



**FÉDÉRATION
PAYSAN·NES
HERBORISTES**

Commission de certification
Paysan-herboriste

certification.FPH@gmail.com

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

PAYSAN-HERBORISTE

NB : La certification de Paysan-herboriste est portée aussi bien par des femmes que des par des hommes.
Dans le document ci-après, il a été choisi le genre masculin afin de ne pas alourdir le texte.



La Fédération des Paysan.ne.s -Herboristes (FPH) est porteur de ce projet de certification professionnelle.

En quelques phrases, notre approche du métier pourrait ainsi se définir :

Le paysan-herboriste est un homme ou une femme qui exerce une activité agricole. Il cultive et/ou cueille des plantes dans son terroir, fabrique et vend ses préparations en circuits courts. Il intervient donc dans toutes les étapes du processus de la production à la commercialisation.

Il :

- *Cueille, cultive, transforme, des plantes alimentaires, aromatiques, cosmétiques et médicinales,*
- *Commercialise en vente directe et circuit-court ces produits élaborés à la ferme, en informant sur les propriétés et le bon usage des plantes et produits élaborés avec des plantes, dans le respect de la réglementation,*
- *Conçoit et pilote son activité dans un cadre éthique et déontologique explicité.*

Le paysan-herboriste exerce ce métier agricole en lien avec le vivant et ancre ses pratiques dans un terroir et un territoire donné, celui où il est implanté. Il travaille au maintien / développement de la biodiversité et à la proximité avec le client/consommateur.

Toutes les étapes du métier sont réalisées selon les principes de l'agroécologie paysanne [Agriculture Biologique et/ou cahier des charges spécifiques (SIMPLES, Nature et Progrès, FNAB, DEMETER, ...)] afin d'œuvrer à la valorisation et la préservation des ressources naturelles, du tissu rural, des savoirs et savoir-faire locaux associés.

Le paysan-herboriste est en mesure de garantir l'authenticité botanique des plantes cueillies et/ou cultivées, la qualité (des sols, du terroir, des milieux de cueillette, des plantes et produits transformés, ...), la traçabilité des plantes et/ou des produits élaborés avec des plantes qu'il commercialise et le respect des sites de cueillettes de plantes sauvages (non-dégradation, pratique de cueillette permettant le renouvellement de la ressource).

Le paysan-herboriste s'inscrit dans un cadre éthique et déontologique pour l'exercice de son métier en se référant au sens à donner à ses activités et aux repères donnés par les organisations professionnelles de référence.

L'ensemble de ces activités est réalisé dans le respect des normes et réglementations afférentes en vigueur : hygiène et sécurité alimentaire, sécurité au travail, réglementation commerciale, réglementation encadrant l'information au consommateur, normes environnementales, ...

Quelques précisions utiles :

- Les plantes médicinales auxquelles il est fait référence sont celles dont la vente est autorisée en fonction de l'usage défini par le paysan-herboriste (alimentaire, complément alimentaire, cosmétique, ...) selon la réglementation en vigueur.
- Les informations données au cours de la vente de plantes médicinales sont celles autorisées par la réglementation (notamment par le règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé, règlement CE n°1924-2006).

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>BLOC 1 : CUEILLIR des plantes aromatiques et médicinales sauvages</p> <p>Le paysan-herboriste travaille avec le vivant, en échange avec le milieu, dans le respect de la ressource et le souci de la qualité des plantes. Il cueille des plantes sauvages selon les critères de l'Agriculture Biologique et/ou d'un cahier des charges spécifiques dans l'objectif d'une transformation ultérieure, en favorisant les cueillettes de proximité. Il identifie les plantes, détermine les parties à cueillir et adapte son geste de cueillette en conscience, selon l'éthique professionnelle et en respectant la réglementation. Il prend soin des plantes ou parties de plantes cueillies jusqu'à leur transformation.</p>			
<p>Prospection des sites de cueillette</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Repérage des sites de cueillette potentielle ● Recherche d'informations sur chaque site ● Prise de contact avec le propriétaire ou le gestionnaire ● Développement de partenariats 	<p>Choisir ses sites de cueillette de façon éclairée et concertée en s'appuyant sur une observation fine des sites et des plantes présentes afin d'assurer une récolte respectueuse de la ressource et de la réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer une récolte respectueuse de la ressource et de la réglementation en s'informant sur les plantes et les espaces protégés et en développant le cas échéant des partenariats avec différents organismes (CEN, CBN, ONF, OFB, ...). - S'appuyer sur des connaissances botaniques et une observation fine pour identifier les plantes et s'assurer de cueillir les plantes précisément recherchées. - Observer la population de la plante sur le site avant toute cueillette : densité, biotope, vitalité et développement harmonieux de la plante (maladies, parasites, variations climatiques, ...), afin de préserver la ressource. - S'assurer que la parcelle n'est pas polluée, par l'observation de l'activité agricole et humaine (agriculture conventionnelle, route, industrie...), par l'identification des plantes éco-indicatrices et/ou par la recherche d'informations auprès des usagers ou des gestionnaires du lieu : historique des pratiques culturelles ou autres sur la parcelle et autour (ruissellement, vents ...). - Identifier et établir une relation de confiance avec le propriétaire et/ou le producteur et/ou le gardien du site en définissant les conditions de la cueillette sur le site : plantes cueillies, modalités de cueillette, périodes de cueillette, quantités cueillies, ... 	<p>Mise en situation réelle de cueillette et entretien sur site de cueillette Jury formateur – professionnel paysan-herboriste. Durée totale de 30 mn.</p> <p>L'entretien peut être complété par l'appréciation du maître de stage sur l'organisation d'un chantier de cueillette.</p> <p>Cette mise en situation se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification botanique de 10 plantes sauvages communes. Justification de l'identification botanique par l'explicitation de critères appropriés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat identifie son projet de cueillette <ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix des plantes en fonction de la destination finale ➤ Evaluation des quantités nécessaires et adaptation des outils de récolte en conséquence - Il connaît les biotopes de chaque plante aromatique ou médicinale sauvage recherchée - Il sait repérer un site de cueillette adapté à son projet <ul style="list-style-type: none"> ➤ Accessibilité du site ➤ Evaluation de l'abondance de la ressource et la pression de cueillette globale ➤ Appréciation de la présence/absence d'indésirables qui peuvent influencer sur la

<p>Surveillance des stades phénologiques de la plante</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Etablissement d'un calendrier de cueillettes ● Observation des plantes sur le site 	<p>Cueillir au bon moment à partir d'indicateurs déterminés (stades phénologiques, conditions météorologiques, observation du site, ...) afin d'obtenir la meilleure qualité de la plante ou partie de plante recherchée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivre un calendrier de cueillette, établi selon les plantes recherchées et la situation géographique de chaque site et à moduler en fonction de la précocité ou non des saisons. - Définir et hiérarchiser les priorités de cueillette en fonction de la phénologie des espèces et des conditions météorologiques afin d'obtenir la meilleure qualité de produit. - Déterminer le bon moment de cueillette, en fonction de la partie de plante recherchée (bourgeons, jeunes pousses, feuilles, fleurs, graines, racines, etc.), en s'appuyant sur la connaissance des stades phénologiques de chaque plante et l'observation sur site. - Décider du moment de la cueillette, pour la partie de plante recherchée, en fonction des conditions météorologiques et du moment de la journée. 	<p>- Cueillette d'une plante aromatique ou médicinale sauvage Le candidat choisit une plante médicinale sauvage présente sur le site. Il est attendu du candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Description de l'environnement de la plante cueillie ● Précision du nom vernaculaire et du nom scientifique de la plante cueillie, de la famille botanique ● Informations sur l'état global de la ressource ● Identification des différentes parties de la plante recherchées pour la cueillette, leurs usages, les périodes de récolte de chaque partie ● Organisation de la cueillette ● Techniques de cueillette et précision sur le matériel utilisé ● Les précautions éventuelles lors de la cueillette <p>Le jury, lors de l'entretien avec le candidat, peut étendre le questionnement à l'organisation du chantier de cueillette d'une autre plante aromatique ou médicinale</p>	<p>facilité de cueillette</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Évaluation de l'absence de sources de pollutions <p>- Il s'assure de la possibilité de cueillir en contactant les propriétaires et/ou les utilisateurs du lieu</p> <p>- Il établit son plan de cueillette</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaissance des stades phénologiques de cueillette des plantes ➤ Identification des parties de plantes qui peuvent être récoltées en fonction de la finalité de la transformation ➤ Détermination de la saison optimale de cueillette ➤ Connaissance de la fenêtre de récolte possible pour chaque plante <p>- Les actions de cueillette sont préparées en amont en mobilisant le matériel adapté à la récolte de chaque plante</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix des outils et contenants ➤ Organisation de la temporalité de la cueillette ➤ Cueillette de quantités adaptées à la capacité de la transformation (séchage, distillation, transformation alimentaire ou cosmétique) ➤ Adaptation de la cueillette à la météo et
<p>Préparation de la cueillette</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planification de l'itinéraire ● Choix des outils et des contenants ● Organisation du retour de cueillette 	<p>Organiser la cueillette, de la ferme au site et retour, en prenant en compte les aspects temps, matériels et outils nécessaires aux différentes étapes afin de préserver la qualité des plantes ou parties de plantes recherchées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer l'itinéraire de la cueillette pour décider du moyen de déplacement et du matériel à emporter (outils, matériel, contenants). - Organiser en amont le retour de cueillette en s'assurant que les plantes cueillies trouveront leur place (claires disponibles, contenants de macérations prêts à l'utilisation, ...). - Planifier le temps de cueillette en fonction des risques d'échauffement ou d'oxydation de la plante, des temps de déplacement, des étapes ultérieures précédant la transformation. - Préparer le matériel et les outils adéquats (affûtage, désinfection, ...) en fonction de la partie de la plante à cueillir. - Le cas échéant, effectuer les démarches auprès de l'organisme certificateur pour faire certifier le site de cueillette. - Se coordonner entre cueilleurs d'un même site pour préserver la ressource : rotation des sites par cueilleur et entre cueilleurs. 		

