

Panorama de l'offre de formations sur les denrées végétales en circuits courts au sein du réseau des Chambres d'agriculture

Journée nationale Circuits courts – 14/10/2025

chambres-agriculture.fr



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



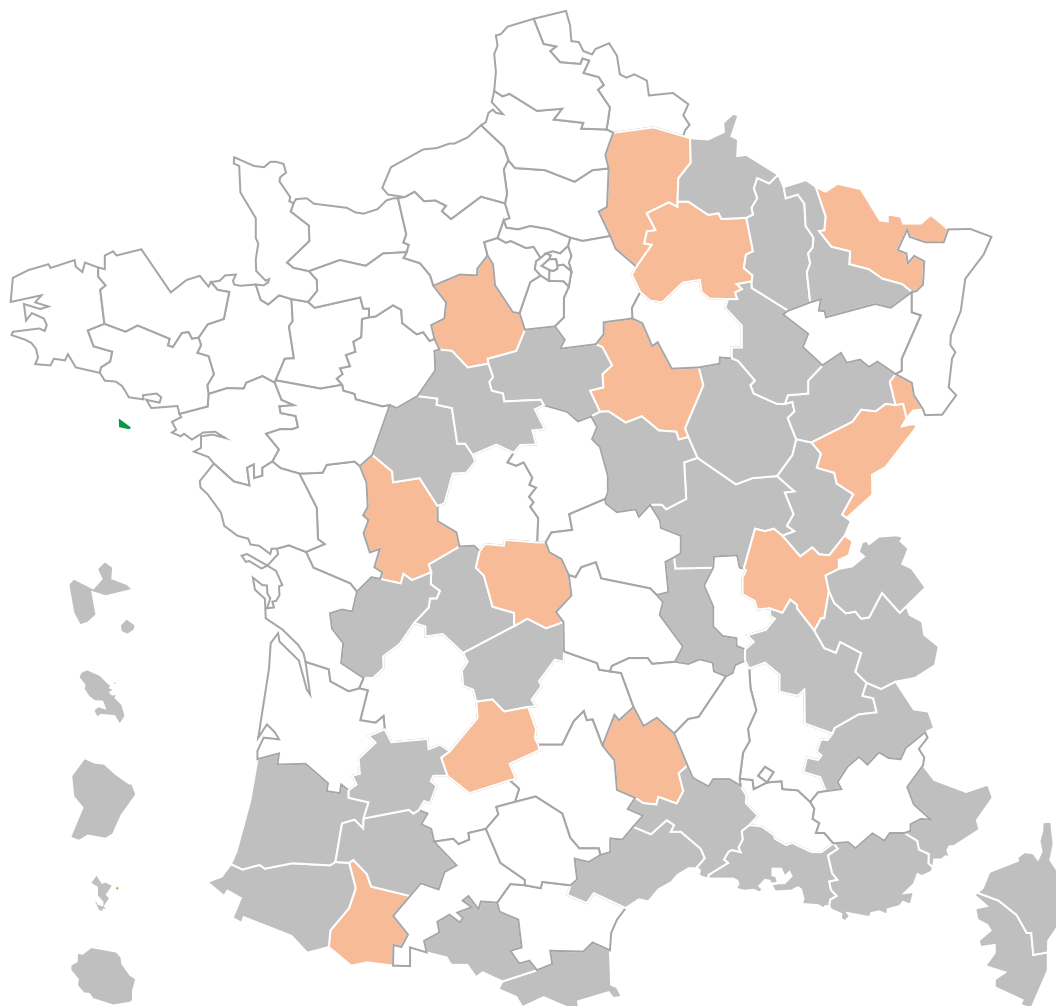
**CHAMBRES
D'AGRICULTURE
FRANCE**

Objectifs de l'enquête

Mieux comprendre

- **Dynamiques actuelles de formation** sur les denrées végétales (transformation, cultures en circuits courts)
- **Formats et outils pédagogiques** utilisés
- **Besoins** exprimés
- Identifier des **pistes de mutualisation**

