

## GAMMES DE PRODUITS BIOLOGIQUES

### Les fruits et légumes bio

**Public :** Toute personne souhaitant réaliser une formation sur les fruits et légumes bio

**Pré requis :** Aucun

**Durée :**  
7h

**Objectifs :**

- ✓ Connaître la réglementation des fruits et légumes bio
- ✓ Appréhender le développement du marché des fruits et légumes bio
- ✓ Informer le client sur la composition et les qualités nutritionnelles du produit
- ✓ Identifier les principaux types de fruits et légumes bio et leur saisonnalité

Matériel  
nécessaire :

Ordinateur

Feutres  
couleurs

Post-it

Exemples  
pratiques

**Contenu et déroulé de la séance :**

**Partie 1 : Renforcer la culture des FL issus de l'agriculture biologique**

- Le bio : Rappels des grands cadres de la production en FL bio
- L'apport des labels privés
- Les particularités de l'offre bio

**Partie 2 : Les allégations « santé » et « environnement » des fruits et légumes bio par rapport à son homologue conventionnel**

- La composition et les qualités nutritionnelles du FL bio
- Focus sur différentes familles et leurs produits

**Partie 3 : Le développement du marché bio**

- La répartition par circuit de distribution des ventes FL bio
- Le CA et son évolution dans les chaînes de distributions généraliste et spécialiste

**Moyens pédagogiques :** travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif, supports et livret de formation.

**Evaluation de la séance :** QCM

**Modalités spécifiques :** Attestation de fin de formation, suivi post-formation