miel et/ou de gelée royale de l'atelier apicole.

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le BPREA si vous effectuez les six autres blocs de compétences du BP.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est de permettre aux utilisateurs de mettre en place et de conduire un rucher de moins de 30 ruches :

- Élaborer l'itinéraire technique de la production ;
- Réaliser les travaux de l'atelier de production.

PUBLIC VISÉ

- Particulier ;
- Stagiaire BPREA ;
- Agriculteur ;
- Salarié agricole .

La formation est ouverte aux personnes présentant les pré-requis.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et l'outil informatique ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Entrée/sortie permanente, inscription à partir de septembre ;
- Contactez-nous pour un examen de votre demande.

DURÉE

70 heures dont 56h à distance et 14h de pratique en présentiel chez un apiculteur.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 980 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Dominique GARRITAN - Responsable Formation ;
- Émilie RODEIRON - Assistante Formation.

CONTENUS

- Règles d'implantation et d'aménagement d'un rucher ;
- Approche des différentes races et écotypes d'abeilles ;
- Organisation et réalisation des opérations liées à la conduite des colonies : nourrissement, suivi sanitaire, potentiel productif, prévention de l'essaimage, hivernage ;
- Organisation et réalisation des opérations liées à la récolte :
  - Extraction du miel ;
  - Travail du miel ;
  - Conditionnement et stockage.
- Principes et règles d'hygiène ;
- Mode de conduite de l'activité avec un cahier des charges de l'apiculture bio.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation multimodale avec théorie à distance sur plateforme et pratique en milieu professionnel ;
- Suivi et accompagnement par un apiculteur ;
- Rythme et calendrier individualisés.

MODE D'ÉVALUATION

- Jalon intermédiaire : quiz en ligne ;
- Evaluation finale : oral à partir d'une pratique réalisée en situation ;
- Attestation de suivi de formation individuelle en fin de parcours ;
- Si réussite à l'évaluation : attestation de validation du bloc de compétence.

MODALITÉS PRATIQUES

Formation à distance.

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

APICULTEUR AVANCÉ : RÉUSSIR LA PRODUCTION D'ESSAIMS ET L'ÉLEVAGE DE REINES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence (UCARE inscrit au **RNCP n°38093BC06** fait partie du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA, RNCP n°38093 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), sous l'intitulé : Réaliser les opérations de production de reines et d'essaims de l'atelier apicole.

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le BPREA si vous effectuez les six autres blocs de compétences du BP.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est de réaliser les opérations de production de reines et d'essaims de l'atelier apicole.

PUBLIC VISÉ

- Particulier ;
- Stagiaire BPREA ;
- Agriculteur ;
- Salarié agricole.

La formation est ouverte aux personnes présentant les pré-requis.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et l'outil informatique ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier ;
- Connaissances préalables sur les bases de la production apicole (test de positionnement).

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Entrée/sortie permanente, inscription à partir de septembre ;
- Contactez-nous pour un examen de votre demande.

DURÉE

70 heures dont 56h à distance et 14h de pratique en présentiel chez un apiculteur.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 980 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Dominique GARRITAN - Responsable Formation ;
- Émilie RODEIRON - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

CONTENUS

- Enjeux actuels de l'apiculture et de la production de reines et d'essaims ;
- Création de colonies (clés de réussite, organisation et techniques de division) ;
- Élevage de reines (sélection, greffage et suivi jusqu'à la ponte) ;
- Organisation du rucher et réaction face à des imprévus ;
- Conclusion et perspectives : bonnes pratiques et adaptation aux défis environnementaux.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation multimodale avec théorie à distance sur plateforme et pratique en milieu professionnel ;
- Suivi et accompagnement par un apiculteur ;
- Rythme et calendrier individualisés.

MODE D'ÉVALUATION

- Jalon intermédiaire : quiz en ligne ;
- Évaluation finale : oral à partir d'une pratique réalisée en situation ;
- Attestation de suivi de formation individuelle en fin de parcours ;
- Si réussite à l'évaluation : attestation de validation du bloc de compétence.

