

Titre de l'action de formation :

Comment créer de la valeur en circuits courts en GRANDES CULTURES AB

Exposé des motifs de la formation (objet, contexte, porteur de projet) :

Après avoir organisé une 1ère formation sur les itinéraires techniques en AB sur la campagne 2021/2022, la coopérative souhaite donner à ses agriculteurs les compétences et connaissances nécessaires pour mieux appréhender les besoins du marché et les caractéristiques techniques des différentes espèces qui peuvent y répondre.

Objectif général de l'action de formation :

A l'issue de la formation, les participants auront la capacité de :

- Identifier les leviers à mettre en place pour faire face aux enjeux techniques des grandes cultures bio
- Construire des systèmes AB avec des itinéraires techniques adaptés
- Analyser le marché des grandes cultures céréalières et oléo-protéagineuses

Public visé et zone géographique (prérequis des stagiaires) :

Agriculteurs-trices en AB ou en cours de conversion en AB, adhérents de la Coopérative Cavale (11),

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Formateur : Dylan CLAIR, Chargé de mission Grandes Cultures Biocivam de l'Aude. Domaine d'expertise : techniques de production en grandes cultures biologiques, variétés anciennes et recherche participative, conservation des sols, tri et stockage.

1^{ère} journée : 31 Janvier 2023

Séance n° 1 – Matin - Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comment mener ses cultures de céréales pour que la production corresponde aux attentes des clients ?
Appréhender la production des céréales pour l'alimentation humaine et animale en circuits-courts

Contenus :

Les itinéraires techniques et culturaux : du semis à la récolte

Production des semences fermières

La gestion des maladies (carie, mycotoxines, ergot etc)

Tri et stockage de la production

Gestion des semences

Comment valoriser sa production ?

Les marchés des céréales :

Alimentation humaine,

Alimentation animale : valorisation des sous-produits : son, écarts de tri, déchets

Les différentes céréales d'hiver :

- Les blés durs et Sous-espèces : Blé dur, Blé Khorasan, Blé Poulards

- Les blés tendres : Blé modernes, Blés anciens

- Les orges : Panifiables, Brassicoles

- Les seigles

- L'avoine : Flocon, Boissons

- Les épeautres : Petit-épeautre / engrain - Moyen épeautre / Amidonnier - Grand épeautre

Les différentes Céréales de printemps : Millet, Sorgho, Maïs

Séance n° 2 - Après-midi - Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comprendre le fonctionnement d'un atelier de transformation à la ferme

Contenus :

Fonctionnement d'un atelier de fabrication de farine / pain à la ferme

Processus de production, paramètres de fabrication

Méthode de commercialisation des produits transformés

Facteurs clés de succès et contraintes de commercialisation

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Visite d'une ferme avec meunerie : Observation du processus de fabrication. Echanges avec un ou des agriculteurs ayant déjà installé un atelier de fabrication de farine et/ou de pain.

2^{ème} journée : 14 Février 2023

Séance n° 3 - Matin - Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comment mener ses cultures d'oléagineux pour que la production corresponde aux attentes des clients ?

Appréhender la production des oléagineux pour l'alimentation humaine en circuits-courts

Contenus :

Les itinéraires culturaux : du semis à la récolte, dans un contexte où les échecs en production AB sont fréquents

Production des semences fermières

La gestion des maladies

Tri et stockage de la production

Gestion des semences

Comment valoriser sa culture ?

Les marchés des oléagineux bio

- Le colza

- Le lin

- Le tournesol : Oléique, Linoléique

- Le carthame

- La chia

- Le chanvre

Séance n° 4 - Après-midi - Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comprendre le processus de production d'huile à destination de l'alimentation humaine

Appréhender les contraintes qui en découlent pour une meilleure valorisation de sa production

Contenus :

Les huiles alimentaires : Les attentes qualitatives et quantitatives des transformateurs

Le stockage à la ferme, le tri,
La transformation (production d'huile à la ferme)
Elaborer une huile et un tourteau de qualité
Connaître les risques à maîtriser dans le cadre d'une production alimentaire
Pouvoir commercialiser des huiles dans le respect de la réglementation

Méthodes pédagogiques et moyens matériels : Visite de ferme et Témoignage d'un acteur national majeur dans la valorisation des oléagineux : l'Huilerie Moog à Bram (11)

3^{ème} journée : 22 ou 23 Mars 2023

Séance N°5 Matin - Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comment mener ses cultures de protéagineux et légumes secs ?
Appréhender la production des protéagineux pour l'alimentation humaine en circuits-courts

Contenus :

Les itinéraires techniques et culturaux : du semis à la récolte
Intérêt des protéagineux dans la rotation de l'exploitation
Production des semences fermières
La gestion des maladies
Tri et stockage de la production
Gestion des semences

- Pois chiche : Pois chiche noir
- Lentilles : Lentille verte, Lentille corail
- Pois : Pois cassés (Pois), Pois carrés (gesse)
- Autres : Association de culture Haricots fèves etc ...

Séance n° 6 – Après-midi : Durée : 3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Comment valoriser ses légumes secs bio ?

Contenus :

Le marché des légumes secs (circuit de commercialisation)
Les attentes des collecteurs locaux

Visite de ferme, Marché et rencontre de la SCIC Graines Equitables à Laure Minervois (11). Documents d'évaluation. Fiche d'évaluation de la formation et Compte-rendu de l'évaluation des acquis.