

Transformer et valoriser sa production fruitière

Face aux transitions en cours, de plus en plus de producteurs souhaitent **reprendre la main sur la valorisation de leurs productions**, gagner en autonomie et construire des systèmes viables, résilients et ancrés localement. Bonne nouvelle : c'est possible, à condition de bien maîtriser toutes les étapes post-récolte.

Cette formation a été pensée pour répondre à un besoin concret : **sécuriser, transformer et vendre sa production** dans une logique agroécologique, réaliste et adaptée à la diversité des petites fermes. Elle s'adresse à celles et ceux qui souhaitent mieux organiser leur travail, **optimiser la conservation**, s'initier à la transformation (jus, confitures, sirops...), et construire une stratégie de **vente alignée avec leurs objectifs et capacités**.

Grâce à une alternance d'apports concrets et d'**ateliers pratiques**, et dans l'optique de transformer tout ou une partie de votre production, cette formation vous accompagne dans :

- la planification de l'étalement des récoltes ;
- le dimensionnement de votre espace de stockage ;
- la maîtrise des règles sanitaires à respecter ;
- le choix de votre matériel ;
- le calcul des coûts entre une transformation à la ferme et celle assurée par un prestataire.

L'ambition de cette formation : **vous aider à faire des choix clairs et adaptés à votre réalité, pour valoriser chaque fruit récolté** tout en vous aidant à construire un revenu durable et cohérent avec votre éthique.

Date, durée totale et lieu de la formation

Durée totale : 9 heures

Module 1er. Récolte, stockage, transformation et commercialisation

- **Modalité pédagogique** : Classe virtuelle
- **Lieu** : Plateforme de VISIOCONFÉRENCE
- **Durée** : 9 heures

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Objectifs pédagogiques de la formation

1. **Planifier ses récoltes et organiser le stockage** des fruits en fonction des volumes, des temps de travail disponibles et des contraintes matérielles.
2. **Identifier les étapes clés de la transformation artisanale et appliquer la réglementation en vigueur**, notamment en matière d'hygiène, d'étiquetage et de sécurité sanitaire.
3. **Construire un prévisionnel technico-économique** de valorisation des produits (frais et transformés) en **estimant ses charges, ses marges** et ses capacités de production, avec ou sans recours à un prestataire.

Contenu de la formation

Module 1er. Récolte, stockage, transformation et commercialisation

- **Modalité pédagogique** : Classe virtuelle
- **Lieu** : Plateforme de VISIOCONFÉRENCE
- **Durée** :
 - Visio n°1 : 09h00 à 12h00 (3h)
 - Visio n°2 : 10h30 à 12h30 (2h)
 - Visio n°3 : 10h30 à 12h30 (2h)
 - Visio n°4 : 10h30 à 12h30 (2h)

Objectifs pédagogiques

1. **Planifier ses récoltes et organiser le stockage** des fruits en fonction des volumes, des temps de travail disponibles et des contraintes matérielles.
2. **Identifier les étapes clés de la transformation artisanale et appliquer la réglementation en vigueur**, notamment en matière d'hygiène, d'étiquetage et de sécurité sanitaire.
3. **Construire un prévisionnel technico-économique** de valorisation des produits (frais et transformés) en **estimant ses charges, ses marges** et ses capacités de production, avec ou sans recours à un prestataire.

Contenus

Classe virtuelle n° 1 - Anticiper et organiser la récolte : planification, stockage et ergonomie

- **Estimer le temps de travail nécessaire à la récolte**, en fonction des volumes et du calendrier de production.
- **Planifier l'étalement des récoltes** pour sécuriser la production et adapter le rythme de travail.
- **Dimensionner un espace de stockage adapté** aux volumes récoltés et aux types de produits (fruits frais, à transformer, à congeler, etc.).

Atelier n°1 : La moitié de votre récolte est à transformer. Vous disposez de 0.5 ha de fruits. La récolte s'étale de mai (baie de mai) à décembre (néfliers). Au sein de votre production déjà en place, vous avez choisi les variétés qui répondent à vos besoins et objectifs de production / transformation. Vous devez maintenant assurer un chiffre d'affaires de 40 000€ pour assurer la rentabilité de l'atelier.

Classe virtuelle n° 2 - Transformer dans les règles : maîtriser la réglementation et les étapes de sa transformation

- **Identifier les obligations réglementaires** liées à la transformation alimentaire (hygiène, étiquetage, sécurité).
- **Lister les étapes et points de contrôle d'un processus de transformation** (confitures, gelées, jus, etc.).

