

Formation continue - Module inter-entreprises



De l'organisation de la filière aux signes d'identification de la qualité et de l'origine, cette formation vous permettra de mieux comprendre la filière fruits et légumes et les enjeux auxquels elle est confrontée en termes d'identification de la qualité et de l'origine.

Durée

3 jour(s) - 21h

Session(s)

Responsables(s)

Emmanuel GEOFFRIAUX, Annie SALAT, Pascale GUILLERMIN, Mickaël DELAIRE, Damien ROUSSELIÈRE

Pré-requis

Informations particulières

Nombre de participants

15 maximum

Objectifs

Maîtriser l'organisation et le fonctionnement de la filière « fruits et légumes »,
Connaître le contexte réglementaire français et européen d'identification de la qualité et de l'origine,
Appréhender la mise en place d'une démarche SIQO dans le cycle d'un produit de la filière dans le cadre d'une approche systémique (point de vue agronomique, économique, politique, commercial)

Publics concernés

Ingénieur
Technicien,
Chargé de mission technique et réglementaire
Juriste

Programme

- Produits, organisation et fonctionnement de la filière « Fruits et Légumes ».
- Institutions européennes et politiques publiques : Les politiques publiques applicables à la filière, les institutions européennes et la filière, les différentes aides.
- Eléments de contexte sur les normes et la commercialisation : ce que les normes apportent du point de vue du producteur et du consommateur.
- Prise en compte de la qualité et de la typicité des produits dans l'évolution des filières de l'horticulture
- Place des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) dans la filière fruits et légumes.
- Débats sur les SIQO : pourquoi des produits différents ?, pourquoi pas plus de SIQO dans la filière ?
- La qualité en Fruits et Légumes - définition et composantes de la qualité : quels éléments permettent d'évaluer la qualité d'un produit.
- Composantes des systèmes de culture : techniques culturales et matériel végétal, quels impacts sur la qualité des produits.
- Etude de cas : système de culture annuelle en maraîchage (oignon, ail ou mâche).
- Etude de cas : système de culture pérenne, fruits et ligneux (pomme ou châtaigne).
- Visites d'entreprises : Une entreprise de la filière ornementale en démarche label rouge et une entreprise en culture légumière en IGP.
- Analyse de la mise en place d'une démarche SIQO et de cahiers des charges.

LES +

DE LA FORMATION

Visites sur le terrain

Contacts

Service Alternance et Formation Continue

tél : +33 (0)2 23 48 55 26

fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits