



# 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 (S<sup>2</sup>, 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](mailto: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