

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 (48h)

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 48H heures

4 modules répartis sur 48h

Coût stagiaire : 2928 TTC *

Exonéré de TVA

Art.261.4.4 a du GCI

Facebook :

Fleurs comestibles de
menton 06

Site :

fleurscomestibles06.fr

Information et inscription

formations@acticop.com

Tel : 07 83 51 42 82

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 professionnel
- 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

MODULE 4 (36h) pratique sur le terrain

6 jours consécutifs entre les mois de février et mai

- Découverte et utilisation du matériel de floriculteur : Outils manuels, électriques, thermiques, mobiliers
- Semis de fleurs comestibles : Techniques de semis floraux avec usage du matériel, ainsi que bouturage
- Préparation du terrain avant plantation : Débroussaillage, travail du sol, installation d'un système d'irrigation
- Plantation des fleurs comestibles : Choisir en fonction des variétés, de l'espace et du lieu, les distances de plantation, paillage, tuteurage
- Cueillette des fleurs : Sélection manuel des fleurs cultivées et sauvages et spécificités pour chaque conditionnement, étiquetage, conservation, préparation de commande
- Test d'évaluation QCM
- Identification des forces et faiblesses et solutions apportées au candidat

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

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

Siège ACTICOP :

10 avenue Pierre Isnard
06200 Nice

Tel : 07 83 51 42 82

formations@acticop.com

SIRET : 80378820700022

www.acticop.com

© Eve Vernice

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