MODALITÉS PRATIQUES

Formation à distance.

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

CONDUIRE UN ELEVAGE DANS LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX ET DES ELEVEURS

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence (UC3 inscrit au **RNCP n°38093BC03** fait partie du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA, RNCP n°38093 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), sous l'intitulé : Conduire le processus de production dans l'agroécosystème

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le BPREA si vous effectuez les six autres blocs de compétences du BP.

OBJECTIFS

Les objectifs de la formation «**Conduire un élevage dans le respect du bien-être des animaux et des éleveurs pour construire ou aller vers un système d'élevage diversifié**» sont de permettre aux utilisateurs de :

- Raisonner la création ou l'évolution d'un élevage selon le mode de conduite retenu ;
- Mettre en œuvre les schémas de production adaptés ;
- Réaliser la conduite d'élevage ;
- Mesurer la performance technico-économique de son ou ses ateliers élevage.

PUBLIC VISÉ

- Particuliers avec un projet d'installation ;
- Agriculteurs souhaitant se diversifier ;
- Salariés agricoles.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Justifier d'une certification professionelle égale ou supérieure au niveau 3 ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

DURÉE

210 heures dont 56h de regroupement en centre et un stage à réaliser.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Formation de septembre à juin ou de février à décembre.

TARIFS

2520 € TTC

RESPONSABLE DE LA FORMATION

- Céline LEMIGNIER

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

CONTENU

- Élever : concevoir ou adapter son système en fonction des animaux et des éleveurs ;
- Connaitre et raisonner les productions et services rendus par son élevage en maitrisant la réglementation sanitaire ;
- Conduire la reproduction et l'élevage des jeunes, gérer ses reproducteurs et son renouvellement ;
- Conduire l'alimentation de ses animaux, le pâturage et gérer ses ressources fourragères ;
- Construire et conduire la santé de ses animaux ;
- Raisonner les espaces de vie et la biosécurité de son élevage ;
- Construire son système d'élevage en prévoyant ses résultats technico-économiques.

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

Évaluation finale : présentation orale d'un système d'élevage et d'une pratique réalisée en situation professionnelle.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Études des 6 espèces d'élevage : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles ;
- Individualisation du parcours en fonction du projet d'élevage : les espèces étudiées sont uniquement celles du projet ;
- Mises en situation pratique sur la ferme et le centre équestre du centre de formation ;
- Visite d'élevages ;
- Formation selon le Concept «One Welfare» : un seul bien-être.

SUITE DE PARCOURS

Ce module de formation court est sans visée de poursuite d'étude.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

TRANSFORMER LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence (UCARE inscrit au **RNCP n°38093BC06** fait partie du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA, RNCP n°38093 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), sous l'intitulé : Transformer la production de plantes aromatiques, à parfum et médicinales.

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le BPREA si vous effectuez les six autres blocs de compétences du BP.

OBJECTIFS

L'objectif de la formation est de permettre aux bénéficiaires d'acquérir la transformation des plantes aromatiques et médicinales (PAM) issues de culture ou cueillette sauvage pour une valorisation optimale correspondant aux objectifs de l'entreprise, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- particuliers ;
- stagiaires BPREA ;
- agriculteurs ;
- salariés agricoles.

La formation est ouverte aux personnes présentant les pré-requis.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et l'outil informatique ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier ;
- Avoir un projet en lien avec une installation à titre professionnel en PAM.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Lettre de motivation expliquant le projet professionnel en lien avec les PAM ;
- Entrée/sortie permanente, inscription à partir de septembre.

DURÉE

140 heures (105 h à distance + 35 h de regroupement en présentiel) et 105 h de pratique en entreprise.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 1960 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Stéphanie COMMEAU - Responsable Formation ;
- Émilie RODEIRON - Assistante Formation.

