

Nous vous invitons à participer à une **journée de formation** :

Initiation à la production de gelée royale

Intervenants :

- Tommy Gérez, animateur technique au GPGR

Avec le témoignage d'un apiculteur professionnel et producteur de gelée royale membre du GPGR :

- Emmanuel Porée le 18/01
- Ludovic Fauvel le 19/01

Animatrice : Tiphaine Daudin, animatrice GIE Elevages / ADA Bretagne

Public : Apiculteurs professionnels et pluriactifs (*le nombre de places est limité à 15 personnes pour favoriser les échanges avec les intervenants. Une priorité sera donnée aux contributeurs VIVEA*).
Pas de pré requis nécessaire.

Durée : 1 jour / 7 heures

Cette journée de formation aura lieu en deux endroits en Bretagne pour permettre de limiter votre temps de route et d'accueillir un maximum de personnes. **Choisissez l'une ou l'autre de ces dates** :

Mardi 18 janvier 2022 de 9h30 à 18h00

Accueil par Jean-Baptiste Lerede – 1 Laurent Bouget, 22 200 PLOUISY

~~**Mercredi 19 janvier 2022 de 9h30 à 18h00**~~

~~Accueil par Ludovic Fauvel – La Chaussée, 35 220 ST JEAN SUR VILAINE~~

Session du
19/01
ANNULÉE

Restauration : chacun apporte son pique-nique, sa boisson et ses couverts, afin de respecter les mesures sanitaires liées à la crise COVID19.

Modalités d'inscription : *L'inscription à la formation est obligatoire, et est un engagement à participer à la journée choisie.*

Un e-mail de confirmation vous sera envoyé dès prise en compte de votre inscription.

Concernant les personnes en situation de handicap :

Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter au préalable par téléphone.

Responsable de stage : Tiphaine Daudin / 07.85.35.20.82 / ada.bretagne@gie-elevages-bretagne.fr

Retrouvez l'ensemble des modalités concernant la formation (tarif, inscription...) dans le [catalogue des formations hiver 2020-21 ADA Bretagne](#)

Programme de la formation

Objectifs :

- Découvrir le fonctionnement d'un atelier de production de gelée royale et de la filière
- Acquérir les pré-requis nécessaires à la mise en place d'un tel atelier sur une exploitation.

Contenu

- 1. Principe général de production, avec les différents systèmes et méthodes possibles**
 - Rappel du principe de base de la production de gelée royale
 - Description de l'ensemble des étapes d'une levée de gelée royale
- 2. Calendriers de travail en production de gelée royale et organisation**
 - Description des différents calendriers de travail possibles et du déroulé d'une journée type
 - Point sur le déroulé d'une saison entière d'un producteur de gelée
 - Point sur l'optimisation de l'atelier gelée royale
- 3. Gestion des pourvoyeuses de larves et rotation des cadres**
 - Rappel sur le rôle des pourvoyeuses et sur les différents types de gestion des pourvoyeuses
 - A partir de la fiche technique du GPGR dédiée (fournie aux adhérents le jour de la formation) description de deux techniques de gestion des pourvoyeuses de larves
 - Rappel sur la rotation des cadres et différentes méthodes appliquées
- 4. Matériel & Laboratoire**
 - Passage en revue de l'ensemble du matériel utilisé par les producteurs, de leurs avantages et inconvénients
 - Discussion autour de l'organisation des ruchers et de l'aspect ergonomique
 - Organisation d'un laboratoire et investissements pour la création d'un laboratoire
 - Focus sur le respect de l'hygiène en production de gelée royale
- 5. Condition de mise en place d'un atelier de gelée royale**
 - Le cheptel dédié
 - Point sur le plan de sélection du GPGR
 - Focus sur les données techniques des adhérents du GPGR
 - Organisation dans le temps du cheptel à miel et de l'élevage
- 6. La filière gelée royale actuelle**
 - Marché de la gelée royale, et son évolution
 - Démarche qualité du GPGR et positionnement de la gelée royale française

Modalités pédagogiques

- formation en groupe
- tour de table et attentes des stagiaires
- remise de documents papiers supports de la formation
- vidéo pédagogique
- témoignage, questions, échanges et discussion
- évaluation de la formation (capacités acquises et satisfaction) : fiche d'évaluation remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation sollicitant les fonds de formation VIVEA dont les ressortissants sont les chefs d'exploitation, les conjoints collaborateurs, les associés exploitants. Pour les autres statuts, nous contacter.

L'inscription à la formation est obligatoire en amont, et est un engagement à participer à la journée choisie. Toute annulation d'inscription peut remettre en jeu l'équilibre financier de la journée.

Sur demande, une attestation de stage peut vous être délivrée à l'issue de la formation.

N° de déclaration de formation : 533 50 822 435