

TRANSFORMER LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 01/2026

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.





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 !