



# TRANSFORMATION DE LA VANILLE

Du 3 février au 17 juin  
2025

**Vous cultivez de la vanille et souhaitez apprendre ou renforcer vos compétence dans les techniques post récolte afin d'obtenir des gousses noires de qualité?**

## A l'issue de cette formation:

Vous serez capable de :

- Bien récolter la vanille (moment adéquat, reconnaissance de la gousse mûre, technique de récolte)
- Réaliser les opérations post récolte et le processus de transformation de la vanille
- Mettre en pratique de la scarification
- Réaliser les bonnes pratiques de conservation de la vanille
- Connaître les formes de commercialisation de la vanille
- Connaître le marché de la vanille et la filière en Guadeloupe
- Analyser économiquement votre activité

## Pourquoi se former à l'Assofwi ?

- pour être au plus près de la réalité agricole Guadeloupéenne, sur le terrain, dans une logique d'agriculture durable
- pour se former auprès de spécialistes complémentaires: agriculteurs, techniciens, chercheurs...
- pour entrer dans un réseau, pouvoir rester en contact avec les stagiaires et les formateurs et être accompagné après la formation
- Le centre de formation s'inscrit dans la démarche qualité Qualiopi au titre de la catégorie actions de formation.

[Plus d'informations cliquez ici](#)

[Pour s'inscrire cliquez ici](#)



0690425091



marcin.assofwi@yahoo.com

