



## Référentiel national au métier de Planteur et Préparateur de Vanille de Madagascar

## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	4
<b>REFERENTIEL DE METIER-COMPETENCES</b> .....	6
<b>1- DESCRIPTION DU MÉTIER</b> .....	6
<b>1.1. Contexte socioprofessionnel</b> .....	6
<b>1.2. Appellation</b> .....	6
<b>1.3. Conditions d'entrée sur le marché du travail et Cheminement professionnel</b> .....	6
<b>1.3.1. Conditions d'entrée</b> .....	6
<b>1.3.2. Cheminement professionnel</b> .....	6
<b>1.3.3. Développement professionnel</b> .....	7
<b>1.3.4. Perspectives pour le futur</b> .....	7
<b>1.3.5. Facteurs de motivation</b> .....	7
<b>1.4. Equipements et matériels utilisés</b> .....	7
<b>1.5. Environnement et Conditions de travail</b> .....	8
<b>1.5.1. Lieu de travail</b> .....	8
<b>1.5.2. Horaire, salaire et revenu</b> .....	8
<b>1.5.3. Risques et stress</b> .....	8
<b>1.6. Exigences du métier</b> .....	8
<b>1.7. Autonomie de décision</b> .....	9
<b>1.8. Interactions professionnelles</b> .....	9
<b>1.9. Aspect linguistique</b> .....	9
<b>1.10. Évolution technologique</b> .....	10
<b>1.11. Prise en compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique</b> .....	10
<b>1.12. Considération de l'aspect genre</b> .....	10
<b>1.13. Entrepreneuriat</b> .....	10
<b>2- LISTE DES ACTIVITÉS (LA)</b> .....	10
<b>3- LES SITUATIONS DE TRAVAIL CLÉ (STC)</b> .....	13
<b>4- LES FICHES DE DESCRIPTION DES COMPETENCES (FDC)</b> .....	14
<b>REFERENTIEL DE CERTIFICATION</b> .....	20
<b>1- CAPACITÉS GÉNÉRALES</b> .....	20
<b>2- CAPACITÉS PROFESSIONNELLES</b> .....	20
<b>3- MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES ÉPREUVES EN CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (CCF)</b> .....	21
<b>REFERENTIEL DE FORMATION</b> .....	26
<b>1- PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU PROGRAMME DE FORMATION</b> .....	26

<b>2-</b>	<b>LISTE DE MODULES .....</b>	<b>27</b>
<b>3-</b>	<b>FICHES DE FORMATION .....</b>	<b>28</b>
<b>4-</b>	<b>LOGIGRAMME .....</b>	<b>35</b>

## INTRODUCTION

Le secteur Agricole et Rural occupe une place prépondérante dans l'économie nationale. Il constitue un gisement potentiel d'emplois et contribue à l'amélioration des conditions de vie des ménages. Cependant, il demeure peu productif. En outre, le secteur n'est pas compétitif et nécessite des transformations structurelles et technologiques. La Formation Agricole et Rurale (FAR) constitue un des outils essentiels d'adaptation du secteur aux nouveaux enjeux et de concrétisation de la vision stratégique de l'État. Dans cette optique, la mise en œuvre de la Stratégie Nationale de Formation Agricole et Rurale (SNFAR) requiert la rénovation de la Formation agricole et Rurale

Parmi les cultures de rentes qui existent à Madagascar, la filière vanille continue à occuper une place importante dans l'économie principalement Agricole. En lien avec la hausse tendancielle des prix depuis 2013 (rapport de diagnostic de la filière vanille de 2019), il est constaté une extension de la culture de la vanille à la fois au niveau des anciennes exploitations et au niveau d'autres régions ainsi que l'apparition de nouveaux Planteurs et Préparateurs de Vanille.

La filière vanille offre d'importantes opportunités pour l'Insertion professionnelle des jeunes ou des personnes sans emploi. Lors de l'atelier National organisé par la Plateforme vanille le 11 et 12 juin 2012, il a été recommandé de soutenir les producteurs et préparateurs de vanille pour qu'ils puissent améliorer les techniques de production et de préparation de vanille de qualité répondant aux exigences du marché international. Pour concrétiser cette recommandation, des efforts doivent être entrepris

Conscients de ces enjeux, les acteurs de la filière, notamment ceux de la FAR, ont jugé qu'il est indispensable de densifier l'offre de formation en matière de plantation et préparation de la vanille. Le défi à relever est donc de promouvoir une FAR de qualité adaptée aux besoins de la filière et au contexte actuel.

C'est la raison pour laquelle le Ministère chargé de l'Agriculture a élaboré ce Référentiel National de Planteur et Préparateur de Vanille de Madagascar avec l'appui de ses différents partenaires.

**REFERENTIEL DE METIER –  
COMPETENCES (RMC)**

# REFERENTIEL DE METIER-COMPETENCES

## 1- DESCRIPTION DU MÉTIER

### 1.1. Contexte socioprofessionnel

Généralement, le métier du planteur est dissocié de celui du préparateur. Mais vu l'enjeu que représente la production de vanille dans l'économie malagasy, la valorisation apportée par la préparation a incité les acteurs concernés à combiner en un seul métier celui du Planteur et Préparateur de Vanille (PPV)

Le PPV est celui qui maîtrise la plantation des lianes, la fécondation artificielle des fleurs, la préparation de la vanille verte, le conditionnement, le stockage et la commercialisation de la vanille préparée. Il respecte les techniques appropriées et les normes nécessaires pour produire de la vanille d'excellente qualité répondant aux exigences du marché. Il s'informe en permanence sur l'évolution du secteur Agricole, surtout sur la filière vanille. Il est réceptif aux innovations techniques.

Sur le plan opérationnel, le PPV travaille principalement dans les parcelles de vanillier et dans l'atelier de préparation. Il est en contact permanent avec les différents acteurs de la filière comme : les Organisation de producteurs, les ONG, les entreprises, les opérateurs économiques, l'Administration, les clients.

### 1.2. Appellation

Le PPV est appelé « mpamboly sy mpahandro lavana ».

### 1.3. Conditions d'entrée sur le marché du travail et Cheminement professionnel

#### 1.3.1. Conditions d'entrée

En général, l'accès au métier de planteur-préparateur de vanille n'est pas conditionné par le niveau scolaire de celui qui l'exerce mais il lui suffit d'être majeur (plus de 18 ans).

Actuellement, il n'existe aucun diplôme officiel pour ce métier. Toutefois, des compétences particulières sont exigées pour exercer ce métier. Ces compétences peuvent être acquises par une formation pratique de plusieurs mois, offerte essentiellement par le FOFIFA et les organismes et projets de développement promouvant la culture de la vanille pour le moment.

Une connaissance linguistique étrangère constitue un atout.

#### 1.3.2. Cheminement professionnel

Le niveau d'intervention du PPV débute par des responsabilités basiques pour aboutir à un niveau plus important selon la taille de l'exploitation, la complexité et la difficulté des opérations à effectuer. Il peut évoluer d'un poste à un autre selon le développement de ses compétences. Ainsi, il pourrait débiter comme exploitant et devenir préparateur ou vice-versa ou comme simple salarié dans une exploitation agricole ou une entreprise pour devenir plus tard, le chef de sapropel exploitation.

### **1.3.3. Développement professionnel**

Le PPV peut se perfectionner à partir de recherches personnelles, d'échanges avec les professionnels de la filière et de stages sur les évolutions technologiques concernant la production et la préparation de la vanille.

Par ailleurs, l'accueil et l'encadrement par le PPV de jeunes stagiaires, peuvent aussi lui apporter des nouvelles idées pour le développement de ses compétences.