<p><u>Cueillette dans le respect de la ressource et dans le respect du site</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cueillette manuelle ● Stockage sur site en attendant le retour à la ferme ● Conditionnement de sa récolte en vue de la transformation prévue (alignement des plantes pour hachage...) 	<p>Identifier de façon certaine les plantes destinées à la cueillette de façon à garantir l'authenticité botanique, la qualité, la traçabilité des plantes et/ou des produits élaborés avec des plantes destinés à la vente</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer de la reconnaissance botanique de la plante à chaque cueillette, voire à chaque geste lorsque les plantes sont en mélange. - Se concentrer sur la cueillette pour s'assurer de ne cueillir que la plante choisie et la partie choisie. <p>Mettre en œuvre des activités de cueillette en respectant la ressource et le site de cueillette afin de s'inscrire dans des pratiques agroécologiques de préservation et protection de la biodiversité, des ressources végétales et de leurs milieux, en concertation avec les autres acteurs de terrain.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dédier les outils et les contenants adaptés à chaque cueillette dans les cas de cueillette multiple, évaluer au cas par cas le besoin de désinfection des mains et des outils. - Mettre en œuvre des techniques de cueillette respectueuse de la plante et des gestes ergonomiques de façon à préserver la santé du cueilleur. - Préserver les auxiliaires (pollinisateurs, faunes endémiques...), adopter des comportements adéquats lors des déplacements et de la cueillette, afin de garantir la préservation/pérennité du site. - Gérer la cueillette sur le site : taux de prélèvement selon le contexte observé et les règles en vigueur afin de permettre la reproduction sexuée de la plante. - Surveiller l'évolution des plantes cueillies et adopter les bons gestes pour limiter leur altération et conserver leurs qualités (mise à l'ombre, aération par brassage, ...). - Préparer les plantes cueillies en fonction de la transformation prévue. - S'assurer du bon état du site à l'issue de la cueillette en pratiquant des cueillettes cohérentes pour ne pas abîmer la plante et son biotope, voire stimuler la repousse. - Partager, faire remonter les informations sur l'état de la ressource et du site, de la biodiversité aux acteurs concernés. 	<p>afin de répondre aux attendus de compétences de cueillette non abordées avec la plante choisie.</p>	<p>connaissance de la sensibilité des plantes à la pluie et l'humidité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il entretient et nettoie ses outils pour garantir la qualité de la cueillette et éviter les contaminations. - Il cueille dans le respect du vivant, de l'écosystème et de ses capacités <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reconnaissance botanique en situation naturelle afin d'éviter les confusions ➤ Connaissance des principaux gestes adaptés aux différentes parties de plantes récoltées ➤ Connaissance des postures adéquates ➤ Concentration et état d'esprit centré sur l'action de cueillette ➤ Prélèvement raisonnable ➤ Suivi de l'impact de la cueillette sur le site - Il intègre les attendus des pratiques agro-écologiques (Agriculture Biologique, cahier des charges spécifiques (SIMPLES, Nature et Progrès, FNAB, DEMETER, ...) dans sa pratique de la cueillette de plantes sauvages
<p><u>Transport et retour de cueillette</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Transport de la cueillette jusqu'à son lieu de transformation sur la ferme ● Vidage des contenants au plus vite et reconditionnement ● Pesée de la cueillette triée ● Renseignement du cahier de cueillette ● Rangement et nettoyage du matériel et des outils 	<p>Traiter de façon optimale les plantes cueillies jusqu'au retour à la ferme en utilisant outils et méthodes adaptées et en assurant la traçabilité des actions conduites afin de préserver les qualités des plantes et la sécurité du consommateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre des techniques de transport/stockage adaptées à chaque plante en limitant l'échauffement ou l'oxydation et la durée entre la cueillette et le retour à la ferme. - Si opportun, répartir la récolte entre cueilleurs selon l'accord passé entre eux à partir d'une pesée (sur site/ à l'arrivée) afin d'éviter d'éventuels malentendus. - Préserver la qualité des plantes en les stockant à l'endroit adapté, selon la transformation prévue. - Assurer la traçabilité des plantes cueillies à l'aide d'un cahier de cueillette, dans le but d'assurer la sécurité du consommateur et le suivi de gestion des récoltes. - Assurer le nettoyage et si besoin la désinfection des outils et le rangement du matériel de cueillette. 		<ul style="list-style-type: none"> - Il prend soin des plantes jusqu'à son retour à la ferme - Il consigne ses cueillettes à l'aide d'un outil adapté

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>BLOC 2 : CULTIVER des plantes aromatiques et médicinales</p> <p>Ancré dans son terroir, sa flore et ses traditions locales, le paysan-herboriste cultive des plantes aromatiques et médicinales selon les principes de l'Agriculture Biologique et/ou de cahier des charges spécifiques. Il assure la préparation des cultures, leur suivi et entretien jusqu'à la récolte dans le respect du sol, de la plante et de l'individu. Il cultive une surface agricole à taille humaine, en privilégiant les pratiques manuelles, en s'appuyant sur et actualisant le savoir traditionnel. Il cultive les plantes selon l'éthique professionnelle du paysan-herboriste et en respectant la réglementation en vigueur.</p>			
<p>Travail préparatoire aux cultures</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planification des semis, des implantations et des récoltes ● Choix des parcelles d'implantation ● Choix des plantes et des variétés ● Préparation du sol : mise en place de couverts végétaux // paillage ou brf, épandage d'amendements et fertilisants, travail manuel ou mécanisé du sol (fraisage, binage, ...) ● Consigne de l'ensemble des activités relatives à la culture dans un cahier de suivi 	<p>Préparer, en fonction du biotope, l'implantation des cultures choisies, afin de respecter le sol et la plante, en prenant en compte l'éthique professionnelle et le bien-être du paysan-herboriste et en se dotant d'outils permettant d'assurer un suivi cultural.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbitrer le choix des plantes cultivées en fonction de critères identifiés en amont : adaptation au biotope local, disponibilité de la ressource naturelle, cultures déjà en place dans l'environnement proche, ... et en prenant en compte les affinités du.de la paysan.ne herboriste avec telle ou telle plante en particulier. - Établir un plan et un calendrier de cultures tenant compte des particularités des plantes (vivaces, annuelles, bisannuelles...). - Projeter la saison suivante (genre, espèces et volume des plantes à produire, ...) en prenant en compte les nécessaires rotations des cultures et temps de repos des sols et à l'appui d'un cahier de suivi. - Établir un diagnostic de la nature et de la structure du sol à l'aide de l'observation des plantes bio-indicatrices, du PH et des mesures d'analyse de sol en vue d'installer les plantes dans les conditions les plus proches de leur biotope naturel. - Élaborer des itinéraires techniques pour chaque plante qui soient respectueux du sol, de l'environnement et de l'éthique professionnelle du.de la paysan.ne. - Choisir et mettre en œuvre les différentes techniques de préparation des sols dans le respect du vivant et de la vie du sol, en préservant la santé du paysan (économie et ergonomie des gestes). - Choisir des amendements naturels et biologiques (compost, fumier, herbe fraîche, ...) selon les besoins et la nature du sol et des plantes cultivées et en privilégiant la disponibilité locale de ces fertilisants. - Assurer la mémoire des différentes opérations réalisées en notant les informations sur un cahier/outil de suivi cultural. 	<p>Mise en situation réelle d'observation et analyse de la conduite culturale de 2 plantes différentes sur site de culture et entretien.</p> <p>Situation d'évaluation par groupe de 2 à 3 candidats. Entretien de 30 (à 45 mn si 3 candidats) après un temps d'observation du site de culture de 15 mn minimum.</p> <p>Jury formateur – professionnel paysan-herboriste ou producteur de PPAM diversifiées.</p> <p>La situation d'évaluation se déroule en 2 temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Observation du site de culture ● Questionnement du paysan-herboriste accueillant sur la conduite culturale de 2 plantes <ul style="list-style-type: none"> ○ Une plante choisie par les candidats ○ Une plante désignée par le jury <p>Les 2 plantes étant suffisamment différentes (annuelle-vivace, partie récoltée, familles de plantes différentes, ...)</p>	<p><i>La conduite du raisonnement, l'explication de la démarche et la qualité de l'analyse comparative réalisée guideront l'appréciation des compétences selon les critères retenus.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat situe les cultures dans leur contexte avec une description appropriée de l'environnement pédoclimatique : <ul style="list-style-type: none"> ○ climat, ○ type d'exposition du terrain, ○ nature du sol, ○ environnement géographique ○ ... et implications sur les cultures. - Le candidat intègre les attendus de l'Agriculture Biologique et/ou d'un des cahiers des charges spécifiques (SIMPLES, Nature et Progrès, FNAB, DEMETER, ...) dans les implications sur les modalités de culture et les choix opérés - Le candidat compare et analyse de façon pertinente et argumentée l'itinéraire pratique et technique de culture de chacune des plantes selon les items suivants :