Classe virtuelle n° 3 – Structurer son atelier et valoriser sa production : faire les bons choix économiques et commerciaux

- **Construire un calendrier d'activités post-récolte** intégrant la transformation, en cohérence avec les contraintes techniques et humaines.
- **Estimer ses charges fixes et variables** liées à la transformation et à la commercialisation.
- **Calculer ses marges et ajuster ses objectifs de production** en fonction du chiffre d'affaires visé.

Atelier n° 2 : Quels sont mes objectifs (CA, etc.) ? Quelles sont mes capacités de production ? Combien dois-je produire pour atteindre mes objectifs ? Quelles sont mes charges (dont assurance, certificateur si label) ?

Classe virtuelle n° 4 – Envisager l'alternative : faire appel à un prestataire est-il plus économique ?

- **Comparer les coûts de transformation à la ferme et via un prestataire** pour orienter sa stratégie de valorisation.
- **Comparer les gains temps & main d'œuvre** d'une transformation à la ferme vs. prestataire.
- **Identifier le bon prestataire** pour répondre à mes besoins.

Intervenant

Mathias ANDRÉ

Arboriculteur depuis 1994, chef de cultures au verger de La Grange Dimière en Seine Maritime durant 16 ans, je propose depuis 2010 des prestations de taille, surgreffage, du conseil et de la formation dans le domaine de l'arboriculture fruitière.

Formateur à l'école de permaculture du Bec Hellouin de 2017 à 2019, j'interviens de manière régulière dans des fermes et micro fermes pour de l'accompagnement de projet et de la formation.

J'assure aussi la taille et la conduite des fruitiers dans de nombreuses fermes comme La Ferme Biologique du Bec Hellouin (permaculture) et la La ferme des Rufaux en Normandie.

Martine Lhernault

Martine Lhernault est productrice de confitures biologiques et formatrice. Elle a créé son exploitation en 2002, après une longue expérience dans l'élevage, et y transforme tous les fruits produits en confitures, gelées, mais aussi poires au vin (dessert emblématique de Pays de Caux), pâtes de fruits et autres produits sucrés. Depuis 2009, elle a obtenu le label Agriculture Biologique, et a conservé quelques moutons sur son exploitation. Depuis plus de 20 ans, elle anime des ateliers et stages de cuisine, ainsi que de sensibilisation au développement durable, auprès de publics variés. Elle est devenue formatrice en confitures en 2012. Très investie dans la vie associative et publique, elle a contribué à de nombreux projets locaux et aime transmettre son expérience avec pédagogie, convivialité et enthousiasme.

Delphine Vandermeersch

En 2020, Delphine revient dans le Pays d'Ouche (Eure) avec l'envie de bâtir un système alimentaire durable et solidaire.

Constatant le manque d'outils de transformation des fruits et légumes et d'insertion professionnelle, elle lance Les Petites L'Ouches.

Autour d'elle, un collectif se forme pour développer un projet local alliant alimentation, écologie et inclusion sociale.

Méthodes, outils et moyens pédagogiques

Les cours en e-learning (asynchrone) :

Les cours e-learning sont accessibles depuis la plateforme de formation en ligne LMS "*La Galerie du Ver de terre*".

Chaque cours est constitué de : leçons sous format vidéo ou sous format texte avec support illustré, suivies de quiz, d'exercices de mise en situation et de réflexion.

Ces cours sont accompagnés de documents écrits type livrets pédagogiques, ressources complémentaires etc, et d'un forum d'échanges et de discussion.

Les vidéos de cours sont réalisées avec nos formateurs, qui utilisent des diaporamas, le paperboard, et réalisent des démonstrations pratiques dans les parcelles etc. Le dispositif de formation est structuré autour du transfert de compétences. L'apprentissage asynchrone permet à l'apprenant d'étudier les leçons et de réaliser les travaux à son propre rythme, et a la possibilité de les consulter à nouveau à tout moment.

Les classes virtuelles (synchrone) :

Les classes virtuelles sont réalisées avec un outil de visioconférence. Lors de la première séance, un tour de table des bénéficiaires a lieu pour permettre au formateur de collecter les profils et les besoins des bénéficiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Les formateurs partagent leur support de formation (diaporama, ressources etc..) et utilise différentes méthodes pédagogiques : expositive et interrogative.

