

# Une offre de formation pour accompagner mon projet !



Grandes cultures - Polyculture élevage  
Conduite d'exploitation  
Plantes aromatiques et médicinales  
Apiculture  
Agronomie  
Tourisme vert  
Commerce agricole  
Conduite d'engins TP  
Maçonnerie voirie réseaux  
Sécurité

4 structures  
au sein de  
L'EPLEFPA

## L'EPLEFPA, qu'est que c'est ?

### Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles (EPLEFPA)

Directeur : Bruno GARCIA

Directrice adjointe : Patricia BAUDIFFIER



Lycée Général et  
Technologique Agricole  
Xavier BERNARD

CDFAA de la Vienne  
(Centre Départemental de  
Formation d'Apprentis  
Agricole)

CFPPA de Venours  
(Centre de Formation et de  
Promotion Professionnelle  
Agricole)

Exploitation  
Agricole

Directeur CDFAA/CFPPA : Raphaël ROTURIER

# Quelles sont les formations ? (Lycée/CDFAA/CFPPA)

Lycée Xavier  
Bernard

CFA

CFPPA

Scolaire

Apprentissage

Formation Continue  
Adulte

FOAD (Formation  
Ouverte A Distance)

FAD (Formation A  
Distance)

Formations générales et technologiques					
3ème Agricole	★				
Seconde Générale et Technologique	★				
Le Baccalaurat Général – spécialités Biologie, Écologie, Mathématiques, Physique-Chimie	★				
Le Bac STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) : Aménagement ou Production	★				
Formations professionnelles					
Baccalauréat Professionnel CGEA (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) : Polyculture-Elevage	★	★			
Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole Maraîchage-grandes cultures			★		
Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole Apiculture		★	★	★	
Certificat de Spécialisation Apiculture		★	★		
Certificat de Spécialisation Tourisme Vert					★
CAP Conduite d'Engins, Travaux Publics et Carrières		★			
Titre Professionnel Maçon en Voirie et Réseaux Divers		★	★		
Titre Professionnel Canalisateur			★		

Enseignement supérieur					
BTSA ACSE (Analyse, Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole)	★	★			
BTSA APV (Agronomie, Productions Végétales)	★	★			
BTSA Technico-commercial - 2 options : Biens & Services pour l'Agriculture ou Alimentation & Boissons		★			
Formations courtes					
<b>Nouveauté rentrée 2022</b> : Produire et transformer les Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM)			★	★	
<b>Nouveauté rentrée 2022</b> : Produire en maraichage biologique AB			★		
<b>Nouveauté rentrée 2022</b> : Initiation découverte de l'apiculture			★		
<b>Nouveauté rentrée 2022</b> : Action Préparatoire à l'installation			★		
<b>Nouveauté rentrée 2022</b> : Action de Sécurisation à l'installation			★		
Certiphyto / Certibiocide (primo/renouvellement)			★		
Autorisation de Conduite d'Engins Travaux Publics			★		
Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)			★		
Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP-IBC)			★		
Modules Titre Pro Maçon Voirie Réseaux Divers (MVRD)			★		
Signalisation Temporaire de Chantiers			★		
Lecture de Plans Techniques			★		
VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)					
Permet de faire reconnaître son expérience professionnelle, sociale ou bénévole en vue de l'obtention d'un diplôme, d'un titre ou d'un certificat de qualification professionnelle.					
<i>Offre complète de restauration et d'hébergement</i>					