<p><u>Mise en culture, suivi et entretien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Semis en pépinière ou semis direct // repiquage // plantation • Acclimatation de plantes sauvages sur le lieu de culture en vue de préserver la ressource • Pratique du désherbage sélectif • Mise en place ou non d'une irrigation adaptée, paillage, implantation de zone d'ombre à l'aide d'arbres ou d'installations • Mise en place de moyens de protection des cultures contre les prédateurs • Taille et rabattage • Entretien, rangement et désinfection du matériel 	<p>Conduire les cultures de façon respectueuse de l'écosystème local en choisissant des itinéraires pratiques et techniques réfléchis et adaptés au terrain, aux plantes et au paysan-herboriste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les différentes techniques de reproduction : plants, semences, boutures, marcottage en vue de s'autonomiser et garantir le choix variétal - Favoriser les complémentarités et les interactions positives entre plantes (ombre, optimisation de la surface, protection contre les ravageurs, ...) lors de leur implantation. - Reconnaître et conserver les adventices utiles (protection des plantes, interaction positive, récoltes) lors du désherbage de la parcelle. - Vérifier les besoins hydriques relatifs au changement climatique, au terrain et à la météo afin de préserver les propriétés organoleptiques et d'assurer la résilience du végétal. - Maîtriser l'équilibre des cultures à l'aide de préparation naturelle ou à base de plantes (préparations naturelles peu préoccupantes ...) et de l'accueil de la faune auxiliaire. - Limiter l'impact des pollutions environnantes par l'implantation de haies, fossés, zones tampon, ... - Pratiquer une taille adaptée et respectueuse des végétaux au moment optimal. - Choisir, concevoir et entretenir les outils adaptés à la diversité des gestes, tâches et végétaux. - Développer une approche sensible de la plante et de son écosystème - Préserver sa santé physique et morale en utilisant les gestes et la posture adaptés. 	<p>Evaluation de la démarche de questionnement et des commentaires du candidat selon les items suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix de la plante au regard du biotope • Compréhension du plan d'implantation • Cohérence du calendrier cultural • Choix de l'itinéraire technique • Techniques de reproduction pratiquées • Modalités d'entretien des cultures • Gestion des aléas de culture • Modalités de récolte au regard des objectifs de transformation <p>La conduite de l'entretien par le jury devra permettre l'évaluation, pour chaque candidat, de la finesse de l'observation et de la qualité de l'analyse pour les différents items, au regard des attendus explicités par le paysan-herboriste accueillant de la mise en culture des plantes choisies (quelle transformation, en quelle quantité, ...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ préparation du sol, amendement, choix cultural et justificatifs (antécédent cultural, culture en ligne, en massif, en butte, ..., bandes enherbées, pratique de la permaculture, ...) ◦ techniques de reproduction : semis, bouturage, repiquage, ... ; pépinière, travail en serres ou en plein champ, ... ◦ développement et entretien de la culture : désherbage, binage, irrigation, paillage, ..., suivi de la culture en fonction des aléas climatiques et choix vis-à-vis du changement climatique. L'évaluation du temps passé pour ces travaux sera appréciée. ◦ récoltes : partie récoltée et pour quelles transformations et commercialisations : feuilles, fleurs, parties aériennes, graines, racines, ... stade choisi. Organisation et déroulement de la récolte, matériels, choix en fonction de critères extérieurs (météo, calendrier de travail, autres transformations en cours, ...), étalement et périodicité des récoltes dans la saison. ◦ enregistrement de la récolte, préparation en vue de la transformation choisie (séchage, macération, distillation, ...), rangement du matériel, nettoyage. ◦ Préparation de l'hivernage de la plante : pour les annuelles, récolte des graines pour le semis la saison suivante, avec quelle attention ; pour les pérennes, désherbage d'automne, protection hivernale des cultures et du sol, ...
<p><u>Récolte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des outils • Surveillance du stade optimum de récolte des plantes/parties de plante • Récolte manuelle 	<p>Optimiser la récolte afin de garantir une qualité optimale des propriétés organoleptiques des plantes ou parties de plantes choisies selon la finalité de leur utilisation, en privilégiant des techniques ergonomiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les outils adaptés (serpette, faucille, sécateurs, main, fourche...) en fonction de la partie de plantes à récolter (racines, fleurs, feuilles, baies, ...) et de la morphologie du de la paysan.ne. - Identifier le meilleur moment de végétation pour la récolte de la partie de plante choisie afin d'en garantir la qualité et les propriétés organoleptiques. - Déterminer le moment de la journée idéal (taux d'humidité, température, épanouissement...) selon la transformation de la plante envisagée. - Choisir les contenants de récolte adaptés à soi et aux plantes (panier, drap, tamis, sac, toile, ...) afin de garantir la bonne conservation des plantes jusqu'au lieu de séchage ou de transformation. 		

