



Créer un Atelier Petits Fruits Bio De la Conception à la Rentabilité de votre Diversification

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/creer-un-atelier-petits-fruits-bio-de-la-conception-a-la-rentabilite-de-votre-diversification>

 DURÉE
10 jours (70h)

 RÉFÉRENCE
AA97

 CATÉGORIE
**Agronomie, Élevage et
Résilience Territoriale**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Réaliser une étude de faisabilité technique et économique pour un atelier de petits fruits
- ✓ Choisir les espèces et variétés adaptées à son sol et à son marché
- ✓ Dimensionner et chiffrer les infrastructures (serres, irrigation) nécessaires
- ✓ Préparer le sol et planter dans les règles de l'art pour assurer la reprise
- ✓ Maîtriser les itinéraires techniques Bio (taille, fertilisation, désherbage mécanique)
- ✓ Mettre en place une stratégie efficace contre *Drosophila suzukii* et autres bioagresseurs
- ✓ Organiser et manager une équipe de récolte saisonnière
- ✓ Respecter la réglementation de l'Agriculture Biologique et préparer sa certification
- ✓ Calculer son prix de revient pour assurer la rentabilité de l'atelier



Programme détaillé

1 / Étude de marché et définition du projet commercial

- Analyse de la demande locale et des circuits de distribution (vente directe, demi-gros)
- Choix des espèces et variétés selon le calendrier de commercialisation souhaité
- Calcul du chiffre d'affaires prévisionnel et étude de rentabilité économique

2 / Diagnostic pédoclimatique et choix de la parcelle

- Analyse de sol (pH, texture, matière organique) et compatibilité avec les espèces (acidophiles ou non)
- Évaluation de l'exposition, des risques de gel et de l'accès à l'eau
- Aménagements nécessaires : drainage, brise-vent, clôtures anti-gibier

3 / Dimensionnement et choix des infrastructures

- Comparatif Culture de Plein Champ vs Culture sous Abris (Tunnels, Multi-chapelles)
- Choix du système de production : pleine terre ou hors-sol (bacs, substrats bio)
- Calcul des investissements matériels (structures, plastiques, irrigation)

4 / Préparation du sol et fertilisation organique

- Gestion de l'acidification pour les myrtilles (tourbe, soufre) et amendements calcaires pour les autres
- Techniques de travail du sol : décompactage, confection de buttes de plantation
- Plan de fumure de fond et engrais verts pour activer la vie microbienne

5 / Conception du système d'irrigation et fertirrigation

- Calcul des besoins hydriques de pointe par culture
- Choix du matériel : goutte-à-goutte autorégulant, micro-aspiration, pompage
- Installation du système de pilotage de la fertirrigation (dosatron, bacs de solution bio)

6 / Choix des plants et techniques de plantation

- Sélection des pépinières certifiées Bio et qualité sanitaire des plants (racines nues vs mottes)
- Densités de plantation et distances de plantation selon les espèces et le machinisme
- Chantier de plantation : pralinage, tuteurage, paillage initial

7 / Gestion de l'enherbement et du sol en Bio

- Utilisation des toiles tissées et paillages organiques (BRF, paille) sur le rang
- Entretien de l'inter-rang : enherbement permanent ou travail mécanique
- Gestion des adventices vivaces (chardon, liseron, chiendent) sans herbicides

8 / Taille et palissage des petits fruits

- Techniques de taille de formation et de fructification (Framboise remontante vs non-remontante)
- Systèmes de palissage pour framboises, mûres et groseilles (poteaux, fils, filets)
- Éclaircissage et gestion de la charge en fruits pour optimiser le calibre

9 / Protection sanitaire I : Ravageurs majeurs (*Drosophila suzukii*)

- Biologie de *Drosophila suzukii* et identification des stades à risque
- Stratégie de lutte prophylactique (récolte totale) et piégeage massif
- Installation et gestion des filets insect-proof (mailles adaptées)

10 / Protection sanitaire II : Maladies et autres ravageurs

- Gestion du Botrytis (pourriture grise) par l'aération et la prophylaxie

- Lutte contre les pucerons et acariens via les auxiliaires (Lâchers, Bandes fleuries)
- Prévention de l'Oïdium et des maladies racinaires (Phytophthora)

11 / Organisation du chantier de récolte

- Estimation des temps de travaux et besoins en main-d'œuvre saisonnière
- Formation des cueilleurs aux critères de qualité et de tri
- Ergonomie et matériel de récolte (chariots, barquettes, pesée)

12 / Conditionnement, Stockage et Transformation

- Normes d'étiquetage Bio et traçabilité
- Gestion du froid après récolte pour allonger la durée de vie (DLUO)
- Valorisation des écarts de tri en transformation (confitures, coulis, sorbets)

13 / Réglementation et Certification Bio

- Démarches administratives auprès de l'organisme certificateur
- Tenue du cahier d'enregistrement des pratiques (intrants, récoltes)
- Préparation du contrôle annuel et gestion des non-conformités

14 / Pilotage technico-économique de l'atelier

- Calcul des marges brutes par espèce et coût de revient au kilo
- Analyse des indicateurs de performance (Rendement/heure, % de déchets)
- Construction du plan d'action pour la campagne N+1

Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

 03 au 14 Août 2026

 Présentiel -

 05 au 16 Oct. 2026

 Présentiel -

 30 Nov. au 11 Déc. 2026

 Présentiel -

 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 23/07/2026 — Réf : AA97

Afrique Formation — Tous droits réservés