

Réaliser les opérations d'un atelier de production de petits fruits (UCARE) - Eligible au CPF

Durée : 70 h en présentiel au CFPPA

Cette formation peut donner lieu à la certification d'un bloc de compétences du BPREA

CONTENU DE LA FORMATION

Elaborer l'itinéraire technique de la production

- Connaître les cycles végétatifs et les principaux modes de conduite en petits fruits
- Choisir sa gamme de petits fruits en fonction de son type de commercialisation, selon l'implantation pédo-climatique de l'atelier
- A partir de ces choix, définir un calendrier de production
- Elaborer l'itinéraire technique d'un atelier de petits fruits : fraise – framboise – cassis – groseille – caseille – myrtille – mûre ... :
 - Plantation
 - Entretien : taille – opérations en vert
 - Entretien des sols
 - Suivi sanitaire
 - Irrigation
 - Fertilisation
 - Récolte...
- Réaliser un coût de production de l'atelier petits fruits
- Organiser son travail

Réaliser les travaux de l'atelier de production

- Réaliser la taille, palissage ...
- Réaliser le calendrier de production, de suivi sanitaire...
- Effectuer des visites d'exploitations, stages, ...

INFORMATIONS PRATIQUES

➤ Le contenu de la formation est **adapté selon les attentes des stagiaires, qui sont exprimées en amont de la formation**. L'action de formation est organisée sous forme de cours en salle, et de visites chez des producteurs de petits fruits, de travaux pratiques, travail sur son projet d'atelier de petits fruits.

Evaluation : explication, lors d'un entretien, des opérations de production de votre atelier de petits fruits et l'intégration de l'atelier dans votre système de production – Jury : 2 formateurs

➤ Personnes concernées : personnes avec projet d'installation en agriculture, exploitants agricoles, demandeur d'emploi ou personnes désireuses d'assurer la conduite technique d'un atelier petits fruits.

➤ **Coût** : 1260 € pour les stagiaires / 1190 € pour les stagiaires France Travail seul - du CPF et en autofinancement / 1051 € pour les stagiaires d'autres OPCO

Possibilité de prise en charge des frais de formation (VIVEA, France Travail, OCAPIAT, Compte Personnel de Formation...)

➤ Une possibilité d'hébergement (16 € la nuitée) et de restauration sur site (5 € le repas du midi et du soir - 2 € le petit-déjeuner) – Pour la réservation : contacter Pamela TAULEIGNE : 04.75.36.76.56 ou pamela.tauleigne@educagri.fr

➤ Pour les personnes en situation de handicap, contacter le centre de formation pour échanger sur les aménagements à envisager lors de votre formation

➤ Taux de satisfaction : *ouverture en 2026*

➤ Taux de réussite : *ouverture en 2026*

➤ Voir les conditions générales de vente et le règlement intérieur sur notre site internet : <https://epl.aubenas.educagri.fr/>

Référent formation : sylvestre.aubert@educagri.fr

Et cfppa.aubenas@educagri.fr