CONTENUS

- Procédés de fabrication, matériel, conditionnement et réglementation :
  - des transformations sèches ;
  - de la distillation ;
  - des transformations alcooliques ;
  - des transformations «grasses» ;
  - des autres transformations alimentaires.
- Atelier de transformation : locaux, matériel, hygiène et sécurité (HACCP) ;
- Réglementation et démarche qualité.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation multimodale avec théorie à distance sur plateforme et pratique en milieu professionnel ;
- Suivi et accompagnement par des professionnels du secteur ;
- Rythme et calendrier individualisés.

MODALITÉS PRATIQUES

Formation à distance. Possibilité hébergement et restauration lors de la semaine de regroupement (Ferme d'Escures).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

RÉALISER UNE ACTIVITÉ DE CUEILLETTE DE PLANTES EN MILIEU NATUREL

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

Formation certifiante. Ce bloc de compétence (UCARE inscrit au **RNCP n°38093BC07** fait partie du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA, RNCP n°38093 - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38093/), sous l'intitulé : Conduire une activité de cueillette de plantes aromatiques, à parfum et médicinales en milieu naturel.

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le BPREA si vous effectuez les six autres blocs de compétences du BP.

OBJECTIFS

L'objectif de la formation est de permettre aux bénéficiaires d'élaborer une stratégie de cueillette de plantes aromatiques, à parfum et médicinales en milieu naturel et de mettre en œuvre les opérations liées à la cueillette de ces plantes en milieu naturel.

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- particuliers ;
- stagiaires BPREA ;
- agriculteurs ;
- salariés agricoles.

La formation est ouverte aux personnes présentant les pré-requis.

PRÉ-REQUIS

- Être âgé d'au moins 18 ans ;
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et l'outil informatique ;
- Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Entrée/sortie permanente, inscription à partir de septembre ;
- Entretien individuel.

DURÉE

70 heures dont 35h en présentiel et 35h en distanciel.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- 1260 € TTC

Financements possibles :

- Compte Personnel de Formation ;
- VIVEA ;
- Financement par France Travail ;
- Plan de développement des compétences entreprise ;
- Auto-financement.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Mickaël MARY - Responsable Formation ;
- Émilie RODEIRON - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

CONTENUS

- Découverte des notions de botanique, l'utilisation d'une flore, des familles de plantes à risques et les différents biotopes ;
- Gestion de la ressource végétale sur son territoire : choix des sites de cueillette, collaboration avec d'autres cueilleurs et gestionnaires, décision entre cueillette et mise en culture, suivi des cueillettes et des sites et des ressources ;
- Connaissances sur les bonnes pratiques du cueilleur : réglementation, pratiques de cueillette, gestion du risque sanitaire ;
- Valorisation et commercialisation : préparer sa plante pour valoriser sa cueillette (nettoyage, tri, prémondage, tamisage, conditionnement et stockage).

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation multimodale avec théorie à distance sur plateforme et pratique en milieu professionnel ;
- Suivi et accompagnement par des professionnels du secteur ;
- Rythme et calendrier individualisés.

MODALITÉS PRATIQUES

Formation à distance. Possibilité d'hébergement et de restauration lors de la semaine de regroupement (Ferme d'Escures).

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !

Le Robillard

Formation certifiante - Formation courte continue pour adultes

CERTIPHYTO

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2025

OBJECTIFS

Cette formation est certifiante (voir les n°RS détaillés sur notre site : https://cfppa.le-robillard.fr/formation/certi-phyto/). L'objectif est d'appliquer la réglementation en vigueur quant à l'utilisation des produits phytosanitaires, le choix, l'achat et l'emploi des produits dans le respect des règles de sécurité et de découvrir des méthodes alternatives.

PUBLIC VISÉ

Quel Certiphyto pour quel public ?

- **Décideur en entreprise soumise à agrément** : pour les professionnels appliquant des produits en prestation de services, et ayant des fonctions d'encadrement ou impliqués dans le choix et l'achat de produits ;
- **Décideur en entreprise non soumise à agrément** : pour les professionnels qui utilisent des produits sur leur(s) propre(s) site(s), ayant des fonctions d'encadrement ou impliqués dans le choix et l'achat de produits ;
- **Opérateur** : pour les professionnels uniquement applicateurs, qui ne sont pas impliqués dans le choix des produits ;
- **Mise en vente de produits** : pour les vendeurs de produits à usage professionnel et grand public.

Nous contacter pour déterminer ensemble du Certiphyto qui vous correspond.

Le **Certiphyto est valable 5 ans** et son renouvellement doit être demandé avant sa date limite de fin.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Une référente est à votre écoute pour toutes informations.

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 18 ans.

MODALITÉS D'ENTRÉE

- Prochaines dates de formation : contactez-nous pour un examen de votre demande ;
- Programmation de la formation en fonction du nombre d'inscrits.

DURÉE

Voir la rubrique *Modalités pédagogiques*.

TARIFS ET FINANCEMENTS

- Nous contacter pour un devis selon le Certiphyto choisi ;
- Financement possible par l'OPCO de votre secteur (par exemple VIVEA pour les exploitants agricoles).

RESPONSABLES DE LA FORMATION

- Amélie LALLIER - Responsable Formation ;
- Sandra LANDAIS - Assistante Formation.

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

RÉGION NORMANDIE

le Robillard EPL

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

PRIMO-CERTIFIANT

4 modalités d'obtention offertes :

- **Modalité 1** : validation d'un diplôme agricole de moins de 5 ans donnant une équivalence ;
- **Modalité 2** : suivre une formation en présentielle qui intègre un test de vérification des connaissances d'une durée de 1 à 3 jours selon le Certiphyto ;
- **Modalité 3** : préparation au test de connaissances et éléments de révision en ligne via notre plateforme de formation disponible 1 mois avant puis passage du test de validation sous forme de QCM au CFPPA d'1h30 ;
- **Modalité 4** : venir au CFPPA durant 1h30 passer le test de validation sous forme de QCM.

Pour les modalités 3 et 4, des pré-requis sont demandés sur la maîtrise de base de l'outil information (navigation sur internet).

RENOUVELLEMENT

Les demandes doivent idéalement être faites entre 3 et 6 mois avant la fin de validité de celui-ci (s'il est renouvelé après la date de fin, le nouveau certificat prendra le relai à la date de fin du précédent et non à la date à laquelle il a été passé) :

- en suivant une formation "Renouvellement Certiphyto" de 1 jour sans test ;
- ou en passant un test sous forme de QCM (voir Modalités 3 et 4).

CONTENUS

Commun à tous les types de Certiphyto proposés :

- Réglementation et sécurité environnementale ;
- Santé sécurité de l'applicateur en espace ouvert au public ;
- Réduction de l'usage, méthodes alternatives ;
- Vérification des connaissances.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Enseignants spécialisés et professionnels ;
- Restauration possible sur place ;
- Accompagnement dans la constitution des dossiers de financements de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Délivrance d'une attestation de réussite.

Vous avez 6 mois pour réaliser votre demande de certificat individuel sur le site *www.service-public.fr*
À la fin de la démarche, vous devez déposer en pièce jointe votre attestation, bordereau de score ou diplôme. Une fois votre dossier validé, vous recevrez un mail de la DRAAF avec la référence de votre télédéclaration. Il vous faudra ensuite vous reconnecter sur votre espace et télécharger le courrier du Ministère avec votre numéro de Certiphyto (disponible durant 6 mois).

MODALITÉS PRATIQUES

Restauration sur place accessible en périodes scolaires (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/) pour les formations uniquement.

CONTACT

CFPPA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 06
cfppa.le-robillard@educagri.fr
www.cfppa.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL
02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !