

Créer une forêt comestible productive : conception, implantation et gestion



Contexte

Dans le cadre de la Transition agroécologique, maraîchers et agriculteurs sont de plus en plus confrontés à la nécessité de diversifier leurs systèmes de production pour répondre aux attentes environnementales, économiques et sociétales. Les forêts comestibles, inspirées des écosystèmes naturels, offrent une solution durable pour :

- Réduire les intrants (engrais, pesticides) grâce à des interactions écologiques entre les plantes.
- Diversifier les revenus avec des productions complémentaires (fruits, plantes médicinales, bois, etc.).
- Améliorer la résilience face aux aléas climatiques (sécheresse, érosion des sols).

Les consommateurs et les collectivités recherchent des produits locaux, écoresponsables et innovants. Les paysages comestibles s'inscrivent dans cette dynamique, tout en répondant aux objectifs de la PAC (Politique Agricole Commune) et des labels bio ou bas carbone et de la lutte contre les îlots de chaleur.

Objectifs de la formation

- Comprendre les principes agronomiques et écologiques de la forêt comestible
- Concevoir une forêt comestible adaptée à un contexte professionnel maraîcher
- Choisir des espèces productives et commercialisables
- Mettre en œuvre les techniques d'implantation, de gestion et de valorisation économique
- Intégrer la forêt comestible dans une stratégie globale d'entreprise

Public concerné

- Chef(fe)s d'entreprise et Salarié(e)s d'entreprises Maraîchères, Agricoles
- Salarié(e)s des Communes/Mairies

Prérequis des participants

- Débutant accepté

Contenu

- Fonctionnement écologique d'une forêt comestible
- Bases de conception
- Choix des espèces comestibles et utiles
- Guildes végétales & associations
- Techniques d'implantation
- Planification des travaux
- Gestion et entretien
- Économie & modèles de rentabilité
- Intégration à une entreprise existante
- Atelier final : projet individuel

Méthodes et moyens

- Le contenu de la formation est adapté aux attentes et aux connaissances actuelles des participants.
- Les apports théoriques seront suivis d'études de cas, d'ateliers pratique en petits groupes, de sessions interactives "questions/réponses", les aspects techniques sont complétés par l'étude des aspects économiques.
- Les échanges avec le formateur et entre participants sont favorisés pour une meilleure dynamique de groupe
- Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation
Évaluation des acquis de la formation

Nouvelle Formation 2026

Intervenants

Florent Marbacher, Intervenant CFPPA, Chef de culture au Domaine d'Olwiller, Créateur d'une Forêt comestible
Coordinatrice pédagogique: Murielle LEPINOY



3 jours (21h)



Rouffach



les 20, 21 & 22 octobre 2026

Tarifs 2026

830 €net* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

Nous contacter

Jessica SAMSON : 03 89 78 73 07 - jessica.samson@educagri.fr