# Exploitation agricole



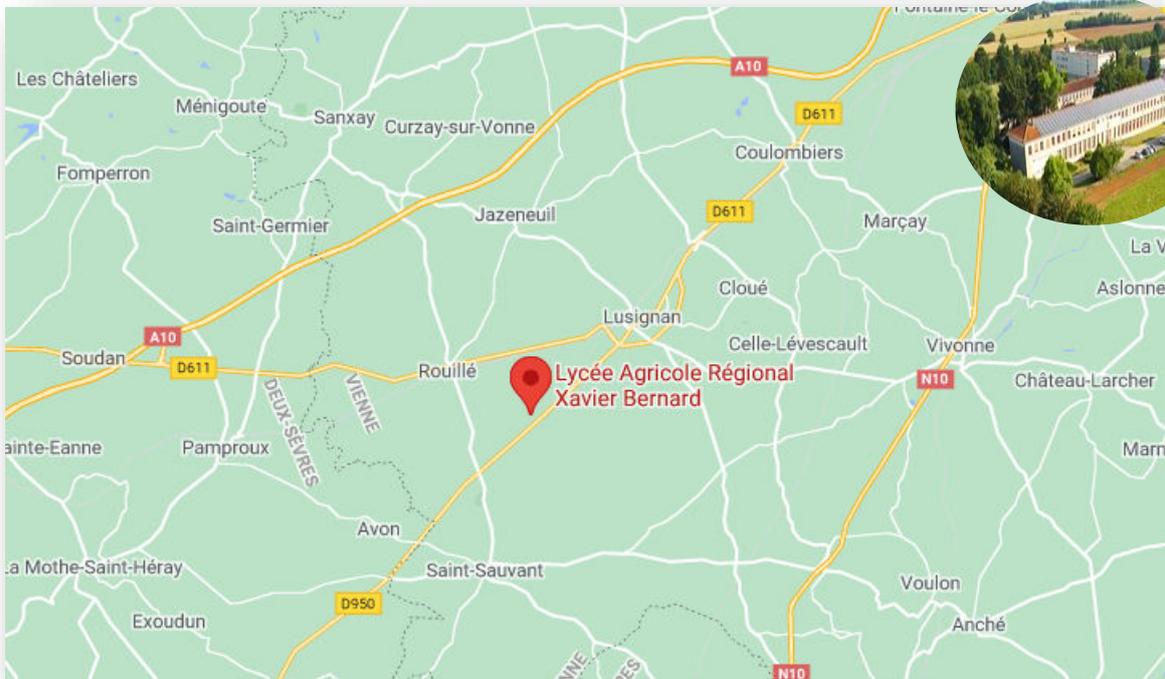
Directeur : Bertrand MINAUD

2 salariés à temps complet, 1 salarié apicole à temps partiel et 1 apprenti

96 ha de SAU polycultures-élevage et 8 hectares de bois

Cultures	Elevages
<p>40% de cultures de ventes : blé, orge, colza, tournesol et pois</p> <p>60% de surfaces fourragères : maïs irrigué, sorgho, betteraves fourragères et prairies</p> <p>Plantes aromatiques et médicinales</p> <p>8000 m<sup>2</sup> de mélisse en conversion vers l'agriculture biologique</p> <p>400m<sup>2</sup> diversifiés pour la production de plantes séchées (tisanes) et huiles essentielles</p> <p>Atelier en cours de création</p>	<p><b>Bovins</b></p> <p>Un troupeau de 60 vaches laitières de races Prim'Holstein et Jersiaises</p> <p>Petite activité de vente directe de lait cru et de viandes de veaux de lait et de bœuf</p>
	<p><b>Apiculture</b></p> <p>130 colonies mises en hivernage en 2021</p> <p>Production de miel et d'essaims</p> <p>Vente directe de miel</p>
	<p><b>Aviculture</b></p> <p>Elevage de volailles de chair (poulets principalement) pour la vente directe (2000 par an)</p>

## Comment j'accède au site ?



- ☛ Via l'autoroute A10 sortie 31 Lusignan direction Rouillé D611
- ☛ Les gares SNCF de Lusignan et de Rouillé accueillent des correspondances TER depuis les principales villes de la région Poitou-Charentes : Poitiers, Châtelleraut, Montmorillon, Niort, La Rochelle, Angoulême
- ☛ Une ligne de bus hebdomadaire de transport scolaire dessert :
  - Châtelleraut → Naintré → Beaumont → Dissay → Jaunay-Marigny → Chasseneuil → Poitiers → Lusignan → Agri Campus le lundi matin
  - AgriCampus → Lusignan → Poitiers → Chasseneuil → Jaunay Marigny → Dissay → Beaumont → Naintré → Châtelleraut le vendredi soir
- ☛ Lignes de bus quotidiennes : les lignes transitent sur l'ensemble du canton de Lusignan vers Venours
- ☛ Accessibilité des locaux pour les personnes en situation de handicap

## Où puis trouver de l'aide ? du soutien ?

### ► Le Centre de Documentation et d'Information & le Centre de Ressources

Le CDI/CdR assure à tous les usagers un service d'accès à la documentation, à l'information et à la formation. Le CDI vous propose un bel espace de lecture, des ressources documentaires, des romans, des BD, des périodiques et vous donne accès au numérique. Le Centre de Ressources favorise la diversité pédagogique et le développement d'actions individualisées et collectives.

