



FORMATION EN PRÉSENTIEL

# LES CONNAISSANCES FONDAMENTALES DES FRUITS ET LÉGUMES FRANÇAIS EN BIO

Dernière mise à jour le 11/01/2022.

## OBJECTIF

Etre capable de connaître les principaux produits de nos terroirs grâce à des fiches techniques et de préciser les principales caractéristiques de ceux-ci

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître les fruits et légumes français
- Décrire les différentes familles des produits fruits et légumes
- Envisager les produits fruits et légumes sous l'angle de leurs qualités
- Apprécier la vitalité de la production

## PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

## MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès, merci de nous contacter.

## MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

**400 € HT**  
par participant

Réf.

CFFL

Contact

0677387910  
frederic@synadisbioformation.com  
www.synadisbioformation.com

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif. Projection des documents supports de formation.



Niveau

**Sans niveau de qualification**



Modalité

**Présentiel**



Effectif par session

**4 mini > 10 maxi**



Durée

**7 heures / 1 jour(s)**



## PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

### Les fruits et légumes par terroir

- Les principaux bassins de production de fruits et légumes
- Les fruits et légumes les plus représentatifs de ces terroirs

### La qualité de chaque produit

- Physiologie, présentation, saisonnalité
- Les variétés, les modes de production et de culture

### Etat des lieux de la production

- Les productions qui progressent, stagnent ou déclinent
- Les labels, les marques, les démarches de production privées et non encadrées

### INTERVENANT(S)

*Natur'active formation*

### ÉVALUATION

L'évaluation de la formation sera réalisée en fin de formation par un questionnaire à choix multiples (QCM)

### ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation  
Livret formation