➤ Echantillon étudié / offre nationale

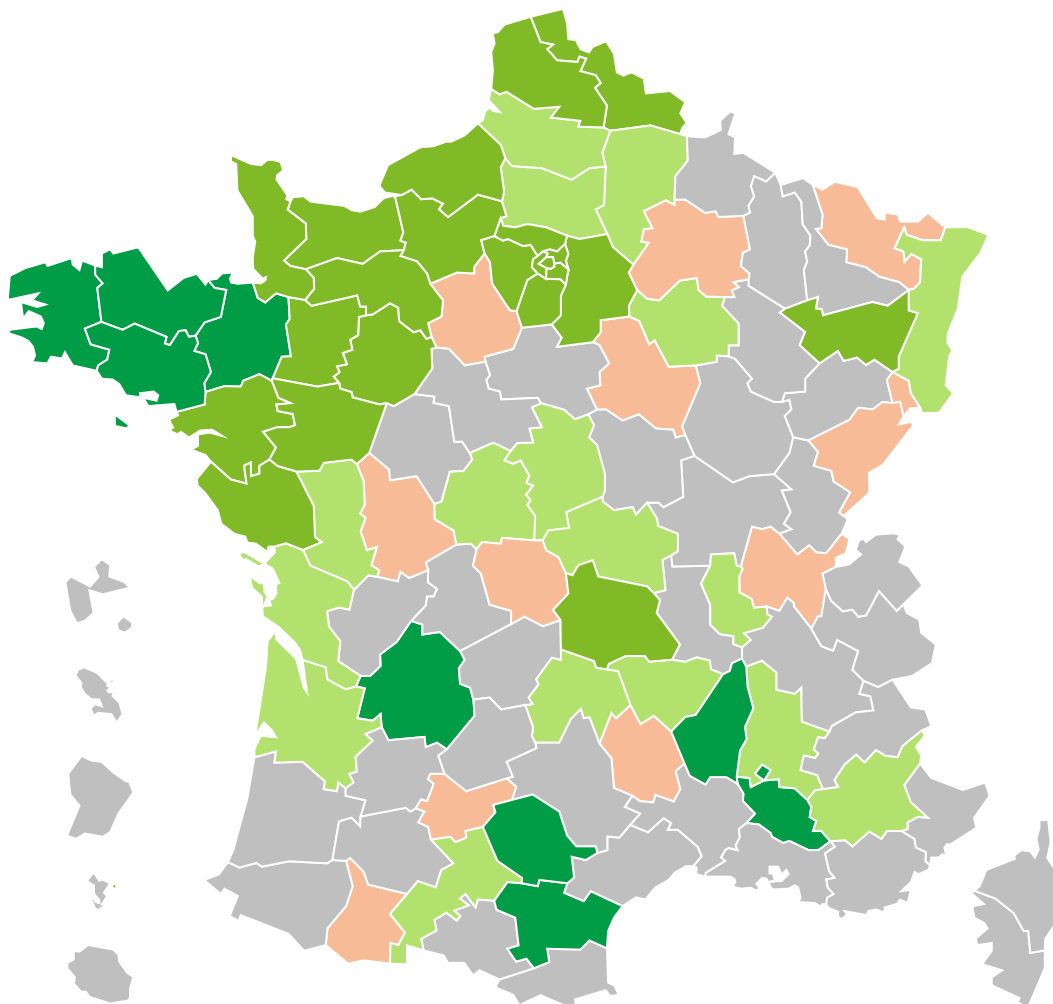


Pour quelles raisons ?

