

FORMATION PROFESSIONNELLE



PRODUCTION ET VENTE DE FLEURS COMESTIBLES, DE BOUQUET DE FLEURS en AB

Dates

Meurthe et Moselle (54)

Indice de satisfaction des stagiaires : ★★★★★

Durée : 14 heures soit 2 jour(s)
Intervenant(s) : Véronique VERDELET, formatrice indépendante
Pré-requis : Aucun

Objectif de la formation :
A l'issu de la formation, les maraîchers seront capable de catégoriser les fleurs (salade, épice, dessert ...), de les insérer dans un planning de culture, de les cultiver, les conditionner et de les valoriser.

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	0,00 €	672,00 €
Demi-Tarif	0,00 €	336,00 €

Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/se-former

Méthodes pédagogiques :
Paperboard.
Paperboard, photo. reconnaissance des premières fleurs comestibles dans le jardin à la mi-novembre (1h00) sur la ferme des Fleurs Anglaises.
Moyens d'évaluation :
Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

Responsable de la formation : HERBETH Nicolas
nicolas.herbeth@biograndest.org
06.95.90.83.50

Programme de la formation :

15/11/2023	Eulmont	Historique des fleurs comestibles de l'antiquité à nos jours. Le marché actuel de la production (2 régions et 10 fleurs variées). Le renouveau grâce aux grands chefs à la recherche de fraîcheur. Nouvelle offre à proposer à vos clients et la demande croissante de l'association
15/11/2023	Eulmont	Classification selon la botanique, classer les fleurs par saison. Répondre à la demande : cultiver des variétés horticoles, récolter les plantes sauvages, installer des haies à arbustes à floraison décalée, cultiver des bandes fleuries autour des îlots de production, en association avec les légumes, références auprès des horticulteurs qui ont créés des variétés qui font la typicité du terroir. Risque allergique et information sur la toxicité.
22/11/2023	Eulmont	Classification selon utilisation (fleurs salades, fleurs épices, fleurs dessert, fleurs salées, fleurs sucrées), quelles préparations culinaire. Les cultiver en annuelle, bi-annuel, vivace pour aboutir au planning culturelle et de vente. Les récolter selon le format de vente (barquette, bouquet ...)
22/11/2023	Eulmont	fleurs pour leur intérêt nutritionnel (vitamines, oligo-éléments, apport énergétique et principales substance végétales protectrice : sulfides, caroténoïdes, glucisnolates, polyphénols, phytostérol ...). L'atelier de diversification (séchage, conservation dans le sel, le sucre, en pesto ...), contraintes et intérêts de ce type d'atelier à la ferme. Plante fleurie pour événementiel (St valentin, Pâques, fête des mères ...).

Repas tiré du sac, partagé.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet de Région Grand Est

Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/



Bulletin d'inscription à la formation :

PRODUCTION ET VENTE DE FLEURS COMESTIBLES, DE BOUQUET DE FLEURS en AB

NOM - Prénom :
Mail :
Tél. :
Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

- chef d'exploitation
 Conjoint(e) collaborateur(trice)
 Aide familiale
 Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e)
 Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 15/10/2023

nicolas.herbeth@biograndest.org

adresse postale de votre site de rattachement

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.