



ASSOFWI FORMATION 2026
INTITULE DE L'ACTION DE FORMATION :
Culture de la vanille

(Mis à jour le 13/02/2026)

PUBLIC DEMANDEUR :

Cette formation s'adresse à un public d'exploitants agricoles ou en cours d'installation.

PRE REQUIS : aucun prérequis

OBJECTIFS : A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Citer les principales variétés de vanille
- Expliquer le fonctionnement physiologique de la plante
- Cerner les enjeux liés à la filière vanille en Guadeloupe (le contexte, les acteurs, débouchés, la concurrence, les projets collectifs)
- Aménager un couvert forestier pour y mettre en place une vanilleraie
- Sélectionner et préparer boutures et les mettre en place sur le terrain
- Entretenir une vanilleraie
- Induire une floraison
- Polliniser les fleurs manuellement
- Différencier les systèmes de culture
- Décrire les étapes de transformation de la vanille

DATES en présentiel : 10 mars, 14 et 28 avril, 5 et 19 mai, 9 et 23 juin 2026

LIEUX : les sessions auront lieu sur différentes communes de la Guadeloupe, principalement Ste Rose, mais aussi Bouillante, Vieux Habitants et autres possibilités de déplacement.

INTERVENANTS : Cédric Coutellier, producteur de vanille, Maéva Marcin (Agronome Assofwi), autres producteurs de vanille

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.

INSCRIPTION AU LIEN SUIVANT : <https://forms.gle/u62RWgVzUbN382obA>

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
Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie Actions de formation



Public visé : Exploitants agricoles, salariés agricoles, particuliers

Limité à 15 personnes

Centre de formation : ASSOFWI, Le Bouchu, 97119 Vieux-Habitants, 0690 17 76 03

Contact pour inscription : marcin.assofwi@yahoo.com , tel : 0690 42 50 91

Intervenants: ASSOFWI, Cédric Coutelier, producteurs de vanille

Coût du stage : Pris en charge par VIVEA donc **gratuit** si vous êtes **à jour de vos cotisations sociales*** (Veuillez à vous mettre à jour avant la formation). Coût pour les candidats autofinancés: 150€ par module (présentiel) ou forfait de 800€ pour la formation complète.

Durée : 52h : 7 jours en présentiel + 3h en distanciel

Horaires : 8h-15h, repas à votre charge.

Lieu : sur le site de l'ASSOFWI, sur parcelles à Ste Rose, sur parcelles Vieux habitants et Sud Basse-Terre



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.

* Attention, depuis début 2019, les jeunes en parcours installation ne sont éligibles que si la formation en question est inscrite à leur PPP et s'ils fournissent les attestations adéquates (4 pièces). Pour plus d'information : <https://www.vivea.fr/organismes-de-formation-et-partenaires/installation-createurs-entreprise/> ou contacter Michel CORBIN , Conseiller VIVEA aux Antilles, m.corbin@vivea.fr
Tél : 06 75 66 49 11

Programme

	Objectifs pédagogiques du module	durée (h)	Contenus	Méthodes pédagogiques et moyens matériels	Moyen d'encadrement
Session 1	Découvrir la vanille et la filière en Guadeloupe	2	Historique de la culture de la vanille en Guadeloupe, présentations des différentes variétés dans le monde et en Guadeloupe, présentation de la filière vanille	Présentation orale par le formateur Echanges, discussions	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur la sélection des vanilles	5	Connaître les techniques de prélèvement, la confection de boutures et la cicatrisation afin de permettre un bon démarrage.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier et apports théoriques	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
Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie Actions de formation



Module à distance 1	Appréhender la culture de la vanille dans le monde et sa commercialisation	1h30	Caractéristiques de la vanille Marché de la vanille dans le monde Questionnaire évaluation Correction du module en fin de formation (dernière séance)	DISTANCIEL Documents sur DRIVE Article sur les caractéristiques de la vanille (temps de lecture estimé: 30 min) Documentaire vidéo Internet (30min) questionnaire d'évaluation type QCM (30min) à effectuer en ligne sur la plateforme Socrative.	Marcin Maeva, Agronome ASSOFWI
Session 2	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur l'induction florale	7	Connaître les techniques d'induction florale, la bonne période pour une bonne floraison.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier et apports théoriques	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 3	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur l'aménagement d'un couvert forestier	4	Connaître les essences forestières, savoir créer des entrées de lumière sans nuire à la forêt, sélectionner les tuteurs des vanilles.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur l'entretien d'une vanilleraie sous forêt	3	Connaître les techniques de gestion de l'enherbement, la taille des tuteurs, les techniques de bouclage. Présentation des outils et matériel nécessaires.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Module à distance 2	Connaitre les caractéristiques de la vanille Approfondir ses connaissances théoriques sur les enjeux de la culture de la vanille Connaitre différents systèmes de culture de la vanille dans le monde	1h30	Les différents types de vanille, de système de production, les enjeux liés aux étapes de la culture, la transformation	DISTANCIEL Lecture du Guide de Culture de la Vanille (temps estimé: 1h) Réponse à un questionnaire type QCM sur la plateforme Socrative (30min)	Marcin Maeva, 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 : assofofi@yahoo.fr
 Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie Actions de formation



Session 4	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur la pollinisation	7	Connaître les techniques de pollinisation, en comprendre le principe.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier et apports théoriques	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 5	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur l'entretien d'une vanilleraie	7	Connaître les techniques d'entretien d'une vanilleraie pratiquées dans des contextes différents	Pratique sur parcelle	Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI Producteurs de Vanille
Session 6	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur la mise en place de la vanille sur son tuteur	7	Connaître les techniques d'accrochage, les bons paillages et l'environnement adéquat pour un bon démarrage.	Pratique sur une parcelle sous couvert forestier et apports théoriques	Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI
Session 7	Acquérir ou perfectionner ses connaissances sur la récolte et la transformation de la vanille	5	Connaitre les techniques de récolte et de transformation de la vanille	Théorie en salle, projections	Marcin Maéva, Agronome ASSOFWI Cédric Coutelier, producteur de vanille en Guadeloupe, expert agroforestier bio
	Se projeter, comprendre les enjeux de la filière, agrandir le réseau	2	Conclusion de la formation, correction des modules à distance, objectifs et perspectives de la construction de la filière en Guadeloupe, Questions diverses	Echanges, discussions	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
 Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie Actions de formation