-  Pas de demandes et difficultés à mobiliser les producteurs
-  Manque de compétences ou de ressources internes, proposé par centres techniques du département
-  Organisation ou planification différée
 - Formation organisée/mutualisée par/avec un autre département
 - Prévu pour 2026 (idées existent)

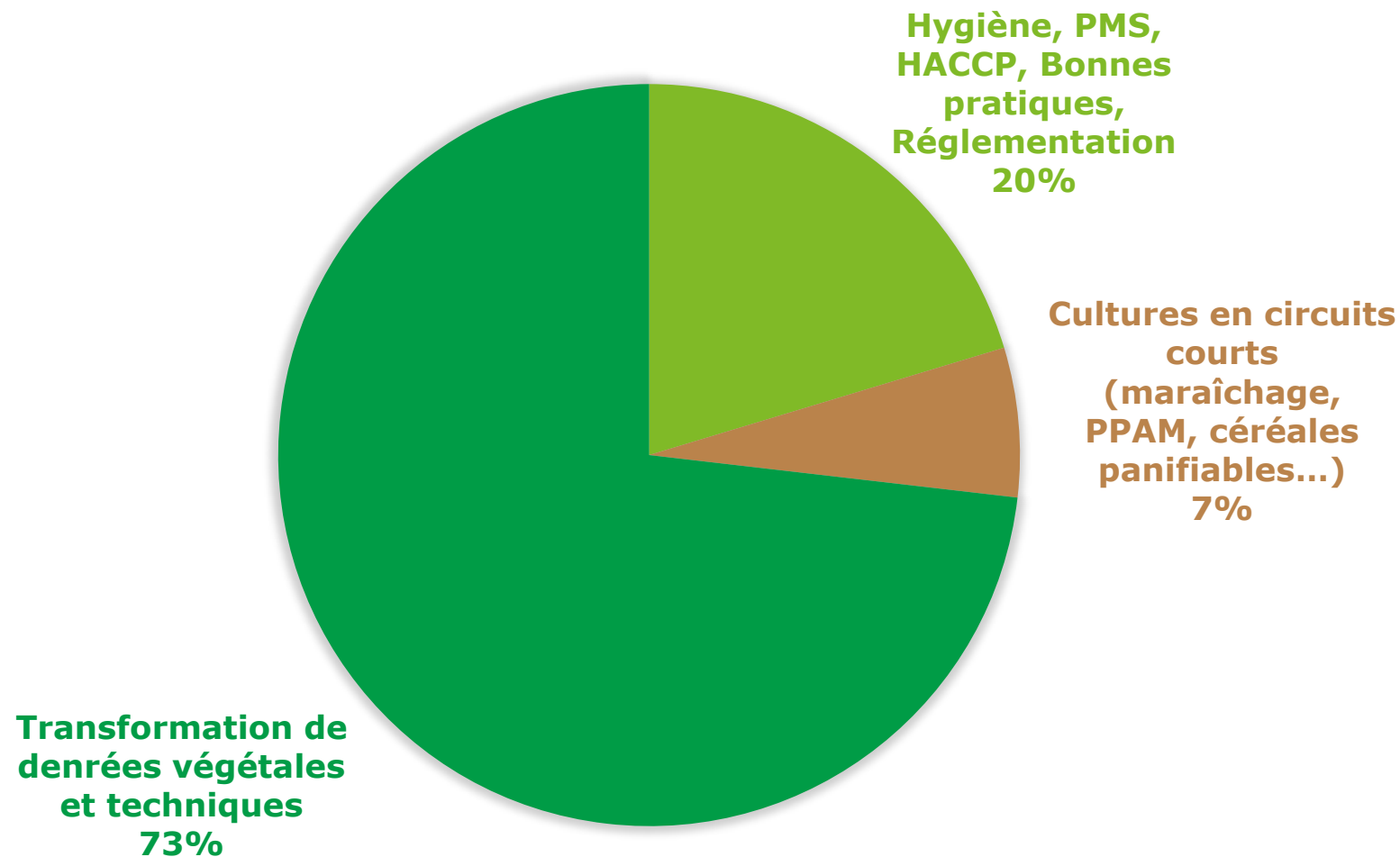
-  Pas de formations spécifiques aux végétaux
-  N'a pas répondu

