



### Formation destinée à des particuliers.

#### OBJECTIFS


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. Évaluer les performances de l'activité à partir de critères technico économiques.

#### Compétences visées :

- déterminer les caractéristiques botaniques des plantes. Identifier les plantes à cueillir.
- élaborer une démarche de la cueillette en milieu naturel dans le respect de la ressource
- organiser un chantier de cueillette
- réaliser des travaux de cueillette
- valoriser les plantes cueillies, cuisine de plantes comestibles

#### RÉFÉRENCES

- FORMACODE : 21060
- CPF : 2161

 LIEU : Locaux du CFPPA, visite de cueilleurs et de lieux de cueillette

#### DURÉE & RYTHME :


70 heures sur 2 semaines  
Du lundi au vendredi  
8h30-12h00 13h30-17h00


#### PUBLICS CONCERNÉS :

- Particuliers
- Salariés-ées

 Groupe de 12 stagiaires maximum

 PREREQUIS : aucun

 90 % de satisfaction (2025)

 100 % de réussite à l'examen : 16 candidats présentés sur 26 participants (2025)

#### CONTENU DE LA FORMATION

##### 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.

##### 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.

##### Valorisation des produits de la cueillette (14H) :

Distinguer les principales techniques de conditionnement et de transformation des produits de cueillette, plantes sèches, plantes comestibles, distillation. Identifier les principaux circuits de vente et les acteurs de la filière « plantes sauvages ». Identifier la réglementation concernant la commercialisation des plantes.

##### Intervenants-es :

- Jean-François Roussot, paysan Herboriste
- Luc Bernard, cueilleur
- Floriane Richard, cueilleuse
- Magali Amir, ethnobotaniste
- Florent Labussière, formateur PAM et botanique au CFPPA

## RÉFÉRENTS DE LA FORMATION

Isabelle GREGOIRE, référente pédagogique  
04 75 26 90 50 | isabelle.gregoire@educagri.fr

Laetitia TRACOL, référente administrative  
04 75 26 65 93 | laetitia.tracol@educagri.fr

## CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir plus de 18 ans

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Fiche d'inscription à retrouver sur notre site internet :  
[www.cfppa-nyons.fr](http://www.cfppa-nyons.fr)  
Attendre la confirmation d'inscription avant d'effectuer des démarches de financement.

## POURSUITES ET DÉBOUCHÉS

- Activités agricoles
- Installation ou salariat sur une exploitation agricole
- Entreprenariat

**Activité visée** : : Intégration d'une activité de cueillette de PPAM en diversification d'une production principale

## COÛT ET FINANCEMENT

- CPF : 1 050,00€, renvoyer votre bulletin d'inscription et attendre la confirmation d'inscription avant de vous inscrire sur le site [moncompteformation.gouv.fr](http://moncompteformation.gouv.fr) (au moins 15 jours ouvrés avant le démarrage de la formation). Participation forfaitaire obligatoire pour plus d'informations consulter le site <https://www.of.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/actualites/participation-financiere-obligatoire-ce-qui-change-pour-vos-stagiaires>
- Personnel : 1 050,00€, règlement par virement ou par chèque à renvoyer à réception de la confirmation d'inscription
- Autres financements (employeur, France Travail...) : 1 050,00€, un devis vous sera adressé avec la confirmation d'inscription



Formation ouverte à partir de 10 stagiaires,  
le CFPPA se réserve le droit d'annuler la formation  
en cas d'effectif insuffisant.

## VALIDATION DES COMPÉTENCES

Évaluation des acquis des stagiaires : pratique avec entretien d'explicitation basé sur un travail réalisé au cours de la formation.

Au cours de la formation, pour des plantes choisies, vous indiquerez leurs caractéristiques botaniques et expliquerez les différentes conditions, précautions et opérations relatives à sa cueillette dans son biotope, le cadre réglementaire de sa commercialisation et réaliserez les gestes de cueillette.

Validation de l'UCARE Conduire une activité de cueillette de plantes aromatiques, à parfum et médicinales en milieu naturel du BPREA (N° RNCP 38093 | Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, date de publication 13/10/2023)

Évaluation de la satisfaction des stagiaires : bilan écrit en fin de formation.

## MATÉRIELS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Terrain pédagogique 1.4 ha avec bâtiment agricole 180 m<sup>2</sup>, diverses cultures (PPAM, oliviers, vigne...).
- Matériel de cueillette, outils à main.
- Salle informatique et CDI
- Prêt d'ouvrages spécifiques
- Flore et loupe prêtées (caution 20 €).

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Étude de cas, exposés
- Travaux de mise en pratique
- Déplacements sur site de cueillette
- Botanique appliquée

## DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Déplacements à votre charge à prévoir pour les visites. Prévoir une tenue adaptée aux activités de terrain : chaussures de marche, vêtements confortables adaptés à la saison, chapeau et gants. Prévoir également du matériel de prise de notes.

**INFORMATIONS PRATIQUES (hébergement, accessibilité) :**  
**DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET**  
<http://www.levallentin.education/cfppa-nyons>