### **1.3.4. Perspectives pour le futur**

Au fil du temps, le PPV peut devenir exportateur de vanille préparée s'il remplit aux conditions suivantes : obtention d'agrément, connaissance des procédures, disposition de magasin de stockage, carnet d'adresse des clients.

### **1.3.5. Facteurs de motivation**

L'intérêt financier constitue la principale motivation des PPV, compte tenu que la demande internationale de la vanille de Madagascar est soutenue.

## **1.4. Équipements et matériels utilisés**

Un PPV professionnel doit disposer d'au moins 500 pieds de vanillier (un débutant peut commencer avec 50 pieds), d'un certain nombre d'outils et équipements pour la plantation et la préparation de la vanille :

#### **Pour la plantation :**

- Bêche
- Fourche
- Râteau
- Hache
- Coupe-coupe
- Couteau
- Escabeau
- Petite sobika
- Sécateur,
- Paire de ciseaux
- Matériels d'irrigation
- Baguette triangulaire
- Corde
- Décamètre
- Aiguille, épine d'agrumes, pointe de bambou ou cure-dents.

#### **Pour la préparation :**

- Panier ou garaba d'échaudage
- Sobika
- natte
- Grosses marmites ou demi-fût ou chaudière
- Caisson d'étuvage
- Couvertures (Bodofotsy) ou sac en jute (Gony paka)
- Thermomètre à graduation 100°C
- Sècheres
- Étagères ou claies
- Séchoirs (bâche ou aire)
- Chronomètre
- Tables de triage
- Tabourets ou chaises
- Malle ou caisse
- Jauge pour le calibrage de la longueur
- Balances
- Fil de Raphia ou fibre végétale
- Fil spécial pour la vanille
- Boîte en fer blanc ou carton
- Papiers paraffinés
- Foyer à bois
- Bois de chauffe

Pendant la préparation, il doit se munir d'un équipement de protection individuelle (EPI complet) : cache - bouche, combinaison ou tablier, paire de bottes, paire de gants, masque, calot.

## **1.5. Environnement et Conditions de travail**

### **1.5.1. Lieu de travail**

Le PPV travaille habituellement dans un champ, un atelier pour la cuisson et un magasin de stockage agréés par le Ministère chargé du commerce, en référence aux normes en vigueur.

Les travaux sont essentiellement manuels et ils se réalisent en plein air sous le soleil et parfois sous la pluie. Pour le planteur, les déplacements à pieds sont fréquents entre l'habitation et le champ.

### **1.5.2. Horaire, salaire et revenu**

#### ***HORAIRE :***

L'horaire de travail du PPV varie selon la période de l'année, les conditions climatiques et le type d'activité. Pendant la période de floraison, le PPV travaille de 6 heures du matin à 14 heures. Pendant la préparation, le travail peut se poursuivre la nuit.

#### ***SALAIRE :***

Lorsque le PPV est un salarié, sa rémunération dépend du contrat avec l'exploitant qui doit être conforme à la législation du travail.

#### ***REVENU.***

Lorsque le PPV travaille pour son propre compte, son revenu dépend du prix sur le marché national qui est influencé par les prix sur le marché international. Ces derniers sont fonction du maintien de la qualité et de la crédibilité du label « Vanille de Madagascar ».

### **1.5.3. Risques et stress**

Le plus grand risque couru est le vol sur pied de la vanille qui impacte sur la production et la qualité de la vanille mais le PPV est aussi exposé à différents risques et stress comme : blessures, brûlure, insécurité, cataclysmes naturels (cyclone, sécheresse), aléas du marché, maladies et ravageurs de la vanille, pression des politiciens pour l'ouverture des campagnes

## **1.6. Exigences du métier**

Le métier de PPV est très exigeant par rapport au respect des normes de plantation, de préparation, de conditionnement, de stockage et de transport, ainsi que de la législation forestière et du code des aires protégées.