<p>Préparation de l'année à venir</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Préviation des cultures de l'année suivante ● Récolte et conservation des semences, plantules, éclats de souche, partie de plantes ● Mise en jauge 	<p>Anticiper l'année de culture suivante à partir d'un bilan et d'un prévisionnel, en réalisant les activités d'intersaison nécessaires et en tenant compte de la nécessaire rotation des cultures et couverts végétaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablir un bilan entre les objectifs fixés en début de campagne, les quantités effectivement récoltées et les ventes pour construire le nouveau prévisionnel de récolte - Choisir les plantes, le moment, l'organe selon les modes de reproduction désirés - Choisir (et isoler le cas échéant) ses pieds porte-graines pour la reproduction sexuée et ses pieds-mères pour la multiplication végétative - Réaliser les tailles des vivaces et les protéger contre le gel si besoin - Choisir les plants à renouveler ou déplacer en valorisant les résidus de culture. - Préparer son nouveau plan d'implantation en tenant compte de la nécessaire rotation des cultures et des couverts végétaux. 		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>BLOC 3 : TRANSFORMER des plantes aromatiques et médicinales</p> <p>Le paysan-herboriste valorise ses produits en circuits courts au travers d'une gamme diversifiée de transformations alimentaires, cosmétiques, compléments alimentaires... Il maîtrise les process de fabrication selon les critères de l'Agriculture Biologique et/ou de cahier des charges spécifiques. Il maîtrise les réglementations afférentes. Il réalise ses transformations de façon qualitative et en autonomie, selon l'éthique professionnelle du paysan-herboriste. Les transformations sont le prolongement direct de l'activité agricole (culture, cueillette) et participent à l'équilibre financier de l'activité.</p>			
<p><u>Séchage des plantes aromatiques et médicinales en vue de l'élaboration de tisanes, d'aromates ou de plantes sèches pouvant éventuellement servir de matière première à d'autres transformations</u></p> <p>Toutes les opérations ont pour but d'obtenir une qualité optimale de plantes séchées aussi bien visuelle qu'organoleptique que sur le plan de leurs propriétés et de leur énergie propre. Ces opérations sont adaptées à la fois aux espèces récoltées et aux parties de plantes sélectionnées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des plantes pour le séchoir (tri, hachage, émondage en frais, lavage, tronçonnage...) en assurant la continuité avec la récolte/cueillette et en adaptant le délai à chaque plante ou partie de plante. • Mise au séchoir des plantes en adaptant les densités en fonction de la rapidité de séchage, des capacités volumiques et techniques du séchoir et des plantes déjà en cours de séchage afin de limiter tout risque d'altération (oxydation, ...). • Suivi et contrôle du séchage (surveillance de la qualité des plantes, de l'hygrométrie, de la température, des parasites...) • Appréciation de la siccité grâce aux critères visuels et tactiles afin d'éviter le risque de moisissures et le surséchage nuisible à la qualité (garder la vitalité de la plante). • Stockage, tri et émondage, battage. • Ensachage et étiquetage dans le respect des normes en vigueur • Enregistrement des opérations de séchage (quantité et parties de plantes séchées, lots...) afin d'assurer la traçabilité • Entretien et nettoyage 	<p>Conduire de façon qualitative et en autonomie un atelier de séchage de plantes ou parties de plantes dans le respect de la réglementation et en visant un renouvellement annuel des stocks afin de garantir la bonne conservation des qualités organoleptiques et des propriétés des plantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les critères de qualité adaptés à chaque espèce et parties de plantes. - Adapter les conditions de séchage en termes de températures, d'hygrométrie, de durée de séchage selon chaque espèce et parties de plantes en vue d'obtenir une qualité optimale de produits finis. - Vérifier le bon état de séchage des plantes tout au long de cette transformation. - Repérer et ôter les adventices, végétaux indésirables et autres corps étrangers afin d'éviter toute contamination des lots. - Reconnaître les plantes une fois séchées afin d'éviter toute confusion et assurer la traçabilité. - Identifier les parasites et autres nuisibles pouvant s'attaquer aux plantes en fonction de leur sensibilité et mettre en œuvre des mesures de protection efficaces et non toxiques pour les plantes récoltées. - Choisir le lieu et les contenants de stockage afin d'éviter la reprise d'humidité et les contaminations (poussières, nuisibles...) et favorisant l'abri de la lumière. - Élaborer une gamme de tisanes et/ou d'aromates cohérente qui prend en compte la nature des parties de plantes, leur densité, les modes d'usages et de préparation, les vertus, les temps de récoltes et de manipulations (tri, émondage...) et la disponibilité de la ressource. - Déterminer la DDM (date de durabilité minimale) en fonction de la date de cueillette et de la fragilité des parties récoltées de manière à garantir toutes les qualités des plantes en visant le renouvellement annuel des stocks. - S'assurer de l'alimentarité et la qualité des contenants afin de garantir la bonne conservation des qualités organoleptiques et des propriétés des plantes. - Maîtriser les conditions d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations y compris lors du conditionnement. - Assurer la traçabilité des lots en compilant les informations de chacune des 	<p>Entretien de 40 mn conduit à partir de la présentation de 2 produits finis (tisane en mélange et produit de distillation ou cosmétique ou transformation alimentaire, ...) réalisés en amont</p> <p>Entretien conduit en salle ou en laboratoire de transformation. Jury formateur – professionnel paysan-herboriste.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La fabrication des 2 produits se fera sur son lieu de production, lors d'un stage ou sur un lieu de formation. ➤ La présentation des produits finis doit témoigner d'un regard critique sur la réalisation (processus) et le produit fini. <p>Attendus pour chacun des produits :</p> <p>1. Fabrication et présentation d'un mélange de plantes sèches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation du produit • Description fine du processus (toutes les étapes doivent être décrites : type de séchoir, émondage...) • Argumentation du choix 	<ul style="list-style-type: none"> - Le candidat maîtrise le processus de séchage <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparation du lieu de séchage (propreté, hygiène, déparasitage, organisation des claies...) ➤ Préparation des plantes en fonction de la qualité souhaitée (tri, tronçonnage, ...) ➤ Contrôle des paramètres : hygrométrie, ventilation, température ➤ Suivi des plantes en cours de séchage (aération des plantes, brassage, élimination des adventices et des parasites, rassemblement de claies, ...) ➤ Différenciation de l'appréciation du niveau de séchage en fonction des parties de plante (pétales, feuilles, racines, sommités fleuries...) ➤ Tamisage, dépoussiérage si besoin (poussières, terre restée dans les racines...) ➤ Stockage dans des contenants et lieux adaptés. ➤ Surveillance des plantes sensibles au parasitage (mites) ➤ Enregistrement des lots (date et lieu de séchage, poids frais et sec) <p>ET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat élabore une gamme de plantes simples et en mélange <ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaissance et respect de la législation en vigueur sur les plantes autorisées

