

# Notre catalogue de formation 2026



**AGATHE**  
Formation & Co-working



**Contact**

**0693 99 15 61**

[contact@agatheformationcoworking.re](mailto:contact@agatheformationcoworking.re)

50 ruelle Esparon, 97440 Saint-André



## Descriptif

La réforme de la facturation électronique concerne toutes les entreprises, y compris les auto-entrepreneurs dès ce 1er septembre 2026.

Ainsi, cette formation vise à préparer les participants afin qu'ils soient informés et équipés pour les changements à venir, prévus en 2026/2027.

## Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Expliquer simplement les objectifs et conséquences de la réforme
- Expliquer ce qui va changer concrètement pour les entreprises
- Identifier les obligations à partir de cas d'usage
- Réaliser un plan d'actions avant les échéances (2026-2027)

SEQUENCES	Contenu	DURÉES
SEQUENCE 1	Expliquer simplement la réforme et les changements	01h00
SEQUENCE 2	Identifier les obligations à partir de cas d'usage	02h00
SEQUENCE 3	Réaliser un plan d'actions avant les échéances (2026-2027)	01h00

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

## Modalités de la formation



**4 heures (ou une demi-journée)**

en présentiel ou à distance

### Dates provisoires :

Présentiel : 19 mai ou 04 juin ou 17 juin ou 02 juillet ou 15 juillet ou 19 août ou 02 sept. 2026 (après-midi)



Distanciel : 28 mai ou 09 juin ou 24 juin ou 30 juin ou 08 juillet ou 26 août ou 09 septembre 2026 (après-midi)



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi  
2 à 15 personnes



St-André (accessible aux personnes en situation de handicap)



**120 € TTC**

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation (par VIVEA pour les agriculteurs)

## Admission

**Prérequis : aucun**

Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, délai de 11 jours minimum avant le début de la formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, expositives  
Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).  
Supports utilisés : diaporama, étude de cas + ressources stagiaire remis en fin de formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction



## Descriptif

L'élevage d'insectes fait partie des filières innovantes pour l'alimentation animale. Les insectes peuvent être utilisés comme compléments alimentaires pour les poules, porcs, poissons, selon la réglementation en vigueur. A travers cette formation, les participants pourront acquérir les bases pour se lancer dans un élevage d'insectes.

## Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Expliquer la réglementation en élevage d'insectes et alimentation animale
- Expliquer la biologie et les cycles de vie des insectes
- Choisir les espèces adaptées à son projet (criquets, ténébrions...)
- Mettre en place une unité d'élevage fonctionnelle (alimentation, reproduction et croissance)
- Gérer les conditions d'élevage (température, humidité, hygiène)
- Identifier les risques sanitaires et les prévenir
- Structurer un projet d'élevage (économique ou technique)

MODULES	Contenu	DURÉES
<b>MODULE 1</b>	<b>Expliquer l'élevage d'insectes au niveau réglementation et la biologie de quelques insectes</b>	<b>08h00</b>
<b>MODULE 2</b>	<b>Conduire un élevage (choix de l'espèce, paramètres, matériels, risques)</b>	<b>09h00</b>
<b>MODULE 3</b>	<b>Monter son projet</b>	<b>04h00</b>

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

## Modalités de la formation



**21 heures (au rythme de 5 demi-journées)** en présentiel ou à distance

### Dates provisoires:

Présentiel : 20 mai-5 juin -18 juin- 1er juillet et 07 juillet 2026



Distanciel : 29 mai-10 juin-25 juin-30 juin-09 juillet et 22 juillet 2026



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi  
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en situation de handicap



**630 € TTC**

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation (VIVEA pour les agriculteurs)

## Admission

### Prérequis : aucun

Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, délai de 11 jours minimum avant le début de la formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, démonstratives

Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).

Supports utilisés : diaporama, étude de cas, vidéo, mise en pratique + ressources stagiaire remis en fin de formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

# Maîtriser les ravageurs sans pesticides à la Réunion



## Descriptif

Cette formation s'adresse à des agriculteurs, chefs d'entreprise, aides familiaux, conjoints collaborateurs, salariés rencontrant des problèmes de ravageurs sur leur culture et souhaitant s'en débarrasser à l'aide d'auxiliaires (insectes prédateurs...) ou d'autres moyens pour une agriculture sans pesticides.

## Objectifs

- Identifier, prévenir et contrôler les principaux ravageurs tropicaux (mouches des fruits, aleurodes, pucerons, thrips etc.)
- Identifier les insectes auxiliaires, les multiplier sur son exploitation
- Réaliser des pratiques agroécologiques de lutte biologique en utilisant auxiliaires, pièges, attractifs...

MODULES	Contenu	DURÉE
<b>MODULE 1 - Identification des ravageurs et leurs auxiliaires tropicaux à partir d'observations terrain</b>		<b>07h00</b>
<b>MODULE 2 - Réaliser un plan de lutte biologique</b>		<b>07h00</b>

## Modalités de la formation



**14 heures (2 jours)**

en présentiel



**Dates provisoires :**

21 mai et 03 juin 2026

ou 19 et 30 juin 2026

ou 04 et 12 août 2026

ou 08 et 16 septembre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation  
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en situation de handicap



**420 € TTC**

Financement possible par votre OPCA ou fonds d'assurance formation (VIVEA pour les agriculteurs)

## Admission

**Prérequis : aucun**

Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, délai de 11 jours minimum avant le début de la formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives

Supports utilisés : sortie terrain, diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

• Taux de réussite : -

• Taux de satisfaction : -

# Préparer un atelier de transformation : choisir, utiliser et optimiser ses équipements



## Descriptif

Face aux besoins croissants de valoriser les productions par la transformation alimentaire, cette formation vise à sécuriser les choix et l'utilisation des équipements d'un atelier.