La filière vanille est par ailleurs régie par divers textes règlementaires. Ainsi le PPV doit se conformer aux exigences administratives y afférentes telles que : carte planteur, carte préparateur, paiement impôts, taxes et ristournes, arrêté sur la période de commercialisation

Il demande aussi une certaine flexibilité par rapport à la variabilité climatique et un réflexe d'adaptation au changement climatique



Il doit aussi être capable de calculer le coût de production pour assurer la rentabilité de l'exploitation.

### **1.7. Autonomie de décision**

S'il est chef d'exploitation propriétaire, il est autonome. Il travaille principalement avec les membres de sa famille en âge de travailler. Il dirige son exploitation, même si les décisions sont parfois discutées en famille. Il supervise les différents travaux avec les autres membres de sa famille et encadre éventuellement la main d'œuvre temporaire.

S'il peut être membre de diverses associations ou organisations paysannes et adhère aux décisions collectives prises en commun.

S'il est salarié, il est sous la supervision de son chef hiérarchique ou directement de son patron.

Le PPV peut contribuer à la détermination de la période d'ouverture de la campagne de commercialisation de la vanille verte à travers sa participation ou sa représentation à l'atelier régional ou national de la vanille. Dans ce cadre, il propose un prix plancher de la vanille verte. Par contre, il ne participe pas à la fixation du prix de la vanille préparée qui est déterminé par le marché international

### **1.8. Interactions professionnelles**

Le PPV entretient des relations fréquentes avec :

- Les techniciens de vulgarisation, les conseillers agricoles, pour les questions relatives aux techniques de plantations et au traitement des maladies
- Les fournisseurs pour l'acquisition des lianes, des outils et des matériels,
- Les collecteurs et les opérateurs pour la commercialisation des produits,
- Les projets/programmes pour l'appui technique et financier
- L'administration et les collectivités décentralisées pour la gouvernance de la filière et le respect des normes et réglementation.
- Les plateformes et associations pour la structuration, la représentation, le dialogue avec les autres acteurs et le lobbying

### **1.9. Aspect linguistique**

Dans la vie courante, le PPV utilise la langue malagasy pour communiquer. Dans certain cas, il doit disposer d'un minimum de connaissance d'autres langues pour les raisons suivantes :

- 1- Les différentes revues, manuels de procédures, notices et fiches techniques sont souvent en langue étrangère,
- 2- Les clients peuvent être des étrangers de nationalité diverse,
- 3- Le PPV peut aussi écrire des lettres administratives et professionnelles.

En cas de nécessité, il doit recourir à des personnes ressources pour la traduction ou la rédaction.

### **1.10. Évolution technologique**

Le PPV doit tenir compte de l'évolution technique et technologique de production et préparation ainsi que de la Technologie de l'Information et de la Communication (TIC).

### **1.11. Prise en compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique**

L'activité du PPV dépend principalement des ressources naturelles d'autant plus que la vanille est propice dans une ambiance forestière. A l'égard de ce contexte, le PPV devra s'approprier et développer un réflexe environnemental adéquat. Il devra veiller sur la durabilité des ressources tel que le sol, l'eau et biodiversité. Il est tenu de respecter la législation en vigueur sur la forêt et les Aires Protégées ainsi que les conventions sociales locales sur la gestion des ressources naturelles des terroirs communautaires. En outre, le PPV doit aussi avoir une bonne connaissance de la manifestation et des impacts du changement climatique sur ses activités et de prendre les mesures d'atténuation et d'adaptation nécessaires.

### **1.12. Considération de l'aspect genre**

Le métier de PPV est accessible à toute personne physiques homme et femme. Une répartition selon le sexe des tâches s'est socialisée (institutionnalisée) mais elle n'est pas figée. Les hommes s'occupent principalement des travaux d'aménagement et des conduites de préparation. Les femmes se chargent surtout de la fécondation des fleurs, de la préparation et du conditionnement. Les ménages monoparentaux, en particulier ceux dirigés par les femmes, ont plus de difficultés à développer une plantation et ceux dirigés par les hommes arrivent difficilement à mettre en place un dispositif de préparation de vanille. Les expériences antérieures d'appui à la filière vanille ont montré que la culture et la préparation de la vanille peuvent être le lieu de reproduction d'inégalités liées au genre, qui doivent être identifiées selon les situations et les régions et par la suite être réduites.

### **1.13. Entrepreneuriat**

La culture entrepreneuriale ainsi que la capacité de gestion sont fondamentales pour développer le métier de PPV. La gestion efficace du revenu dégagé par cette activité constitue une garantie pour la pérennité de l'exploitation. Les institutions financières, les coopératives, les groupements d'intérêt économique (GIE) peuvent soutenir les efforts des PPV dans cette démarche.

## **2- LISTE DES ACTIVITÉS (LA)**

Le présent tableau dresse la liste de l'ensemble des activités, recensées auprès des professionnels. Il s'agit d'une liste quasiment exhaustive, à l'exception de quelques activités rarement rencontrés.

ACTIVITES		TACHES
TECHNIQUES		
1. Préparer la/les parcelles	la/les	<p>1.1. Choisir la/les parcelles adéquates en respectant les exigences : technique, règlementaire, culturelle, et de gestion des ressources naturelles</p> <p>1.2. Réaliser le défrichage/nettoyage du champ</p> <p>1.3. Effectuer les piquetages du champ avant son aménagement</p> <p>1.4. Installer le dispositif d'irrigation et de drainage suivant le type de sol et la topographie du terrain</p> <p>1.5. Mettre en place le substrat très bien décomposé</p> <p>1.6. Mettre en place les ombrages naturels ou artificiels</p> <p>1.7. Mettre en place les tuteurs morts ou vivants selon le système de culture</p> <p>1.8. Recouvrir le sol de paillage ou de plantes de couverture</p> <p>1.9. Remplir la fiche statistique d'aménagement</p>
2. Préparer les lianes		<p>2.1 Choisir la variété de vanille</p> <p>2.2 Choisir les lianes à planter (saines, vigoureuses)</p> <p>2.3 Couper les lianes à une longueur adéquate</p> <p>2.4 Laisser les lianes s'égoutter à l'ombre suivant un temps adéquat</p> <p>2.5 Enlever les feuilles inférieures sur 3 à 4 nœuds des lianes</p>
3. Planter les lianes		<p>3.1 Implanter les lianes sous le substrat en libérant leur extrémité</p> <p>3.2 Fixer la liane sur son tuteur avec des ficelles</p> <p>3.3 Renouveler les souches en cas de nécessité</p> <p>3.4 Remplir la fiche statistique de plantation</p>
4. Réaliser le suivi et l'entretien des cultures	des	<p>5.1 Effectuer le regarnissage en remplaçant les manquants</p> <p>5.2 Assurer la descente et le bouclage des lianes</p> <p>5.3 Enlever les feuilles sur la partie enterrée avant bouclage</p> <p>5.4 Tailler les tuteurs</p> <p>5.5 Lutter contre les maladies et les ravageurs</p> <p>5.6 Faucher la plante de couverture</p> <p>5.7 Effectuer un apport de fumure organique</p> <p>5.8 Renforcer le paillage sur chaque pied</p>