<p>Distillation des plantes aromatiques et médicinales Toutes les opérations ont pour but d'obtenir une qualité optimale d'hydrolats concentrés et d'huiles essentielles en veillant à extraire l'intégrité des composants aromatiques et médicinaux de la plante et en respectant le vibrant et le vivant de la plante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des plantes en fonction des besoins (pesée, entreposage, préfanage, broyage, coupe...) en assurant la continuité avec la récolte/cueillette et en adaptant le délai à chaque plante ou partie de plante. • Remplissage des cuves de l'alambic. • Respect des réglementations en vigueur (fumée, qualité de l'eau, rejets eau, fumée, déclaration de l'implantation...). • Contrôle des paramètres de distillation en fonction du matériel (température, pression, niveau d'eau, débit du refroidisseur...). • Suivi sensoriel (visuel, olfactif...) pour s'assurer du bon démarrage et du bon déroulement de la distillation. • Séparation de l'hydrolat des huiles essentielles en fonction des plantes (décantation, filtration...). • Nettoyage de l'alambic et des contenants de stockage. • Stockage en vrac des hydrolats et huiles essentielles en attente de flaconnage dans un endroit et des conditions adaptées dans le but de respecter la vitalité de la plante. • Flaconnage et pré-étiquetage des hydrolats et des huiles essentielles. • Enregistrement des opérations de distillation (quantité et parties de plantes distillées, quantités d'huiles essentielles et d'hydrolat obtenues, date, durée de distillation...) afin d'assurer la traçabilité. 	<p>opérations réalisées dans le but d'assurer la sécurité du consommateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procéder à un nettoyage approfondi du local et du séchoir en début de saison et en fonction des besoins - Vérifier les stocks restants de façon à assurer une traçabilité matière et une bonne rotation <p>Conduire de façon qualitative et en toute sécurité un atelier de distillation de plantes ou parties de plantes dans le respect des process et de la réglementation dans une démarche éco-responsable et durable.</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer des bonnes conditions d'entreposage et de pré fanage pour éviter l'échauffement des plantes. - Choisir les différents modes de préparations en fonction des plantes en vue d'optimiser l'extraction des principes volatils. - Adapter le matériel et les éventuels volumes d'eau en fonction des espèces, des parties de plantes distillées (hydro-distillation, vapo-distillation...) et en fonction de la présence ou la concentration en huile essentielle liée à la quantité de plantes mises en œuvre. - Veiller à économiser au maximum la consommation d'énergie (couplage solaire, rocket stove, isolation, ...) afin de situer cette activité dans une démarche éco-responsable et durable. - Repérer les adventices (végétaux indésirables), insectes (en veillant à les laisser en vie), et autres corps étrangers afin de limiter la contamination des plantes distillées. - Apprécier l'homogénéité et le tassement lors du remplissage de la cuve de l'alambic afin d'optimiser la circulation de la vapeur au travers des plantes. - Maîtriser les opérations de fermeture et de vérification de l'efficacité du joint de l'alambic pour assurer l'étanchéité. - Respecter les règles de sécurité liées à l'utilisation des matériels sous pression ainsi que les appareils de chauffe pour la production de vapeur. - Adapter les conditions de distillation (pression, température, débit du refroidisseur, volume d'eau, durée, arrêt et reprise éventuelle...) à chaque espèce et en fonction de la finalité souhaitée (hydrolats, huiles essentielles) - Veiller au bon déroulement de la séparation des hydrolats et huiles essentielles en procédant aux ajustements éventuels en cours de distillation. - Choisir le matériel adapté pour les phases d'homogénéisation, décantation, filtration des huiles essentielles (et des hydrolats) afin d'éliminer les impuretés de distillation et de respecter l'ensemble des composés aromatiques de la plante. - Choisir le lieu et les contenants de stockage afin de préserver les produits de la lumière, de la chaleur et des contaminations bactériologiques et pour optimiser leur qualité, conservation et vitalité. - Appliquer les mesures de suivi des produits vrac stockés tout au long de la durée de vie. - Maîtriser les conditions d'hygiène et de sécurité pour les produits et pour le paysan-herboriste (EPI) lors des différentes opérations y compris lors du flaconnage. 	<p>des plantes / parties de plantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des enregistrements réalisés (traçabilité, démarches réglementaires, ...) <p>2. Fabrication et présentation d'un autre produit fini (Distillation, Transformation alimentaire, Compléments alimentaires, Cosmétiques)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation du produit • Description fine du processus (toutes les étapes doivent être décrites) • Argumentation du choix des plantes / parties de plantes • Présentation des enregistrements réalisés (traçabilité, démarches réglementaires, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vigilance sur la disponibilité de la ressource ➤ Cohérence des associations en fonction des parties de plantes ➤ Connaissance et valorisation des propriétés des plantes et de leurs interactions ➤ Vigilance sur la qualité organoleptique et esthétique des simples et des mélanges ➤ Organisation de la traçabilité des lots <p>ET</p> <p>Le candidat maîtrise un chantier de distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparation du lieu et du matériel de distillation (propreté, hygiène, alimentation en eau et en énergie, ...) ➤ Préparation des plantes pour optimiser l'extraction (préfanage, fanage, broyage, tronçonnage ...) ➤ Remplissage homogène de l'alambic ➤ Contrôle des paramètres : pression, température, débit du refroidisseur, volume d'eau, durée, arrêt et reprise éventuelle... ➤ Choix du matériel de décantation ➤ Vigilance autour de l'essencier (manipulation du produit jusqu'au conditionnement primaire : transvasement, filtration, décantation...) ➤ Maîtrise du process de fin de distillation (refroidissement, diminution de la pression, ouverture, vidage, nettoyage) ➤ Stockage dans des contenants et lieux adaptés. ➤ Enregistrement des lots (date et lieu de séchage, poids frais et sec) ➤ Connaissance et respect de la législation en vigueur sur les plantes autorisées ➤ Vigilance sur la disponibilité de la ressource ➤ Connaissance et valorisation des propriétés des plantes et de leurs interactions ➤ Vigilance sur la qualité organoleptique de
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Autres transformations alimentaires et cosmétiques à base de plantes</u> Les transformations répondent à la nécessité d'extraire et de conserver les propriétés et la vitalité des plantes aromatiques et médicinales tout au long de l'année et de faciliter l'usage en diversifiant les modes de préparations (sirops, pestos, sels et sucres aux plantes, savons macérations huileuses, baumes, sels et sucres aux plantes, alcoolatures, extraits de bourgeons, sorbets, confitures, vins, vinaïgres, autres extraits végétaux et produits traditionnels)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesée et préparation des plantes et des matières premières éventuellement mises en œuvre (huile, alcool, vinaigre, eau, cire, sucre...) • Transformations (macération, broyage, cuisson, saponification, fermentation, expression, pressage, ...) • Suivi des macérations • Filtration, décantation, expressions suite à l'étape de macération/cuisson • Stockage en vrac éventuel avant conditionnement • Conditionnement et étiquetage en fonction de l'usage • Entretien et nettoyage du matériel et du lieu de transformation • Enregistrement des opérations de transformation (quantité et parties de plantes et matières premières mises en œuvre, quantités obtenues, date, lots...) afin d'assurer la traçabilité. <p><u>Organisation générale de l'activité de transformation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration et révision du cahier de recettes et des outils d'enregistrement des opérations tout au long de la transformation y compris les étapes de nettoyage en vue d'assurer des conditions d'hygiène et de sécurité optimale 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel (affranchissement de l'alambic, nettoyage à l'alcool de la verrerie, et/ou passage à la vapeur et/ou...) - Assurer la traçabilité des lots en compilant les informations de chacune des opérations réalisées dans le but d'assurer la sécurité du consommateur. - Privilégier un stockage et une valorisation agronomique des déchets de distillation adaptés aux besoins des plantes et du sol. <p>Conduire de façon qualitative et en toute sécurité un atelier de transformation alimentaire ou cosmétique de plantes ou parties de plantes dans le respect des process et de la réglementation dans une démarche éco-responsable et durable.</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer de la qualité sanitaire et organoleptique des plantes et des matières premières utilisées. - Déterminer les transformations et les formes galéniques les plus adaptées en fonction de la plante, de ses principes et de la réglementation en vigueur, en se basant notamment sur des usages traditionnels. - Planifier et organiser les campagnes de transformations en fonction de l'état de la plante (utilisation fraîche ou sèche), du calendrier de travail et des différents modes opératoires choisis dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (Paquet hygiène, Bonnes Pratiques de Fabrication pour les cosmétiques...) - Élaborer et mettre en œuvre des recettes en veillant à ce que la/les plante(s) reste(nt) au cœur du produit. - Mobiliser tous ses sens pour s'assurer de la qualité des produits tout au long du process de fabrication. - Choisir le lieu et les contenants de stockage afin de préserver les produits de la lumière, de la chaleur et des contaminations bactériologiques. - Appliquer les mesures de suivi des produits vrac stockés tout au long de la durée de vie. - Maîtriser les conditions d'hygiène et de sécurité lors des transformations et pour le paysan-herboriste (EPI) lors des différentes opérations y compris lors du conditionnement. - Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel. - Assurer la traçabilité des lots en compilant les informations de chacune des opérations réalisées dans le but d'assurer la sécurité du consommateur. <p>Piloter dans le respect de l'écosystème l'ensemble des activités de transformation d'un point de vue organisationnel, administratif et réglementaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Être en mesure d'élaborer, juger de la qualité et améliorer ses propres recettes. - S'assurer de l'origine et de la qualité des matières premières (potabilité de l'eau, produits labellisés...) en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement et les filières équitables/éco-responsables. 		<p>l'hydrolat et de l'HE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation de la traçabilité des lots <p>OU</p> <p>Le candidat maîtrise un chantier de transformation alimentaire ou cosmétique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix des contenants et de leurs fournisseurs ➤ Choix des plantes et des autres matières premières et de leurs fournisseurs ➤ Elaboration de la recette ➤ Elaboration des fiches d'enregistrement et de suivi ➤ Elaboration des documents de sécurité relatifs à cette transformation ➤ Déclarations adaptées à la transformation choisie <p>Dans toutes les situations, le candidat intègre les attendus des pratiques agro-écologiques (Agriculture Biologique, cahier des charges spécifiques (SIMPLES, Nature et Progrès, FNAB, DEMETER, ...) dans sa pratique de transformation des plantes aromatiques et médicinales.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Planification des activités de transformation afin d'intervenir au moment opportun et de rendre la charge de travail soutenable tout au long de la saison. • Commandes des emballages et matières premières/intrants de manière anticipée • Déclarations administratives et réglementaires (alcool, compléments alimentaires, cosmétiques...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Estimer les besoins en matières premières non produites sur la ferme et en contenants pour passer les commandes en temps voulu pour l'organisation des transformations. - Choisir ses conditionnements primaires et secondaires de manière à limiter l'impact environnemental et assurer la conservation optimale du produit. - S'assurer du bon état général de fonctionnement des différents matériels nécessaires à l'activité de transformation. - Maîtriser les conditions d'hygiène et de sécurité lors des transformations pour le produit et pour le paysan-herboriste (EPI) lors des différentes opérations y compris lors du conditionnement - Rédiger et mettre à jour le DUERP relatif aux activités de transformation selon les ateliers pratiqués. - Élaborer et actualiser les documents et déclarations relatifs à ces réglementations [dips (dossier information produit), cahiers de traçabilité, fiches de suivi des produits, documents de rappel de lots...] - Actualiser régulièrement et élargir ses connaissances et ses compétences techniques et réglementaires en matière de transformation de plantes aromatiques et médicinales. 		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p align="center">REFERENTIEL D'ACTIVITES</p> <p align="center"><i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i></p>	<p align="center">REFERENTIEL DE COMPETENCES</p> <p align="center"><i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i></p>	<p align="center">REFERENTIEL D'ÉVALUATION</p> <p align="center"><i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i></p>	
		<p align="center">Modalités d'évaluation</p>	<p align="center">Critères d'évaluation</p>
<p align="center">BLOC 4 : COMMERCIALISER en circuits courts des plantes aromatiques et médicinales</p> <p>Le paysan-herboriste commercialise ses plantes et produits élaborés avec des plantes selon une diversité de circuits de commercialisation en circuits courts (vente directe au consommateur ou avec un intermédiaire au maximum). De ce fait, il élabore une stratégie de commercialisation en lien avec son territoire.</p> <p>Il répond aux consommateurs en demande de produits de qualité et d'informations sur les propriétés et le bon usage des plantes et produits élaborés avec les plantes et transmet les savoirs traditionnels et actuels dans le respect de la réglementation en vigueur et de l'éthique professionnelle du paysan-herboriste.</p>			
<p>Elaboration de sa stratégie de commercialisation</p> <p>Les circuits de commercialisation sont construits de manière à pouvoir vendre les produits élaborés afin d'assurer un revenu tout en conservant l'idée que la plante est au cœur de l'activité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • État des lieux des possibilités de commercialisation sur un territoire donné : magasins, internet, vente à la ferme... • Choix des circuits de commercialisation adapté à sa ferme, son territoire, ses affinités, ses produits et les moyens humains disponibles • Démarchage des magasins/ AMAP/ organisateurs des marchés et des foires en se rapprochant des autres producteurs pour évaluer le potentiel de développement et favoriser la bonne entente • Démarchage des autres professionnels susceptibles d'acheter une partie de la production (demi-gros, autres paysans-herboristes, autres professionnels...) • Définition de ses prix de ventes. 	<p>Construire et vivre une stratégie de commercialisation en fonction de ses produits et ses besoins, conforme à son éthique et respectueuse de l'environnement humain et économique local</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trouver un mode de commercialisation qui soit juste, à l'image de ce que fait le paysan-herboriste et qui fait transparaître ses valeurs. - Élaborer une gamme de produits adaptée au regard de l'étude de marché de son territoire en cohérence avec ses finalités et aspirations et dans le respect de la réglementation. - Identifier les débouchés selon leur potentiel en termes de volume de produits, d'éthique, d'organisation du travail, de territoire... - Identifier les différents points de vente possibles : vente directe, magasins, événements sur le territoire, internet, ... dans le respect de la réglementation en vigueur. - Présenter et négocier ses prix de vente (aux particuliers, aux professionnels) en argumentant sur sa façon de travailler, les coûts de production, l'éthique, le respect et le lien à la plante, le côté local en se positionnant dans un contexte humain et économique donné (positionnement par rapport aux collègues paysans-herboristes de son environnement). - Fixer ses conditions de vente (minimums et maximums de commande) pour les magasins. - Prendre en compte et s'adapter selon ses possibilités aux demandes spécifiques des clients en termes d'accessibilité du lieu de vente aux personnes en situation de handicap, de communication en langue étrangère, de capacité d'accueil du lieu de vente, 	<p>1. Analyse territoriale de l'environnement commercial et présentation de la stratégie commerciale</p> <p>A partir du choix d'un territoire (le sien, celui de son stage, un territoire choisi en fonction de son projet, ...), le candidat s'appuiera sur un support écrit afin de présenter lors d'un entretien oral :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les potentialités commerciales identifiées du territoire choisi - Son choix de gammes de produits, de prix, de réseaux de distribution adaptés à ce territoire - Sa stratégie commerciale - Son choix d'outils et supports de communication. <p>A cette fin, ce support écrit pourra, sans exclusive,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les producteurs présents sur le territoire et analyser les plantes et produits proposés ainsi que les tarifs pratiqués - Identifier les points de ventes existants : magasins, marchés, foires.... - S'informer auprès des différents points de vente des possibilités de commercialisation en vue de retombées commerciales ou de 	<p>Le candidat est capable de se positionner sur les différents circuits de commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix des circuits adaptés à ses capacités et au contexte local, régional, national... ➤ Ajustement des tarifs en fonction du type de circuit et des pratiques des pairs ➤ Démarchage commercial auprès des éventuels points de vente <p>Le candidat élabore sa stratégie de communication de façon construite et pensée en fonction de qui il est, ce qu'il veut partager et en respect de la réglementation en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix des supports ➤ Choix d'un nom commercial ➤ Réflexion sur une charte graphique ➤ Rédaction d'un document commercial présentant les tarifs, la gamme et ses propriétés dans le respect de la réglementation, notamment concernant les allégations nutritionnelles et de santé dans le respect du règlement CE n°1924-2006

