

Formation



Cueillir ou produire mes plantes aromatiques bio pour la vente directe

13 & 19 mars 2019 - Vaucluse (84)

Objectifs de la formation :

Connaître les conditions de production et de cueillette des plantes aromatiques à destination des circuits courts.

Public visé : Paysan(ne)s et personnes en cours d'installations intéressées par les aromatiques.

Pas de pré-requis nécessaire.

Coût de la journée : 336€

Pour les cotisants VIVEA : prise en charge totale de la formation par VIVEA (agriculteurs à titre principal, secondaire, cotisants solidaires, porteur de projet avec attestation valide du PAI)

Autres cas : nous consulter, devis à la demande.

Pour tous : **chèque de réservation obligatoire de 50€* à l'ordre de l'ADEAR 84**, le chèque ne sera encaissé qu'en cas de désistement moins de 48h avant le début de la formation.

Durée de la formation : 2 jours / 9h-17h / Repas tiré du sac le midi

Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire suite à la formation.

Programme détaillé au dos >>

Renseignements et inscription :

ADEAR de Vaucluse
MIN 51
15 avenue Pierre Grand
84953 CAVAILLON CEDEX
tel : 04 90 74 19 86
mail : contact@adear84.fr

N° SIRET : 50813361800019

Retrouvez
nos formations sur :

www.adear84.fr
www.inpact-paca.org





Formation



Cueillir ou produire mes plantes aromatiques bio pour la vente directe

13 & 19 mars 2019 - Vaucluse (84)

Programme de la formation :

avec **Marion PILLIER**, chargée de mission PPAM au CIVAM Bio Gard et pour Sud & Bio

> Choisir les espèces de plantes aromatiques à produire en fonction des marchés

- Quelle plante pour quel marché ? Comment appréhender les marchés possibles ?
- Le choix des espèces et des systèmes de production (Les espèces « faciles pour démarrer »: Les espèces qui demandent plus de technicité ; Faut-il l'irrigation ? Plusieurs espèces pour élaborer une gamme, étaler les risques économiques et les temps de travaux ; Plantes fraîches, plantes sèches, huiles essentielles, graines, poudres...
- Comment transformer, stocker à la ferme ? Equipements nécessaires... Réglementations.
- Approche technico-économique.

> Connaître la réglementation de la cueillette sauvage de plantes aromatiques et être capable d'organiser un chantier de récolte.

- La réglementation liée à la cueillette sauvage.
- La recherche de sites de cueillette.
- L'organisation du chantier de cueillette (techniques, matériels...).
- Analyse des atouts et contraintes de la production ou la cueillette et les facteurs déterminants.

> Connaître les tendances du marché des plantes aromatiques.

- Les différents circuits de commercialisation et l'importance de l'étude de marché.
- La réglementation sur la vente directe

Modalités pédagogiques :

Supports avec photos de micro-organismes. Manipulations et observations au microscope sur échantillons préparés et issus de vos caves.

Renseignements et inscriptions :

Solène Ballet, animatrice ADEAR 84 : solene.ballet@adear84.fr / 06 33 68 29 70

CREDIT D'IMPOT A LA FORMATION

Tout chef d'entreprise au régime du bénéficiaire réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il va en formation. Celui-ci est calculé sur la base du SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an.

Plus de renseignements :
www.vivea.fr

ETRE REMPLACER POUR PARTIR EN FORMATION

Afin de vous permettre de vous faire remplacer pendant que vous êtes en formation, certains départements/régions, ont signé des conventions entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Plus de renseignements :
www.servicederemplacement.fr