Le CdR permet :

- de mettre en place des tests de positionnement,
- d'assurer une aide et un accompagnement méthodologique (par prescription ou auto-prescription),
- d'animer les Ateliers TRE – Techniques de Recherches d'Emploi,
- d'élaborer et d'approfondir le projet de l'apprenant,
- d'organiser et de suivre des formations ouvertes et à distance (FOAD),
- d'améliorer la prise en charge des apprenants souffrant de troubles dys,
- de favoriser l'insertion professionnelle des apprenants en situation de handicap.



L'équipe du CDI-CdR vous accueille :  
Du lundi au jeudi : 9h-12h30 ; 13h15-18h30  
Vendredi : 9h-12h30 ; 13h15-17h00  
**Contact : 05.49.43.80.76 [cdr@venours.fr](mailto:cdr@venours.fr)**

## Quelles sont les installations à ma disposition ?

### ► Les installations spécifiques à ma disposition

L'ensemble du domaine de la ferme, les installations techniques et les matériels peuvent être utilisés pour des actions pédagogiques.

- des parcelles agricoles avec des productions diversifiées et leurs lots de haies périphériques
- des parcelles boisées et expérimentales
- un ensemble de bâtiments dédiés à chacune des activités de la ferme (bâtiments bovins - robot de traite, miellerie, bâtiments avicoles...)
- des matériels agricoles variés dont un tracteur moderne à vocation pédagogique prioritaire

#### ☛ Un parc d'Engins Travaux Publics :

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| ➤ 4 pelles hydrauliques  | ➤ 3 chargeuses pelleteuses |
| ➤ 1 niveleuse  | ➤ 1 tombereau              |
| ➤ 1 chargeuse à pneus  | ➤ 1 bouteur                |
| ➤ 1 compacteur   | ➤ 1 mini pelle             |
| ➤ 1 télescopique   | ➤ 1 motobasculeur          |
| ➤ 1 tracteur agricole  | ➤ 1 porte engins           |
| ➤ Salles de cours équipées de mobiliers, de vidéo projecteur, tableaux |                            |
| ➤ 2 simulateurs de conduite  |                            |
| ➤ 2 ateliers mécaniques/pédagogiques                                   |                            |
| ➤ 1 plateau technique de 3.5Ha   |                            |



## Je suis un adulte et souhaite me former en formation professionnelle continue, comment faire financer mon parcours ?

Votre statut		Financement mobilisable	Démarches à effectuer	Délais
<b>Vous êtes demandeur d'emploi</b>	Standard 100%	CPF à mobiliser + demande aide complémentaire abondement Pôle Emploi possible (sous EDOF)	<a href="http://www.moncompteformation.gouv.fr">www.moncompteformation.gouv.fr</a>  ou appli « mon compte formation » (Connexion possible avec Franceconnect)	Au min 4 jours avant le début de la formation
	Activité partielle  CSP (contrats de sécurisation professionnelle)	Conseil Régional Nouvelle Aquitaine	Contact à prendre avec l'OF. Prescription possible après validation du projet lors du positionnement de l'OF	Avant l'entrée en formation
<b>Vous êtes salarié</b>	Droit public (fonctionnaire)	CPF PTP Projet de Transition Professionnel	Positionnement auprès de l'OF et validation du projet. Si besoin de conseil orientation projet de formation = CIBC (Centre Interinstitutionnel de Bilan de Compétences) plateforme nationale 09.72.01.02.03 qui orientera vers un CEP (conseiller en évolution professionnelle pour l'aide au montage du dossier de financement). Si projet défini : Contact avec Transitions Pro de la Région de l'employeur. Accord de l'employeur si formation durant le temps de travail (courrier recommandé)	Employeur : Demande autorisation d'absence employeur : Candidat : 120j avant le début de formation (formation + 6 mois) 60j avant le début de formation (formation - 6 mois) Délai réponse au salarié : 30j max après réceptions du courrier de demande absence Transitions pro : A voir selon commissions paritaires (long délai pour remise de dossiers moyenne 4 mois) Au min 4 jours avant le début de la formation
	Et  Droit privé	(CDI ou CDD au moins 24 mois d'ancienneté dont 12 mois dans l'entreprise actuelle)  CPF à mobiliser (sous EDOF)		
<b>Vous êtes travailleur indépendant</b>	Professions libérales et médicales Agriculteur Conjoint Collaborateur	Fonds d'assurance formation : FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprises Artisanales). AGEFICE, le fonds d'assurances et de formation du commerce, de l'industrie et des services, le FIF-PL et le FAF-PM  VIVEA	Devis à demander auprès de l'OF après positionnement du salarié	A voir selon commissions paritaires (long délai pour remise des dossiers moyenne 4 mois)
<b>Vous êtes à la retraite</b>	100%	Autofinancement	Directement avec OF	Avant l'entrée en formation