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Création des supports de communication : Le paysan-herboriste communique sur son activité, ses produits, son métier mais aussi ses valeurs et ses savoir-faire au travers d'outils adaptés à sa stratégie de commercialisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration des outils de communication dans le respect de la réglementation : étiquettes des produits, logo, nom commercial, charte graphique, site Internet, affiches, plaquettes, etc., dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006). • Organisation du stand pour la vente sur les marchés/foires/salons... • Aménagement de son point de vente à la ferme • Construction d'un réseau de communication pour le rayonnement du métier et la diffusion de la transmission autour des plantes dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006). 	<p>Communiquer de façon adaptée à sa stratégie de commercialisation dans le respect de la réglementation (notamment le règlement CE n°1924/2006) en choisissant des supports et outils personnalisés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recenser les différents moyens de communication et média existants et comprendre les enjeux et contraintes inhérents à chacun. - Choisir les outils de communication et définir une charte graphique qui permettent de faire transparaître les valeurs et l'image que le professionnel souhaite diffuser. - Réaliser ou faire réaliser ses outils de communication en fonction de ses compétences et capacités propres dans le respect de la réglementation notamment sur l'étiquetage et les allégations nutritionnelles et de santé encadrées par le règlement CE n°1924/2006. 	<p>communication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier des clients professionnels potentiels présents sur le territoire - S'informer auprès de structures existantes des tarifs pratiqués - Proposer et justifier un positionnement sur le choix des points de vente et des tarifs. <p>Lors de l'entretien, le candidat pourra présenter et argumenter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le choix d'un nom commercial - Le choix d'un logo - Des étiquettes respectant la réglementation : pour un produit alimentaire, cosmétique, un complément alimentaire, ... - Un document commercial présentant la gamme, les plantes et les allégations associées (plaquette, affiche, dépliant...) dans le respect de la réglementation, le tout, dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006). <p>Entretien de 20 mn à partir d'un support écrit Jury formateur – professionnel paysan-herboriste</p> <p>L'évaluation portera sur l'argumentation de la stratégie commerciale proposée par le candidat à partir de l'analyse commerciale étayée du territoire choisi dans le respect de la réglementation en vigueur et non pas sur la forme du support écrit ou des éléments de communication transmis.</p>	

Vente et information au consommateur dans le cadre de la vente directe ou du circuit court

Le paysan-herboriste réalise la majeure partie de ses ventes directement aux consommateurs dans le respect d'une éthique et dans la limite prévue par la réglementation. Il répond à la demande du client dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen n°1924/2006 concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » et en écartant toute situation qui nécessite l'avis d'un professionnel de santé, afin d'assurer la sécurité du consommateur.

- Étiquetage permettant d'informer sur les plantes dans le respect de la réglementation, notamment sur les allégations nutritionnelles et de santé
- Accueil et écoute du client
- Échange bienveillant afin de déterminer ou reformuler la demande du client (achat, demande d'information sur les plantes ou les produits, ...) et réponse adaptée dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006).
- Orientation vers des professionnels de santé lorsque la demande dépasse le champ prévu par la réglementation
- Présentation de la manière de travailler et des spécificités du métier qui garantissent le respect de la plante tout au long des différents processus d'élaboration du produit fini (identification botanique de la plante, gestion de la ressource, cueillette/culture, transformation, conditionnement)
- Présentation de la gamme de produits disponibles et des différentes formes ou chémotypes existants
- Offre d'une découverte des plantes à travers une expérience sensorielle (dégustation, olfaction, vue)
- Information du consommateur sur les plantes : propriétés, formes d'utilisation, modes de préparation, précautions d'emploi et éventuelles contre-indications, dans le respect de la réglementation et notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006).
- Information du consommateur sur l'état de la ressource en plantes sauvages et promotion des plantes locales en alternative aux plantes exotiques fréquemment demandées.
- Gestion des réclamations et retours clients concernant les effets indésirables dans le respect de la réglementation sur la cosmétovigilance et la nutrivigilance.

