

Stage Safranier - Devenir Safranier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

LA PARADISIÈRE
Christian LACHAUD
07.81.30.12.29
safran.crocuses@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(vé) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Être majeur Accepter les CGV de l'OF
Accepter le Règlement Intérieur de l'OF

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise orale et écrite du français Être en pleine possession de ses moyens physiques et mentaux

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Devenir Producteur de Safran 1) Acquérir des Connaissances Approfondies : (i) sur le Crocus sativus et sur le Safran (ii) sur la Production et la Commercialisation de l'un et l'autre (iii) sur l'Organisation de l'Entreprise 2) Mettre en oeuvre Méthodes de travail et Techniques permettant de : (i) Planter et Entretenir une Safraneraie (ii) Produire des Bulbes (iii) Récolter, Transformer, et Conditionner l'Épice

Contenu et modalités d'organisation

Le Programme s'organise en Thèmes essentiels développés dans 6 Modules Théoriques et 2 Modules Pratiques. Durée : 8 jours (56h) en 2 Sessions (2 x 4 jours) MODULES THÉORIQUES Crocus sativus L. 1. Présentation du Genre Crocus 2. Taxinomie 3. Origine Évolutive 4. Origine Géographique 5. Anatomie 6. Génétique 7. Reproduction 8. Phénologie 9. Programme floral & Floraison Culture & Protection 1. Prérequis Environnementaux 2. Organiser l'Espace de Culture 3. Cycles de la Safraneraie 4. Gestion des Cormes 5. Plantation 6. Entretien 7. Sélection 8. Ravageurs & Maladies 9. Prévention 10. Moyens de Lutte Administratif 1. L'entreprise et ses Formes 2. Dépôt de Marques 3. Certification Bio 4. Certification Certiphyto 5. Hygiène 6. Étiquetage, Traçabilité, & Pesée 7. Passeport phytosanitaire 8. Aides Financières 9. Comptabilité 10. MSA 11. Assurances 12. Coûts d'Exploitation L'Épice 1. Anthropologie du Safran 2. Chimie & Perception du Safran 3. Safran Alimentaire 4. Safran Médicinal 5. Safran dans l'Art & l'Industrie 6. Commerce du Safran Production 1. Formes & Qualité du Safran 2. Du Stigmate à l'Épice 3. Stockage & Conditionnement 4. Pesée 5. Produits Transformés Commercialisation 1. Le Prix du Safran 2. La Vie d'un Produit 3. Toucher une Clientèle 4. Les 4 Défis du Safran Français 5. Valorisation Annexe Potentielle 6. Emballages & Expédition MODULES PRATIQUES Safraneraie 1. Découverte des Safraneraies 2. Découverte de la Plante en Repos Végétatif 3. Mise en pratique des Méthodes de Régénération-Entretien (désherbage, arrachage des bulbes, nettoyage, désinfection, séchage, calibrage, comptage, stockage) 4. Mise en pratique des Méthodes de Plantation (protection de l'aire de plantation, préparation du sol, organisation de la planche de culture, disposition) 5. Piégeage des Rongeurs (types de pièges, détection des galeries, pose) 6. Exercices de Performance & Calculs de Productivité Safran 1. Découverte de la Floraison & de la Plante en Végétation 2. Découverte & Apprentissage des Gestes 3. Mise en pratique des Techniques de Récolte & Émondage (cueillette, mondate, émondage) 4. Démonstration des Méthodes de Séchage, Pesée, et Conditionnement 5. Analyse

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Suivi personnalisé du projet d'installation

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00231827	du 07/06/2021 au 10/06/2021	Laval-sur-Luzège (19)	LA PARADISIÈRE		Non éligible	
00231829	du 21/06/2021 au 21/10/2021	Laval-sur-Luzège (19)	LA PARADISIÈRE		Non éligible	