

# Créer un atelier de petits fruits en AB

## Objectifs de la formation

Etre capable de mettre en place un atelier performant de petits fruits biologiques

## Déroulé

\*\* Etre capable de gérer l'implantation de son verger de petits fruits biologiques

Choix de la parcelle, du sol et améliorations possibles

Choix des espèces et choix variétal selon le sol, l'environnement, les débouchés commerciaux,...

Techniques culturales en AB : spécificités et difficultés en AB

\*\* Etre capable d'analyser une activité de production de petits fruits biologiques

Visite d'une exploitation agricole productrice de petits fruits en AB et analyse des itinéraires techniques, liens avec les autres cultures, modes de commercialisation, ...

Evaluation du temps de travail pour la production et transformation de petits fruits en AB et liens avec les autres activités de la ferme : complémentarité, concurrence, main-d'œuvre nécessaire, ...

Production de données techniques (rendements, pertes,...), données économiques (prix de vente, investissements,...) et données sur le temps de travail (pics de travail, main d'œuvre nécessaire,...)

\*\* Etre capable de choisir son atelier de ses petits en fonction de données économiques

Données économiques par type de petits fruits: prix, coût de revient, valeur ajoutée, investissements nécessaires...

Analyse de la rentabilité des cultures et stratégies de développement d'une exploitation de petits fruits en AB

\*\* Etre capable de dimensionner son atelier de petits fruits biologiques et d'établir un plan d'action

Définition de ses objectifs de production

Construction du système de production: choix des espèces, surfaces envisagées, itinéraires techniques, estimation des rendements, chiffre d'affaire, charges,...

Valorisation et commercialisation de la production envisagée : transformation, modes de commercialisation,...

Matériels et équipements nécessaires et construction du calendrier de production

\*\* Etablir un plan d'action et analyser les forces et faiblesses de son son projet:

- retro-planning et échéances du projet

- Mises en évidence des forces et faiblesses du projet

- Identification des facteurs-clés de réussite et des points de vigilance.

Bilan de la formation

## Dates, lieux et intervenants

**01 janv 1970** (7hrs) Chez un stagiaire (proposez-vous!)  
30

Stéphane Martignac, paysan bio et formateur en petits fruits bio

**09 mars 2020** (7hrs) Chez un stagiaire (proposez-vous!)  
30

Stéphane Martignac, paysan bio et formateur en petits fruits bio

## Co-organisateur(s)



## Partenaire(s)



## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

378€ sur votre enveloppe VIVEA /  
Caution de 50€ (non encaissée / Prise en charge CPF ou Pole Emploi possible - Adhésion obligatoire à l'ADDEARG (15€) Non éligible VIVEA : NOUS CONSULTER

## Plus de renseignements

Sarah PEREZ  
addearg.formation@gmail.com  
ADEAR Gard  
26 rue Centrale  
30190 Saint Geniès de Malgoirès  
Tel. 04 66 63 18 89  
Repas tiré du sac