



VEGETAL LOCAL : UNE NOUVELLE VALEUR AJOUTÉE EN PÉPINIÈRE ORNEMENTALE

Nos points forts :

- Une formation pour comprendre une marque en cours de développement
- Une méthode d'aide à la prise de décision pour votre entreprise
- Une formation collective et un accompagnement individuel pour un chiffrage de la valeur ajoutée que peut vous apporter la marque

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public visé : horticulteurs, pépiniéristes, candidats à l'installation, techniciens

Minimum 6 participants – Maximum 12 participants
Pour suivre cette formation il est indispensable d'avoir :

- une expérience professionnelle en horticulture ou pépinière
- des notions de gestion d'une entreprise horticole

COMPÉTENCES VISÉES/OBJECTIFS DE FORMATION

- Identifier les impacts techniques et économiques de la mise en œuvre de la marque végétal local sur une partie de sa production
- Chiffrer le potentiel en valeur ajoutée
- Identifier les types de marchés adaptés pour une gamme végétal local (biodiversité, restauration, écologique...)
- Mettre en évidence les opportunités individuelles et collectives de promotion de la marque

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation de la marque Végétal Local : règlement et référentiel technique
- Choix des espèces pour la marque Végétal Local
- Comparaison de la conduite d'une culture avec et sans le végétal local
- Les coûts induits par la marque à toutes les étapes de la conduite de la culture (collecte, traçabilité, adaptation matériel, parc à boutures et verger à graines,...)
- Business plan & évolutions du modèle économique
- Valorisation et promotion de la marque : Dynamiques sur le territoire Drôme / Ardèche et sur d'autres territoires

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports des formateurs
- Études de cas
- Retours d'expérience
- Un accompagnement individuel est intégré au parcours de formation (prestation rattachable) : la formatrice se déplace sur votre exploitation pour vérifier votre prise en main des outils proposés en formation

ÉVALUATION DU PARCOURS

Le stagiaire sera évalué sur sa capacité à :

- Identifier sur son entreprise une ou plusieurs cultures adaptées pour expérimenter le cahier des charges de la marque
- Estimer l'impact de la marque sur le modèle économique de son entreprise

QUALITÉ DU FORMATEUR

La formation est animée par un trinôme de formateurs :

- Des conservatoires botaniques nationaux : correspondante locale et intervenant technique nationale de la marque.
- De l'AFOCG Drôme Ardèche : Association de formation collective à la gestion - L'association a pour but d'accroître l'autonomie des personnes en termes de comptabilité, de gestion et de prise de décision.

DURÉE DE LA FORMATION ET ORGANISATION

21h soit 3 journées + 2 heures en accompagnement individuel sur votre exploitation

Journée 1 : 28 Février

Cette 1ère journée permet à chaque participant de choisir une ou plusieurs cultures adaptées pour mettre en place une expérience sur le label.

Journée 2 : 10 Mars

Journée 3 : 26 Mars

Accompagnement individuel d'une durée de 2h à planifier entre le 30/03 et le 10/04

FINANCEMENT ET INSCRIPTION

Formation prise en charge par le VIVEA

Autre financement : nous consulter

Fiche d'inscription à retourner au CFPPA au plus tard 10 jours avant le démarrage de la formation

