



Association pour le Développement  
de l'Apiculture en Pays de la Loire



## INVITATION A LA FORMATION

### « PRODUIRE DES PRODUITS TRANSFORMÉS (NOUGAT, PAIN D'ÉPICES, ...) »

L'ADA Pays de la Loire vous invite à participer à la journée de formation « **Produire des produits transformés (nougat, pain d'épices, ...)** ».

**Lundi 26 et mardi 27 janvier 2026**

**De 9h à 18h**

**MFR Saint-Michel-Mont-Mercure, Rue Godard Saint Michel Mont Mercure, 85700 Sèvremont**

**OBJECTIF :** Apprendre à produire des produits transformés à base de miel: pain d'épices, bonbons, nougat, ...

#### **AU PROGRAMME :**

- Les techniques de production de produits transformés à base de miel
- Mise en application pratique de ces techniques de production
- La réglementation liée
- Commercialiser ses produits transformés

**Formateur :** Yohann Rousseau: apiculteur professionnel en Charente et formateur au CFPPA de Venours.

**Animateur :** Margaux Capillon, animatrice de l'ADA Pays de la Loire.

**Public ciblé :** Apiculteurs professionnels des Pays de la Loire ou porteurs de projets des Pays de la Loire.

**Prérequis :** Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire.

**Durée de la formation :** 14h

**Méthodes de formation :** Présentation, échanges entre participants, exercices pratiques de préparation.

**Méthodes d'évaluation :** Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Aménagement possible sur demande auprès du référent.

**Modalités d'inscriptions :** Via un questionnaire en ligne, à remplir avant le 12 janvier 2026 :

- <https://forms.gle/8sf4oGd2hcLVSEFH8>
- **Délais d'accès :** La date de la formation est fixe, une confirmation de votre inscription vous sera apportée à minima une semaine avant le début de celle-ci.

#### **MODALITES PRATIQUES :**

**Aspects financiers :** Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles, pas de frais supplémentaires pour les adhérents directs à l'ADA Pays de la Loire, qu'ils soient apiculteurs professionnels ou porteurs de projets. Les participants non adhérents à l'ADA devront s'acquitter d'une cotisation exceptionnelle de 60€ par journée de formation s'ils sont éligibles VIVEA et de 120€ par journée de formation sinon.

**Repas du midi :** Restaurant ou pique-nique partagé, les modalités vous seront transmises après l'inscription.

**A prévoir :** Stylo et papier pour la prise de notes. Des produits de nourrissage ou du matériel que vous souhaiteriez présenter aux autres participants.

**Attestation :** Délivrance d'une attestation de formation à la fin du cycle de formation.

**Contact du référent pédagogique et administratif :** Adrian Chartin - 07 76 36 65 50

# PLAN D'ACCÈS

Contact : Margaux Capillon : 07 52 06 33 56

## Adresse :

**MFR Saint-Michel-Mont-Mercure, Rue Godard Saint Michel Mont Mercure, 85700 Sèvremont**

