

B9

• Devenir producteur de micropousses



Durée 1 jour
+ 3h à distance 

DATE 19 Décembre
2024

Lieu La Grand Combe

Intervenant

Patrick Vibert, fondateur
de Micropousses culinaires,
accompagnateur et formateur

Les micropousses, jeunes pousses (de légumes, fines herbes) récoltées (en 12 à 15 jours) au stade cotylédon, sont présentées comme une révolution dans le monde de l'alimentation. Riches en vitamines, minéraux et antioxydants, elles peuvent surpasser les légumes adultes en termes de densité nutritionnelle. Cette tendance de « l'alimentation vivante » gagne en popularité, tant auprès des chefs étoilés que des consommateurs soucieux d'une saine alimentation, créant ainsi une opportunité de marché significative pour les producteurs.

Objectifs

- Maîtriser les techniques biologiques de production de micropousses et identifier les opportunités de marché pour développer une activité rentable et durable. Savoir gérer efficacement la logistique et la rentabilité de sa production.

Programme

1. Introduction aux micropousses : les bases de la production de micropousses, des semences aux techniques de culture.

2. Techniques de production : les méthodes biologiques pour cultiver des micropousses certifiables en AB.

3. Opportunités de marché : les débouchés commerciaux et les clients potentiels dans le secteur de la restauration, des magasins bio et des marchés de producteurs.

4. Gestion et logistique : aspects logistiques de la production et de la distribution pour assurer une rentabilité durable.

5. Innovation et différenciation : comment intégrer les valeurs de la permaculture et de l'écologie urbaine pour se distinguer sur le marché ?

6. Découverte d'une installation professionnelle, travaux pratiques et analyse des projets des participants.