



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, ...)** ».

Sur deux jours, les 2 et 3 novembre 2026

De 9h à 18h

Lieu : MFR La Sablonnière - 51 Rue Louis Moron, 49320 Brissac Loire Aubance

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.

Animatrice : 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 18 octobre 2026 :

- <https://forms.gle/KJYyDehVxrCpsto8>
- **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 de la MFR

A prévoir : Stylo et papier pour la prise de notes. Des produits transformés 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 : Jérôme Amouraben - 07 76 36 65 50