



n° d'agrément : 24 45 0249645

**Taux de satisfaction  
94 % en 2024**

## FORMATION organisée par



Piloter vos projets professionnels

# 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 CARRICO

[eva.carrico@bio-centre.org](mailto:eva.carrico@bio-centre.org)

06 18 23 59 23

### Renseignement/inscription

[formation@bio-centre.org](mailto: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 CARRICO - CONSEILLÈRE EN MARAÎCHAGE À BIO CENTRE

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