

FORMATION



105^h



DIPLÔME



1/3 À
DISTANCE



MI-FÉVRIER
FIN-SEPTEMBRE

HOUBLON BIO



HOUBLON BIO

Cette formation de professionnalisation durera 105 heures avec une alternance de modules à distance (38 heures, depuis chez vous, sur ordinateur) et de modules sur le terrain (67 heures). Les contenus à distance correspondent à la partie théorique de la formation. Les modules sur le terrain se dérouleront dans la houblonnière du Lycée agricole d'Obernai avec Freddy Merklng et des intervenants spécialisés dans leur domaine qui partageront leurs expériences de la culture de Houblon Bio et vous donneront l'ensemble des informations pratiques pour la réussite de votre projet.

Cette formation est éligible au financement CPF et vous permettra également de valider une partie du diplôme (UCARE) de Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA).

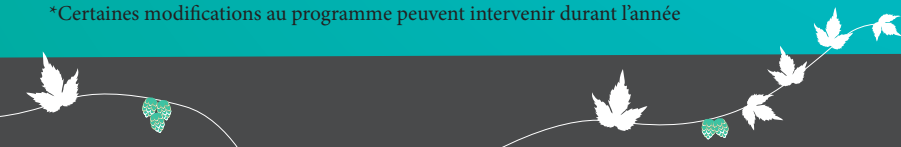
OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Etre capable de gérer en autonomie la conduite technique d'une houblonnière en agriculture biologique
- Connaître la réglementation et les possibilités de commercialisation de son houblon
- Connaître les investissements nécessaires et la gestion comptable d'une houblonnière pour la réussite de son projet

MODULES À DISTANCE*

M1: Les bases sur le houblon	Histoire du houblon, botanique et physiologie végétale, itinéraire technique, le sol et ses caractéristiques	février - mars
M4: Maladies/ ravageurs et réglementation	Les maladies et leurs cycles, les ravageurs et leurs cycles, les moyens de lutttes, les aspects variétaux , la réglementation / la certification	avril - mai
M5: Gestion financière	Statut d'une entreprise agricole, travail sur votre projet de houblonnière	
M9: Filière du houblon	Commercialisation, filière houblon, utilisation du houblon	juillet - août

*Certaines modifications au programme peuvent intervenir durant l'année



MODULES EN ALSACE*

M2: Mise en place de la houblonnière	Les techniques de plantation (espacement, périodes, échafaudage, ...), le montage des fils (choix des fils, techniques), taille du houblon (gestion de la vigueur, gestion du mildiou primaire)	2 jours fin mars - début avril
M3: Mise au fil	Les techniques de mise au fil de la culture, visites (site de Brumath-Comptoir Agricole; laboratoire de multiplication des plants de houblon)	2 jours fin avril
M6: Gestion financière d'une houblonnière bio	Gestion administrative, comptabilité (investissement, rentabilité, poste à prévoir), statut juridique, étude de vos projets	3 jours début juin
M7: Entretien de la culture	Techniques de buttage, tournage, ebroussage, fertilisation en AB, gestion des maladies	
M8: Visite optionnelle	Visite de l'exploitation de Johannes Bentele, Lac de Constance (Allemagne), pionnier du houblon bio en Europe	+ 1 jour début juin
M10: Récolte et conditionnement	Retour sur les maladies estivales, les conditions optimales, techniques et matériels de récolte du houblon, les caractéristiques opérationnelles du séchage, le conditionnement + Epreuve d'évaluation de la formation	2,5 jours Fin Août - Début Septembre

*Certaines modifications au programme peuvent intervenir durant l'année

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

- **Renseignements : Kevin Aprile,**
06 52 47 18 43,
kevin.aprile@komifo.fr
- **Inscriptions : Anne-Catherine Ehrhart,**
03 88 49 99 29,
anne-catherine.ehrhart@educagri.fr
www.cfppaobernai67.com

VIVEA	210 € à 2210 € en fonction de vos fonds VIVEA disponibles
BPREA	nous contacter (fonction du statut)
Entreprise	2210 € pour 105 heures de formation



LA HOUBLONNIÈRE BIO DU LYCÉE AGRICOLE D'OVERNAI



FREDDY MERKLING, INGÉNIEUR AGRONOME

Directeur de l'exploitation du Lycée agricole d'Obernai de puis 1994, en charge de l'agriculture raisonnée, il est l'initiateur de la culture du houblon à la ferme du Lycée en démarrant dans les années 90 avec 18 ha. Il est toujours très impliqué dans les projets de la filière houblon en Alsace. Depuis 2009, Freddy a converti son atelier houblon en Bio. Il a fait du Lycée agricole d'Obernai l'un des plus gros producteurs de houblon Bio en Europe.



QUELQUES CHIFFRES SUR LE HOUBLON BIO AU LYCÉE AGRICOLE

28 ANS D'EXPÉRIENCE SUR LA CULTURE DU HOUBLON

11 ANS D'EXPÉRIENCE SUR LE HOUBLON BIO

HOUBLONNIÈRE DE 31 HA

11 VARIÉTÉS CULTIVÉES EN BIO

4 HA DE COLLECTION VARIÉTALE

A PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DES VARIÉTÉS ARAMIS, MISTRAL,
BARBE ROUGE