Des outils d'échanges directes ("discussion" dans la plateforme de visioconférence) sont mobilisables par les bénéficiaires, les formateurs et les animateurs tout au long de la séance. Les formateurs pourront utiliser la fonction "tableau blanc" si besoin pour illustrer des notions, réaliser des schémas ou corriger des exercices.

Des temps d'échanges en direct (questions / réponses) sont réalisées en fin de séance, avant l'évaluation des acquis individuel de chaque bénéficiaire.

Les séances en présentiel :

En début de séance, un tour de table des bénéficiaires a lieu pour permettre au formateur de collecter les profils et les besoins des bénéficiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Le formateur met à disposition son support pédagogique aux bénéficiaires et y fait référence tout au long de la formation.

Les formateurs utilisent différentes méthodes pédagogiques : expositive, interrogative et dans certaines formations, la méthode active où les apprenants sont engagés dans un processus d'apprentissage. Le formateur pourra présenter son support pédagogique (diaporama, ressources et documents annexes), utiliser le paperboard pour réaliser des schémas, réexpliquer des mécanismes, des notions, corriger des exercices etc. Les séances de formation peuvent comporter des activités pédagogiques à réaliser par les bénéficiaires : des fiches consignes et ressources sont mises à disposition. Lors des séances sur le terrain (parcelles agricoles), des travaux pratiques peuvent être demandés aux bénéficiaires : le formateur met à disposition le matériel

nécessaire (bêches, sécateurs etc.) et accompagne le groupe et s'assure de la réalisation des activités demandées.

Assistance technique et pédagogique

Une assistance technique et pédagogique appropriée pour accompagner le bénéficiaire dans le déroulement de son parcours est mise en place par les équipes de Ver de terre Production.

Assistance pédagogique :

À tout moment, le bénéficiaire peut solliciter l'animateur en charge de la formation chez Ver de terre Production. Ce dernier est en mesure d'accompagner l'apprenant dans son parcours de formation et peut solliciter l'équipe pédagogique (formateurs et formatrices) pour répondre à ses questions.

Sur la plateforme de formation en ligne LMS et de visioconférence, le bénéficiaire :

- reçoit une réponse de correction automatique de la plateforme pour les exercices réalisés
- peut poser des questions via la plateforme e-learning ou directement par mail et téléphone à l'encadrant digital principal.
- peut visualiser et télécharger les scripts de chaque parcours ainsi que la bibliographie

Assistance technique pour les séances à distance :

Le bénéficiaire peut obtenir assistance en contactant l'encadrant digital directement sur la plateforme LMS, sur la plateforme de visioconférence ou par téléphone/mail du lundi au vendredi de 9h à 17h (hors jour férié).

Un guide utilisateur est fourni au bénéficiaire dès son entrée en formation.

Publics visés et prérequis

La formation est destinée aux professionnels du secteur agricole (agriculteurs, porteurs de projet, conseillers, technicien, etc.).

Pour tous les autres publics intéressés, merci de nous contacter pour vérifier avec vous la cohérence et faisabilité de votre projet avec les objectifs de formation.

Cette formation est réalisée en toute ou partie à distance. Les participants doivent avoir à leur disposition les outils pour se connecter à Internet et réaliser la formation.

Personnes en situation de handicap

Il est très vivement conseillé à toute personne à mobilité réduite (PMR) ou en situation de handicap (PSH) de nous contacter avant toute inscription.

Référente handicap : Sarah Bousseilaire (sarah.bousseilaire@verdeterreprod.fr)

Modalités d'évaluation

Tous nos modules distanciels sont clôturés par des évaluations afin de mesurer les connaissances acquises (quiz avec des questions ouvertes et / ou fermées ; mise en situation ; reformulation ; travaux pratiques individuels ou en sous-groupe etc.).

Les séances collectives sont aussi évaluées sous forme de questions / réponses posées individuellement ou en collectif tout au long des séances.

Sanction de la formation

Un certificat de réalisation attestant l'assiduité du bénéficiaire et des compétences acquises est délivré à l'issue de la formation.

Effectif du groupe

10 minimum - 15 maximum

Public éligible et prise en charge

Cette formation peut être prise en charge par **les fonds de formation** Vivea pour les agriculteurs cotisants à la MSA ou par tout autre OPCO (ex. OCAPIAT , AKTO...) pour les salariés d'entreprise. La prise en charge est également possible par France Travail pour certaines de nos formations. Nos équipes accompagnent le bénéficiaire pour obtenir une prise en charge de la formation.