Valoriser ses plantes ou produits élaborés avec des plantes aromatiques et médicinales en vendant en circuit-court et en apportant une information sur les propriétés et le bon usage des plantes dans le respect de la réglementation afin de garantir la sécurité du consommateur

- Accueillir le client et guider les échanges afin de bien comprendre ses demandes et vérifier que sa demande se situe bien dans le cadre autorisé par la réglementation en le réorientant le cas échéant vers un professionnel de santé.
- Savoir présenter les plantes commercialisées, leur écologie, l'état de la ressource en plantes sauvages et leurs propriétés en fonction de la forme (tisane, hydrolat, huile essentielle, bourgeons, alcoolatures, baumes, ...) dans le respect de la réglementation et notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006).
- Être capable de proposer éventuellement des alternatives locales à des demandes de plantes exotiques ou à des demandes concernant des plantes rares ou menacées.
- Décrire et expliquer la composition des produits mis en vente et leurs méthodes de fabrication.
- Proposer des produits adaptés à la demande du client dans le respect de la réglementation notamment du règlement européen concernant les « allégations nutritionnelles et de santé » (règlement CE n°1924/2006) et des éventuelles restrictions d'usage.
- Permettre le bon usage de la plante et/ou du produit élaboré avec des plantes en donnant au consommateur les informations utiles (allégations nutritionnelles et de santé au sens du règlement CE n°1924/2006, mode d'emploi, contre-indications, restrictions d'usage), dans le respect notamment du décret n°2006-352 du 20 mars 2006 sur les compléments alimentaires.
- Garantir la protection des consommateurs en appliquant les réglementations spécifiques à la vente (spécificités vente directe au consommateur – code de la consommation, vente en ligne).
- Suivre et consigner les retours d'utilisation des plantes et produits élaborés avec des plantes en vue d'une auto-évaluation et en conformité avec les procédures réglementaires de déclaration de nutri et cosméto-vigilance afin de surveiller la sécurité des produits commercialisés dans leurs conditions réelles d'utilisation en recensant et analysant les effets indésirables pouvant être reliés à leur consommation.
- Gérer un fichier clients en respectant la réglementation liée notamment au RGPD (protection des données personnelles) et aux conditions générales de vente (protection du consommateur).
- Identifier et mobiliser un médiateur en cas de litige avec le client
- Réactualiser régulièrement ses connaissances et ses compétences par tous les moyens à sa disposition (formations, lectures, échanges entre professionnels, adhésion à des syndicats professionnels spécialisés, veille réglementaire, ...)

2. Mise en situation reconstituée de vente/information suivie d'un entretien avec le jury.

Durée totale de 30 mn.

Jury : 1 professionnel paysan-herboriste et 1 professionnel paysan-herboriste ou du secteur de la vente du complément alimentaire et/ou du cosmétique à base de plantes

Tirage au sort d'une situation de vente / information auprès d'un client. Mise en situation et entretien avec le jury.

La situation traitée permettra au candidat de répondre à la demande du client dans le respect de la réglementation. La situation commence avec l'accueil du client et se termine le cas échéant avec l'encaissement et l'enregistrement de la vente du ou des produits.

Lors de la situation de vente ou de l'entretien qui s'en suit avec le jury, le candidat devra témoigner / argumenter de :

- L'écoute du client et de ses demandes,
- Son positionnement en tant que paysan-herboriste se situant dans le domaine prévu par la réglementation,
- Le choix des produits proposés dans le respect de la réglementation notamment du règlement CE n°1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé,
- Les alternatives locales possibles si le client demande une plante dont la ressource sauvage est menacée,
- Les précautions d'emploi et contre-indications ou restrictions d'usage associées éventuelles en application notamment du décret n°2006-352 du 20 mars 2006 sur les compléments alimentaires,
- La vérification de la satisfaction du client,

- Le candidat accueille le client avec bienveillance
- Il écoute les demandes du client et les fait préciser le cas échéant
- Il s'assure que ces demandes sont bien dans le champ prévu par la réglementation. Dans le cas contraire, il renvoie le client vers un professionnel de santé.
- Il présente sa gamme de plantes et produits élaborés avec des plantes : modes de production, composition, ...
- Il informe le client sur les plantes et produits élaborés avec des plantes susceptibles de répondre à sa demande dans le respect de la réglementation (règlement CE n°1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé) et en tenant compte de la forme adaptée (tisane, alcoolature, ...) et de la disponibilité de la ressource
- Il présente les modalités d'emploi des produits proposés, précautions et restrictions d'usage, contre-indications, prix
- Pour cela
 - Il sait s'appuyer sur des ressources bibliographiques concernant les usages des plantes autorisés par la réglementation
 - Il sait où trouver et respecte les textes réglementaires et législatifs correspondants (alimentaire, compléments alimentaires, cosmétiques, allégations nutritionnelles et de santé, allégations cosmétiques, ...)
 - Il est capable d'informer et de proposer des alternatives aux demandes de plantes exotiques ou rares/menacées et sensibilise à la problématique de la ressource végétale.
- Il conclut l'échange avec le client et finalise la vente le cas échéant
- Il enregistre la vente :

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><u>Transmission des savoirs et savoir-faire traditionnels et populaires</u> Le paysan-herboriste partage son métier, ses savoirs et ses savoir-faire avec le public en vue d'acquérir des connaissances sur la botanique ou sur les plantes aromatiques et médicinales dans le respect de la réglementation.</p>	<p>Transmettre lors des échanges avec le public les savoirs et savoirs faire populaires et traditionnels et actuels concernant la connaissance et l'usage des plantes médicinales afin d'aider chaque personne à accéder et se réapproprier cet héritage culturel, dans le respect de la réglementation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer une veille active sur les savoirs et usages des plantes, populaires, traditionnels et actuels, afin d'actualiser ses connaissances et renforcer ses compétences - Apporter une information sur les savoirs et usages des plantes, populaires, traditionnels et actuels en conformité avec la réglementation en vigueur - Aider le public à se réapproprier les savoirs concernant la connaissance et l'usage des plantes au travers de sorties botaniques, ateliers, visites de jardin et de la ferme ou des conférences autour des plantes aromatiques et médicinales en adaptant le contenu au public visé. - Répondre aux demandes d'identification des plantes apportées par les clients selon ses compétences de façon à garantir la sécurité du consommateur. - Sensibiliser le public scolaire ou en formation professionnelle en offrant la possibilité d'accueil d'élèves ou stagiaires sur son lieu d'activités selon ses compétences et disponibilités. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les aspects réglementaires liées à cette vente, - La façon d'encaisser et d'enregistrer la vente du ou des produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il consigne le détail des produits vendus (gestion de stock) ○ Il note le montant des ventes par taux de TVA, ○ Il note le mode de règlement pour la vente ➤ Il connaît les procédures de déclaration nutrivi-gilance et cosmétovigi-lance
<p><u>Gestion commerciale de la vente des produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Enregistrement des ventes par circuit de commercialisation (à la ferme, marchés, AMAP, magasins, foires, correspondance, demi-gros ...) ● Encaissement et enregistrement des produits 	<p>Gérer et consigner des encaissements, assurer la tenue d'un livre comptable afin d'assurer la gestion de la comptabilité et effectuer les déclarations obligatoires.</p>		

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC 5 : CONCEVOIR et PILOTER son activité de paysan-herboriste			
<p>Le paysan-herboriste construit un projet professionnel qui lui ressemble, en prenant en compte ses aspirations, ses compétences, l'environnement humain, naturel et économique dans lequel il évolue. Il suit de façon économique et financière son activité en vue de dégager un revenu qui corresponde à ses besoins et ses aspirations, dans le respect des consommateurs et de la ressource. Il gère les aspects administratifs relatifs à son activité en se conformant aux réglementations en vigueur. S'il exerce principalement seul, le paysan-herboriste est régulièrement amené à travailler avec un/des salariés et accueillir un/des stagiaires sur son entreprise. Il anime alors son équipe et assure les aspects RH. Le paysan-herboriste conçoit et pilote son activité dans un cadre éthique et déontologique explicite.</p>			
<p>Préparation de son installation</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition du projet Planification de l'installation : économique, administrative, financière et humaine Arbitrage sur les choix en développant une vision globale et systémique Construction et dimensionnement de l'outil de travail en fonction des types de transformations et de la quantité de plantes à transformer 	<p>Se positionner, concevoir et construire son projet d'installation en tant que paysan-herboriste dans un environnement naturel, économique et humain identifié en prenant en compte ses aspirations, besoins et moyens</p> <ul style="list-style-type: none"> Formuler ses projets, ses envies, ses rêves et ses désirs avant de faire ses choix de façon éclairée Etudier le marché en prenant contact avec les producteurs déjà installés et les structures spécialisées sur le territoire Choisir le type d'installation adapté à son projet (format juridique, statut, individuel/collectif, ...) Choisir les plantes et les produits finis puis ajuster au fil des ans. Choisir les équipements adaptés aux transformations envisagées, à leur localisation géographique et aux investissements nécessaires. Choisir les techniques, les matériaux, les matériels... avec des capacités dimensionnées au projet envisagé en privilégiant ceux qui respectent la plante et l'environnement. Chiffrer les investissements nécessaires à l'installation (matériel, foncier, plants, graines, construction ou aménagement de bâtiment...) Définir et hiérarchiser ses besoins (financiers, en matériel, en formation...) et organiser les rencontres en conséquence Mobiliser les ressources nécessaires (financières, humaines, techniques, ...) pour pouvoir s'installer, aller chercher des aides Savoir dialoguer et expliquer les spécificités de son métier aux administrations (stocks, ...) Prendre en compte la saisonnalité et la polyvalence du métier : distinguer tâches régulières et tâches saisonnières / articuler de façon hebdomadaire et saisonnière les différentes activités, en élaborant des plannings (tâches, main d'œuvre, temps de travail ...) S'approprier les cahiers des charges des différents labels/ marques/ mentions/ certifications pour choisir celui ou ceux qui conviennent 	<ul style="list-style-type: none"> Présentation de son projet d'installation ou de son activité de paysan-herboriste Le candidat présente à l'oral, documents à l'appui, son projet d'installation et les outils de pilotage construits. Présentation suivie d'un entretien. Durée totale de 45 mn. Jury formateur – professionnel paysan-herboriste <p>Le candidat présente à l'oral, son projet d'installation ou son activité et les outils de pilotage prévus / construits :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il explicite ses aspirations et motivations pour exercer son métier de paysan-herboriste (sensibilité aux plantes et au vivant, sensibilité à la cohérence globale de la profession, approche systémique, ...), Il présente l'état d'avancement de son projet / l'état des lieux de son activité Il présente son prévisionnel / réel (type d'activités, culture, cueillette, transformation, commercialisation...) 	<p>Le candidat élabore un projet d'installation à court ou moyen terme / explicite son activité de paysan-herboriste de façon raisonnée, argumentée et réaliste :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cohérence entre projet et aspiration, Cohérence dimensionnement projet-activité / temps de travail / énergie vitale Cohérence et compatibilité de l'ensemble des activités Cohérence entre les ressources financières et les attentes/besoins en termes de revenu Insertion du projet dans le territoire (humain, social, environnemental) Intégration de la transmission des savoirs du paysan-herboriste dans le projet / l'activité Auto-analyse fine et lucide de la viabilité de son projet d'installation / son activité au regard de ses objectifs <p>Il se dote d'outils et d'indicateurs de suivi et de pilotage de son activité de paysan-herboriste formalisés, adaptés à son projet / son activité, en conformité avec les différentes réglementations et réalistes pour leur mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboration/adaptation/choix d'outils de gestion économique, financière, commerciale, administrative, fiscale,

