

# LA CULTURE DE FLEURS COMESTIBLES

## UNE CULTURE DE NICHE !!

**100% à distance**

Organisme certificateur  
QUALIOPI

### QUELS OBJECTIFS ? :

**Création d'une activité agricole de niche**

**Maîtrise globale du métier de floriculteur (trice)**

**PROGRAMME DU STAGE (12h)**

### **MODULE 1 (5h) Spécificité de la culture de fleurs comestibles :**

#### **Public**

-Adulte en reconversion  
-Étudiant  
-Paysagiste  
-Agriculteur

- Formation botanique sur les fleurs comestibles.
- Choix du terrain de culture : (surface, exposition solaire, inventaire du végétal existant, accès à l'eau, accès véhicule, la viabilité)
- Sélection des semences et plants de culture.
- Identification des fournisseurs et prestataires : semenciers, techniciens irrigation, achat et entretien de matériel agricole.
- Les techniques globales de production, de cueillette et de conditionnement et conservation.
- Vie du sol : maintenir et développer son sol vivant, apports nourriciers
- Créer un planning de culture florale.
- Identification des besoins en équipements et matériels : système irrigation, outils de culture, serres, frigo.

#### **Moyen matériel :**

Ordinateur connecté

#### **Pré-requis :**

- Sans objet.

### **MODULE 2 (3h) Une valorisation saisonnière :**

- La place des fleurs comestibles dans l'alimentation
- Techniques de prospection commerciale et création d'un portefeuille clients avant saison
- Techniques de vente et stratégies de commercialisation en circuit court
- Calcul du prix de vente : prix départ, prix franco..
- Maîtrise de la TVA
- Gestion commerciale pour une activité pérenne

# LA CULTURE DE FLEURS COMESTIBLES

## UNE CULTURE DE NICHE !!

### **Durée 12H heures**

4 demies journées de 3h

Coût stagiaire : 732 TTC \*

Exonéré de TVA

Art.261.4.4 a du GCI

### **MODULE 3 (4h) distribution et communication :**

#### Distribution

- Contraintes de distribution : DLUO, DLC
- Respect de la chaîne du froid
- Différents modes de livraison

#### Communication

- Se faire connaître via des réseaux de communication
- Faire la promotion de mon métier via des événements professionnels
- Identification et participations à des marchés de produits locaux, foires alimentaires, espaces bien être
- Test d'évaluation QCM
- Identification des forces et faiblesses et solutions apportées au candidat

### **Facebook :**

Fleurs comestibles de  
menton 06

### **Site :**

fleurscomestibles06.fr

**Délai inscription :** Prise en compte jusqu'à une semaine avant le début de la formation si place disponible.

Information et inscription

[formations@acticop.com](mailto:formations@acticop.com)

**Tel : 07 83 51 42 82**

# LA CULTURE DE FLEURS COMESTIBLES

## UNE CULTURE DE NICHE !!

### INTERVENANT

#### **Eve Vernice**

- ♦ Agricultrice et pionnière spécialisée en production florale comestible depuis 13 ans
- ♦ Conférencière et intervenante au Lycée Horticole d'Antibes
- ♦ Diplômée d'un BAC commerciale et d'un BPREA (niveau IV)
- ♦ Entrepreneure salariée chez ACTICOP (Nice)
- ♦ Terrain Agricole sur Menton (06500)

### MOYENS MATERIELS

- ♦ Ordinateur
- ♦ 100% à distance via l'application « TEAMS »

### MOYENS PEDAGOGIQUES

- ♦ Prise en compte de la situation de l'apprenant comme base d'acquisition des différentes compétences.

**Accessibilité** aux personnes en situation de handicap, toutefois nous contacter au préalable si aménagement spécifique nécessaire.

**Facebook** : fleurs comestibles de menton 06

**Site** : [fleurscomestibles06.fr](http://fleurscomestibles06.fr)

#### **Siège ACTICOP :**

61, avenue Simone Veil  
06 200 NICE

**Tel : 07 83 51 42 82**

[formations@acticop.com](mailto:formations@acticop.com)

SIRET : 80378820700022

[www.acticop.com](http://www.acticop.com)

© Eve Vernice

**Qualiopi**  
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

