

INTITULE DE LA FORMATION		Organiser son système de production en AB		
DOMAINE		Techniques agricoles		
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
- Organiser un système de production en respectant les principes de l'agriculture biologique - Être capable de définir les principes de l'agriculture biologique - Être capable d'établir une stratégie commerciale en cohérence avec les caractéristiques de la filière agriculture biologique et des attentes des consommateurs		Chefs d'exploitation Salariés	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES				
Définition des principes généraux de l'agriculture biologique La filière agriculture biologique : environnement professionnel et institutionnel, les organisations professionnelles Les signes officiels de qualité Les chiffres clés de la filière agriculture biologique Le marché en agriculture biologique et son organisation Attentes et comportements des consommateurs Définition d'une stratégie commerciale en cohérence avec les caractéristiques de la filière et les attentes des consommateurs		Notions de systèmes de production : notion de durabilité des systèmes d'exploitation Mise en marché des produits à un prix et à un niveau de qualité acceptables par le consommateur Réponses aux demandes des industries de transformation Assurer un revenu correct aux agriculteurs et assurer la pérennité de l'exploitation Qualité de l'environnement.		
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITES D'ÉVALUATION		
Apports et observations sur le terrain		Etude de cas - QCM Attestation de formation		
DURÉE	DATES		LIEU DE LA FORMATION	
28 heures	Nous consulter		Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise	
CONTACTS		FINANCEMENT		
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 728 € Financement : formation éligible au financement selon statut		
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES		
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation				

Mise à jour en janvier 2026