➤ Echantillon étudié / offre nationale



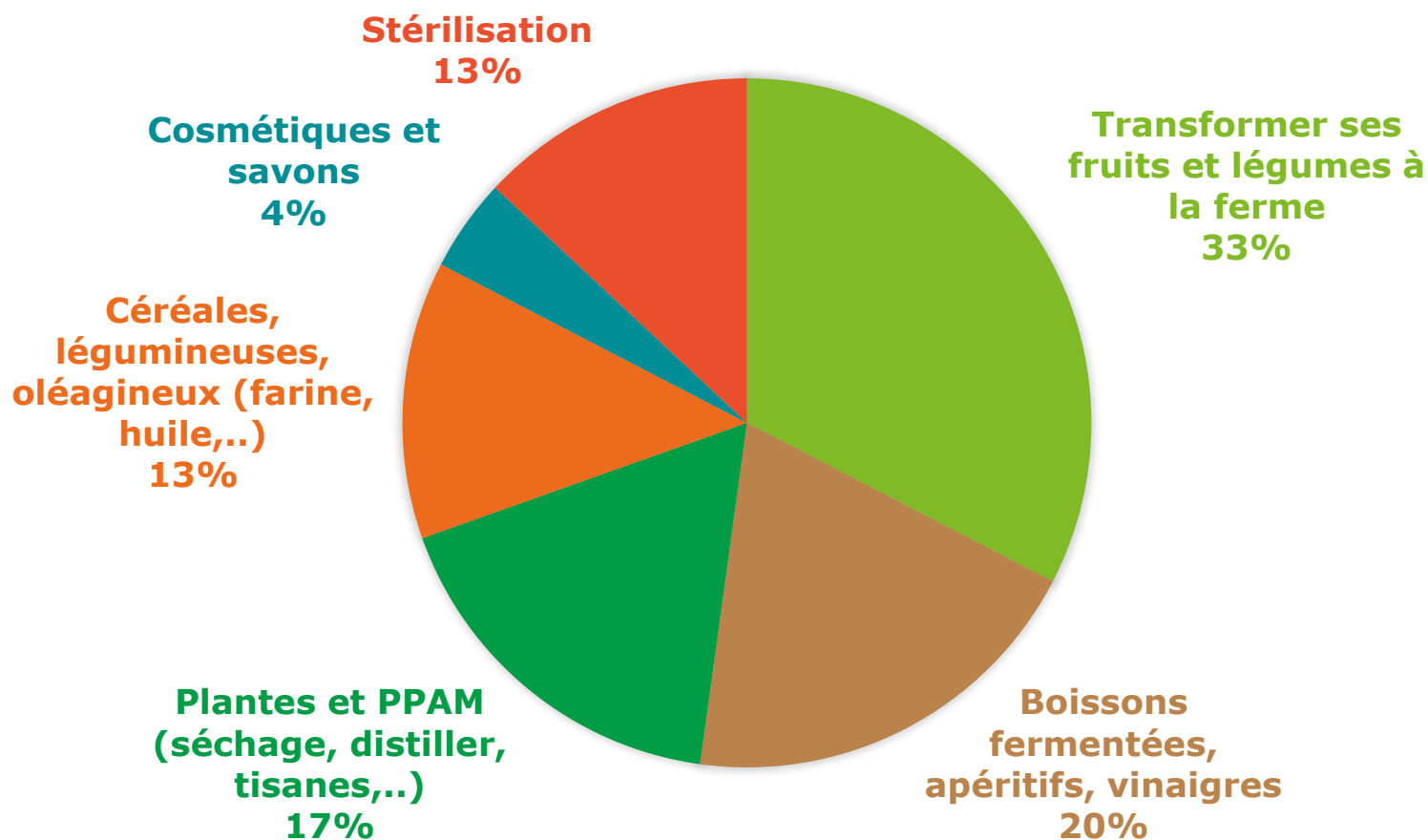
- > 5 formations
- 3-5 formations
- 1 à 2 formations
- Pas de formations spécifiques aux végétaux
- N'a pas répondu

➤ Type de formations organisées dans le réseau



➤ Type de formations organisées dans le réseau

Transformation de fruits et légumes (conserves, jus, lactofermentation...)



