

GAMMES DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Les fruits et légumes bio

Public : Toute personne souhaitant réaliser une formation sur les fruits et légumes bio

Pré requis : Aucun

Durée :
7h

Objectifs :

- ✓ Connaitre la réglementation des fruits et légumes bio
- ✓ Appréhender le développement du marché des fruits et légumes bio
- ✓ Informer le client sur la composition et les qualités nutritionnelles du produit
- ✓ Identifier les principaux types de fruits et légumes bio et leur saisonnalité

Matériel nécessaire :

Ordinateur

Feutres couleurs

Post-it

Exemples pratiques

Contenu et déroulé de la séance :

Partie 1 : Renforcer la culture des FL issus de l'agriculture biologique

- Le bio : Rappels des grands cadres de la production en FL bio
- L'apport des labels privés
- Les particularités de l'offre bio

Partie 2 : Les allégations « santé » et « environnement » des fruits et légumes bio par rapport à son homologue conventionnel

- La composition et les qualités nutritionnelles du FL bio
- Focus sur différentes familles et leurs produits

Partie 3 : Le développement du marché bio

- La répartition par circuit de distribution des ventes FL bio
- Le CA et son évolution dans les chaines de distributions généraliste et spécialiste

Moyens pédagogiques : travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif, supports et livret de formation.

Evaluation de la séance : QCM

Modalités spécifiques : Attestation de fin de formation, suivi post-formation