En tenant compte des enjeux techniques, économiques et réglementaires, le but est de rendre les participants autonomes dans la mise en place d'un atelier de transformation adapté et performant.

## Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les besoins matériels en fonction de leur production
- Analyser les contraintes techniques et réglementaires liées à un atelier de transformation
- Choisir des équipements adaptés à leur activité et à leur volume de production
- Utiliser les principaux matériels de transformation en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Organiser l'implantation fonctionnelle d'un atelier
- Estimer les coûts liés à l'équipement et à l'installation
- Vérifier la cohérence technique et économique de leur projet

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 - Définir son projet et ses besoins matériels		04:00:00
MODULE 2 - Choisir et utiliser les équipements de transformation		09:30:00

## Modalités de la formation



**14 heures (2 jours)**

en présentiel collectif

**Dates provisoires :**



9-10 juin 2026 ou 7-8 juillet 2026  
ou 28-29 septembre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur  
d'emploi, chef d'exploitation  
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en  
situation de handicap

**420 € TTC**



Financement possible par votre fonds  
d'assurance formation ou OPCO,  
excepté VIVEA pour les agriculteurs

## Admission

**Prérequis : Avoir un projet d'atelier  
de transformation (même en phase  
de réflexion)**

Accès par un entretien de pré-  
formation puis inscription, délai de 11  
jours minimum avant le début de la  
formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives,  
démonstratives

Supports utilisés : diaporamas, vidéos +  
ressource stagiaire remis en fin de  
formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

# Préparer un DUERP (Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels)



## Descriptif

Dans un contexte de renforcement des obligations réglementaires en santé et sécurité au travail, notamment depuis la réforme de 2021, de nombreuses structures rencontrent des difficultés à formaliser une démarche de prévention efficace.

Cette formation répond à un besoin concret d'acquisition de méthodes simples et opérationnelles pour identifier, analyser et prévenir les risques professionnels, dans le but de réaliser un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels.

## Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les obligations réglementaires liées à la santé et sécurité au travail
- Expliquer les principes fondamentaux de la prévention des risques professionnels
- Analyser les situations de travail afin de repérer les dangers et évaluer les risques
- Proposer des actions de prévention adaptées aux risques identifiés
- Rédiger un DUERP
- Évaluer l'efficacité des mesures mises en œuvre et assurer la mise à jour du DUERP

MODULES	Contenu	DURÉE
<b>MODULE 1 - Responsabilités de l'employeur en matière de sécurité</b>		<b>01h30</b>
<b>MODULE 2 - Maîtriser la politique QHSE</b>		<b>01h30</b>
<b>MODULE 3 - Santé et sécurité au travail</b>		<b>01h30</b>
<b>MODULE 4 - Mise en pratique : création d'un DUERP</b>		<b>02h30</b>

## Modalités de la formation



**7 heures (1 journée)**

en présentiel ou à distance

**Dates provisoires :**



Présentiel : 2 juin 2026 ou 16 juillet 2026 ou 1er septembre 2026

Distanciel : 26 juin 2026 ou 31 juillet 2026 ou 22 octobre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation  
2 à 15 personnes



St-André  
Accessible aux personnes en situation de handicap



**210 € TTC**

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation, *excepté VIVEA pour les agriculteurs*

## Admission

**Prérequis : aucun**

Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, délai de 11 jours minimum avant le début de la formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives

Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).

Supports utilisés : diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

• Taux de réussite : -

• Taux de satisfaction : -

**Intervenant : Dominique HOARAU, Formateur et ex directeur de magasin spécialisé en équipements agroalimentaires**

# Réaliser l'étiquetage de denrées alimentaires selon la réglementation INCO



## Descriptif

Lors de la confection d'étiquettes de denrées alimentaires (confiture, sirop, miel, foie gras...), des mentions sont obligatoires et réglementées.

Cette formation s'adresse à toute personne avec un projet de fabriquer des étiquettes de denrées alimentaires pré-emballées, afin de maîtriser les obligations réglementaires en matière d'étiquetage consommateurs.

## Objectifs

- Identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information consommateurs des denrées pré-emballées (réglementation UE N°1169/2011 dit INCO)
- Distinguer les dénominations réglementées spécifiques : miel, confiture, foie gras
- Identifier les allergènes et les risques liés
- Réaliser un étiquetage conforme
- Différencier les mentions facultatives et les allégations

MODULES	Contenu	DURÉE
<b>MODULE 1 - Identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux</b>		<b>07h00</b>
<b>MODULE 2 - Identifier les allergènes et les risques liés</b>		<b>01h30</b>
<b>MODULE 3 - Distinguer les dénominations/appellations réglementées</b>		<b>02h00</b>
<b>MODULE 4 - Différencier les mentions facultatives et les allégations</b>		<b>02h30</b>

## Modalités de la formation



**14 heures (2 jours)**  
en présentiel



**Dates provisoires :**  
16-23 juin 2026  
ou 29 juillet-05 août 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation  
2 à 15 personnes



St-André  
Accessible aux personnes en situation de handicap



**420 € TTC**  
Financement possible par votre OPCA ou fonds d'assurance formation, *excepté VIVEA pour les agriculteurs*

## Admission

**Prérequis : aucun**

Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, délai de 11 jours minimum avant le début de la formation

## Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives

Supports utilisés : diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

## Modalités de reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -



## CONTACT

Sandrine TEYSSEDRE (formatrice)



**0693 99 15 61**

[contact@agatheformationcoworking.re](mailto:contact@agatheformationcoworking.re)

Site internet :  
[agatheformationcoworking.re](http://agatheformationcoworking.re)