## Quelle sont les étapes d'inscription ?



- 1er contact par mail ou par tél pour déterminer l'orientation de votre demande



- Vous recevrez par mail ou courrier une convocation pour la prochaine information collective ou un entretien individuel (formation longue)



- Entretien individuel et/ou tests de positionnements (formation longue) avec le responsable de formation (analyse des profils, des besoins et du projet professionnel)



- Acceptation / refus de la candidature (uniquement pour une formation longue)



- Proposition financière / devis (CFPPA)



- Acceptation du financement (CFPPA)



- Entrée en formation

## Je souhaite m'orienter vers une formation en apprentissage

### ► Quelles sont les modalités d'un contrat en apprentissage ?

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail alternant une activité professionnelle en entreprise et des enseignements au Centre de Formation d'Apprentis (CFA). La durée du contrat est au moins égale au cycle de formation. Elle peut varier selon la formation envisagée et le niveau initial du candidat.

#### ☛ Les conditions d'entrée

- Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus,
- Les jeunes de 15 ans qui ont achevé la scolarité du 1er cycle secondaire,
- Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap, les porteurs d'un projet de création ou de reprise d'entreprise et les sportifs de haut niveau.

Le/ la candidat (e) doit trouver une entreprise d'accueil afin de signer un contrat d'apprentissage

#### ☛ Les avantages et les aides pour les apprentis(e)s

- Obtenir un diplôme dans une situation de travail en étant rémunéré et en bénéficiant d'une couverture sociale et de congés payés
- Être accompagné par un maître d'apprentissage qui facilite l'insertion dans l'entreprise
- Aide au premier équipement
- Aides dans le cadre du fonds social aux apprentis
- Aide au passage du permis de conduire

Rémunération en fonction du barème général (SMIC)				
Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti (e)			
	16/17 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27 %	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	100%
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%	100%

#### ☛ Les aides aux employeurs

- Réductions de certaines cotisations sociales patronales
- Exonération de charges fiscales pour les entreprises de moins de 11 salariés
- Aide unique de l'Etat pour les employeurs de moins de 250 salariés qui emploient des apprentis préparant un niveau bac maxi
  - 4 125 € la première année (5 000 ou 8 000 € au titre du Plan jeunes voir plus bas)
  - 2 000 € la seconde,
  - 1 200 € la 3ème, voire la 4ème.
- Aide exceptionnelle pour les contrats conclus entre le 1/07/2020 et le 31/12/2022
  - 5 000 € pour un mineur ou 8 000 € à partir de 18 ans la 1ère année pour les contrats préparant à un diplôme ou un titre à finalité professionnelle de niveau 7 maximum (master) pour les entreprises de toutes tailles
- Aide de l'Agefiph (apprentis reconnus travailleurs handicapés) : 1000 € pour un contrat de 6 mois, 1500 € de 12 mois, 2000 € de 18 mois, 2500 € de 24 mois, 3000 € de 30 mois, 3500 € de 36 mois et 4000 € pour un CDI.
-

## ► Quelle est l'offre de services proposée en restauration et hébergement ?

Les apprenants ont la possibilité de prendre leurs repas au self de l'établissement. Une carte magnétique leur sera remise pour la durée de la formation. En cas de perte de celle-ci, une autre carte vous sera délivrée avec un coût de 10 euros.

