



## ASSOFWI FORMATION 2023

### **INTITULE DE L'ACTION DE FORMATION : Transformation de la vanille**

#### **PUBLIC DEMANDEUR :**

Cette formation s'adresse à un public de producteurs de vanille. Limité à 15 personnes

**PRE REQUIS :** avoir des gousses à transformer ou cultiver de la vanille

**OBJECTIFS :** Cette formation permettra aux stagiaires de combler leurs connaissances théoriques et pratiques sur:

- **La récolte de la vanille (moment adéquat, reconnaissance de la gousse mûre, technique de récolte)**
- **Les opérations post récolte et le processus de transformation de la vanille**
- **La pratique de la scarification**
- **La conservation de la vanille**
- **La commercialisation de la vanille**

**DATES en présentiel :** 31 janvier, 13 et 14 février, 9 mars, 18 avril, 13 juin 2022

**DUREE :** 38h : 6 sessions en présentiel + 2h en distanciel

**HORAIRES :** 8H-15h, repas à votre charge.

**LIEUX :** Sainte-Rose, Vieux-Habitants

**INTERVENANTS :** Cédric Coutellier, Maéva Marcin (Assofwi), Maxime Rouanet

#### **MOYENS-OUTILS PEDAGOGIQUES :**

- Démonstration et pratiques sur le terrain
- Echanges, discussions
- Visionnage de cours sur vidéo projecteur
- Cours et exercices réalisés à distance via une plateforme internet

**MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS :** sur le terrain évaluation des pratiques, à l'oral, et par un exercice à réaliser à distance et à remettre au centre.

#### **MODALITES DE FIN DE STAGE :**

Synthèse des connaissances acquises. Une évaluation de la formation par les stagiaires sera proposée. Une attestation de stage sera remise à chaque stagiaire.

Association des producteurs de fruits agroforesterie, café, cacao, vanille de la Guadeloupe  
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe  
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z  
*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe*  
Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : assofwi@yahoo.fr



**COÛT** : Pris en charge par VIVEA donc gratuit si vous êtes à jour de vos cotisations sociales (Veillez à vous mettre à jour avant la formation). Coût pour les non cotisants à VIVEA : 150€ par session (présentiel) ou forfait de 650€ pour la formation complète. CPF non éligibles.

**CENTRE DE FORMATION** : ASSOFWI, Le Bouchu, 97119 Vieux-Habitants, 0690 17 76 03

**INSCRIPTION** : pour vous inscrire, complétez le questionnaire au lien suivant : <https://forms.gle/zdmkq87ugVKHgEuT7>

**CONTACT** : marcin.assofwi@yahoo.com , tel : 0690 42 50 91



**Accessibilité aux personnes en situation de handicap** : Nous accueillons tout type de public et sans distinction. Cependant, si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez être amené à avoir besoin d'un accompagnement spécifique ou d'une aide adaptée.

Afin d'organiser votre venue dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la prestation de formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques, vous pouvez nous contacter au 0690425091 ou par mail marcin.assofwi@yahoo.com. Nous trouverons des solutions pour vous accueillir au mieux.

### Programme

	Objectifs pédagogiques du module	durée (h)	Contenus	Méthodes pédagogiques et moyens matériels	Moyen d'encadrement
Session 1 mardi 31 janvier 2023	Récolte de la vanille en sous-bois	3	Reconnaissance des gousses mûres, pratique de la récolte en sous-bois	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier (à Ste Rose)	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	1ere étape de transformation de la vanille	4	Pratique de la technique de scarification traditionnelle.	Pratique sur le terrain, discussion	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI

Association des producteurs de fruits agroforesterie, café, cacao, vanille de la Guadeloupe  
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe  
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe*

Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : assofwi@yahoo.fr





Module à distance	Connaître les différentes pratiques de transformation de la vanille dans le monde	2	Les techniques de transformation utilisées dans le monde, explication du rôle des étapes et des transformations qui s'opèrent au niveau des molécules. Commercialisation de la vanille Questionnaire évaluation	DISTANCIEL (documents sur DRIVE + vidéos Internet, questionnaire d'évaluation à remettre en ligne, correction au dernier module (Contact par téléphone des encadrants pour les demandes d'aide)	Marcin Maeva, Agronome ASSOFWI
Session 2 Lundi 13 février 2023	Renforcement des compétences pratique en récolte	3	Renforcement des compétences : pratique de la récolte sur une parcelle différente	Pratique sur une parcelle	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	Renforcement des compétences pratiques en transformation de la vanille	4	Pratique de la technique de scarification traditionnelle et présentation de l'échaudage Observation de l'évolution des 1eres gousses transformées en formation (après une semaine) et observation des gousses des stagiaires	Pratique sur le terrain, discussion	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 3 Mardi 14 février 2023	2 <sup>ème</sup> étape de transformation de la vanille	4	Suivi de l'évolution des vanilles, étapes suivantes <i>A la suite de cette session, les stagiaires seront invités à récolter leur propre vanille et mettre en œuvre la première étape de transformation (échaudage ou scarification)</i>	Pratique sur terrain	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	Théorie sur le processus de transformation de la vanille	3	Vue d'ensemble des étapes et techniques de transformation, conservation, entretien, explication du rôle des étapes jusqu'au conditionnement et à la commercialisation	Documents, discussions, échanges	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI

Association des producteurs de fruits agroforesterie, café, cacao, vanille de la Guadeloupe  
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe  
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe*

Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : [assofwi@yahoo.fr](mailto:assofwi@yahoo.fr)



REPUBLICQUE FRANCAISE



Session 4 jeudi 9 mars 2023	Observer l'évolution de l'affinage de la vanille, connaître les bonnes pratiques de conservation et d'entretien	4	Vérification du stade d'affinage Comparaison avec les vanilles des stagiaires et de celles récoltées en décembre	Manipulation sur le terrain, discussions, échanges	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 5 mardi 18 avril 2023	Suivre l'évolution de l'affinage de la vanille, connaître les bonnes pratiques de conservation et d'entretien	4	Vérification du stade d'affinage Bonnes pratiques de conservation, actions à mettre en œuvre en fonction de l'évolution de la vanille Comparaison avec les vanilles des stagiaires et de celles récoltées en décembre Discussion sur la filière vanille en Guadeloupe, les débouchés	Pratique sur le terrain	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 6 mardi 13 juin 2023	Connaître le stade de commercialisation de la vanille et le conditionnement adéquat	2	Vérification du stade de commercialisation Conditionnement	Manipulation en salle, discussions, échanges Site ASSOFWI	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	Savoir différencier les arômes entre les différents types de vanille Utiliser les bons mots pour valoriser ses produits	2	Observations, descriptions visuelles et olfactives de différentes variétés de vanilles Dégustation de préparations à base de vanilles différentes, description gustative.	Dégustations, manipulations en salle, échanges, discussions	Maxime Rouanet, Chef
	Théorie sur la commercialisation	3	Théorie sur la commercialisation : réglementation, analyse économique de l'activité, aides financières existantes Correction du module à distance Conclusion de la formation	Présentations en salle, projection power point, discussions, échanges Site ASSOFWI	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI

Association des producteurs de fruits agroforesterie, café, cacao, vanille de la Guadeloupe  
Le Bouchu (C/o CIRAD), 97119 Vieux-Habitants – Guadeloupe  
N° SIRET: 450 281 324 00027 APE : 9499Z

*Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 95 97 01631 97 auprès du préfet de Région Guadeloupe*

Mobile : 0690 82 19 83 tel/ fax : 0590 60 10 91 mail : [assofwi@yahoo.fr](mailto:assofwi@yahoo.fr)

