

Formation Micropousses



C'est frais, c'est croquant et ravissant ... comment ne pas tomber sous le charme des microgreens ?! Nous avons créé cette formation vidéo en ligne pour vous partager tous nos secrets de culture sur la production de microgreens, et que vous deveniez incollable sur le sujet !

Vous retrouverez une dizaine d'heures de contenus pédagogiques préparés par nos soins. Ce contenu est réparti en 5 modules diffusés sur 4 semaines et disponible pendant 90 jours (ou plus si besoin). Les sujets varient des gestes essentiels lors de la culture à la rentabilité d'une telle entreprise.

En plus des vidéos, des documents sont proposés au téléchargement au fil des chapitres pour ceux qui souhaitent aller encore plus loin. Cette formation a été spécialement élaborée pour vous donner les connaissances et informations nécessaires pour vous lancer dans la création de votre propre ferme de micropousses commerciale rentable, facile et rapide à gérer !

Aperçu de la formation

TYPE

100% en ligne

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

plus de 7h

LIEU

Plateforme
digitale

PRIX

349€ TTC

**CONTENU**

- + de 7h de cours en vidéo,
- des documents PDF téléchargeables,
- une expertise de professionnels expérimentés,
- toutes nos données accessibles,
- des outils/méthodes pour planifier ses cultures et calculer sa rentabilité,
- la liste de fournisseurs pour vos projets,
- la liste de toutes les variétés que nous cultivons,
- accès à un forum pour poser toutes vos questions,
- mise en réseau avec d'autres professionnels de ce secteur (groupe privé facebook).

formation@lessourciers.com
www.lessourciers.com
32330 Lagraulet-du-Gers, France

Programme de la formation

Chapitre	Contenu de la séquence	Durée	Objectifs opérationnels	Modalités pédagogiques	Méthodes pédagogiques	Moyens/outils pédagogiques	Formateur
MODULE 1 : LES MICROGREENS							
Introduction à la culture de Microgreens	Mot de bienvenue, notre histoire, notre ferme, nos formations, conclusion. Notre expérience avec les microgreens et programme de formation.	1h07	Présentation et parcours pédagogique	Distanciel	Magistrale (exposés, vidéo face caméra, visite guidée et gestes pratiques)	Contenu vidéo, forum d'échange entre apprenants, contenu PDF à télécharger	Marion Sarlé
Qu'est-ce qu'un Microgreen ?	Définition "microgreen", facilité de production, intérêts gustatif & nutritif, utilisation en cuisine		Comprendre les bases de la production de micropousses				
À qui et comment on les vend ?	Besoin des chefs, conservation goût & fraîcheur, former à la survie des microgreens, les particuliers.		Connaître le modèle économique d'une production de micropousses				
Est-ce que c'est rentable ?	Investissement à prévoir, calculer ses frais, marge de rentabilité par variété.						
QUIZZ							
MODULE 2 : SUBSTRATS ET GRAINES							
Les consommables	Introduction : définition et utilité d'un substrat. Recouvrir les graines, est-ce obligatoire?	2h03	Maîtriser les différents substrats et leurs caractéristiques pour choisir	Distanciel	Magistrale (exposés, vidéo face caméra, visite guidée et gestes pratiques)	Contenu vidéo, forum d'échange entre apprenants, contenu PDF à télécharger	Marion Sarlé
Les différents substrats	Compost, mix coco-perlite, terreau, chanvre, aggloméré, mousse synthétique et toile de jute. Comparatif des substrats.		Connaître la pratique du stacking				
Les supports de culture	Barquettes, trays, dômes et plateaux.						
Qu'est-ce que le stacking ?	Approche théorique à la technique du stacking. Pour aller plus loin : vidéo de Chris Thoreau "9 Day Indoor Sunflower Sprouts Time Lapse"		Connaître, choisir et utiliser ses graines				
Les graines	Introduction et définition de "graine mucilagineuse". Influence de la température sur les graines.						
Les graines (suite 1)	Faire tremper ses graines, à quoi ça sert ?						
Les graines (suite 2)	Tableau comparatif et explication des caractéristiques des graines variété par variété. Fournisseurs et conservation.						
QUIZZ							
MODULE 3 : AMÉNAGEMENTS							
Introduction et température	Introduction au module de formation comment aménager sa salle de culture en indoor et température. Conditions de température idéales et comment modifier la température de la pièce.	1h30	Connaître et maîtriser les paramètres de l'environnement de culture	Distanciel	Magistrale (exposés, vidéo face caméra, visite guidée et gestes pratiques)	Contenu vidéo, forum d'échange entre apprenants, contenu PDF à télécharger	Marion Sarlé
L'humidité et sa gestion	Pour aller plus loin : vidéo de Everest Fernandez "Humidity 101" (VPD) L'humidité : relation entre température et humidité, déficit de pression vapeur (VPD), hygrométrie idéale et quand arroser. Gestion de l'humidité : 4 solutions pour la faire baisser.		Connaître la réglementation et le matériel à acheter				
Normes, sécurité et équipements	Normes sanitaires et équipement de sécurité Liste des équipements à prévoir pour équiper votre salle de culture.						
Design de l'espace de culture	Design de l'espace de culture : comment organiser l'espace et conseils pour une production agréable. Productivité et organisation du meuble de culture : chiffres et calculs sur la productivité, rentabilité du meuble, organisation		Optimiser son espace de culture				
L'eau et le pH	Quelle eau j'utilise ? Quel est son pH ? Comment atteindre le pH idéal pour la culture de micropousses ?		Gérer les paramètres de l'environnement de culture				
Lumière et éclairage horticole	Qu'est-ce que la lumière ? Quelle influence sur les plantes ? Choisir son éclairage horticole (exemple de tableau comparatif pour le choix des lampes).						
L'automatisation	Les différents types d'arrosage. Fabriquer et automatiser l'arrosage de son meuble de culture.						
QUIZZ							

Programme de la formation

Chapitre	Contenu de la séquence	Durée	Objectifs opérationnels	Modalités pédagogiques	Méthodes pédagogiques	Moyens/outils pédagogiques	Formateur
MODULE 4 : ROUTINE DE CULTURE							
Les gestes courants	Préparer son substrat. Pour aller plus loin : vidéo de JohnnysSeeds " <i>Microgreens : Tips on Seeding Density & Yield</i> " Semer les graines.	1h10	Connaitre et s'approprier les gestes de culture	Distanciel	Magistrale (exposés, vidéo face caméra, visite guidée et gestes pratiques)	Contenu vidéo, forum d'échange entre apprenants, contenu PDF à télécharger	Marion Sarlé
La routine dans la salle de production	Installation des Microgreens dans le meuble de culture. Évolution et les problèmes à éviter (avec quelques exemples de plantes).						
La récolte	Pour aller plus loin : vidéo de comellsmalfarms " <i>Westhaven Farm - Growing Microgreens</i> " Récolter et stocker les microgreens. Le stacking en images I						
Tâches quotidiennes	La routine de culture, les gestes que j'effectue tous les jours en période de croissance. Vente et livraison aux chefs.						
QUIZZ							
MODULE BONUS : REGLES SANITAIRES							
Règlementation en cours	Plan de maîtrise sanitaire HACCP Analyses bactériologiques Règles d'étiquetage Label bio	1h45	Connaitre et appliquer la réglementation	Distanciel	Magistrale (exposés, vidéo face caméra, visite guidée et gestes pratiques)	Contenu vidéo, forum d'échange entre apprenants, contenu PDF à télécharger	Marion Sarlé

Informations & inscriptions
www.lessourciers.com