☛ **Je suis apprenti(e)** : une facture de restauration et d'hébergement vous sera remise en fin de trimestre.

- ❖ **Restauration** : présentez votre carte à chaque passage au self (petit déjeuner, déjeuner, dîner).
- ❖ **Hébergement** : à l'internat pour les mineurs et en résidence étudiante pour les majeurs.

☛ **je suis stagiaire** : Vous devez recharger votre carte de self auprès de Mme HELIAS Vanessa à la vie scolaire.

- ❖ **Restauration** : Présentez votre carte à chaque passage au self (petit déjeuner, déjeuner, dîner). Si elle est assurée par un établissement autre que le centre, le coût sera celui fixé par ledit établissement. Les tarifs sont définis chaque année par le conseil d'administration (voir ci-après)
- ❖ **Hébergement** : suite à votre inscription à la formation au centre, votre coordinatrice vous demandera d'envoyer un mail à la vie scolaire si vous souhaitez réserver une chambre (simple ou double). Lors de votre arrivée, elle vous remettra vos clés et encaissera le paiement de votre hébergement.
- **Horaires** : - Petit déjeuner : Accès de 7 h à 7 h 45 – Fermeture à 8 h  
- Déjeuner : Accès de 11 h 30 à 13 h – Fermeture à 13 h 40  
- Dîner : Accès de 18 h 45 à 19 h 30 – Fermeture à 19 h 45
- ❖ A noter : le service restauration est ouvert pendant les périodes scolaires.

## ► Quelles sont les conditions tarifaires (2022) ?

		Restauration	Hébergements	Photocopies
<b>CDFAA Apprentis</b>		- demi-pension hebdomadaire : 17.50€ 15€ d'aides OPCO Reste à charge 2.50 €*  <i>*sous réserve du maintien des aides de l'OPCO en 2022/2023</i>	- interne hebdomadaire : 81.50€ 51€ d'aides OPCO Reste à charge 30,50 €*  - résidence étudiante : coût par mois : 150 € (caution)  <i>*sous réserve du maintien des aides de l'OPCO en 2022/2023</i>	/
<b>CFPPA Stagiaires</b>	Apprenants inscrits en formations longues	- petit déjeuner : 1,35 € - déjeuner : 4,50 € - dîner : 4,00 €	- chambre individuelle à l'unité : 14 € - chambre individuelle à la semaine : 36 € - chambre double à l'unité : 11 € - chambre double à la semaine : 29 €	- forfait de 250 : 13,50€  - forfait de 500 : 26 €  - forfait formations modules : 13,50 €
	Autres apprenants	- petit déjeuner : 2,50 € - déjeuner/ dîner : de 5€ à 15,25 €		

## ► Infos pratiques

### Accueil des personnes en situation de handicap

Tout au long de votre formation, la référente handicap vous informe, vous apporte des réponses personnelles afin de vous accompagner en centre et en entreprise.

- Aménagement du parcours de formation (aides techniques, humaines, financières, aménagement des examens)
- Sensibilisation auprès des employeurs
- Intervention de partenaires spécialistes du handicap

**Contact : Céline PERONNEAU**

[celine.fouquet@educagri.fr](mailto:celine.fouquet@educagri.fr)

### Accueil et secrétariat

**05.49.43.95.33**

[cfppa.venours@educagri.fr](mailto:cfppa.venours@educagri.fr)

[cfa.vienne@educagri.fr](mailto:cfa.vienne@educagri.fr)

### Vie scolaire

- Accompagnement des apprenants : conseil et gestion des aides
- Gestion des absences, transports, self et hébergements
- Soutien et organisation de projets

**Contact : Géraldine RENAUD**

[vie.scolaire.venours@educagri.fr](mailto:vie.scolaire.venours@educagri.fr)

### Développeuse de la formation

- Recrutement des apprenants
- Relation avec les entreprises
- Promotion de l'offre de formation

**Contact : Céline PERONNEAU**

**06 26 82 87 36**

[celine.fouquet@educagri.fr](mailto:celine.fouquet@educagri.fr)

### Horaires

**CFPPA 9h00 12h30 - 13h30 17h00**

**CFAA 8h00 12h00 - 13h30 17h30**

**Retrouvez toutes les actualités et nos formations sur le site internet**

[www.venours.fr](http://www.venours.fr)