➤ Type de formations organisées dans le réseau

Transformation de fruits et légumes (conserves, jus, lactofermentation...)

- Collègues CA (Anne A., Nelly C.,...) **Technologies (Stérilisation, Conservation,..)**
- CFPPA Florac
- CFPPA Marmilhat

13%

Cosmétiques et savons

4%

- Juliette Walek
- CFPPA Saint-Flour

Céréales, légumineuses, oléagineux (farine, huile,..)

13%

- Marie Gaud
- CFPPA Saint-Lô (Christian Dujardin)
- ENILIA Surgères (Pascal Chemin)
- Bénédicte GUIU - Oléotop

Plantes et PPAM (séchage, distiller, tisanes,..)

17%

- CFPPA Florac (Guillaume André)
- Juliette Walek
- Ludovic Struyve – CRIEPPAM
- Aline Foubert
- CFPPA Marmilhat

Transformer ses fruits et légumes à la ferme

33%

- CFPPA Florac (Lorette Reynier ou Guillaume André)
- CTCPA (Isabelle Idez)
- CFPPA Yvetot

Boissons fermentées, apéritifs, vinaigres

20%

- CFPPA Florac (Guillaume André)



Type de formations organisées dans le réseau

Cultures en circuits courts

(maraîchage, PPAM, céréales panifiables, légumineuses, oléagineux, thé, chanvre...)

- Pas sous pôle diversification la plupart du temps
- Micro-filières
 - Maraîchage diversifié (CA15) : Alexandre Barrier-Guillot – FRAB AURA
 - Produire des PPAM (CA24) : Aline Foubert
 - Produits des petits fruits en AB (CA42)
 - Thé (CABZH) : Agriculteur producteur de thé
 - Chanvre (CABZH) : Jérémy Gaillard – AFPC
 - Fleurs (CA81)

Hygiène (BPH, PMS,...)

- 25 formations recensées
- Intervenants :
 - Dans le champ de compétences des conseillers CA (CA 5962, CA07, CA03, CA43, CA38, CA BZH, CA IDF, CAPDL,..)
 - Certains externes : Laurent Julien – Artefaqs, Françoise Morizot Braud – CERD, Alexandre Nicolle – AN Conseil, CFPPA Marmilhat

Formats et outils pédagogiques mobilisés

- Sessions en présentiel avec ateliers pratiques, jeux de rôles
- Formations en ligne ou hybrides
- Visites de fermes ou de laboratoires
- Supports produits : fiches techniques, vidéos, livrets de recettes, diaporamas

Freins identifiés

- **Manque de participants / faible mobilisation**
 - Formations annulées faute d'inscrits
 - Difficulté à constituer des groupes homogènes
 - Demandes trop ponctuelles
- **Manque de reconnaissance des compétences de la CA**
ou de visibilité
- **Dépendance à des intervenants externes**
 - Disponibilité limitée, éloignement géographique, coût élevé

Des besoins identifiés

Pour les producteurs

- Développement de **modules à distance**
- **Thématiques émergentes** :
 - Besoin de solutions pour **éviter les invendus** ou **valoriser les excédents**
 - Sujets **innovants** ou **spécifiques** : lactofermentation, boissons fermentées, transformation des légumineuses, chanvre CBD, thé, cosmétiques...

Des besoins identifiés

Pour les conseillers

- **Renforcer ses compétences techniques** sur les aspects sanitaires et réglementaires
- **Collaborer entre conseillers CA :**
 - Mutualiser les contenus pédagogiques, partage d'expériences et de méthodes,...
 - Veille de ces besoins émergents
- Besoin d'**intervenants compétents** et pertinents sur une diversité de thématiques

Focus sur l'offre de formation de 3 Chambres d'agriculture

Pauline VIER (Chambre d'agriculture de Normandie)

Sylvia JULIEN (Chambre d'agriculture du Tarn)

Clémence JACQUET (Chambre d'agriculture de l'Aisne)

chambres-agriculture.fr

