

n° d'agrément : 24 45 0249645

Taux de satisfaction
94 % en 2024

Développer des produits haut-de-gamme pour le marché des restaurateurs : micropousses et fleurs comestibles

Objectif Être capable de produire et de vendre des micropousses et fleurs comestibles à destination des restaurateurs

Prix : tarifs disponibles via [ce lien](#)

Nombre de places : 15

Lieu :
classe virtuelle

Publics concernés :
Maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis :
Avoir un ordinateur / tablette et une bonne connexion internet

Validation :
Certificat délivré après la formation

Accès formation :
Accessibilité possible aux personnes atteintes de handicap. Prendre contact avec le référent handicap avant inscription

Contact(s)

Responsable de la formation
Eva CARRIÇO
eva.carrico@bio-centre.org
06 18 23 59 23

Renseignement/inscription
formation@bio-centre.org
06 80 70 88 13

Inscription au plus tard 3 jours ouvrables avant le début de la formation.

En cas de contrainte particulière
veuillez nous contacter

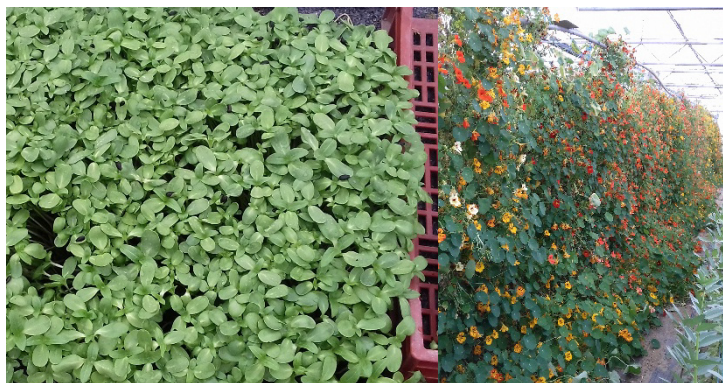
PROGRAMME

Durée totale : 3 heures

9 décembre 2025 (13h30-16h30)

Itinéraire technique de production de micropousses :
Quelles espèces choisir, semis, irrigation, stade de récolte
Matériel et infrastructures nécessaires
Commercialisation des micropousses auprès des restaurateurs : conditionnement, fréquence d'approvisionnement et prix de vente

Itinéraire technique de production de fleurs comestibles :
Quelles espèces choisir, semis, irrigation, stade de récolte
Matériel et infrastructures nécessaires
Commercialisation des fleurs coupées auprès des restaurateurs : conditionnement, fréquence d'approvisionnement et prix de vente



Méthodes pédagogiques : Présentation de l'intervenant avec support powerpoint, banque photos, quiz, témoignage de **Virginie Bouchard** – productrice de fleurs comestibles et **Antoine Debray** – producteur de micropousses

Modalités d'évaluation : Tour de table oral et auto-évaluation.

Intervenant(s)

EVA CARRIÇO - CONSEILLÈRE EN MARAÎCHAGE À BIO CENTRE

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur