

- Lieu -

Fontaine en Sologne (41)

- Durée -

7.0 heure(s)

- Date(s) -

09/10/2025

- Horaires -

9h – 17h30

- Tarifs nets de taxe -

-> avec participation vivea : 0 €

-> autre cas : 250 €

Les frais de repas et les déplacements  
sont à la charge du stagiaire

Une attestation de fin de formation et/ou un  
certificat de réalisation vous sera adressé à  
l'issue de la formation.

### Objectif

Les apprenants seront capables de faire le choix de se diversifier dans l'une des filières proposées par l'apport technique et de commercialisation de la formation

Acquérir les bases des ateliers de production en fruits rouges (fraises, myrtilles, cassis, framboises, mûres).

Connaitre les voies de productions (hors sol, pleins champs, sous serre) et les modes de commercialisation (marché en expédition, cueillette à la ferme, via coopérative locale) : comprendre la cohérence des stratégies technicoéconomiques

### Public & Pré-requis

Agriculteurs toutes filières du Loiret

Pré-requis : Aucun

### Contenu

- Définir ce qu'est la filière Fraises hors sol
- Définir le fonctionnement de la commercialisation par vente aux enchères
- Raisonner la mise en place d'une culture de fraises hors sol : de l'implantation à la récolte puis la commercialisation par vente aux enchères
- Identifier les bases techniques de production de fraises hors sol et appréhender le contexte économique

Différencier les espèces selon les besoins : fraise, framboise, cassis, myrtille, mûres, ...

- Différencier les modes de production selon les besoins : hors sol, pleine terre, sous serre
- Raisonner la mise en place d'une culture de petits fruits : de l'implantation à la récolte puis la commercialisation (vente directe, cueillettes, expédition, circuits courts)
- Définir les bases techniques de production de petits fruits et appréhender le contexte économique - Identifier la sensibilité pédoclimatique des différents mode de productions

### Méthodes pédagogiques

Visite terrain de production et de vente : étude concrète de production de la fraises hors sol

Echanges et interactions sur les faisabilités d'introduction de l'atelier fraises hors sol

Fiche technique synthétique de la filière

Fiches techniques par filière

Visite terrain de différents sites de production :

- Production myrtilles-cassis en sol + framboise hors sol avec vente directe et en cueillette
- Production fraises-framboise-mûres hors sol avec vente sur le marché de l'expédition et en local

### Evaluation

- Quiz en fin de journée sur les données techniques et économiques à maîtriser

- Exercices pratiques sur le terrain durant l'après midi

### Intervenants

Annie GENY Expertes Légumes, Fruits rouge Conseillère spécialisée en productions



Les personnes en situation de  
handicap sont invitées à nous  
contacter afin d'étudier ensemble les  
possibilités de suivre la formation.

légumières à la chambre d'agriculture du Loir-et-Cher  
Rachel L'HELGOUALC'H

 **Responsable de stage**

---

Rachel L HELGOUALC H  
02 38 71 90 70 - 06 08 21 62 89 - rachel.lhelgoualch@loiret.chambagri.fr

 **Contact**

---

Gregory PETRE (CA45)  
- gregory.petre@loiret.chambagri.fr



*Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.*

CENTRE de FORMATION

Chambre d'agriculture du Loiret  
13 avenue des droits de l'homme  
BP 9020  
45921 ORLEANS

Site web: <https://centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr/piloter-son-exploitation/se-former/agriculteur-salarie-se-former-en-continu/loiret-nos-formations/>

SIRET 184500031 00028  
APE 9411Z

N° de déclaration d'activité : 2445P002745