



AQUAPONIE PROFESSIONNELLE

MODE DE VALIDATION :
NON CERTIFIANT

OBJECTIFS

- Maîtriser chaque compartiment (aquacole, végétal, bactérien),
- Contrôler les paramètres biologiques et chimiques d'un système aquaponique,
- Détecter les carences et maladies
- Maîtriser le bio contrôle, la prophylaxie et les bonnes pratiques d'hygiène,
- Connaître les équipements et les fournisseurs,
- Prévoir et anticiper les contraintes et les clés du succès d'un projet en aquaponie



FORMATION CONTINUE

PRE-REQUIS

- Savoir lire, écrire, compter
- Avoir une bonne forme physique

PUBLICS CONCERNES

personnes travaillant dans le secteur de l'agriculture ou de la pêche/aquaculture

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Entretien

COUT DE LA FORMATION
 1 040 euros TTC par stagiaire
Activité non soumise à la TVA
 (Article 261 4-4a du CGI)

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Capacité d'accueil : 12 stagiaires minimum
 Durée moyenne totale : 4 jours
 • en centre : 28 heures
 • en entreprise : heures
 Période : De janvier à novembre
 Recrutement : septembre

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais pédagogique

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, le référent Handicap est à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifique et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Exploitation
- Salle multimédia
- Salle de cours

TYPE DE VALIDATION

Attestation de formation

FINANCEMENTS PRIS EN CHARGE
 selon le profil du demandeur par

Aide individuelle à la formation pour les demandeurs d'emploi

POLE EMPLOI
 Aide pour les demandeurs d'emploi

OPCO
 pour abondement d'un CPF individuel
 OU CPF Transition professionnelle pour les salariés

CPF individuel + AUTOFINANCEMENT pour les salariés et les demandeurs d'emploi

CONTENU

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

PRÉSENTATION DU CFPPA ET DE SON ENVIRONNEMENT

MODULE 1

Durée : 4 heures

- Accueil, tour de table, présentation de chaque participant (S², production, effectifs de son exploitation, atouts et contraintes, ...).
- Identification des points sensibles de son projet : rendements, maladies, outils, techniques, compétences, ... Partage d'expérience sur les difficultés rencontrées en production et les solutions trouvées

MODULE 2

Durée : 12 heures

- Description de chaque compartiment d'une ferme en aquaponie : bassins d'élevage, pompage, filtration mécanique, biofiltration, oxygénation, supports de culture, ferti-irrigation, serres et éclairage, intrants, ...
- Identification des paramètres clés à surveiller, des moyens et des outils pour leur contrôle : sondes et analyses, logiciels et outils informatiques, automatisation, lutttes biologique et intégrée, ...
- Identifier le contexte et les obstacles d'un projet aquaponique : critères de choix du site, réglementation, exemples de fermes aquaponiques en production, clés du succès

MODULE 3

Durée : 8 heures

- Identification des points sensibles de la ferme en aquaponie
- Mise en place d'outils et de méthodes de prévention
- Contrôle des points sensibles de la production en aquaponie
- Maîtrise de la prophylaxie et des bonnes pratiques d'hygiène

EVALUATION FIN DE FORMATION : Evaluation en situation professionnelle et bilan de la formation

LES INTERVENANTS (Prénom/Nom, qualité et Compétences) :

Félix HAGET, expert-consultant en aquaponie (ingénieur, 10 ans d'expérience dans le domaine)

Jean-Baptiste RAGOT, ingénieur agronome (consultant en aquaponie)

Frédéric GALAN, expert-consultant (ingénieur basé en Guadeloupe)

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Contactez le secrétariat :

- par téléphone au **05.96.65.40.98 / 06.96.24.01.79**

- par mail : cfppa.le-robert@educagri.fr

Ou Mr GALAN au 0690 49 20 40

Consultez notre site internet :

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/cfppa>

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires de formation en présentiel :

7h30 -11h45 / 12h30-14h30

Parking visiteurs

Restauration collective possible uniquement sur le site du ROBERT (sauf pendant les congés scolaires) : tarif 4,35 € le repas