Pilotage de son activité au quotidien

- Gestion économique courante de l'entreprise
- Gestion des stocks et des ruptures de stock
- Planification de l'activité de cueillette-culture et transformation en fonction des différents débouchés et de la stratégie de commercialisation
- Gestion commerciale et comptable
- Gestion des stagiaires et des salariés
- Déclarations fiscales et sociales

Piloter son activité de paysan-herboriste sur les plans humain, économique, financier, commercial, administratif, fiscal et social en se dotant d'outils adaptés à son activité et répondant aux exigences externes.

- Construire et/ou adapter et/ou utiliser des outils de gestion adaptés à son activité et conformes aux attendus réglementaires ou fiscaux
 - Choisir ou créer des outils d'enregistrement adaptés à son activité et conformes aux attendus réglementaires ou fiscaux
 - Ajuster le prévisionnel de production et de transformation en mettant en place un outil de gestion des ventes.
 - Etablir les déclarations adéquates afin d'assurer les obligations fiscales liées à l'activité commerciale (TVA, ...) dans le respect des réglementations comptable et fiscale en vigueur
 - S'informer et se tenir à jour des textes réglementaires en adhérant par exemple à des groupements professionnels
 - Réaliser -ou faire réaliser- l'ensemble des déclarations fiscales et sociales
- Planifier ses transformations et gérer ses stocks dans le respect de son éthique commerciale et de ses besoins
 - Mobiliser des outils de gestion de stocks et de planification d'activités de manière anticipée avant le début de saison.
 - Inventorier régulièrement les produits disponibles et ajuster au besoin
 - Surveiller les dates de durabilité minimale de manière à toujours proposer des produits de qualité.
 - Organiser la gestion des stocks en visant la continuité de la disponibilité des produits finis sur l'année pour les DDM longues et la saisonnalité pour les produits à DDM courte.
 - Se positionner par rapport aux éventuelles ruptures de stocks de produits finis soit en argumentant la rupture auprès des clients soit en se réapprovisionnant auprès de collègues dans le respect de ce qui fait l'essence du métier de paysan-herboriste c'est-à-dire en veillant à ce que l'achat-revente reste marginal dans l'activité.
- Interpréter des résultats techniques et économiques
 - Se donner les moyens d'assurer et de comprendre sa comptabilité adaptée au dimensionnement de son projet
- Maitriser ses coûts de production et ses prix de vente
 - Identifier les indicateurs utiles à la gestion commerciale de son activité en fonction de son contexte
 - Mesurer son temps de travail par activité pour ajuster ses choix de plantes, de techniques culturales et de cueillette et ses prix de vente.
 - Calculer et optimiser ses coûts de production et ses prix de vente
- Gérer un budget de fonctionnement
 - Gérer ses ressources et ses stocks pour ajuster son activité

- Il dimensionne sa production, ses outils
- Il envisage un statut / explicite son choix de statut
- Il présente l'aspect financier de son prévisionnel / activité
- Il présente les outils de pilotage envisagés / construits
- Il réalise une auto-analyse de son projet d'installation / son activité et des outils de pilotage prévus / construits à l'aide d'une matrice SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités et Menaces)
- Il explicite son cadre éthique et déontologique de paysan-herboriste au regard des attendus de la profession
- Il conclut.

humaine et sociale cohérents par rapport à son projet / son activité et conformes aux attendus réglementaires, administratifs, fiscaux (utilisation d'outils d'enregistrement, de gestion des stocks, construction d'un prévisionnel, d'un outil synthétique de bilan de campagne, élaboration et mise à jour du DUERP, ...)

- Cohérence des indicateurs clés choisis pour suivre et piloter son activité sur les plans économique, financier, commercial, administratif, fiscal, humain et social (trésorerie, niveau des charges générales, des charges par famille de produits, marge brute ramenée au temps de travail, ...).
- Auto-analyse fine et lucide de la fiabilité du choix de ses outils de pilotage

Il élabore son projet / explicite son activité en se référant à un cadre éthique et déontologique défini et argumenté :

- Explication de sa façon de concevoir et d'exercer son métier de paysan-herboriste au regard de repères communs partagés (charte FPH, ...)
- Cohérence entre l'explicitation de ce cadre et la façon d'exercer les différentes activités de son métier
- Témoignage d'une posture de questionnement professionnel construite (adhésion à un groupement professionnel, ...)

	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer la gestion RH des stagiaires et, le cas échéant, des salariés <ul style="list-style-type: none"> ◦ Prendre en compte et s'adapter selon ses possibilités aux situations particulières des stagiaires (et le cas échéant des salariés) accueillis en sollicitant les services adéquats (réfèrent handicap MDPH, MSA, ...) ◦ Construire et mettre à jour un document unique d'évaluation des risques et de prévention (DUERP) en fonction de ses activités ◦ Evaluer les besoins en main d'œuvre en fonction des choix de cueillette, de transformation et de commercialisation et de ses capacités ◦ Développer un lien avec les écoles et organismes de formation ◦ Déclarer les heures salariées selon les règles administratives ◦ Connaître les recours en cas de litige avec un stagiaire ou un salarié ◦ Organiser des temps d'accueil, de bilan et d'échange sur les objectifs de transmission - Se projeter sur plusieurs années (suivi de l'activité -économique- matières...) ◦ Etablir et analyser un bilan de campagne entre les objectifs fixés en début de saison, les quantités effectivement récoltées et les ventes pour construire le nouveau prévisionnel de récolte ◦ Arbitrer sur le choix de conserver ou pas des productions peu rentables mais ayant leur place dans la gamme et compensées par d'autres productions - S'adapter aux imprévus (techniques, climatiques, humains, ...) ◦ Arbitrer et prendre des décisions en milieu incertain avec recul et discernement ◦ Définir et hiérarchiser les urgences et les priorités afin de les traiter de façon adaptée sans perdre de vue sa ligne directrice de paysan-herboriste 		
<p><u>Affirmation de ses valeurs en tant que paysan-herboriste</u></p>	<p>S'inscrire dans un cadre éthique et déontologique pour l'exercice de son métier de paysan-herboriste en se référant au sens à donner à ses activités et aux repères donnés par les organisations professionnelles de référence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se définir une ligne directrice d'exercice de son métier conforme à ses attentes et se référant à des repères partagés par d'autres professionnels paysans-herboristes (ex : charte de la FPH, charte de l'AFC, ...) - Co-élaborer et faire vivre avec les autres professionnels concernés des repères déontologiques communs partagés - Garantir, par une posture adaptée, la cohérence des actes posés dans la réalisation de ses différentes activités de cueillette, culture, transformation, vente, avec les valeurs affichées (suivi de cahier des charges AB, SIMPLES, DEMETER, ...) - Questionner sa pratique, prendre en compte les critiques et conduire une démarche réflexive dans l'exercice de son métier en se créant des occasions de partage avec d'autres professionnels 		