



INTITULE DE L'ACTION DE FORMATION :
Culture et valorisation du manioc
(programme mis à jour le 09/04/2026)

PUBLIC VISE :

Cette formation s'adresse à un public d'exploitants agricoles ou porteurs de projets agricoles.

PRE REQUIS : aucun

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

- Connaître bases agronomiques pour cultiver le manioc efficacement
- Reconnaître différentes variétés de manioc et en connaître les propriétés
- Connaître les différentes valorisations possibles du manioc
- Mettre en œuvre les étapes de transformation du manioc
- Effectuer une analyse économique de son activité et fixer un prix cohérent à ses produits

DATES : 11, 12 et 18 mai 2026

LIEU : Le Domaine du Manioc, Val de l'Orge, Vieux-Habitants

INTERVENANTS : Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc, Marcin Maéva, Ingénieure agronome Assofwi

MOYENS-OUTILS PEDAGOGIQUES :

- Visionnage de cours sur vidéo projecteur
- Cours et exercices réalisés à distance via une plateforme internet
- Exercices pratiques sur parcelle
- Transformations en atelier, utilisation du matériel d'agrotransformation

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS : Via un quizz

COÛT : la formation peut être prise en charge par le VIVEA pour les exploitants agricoles* à jour de leurs cotisations ou par pôle emploi. Formation **non éligible** au CPF. En cas d'autofinancement la formation sera de **600 euros** à charge du stagiaire.

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/U3ufUu9YzoGetTP96>



ASSOFWI FORMATION 2026



Public visé : Exploitants agricoles, salariés agricoles, particuliers

Limité à 14 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

Durée : 22h : 3 jours en présence et 1h en distanciel

Horaires : 8h30 16h30, repas à votre charge.

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 (Contenus pédagogiques) :

Jour	Objectifs pédagogiques du module	durée (h)	Contenus	Méthodes pédagogiques et moyens matériels	Moyen d'encadrement
J1	Connaitre l'histoire du manioc, les variétés, les différentes valorisations possible	3h30	Historique du manioc, évolution des structures et outils de fabrication Les différentes variétés : propriétés et reconnaissance, les usages et valorisation des sous-produits	Théorie en salle, présentation PPT	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc
	Connaitre et mettre en pratique la plantation et la culture du manioc	3h30	La culture du manioc, plantation, conduite, besoins, ravageurs, récolte : partie théorique Atelier pratique techniques de plantation : choix et préparation des boutures, préparation du sol, plantation, stade de récolte	Théorie en salle, présentation PPT, puis pratique de la plantation et mise en place de boutures sur le terrain	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc
J2	Connaitre les règles d'hygiène et la réglementation pour l'agrotransformation Connaitre les premières étapes de la transformation	2h	Bonnes pratiques d'hygiène, réglementation, diagramme de fabrication du manioc	Théorie en salle, présentation PPT	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc
	Réaliser les premières étapes de la transformation	5h	Atelier pratique : épluchage du manioc, brossage, râpage, mise sous presse, technique de l'extirpation de la moussache, essai de différents outils	Pratique de la transformation en laboratoire	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc

Association des producteurs de fruits et de cristophines 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



ASSOFWI FORMATION 2026



DISTANCIEL 1	Savoir réaliser l'analyse économique de son activité, fixer ses prix	1h	Analyse économique de son activité Exercice de mise en situation, utilisation d'un outil Excel pour l'analyse économique	Documents mis à disposition sur un Drive	MARCIN Maéva, ingénieure agronome Assofwi
J3	Suite de la transformation en farines, découverte des outils	5h	Fabrication de la farine de manioc : découverte des différents outils, raffinage, mise à feu des platines, cuisson	Pratique de la transformation en laboratoire	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc
	Connaitre les débouchés et le marché du manioc en Guadeloupe	2h	Marketing, commercialisation, marchés et débouchés en Guadeloupe, Conclusion de la formation	En salle, présentation, échanges, discussions	Pezeron Didier, agrotransformation et fondateur du Domaine du Manioc MARCIN Maéva, ingénieure agronome Assofwi

Association des producteurs de fruits et de cristophines 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