		<p>5.9 Effectuer l'arrêt du cœur ou étêtage</p> <p>5.10 Régler l'ensoleillement</p> <p>5.11 Contrôler l'accrochage de la liane au tuteur</p> <p>5.12 Vérifier le dispositif de conservation du sol et de la biodiversité</p> <p>5.13 Effectuer le toilettage des lianes</p> <p>5.14 Éliminer les gousses malvenues ou vanillon</p> <p>5.15 Remplir la fiche statistique de suivi et d'entretien</p>
6	Réaliser la fécondation artificielle	<p>6.1 Limiter le nombre de fleur à féconder par inflorescence</p> <p>6.2 Effectuer la fécondation</p> <p>6.3 Contrôler la réussite de la fécondation</p> <p>6.4 Remplir la fiche statistique de fécondation</p>
7	Procéder à la préparation et à la récolte	<p>7.1 Participer au gardiennage organisé par les groupements de producteurs</p> <p>7.2 Effectuer le marquage des gousses</p> <p>7.3 Cueillir les gousses mures</p> <p>7.4 Trier les gousses vertes</p> <p>7.5 Remplir les fiches de récolte et de triage</p>
8	Effectuer la préparation de la vanille	<p>8.1 Réunir les matériels, outillages, équipements et combustibles nécessaires</p> <p>8.2 Effectuer l'échaudage</p> <p>8.3 Réaliser l'étuvage</p> <p>8.4 Procéder au séchage au soleil</p> <p>8.5 Procéder au séchage à l'ombre</p> <p>8.6 Trier les gousses sèches,</p> <p>8.7 Isoler et traiter les gousses de mauvaise qualité (malades, moisies, « poiquées », « escargotées », fermentées)</p> <p>8.8 Mesurer les gousses selon leur taille</p> <p>8.9 Mettre en botte ou en paquet</p> <p>8.10 Remplir la fiche de triage de vanilles préparées</p>
9	Réaliser l'affinage	<p>9.1 Mettre en caisse les gousses préparées selon leur taille</p> <p>9.2 Contrôler régulièrement le processus d'affinage</p> <p>9.3 Isoler et traiter à l'eau chaude les gousses de mauvaise qualité (malades, moisies, « poiquées », « escargotées », fermentées)</p>

	9.4 Remplir la fiche statistique de l'affinage
10 Procéder au conditionnement et à la commercialisation	10.1 Classer selon leur qualité les gousses de vanille 10.2 Effectuer le conditionnement pour le stockage 10.3 Procéder à la certification du produit selon la demande des clients 10.4 Commercialiser le produit fini
<b>TRANSVERSALES</b>	
11 Assurer la gestion de l'exploitation du vanillier	11.1 Réunir les ressources nécessaires 11.2 Utiliser des outils de gestion simplifiée 11.3 Gérer les ressources 11.4 Appliquer les normes et réglementations en vigueur 11.5 Assurer la sécurité de l'exploitation

### 3- LES SITUATIONS DE TRAVAIL CLÉ (STC)

Les Situations de Travail Clé sont repérées à partir des investigations de terrain. Ce sont des situations significatives qui suffisent à apprécier l'ensemble des compétences mobilisées pendant le travail si elles sont maîtrisées par le titulaire du poste.

Elles sont peu nombreuses et regroupées par champ de compétences. Chaque champ de compétences est organisé autour d'une même finalité de travail.

Un indicateur du niveau de maîtrise des activités sera défini pour chaque champ de compétence

Les « champs de compétences » sont définis selon des classements différents en fonction de l'activité du titulaire de l'emploi, exemples : organisation du travail, réalisation de travaux, animation d'équipe, communication, conduite de production, gestion...

Les STC font l'objet d'une description détaillée (contextualisation des activités et ressources à mobiliser) dans un recueil de fiches de compétences.

L'ensemble constitue une référence pour la détermination des capacités du référentiel de certification et la construction des évaluations.

Champs de compétences	STC	Finalités
Production de vanille en tenant compte de la durabilité des ressources naturelles et du changement climatique	-Aménagement de terrain -Mise en place de la culture -Fécondation artificielle -Entretien de la culture -Récolte des produits	Obtenir des produits de qualité à rendement élevé en tenant compte de la durabilité des ressources naturelles et du changement climatique
Préparation de la vanille en tenant compte de la durabilité des ressources	-Echaudage des gousses de vanille -Etuvage des gousses de vanille	Garantir une vanille de qualité répondant aux exigences du marché

<b>Champs de compétences</b>	<b>STC</b>	<b>Finalités</b>
naturelles et du changement climatique	-Séchage des gousses de vanille -Affinage des gousses de vanille	
Conditionnement, stockage et commercialisation de la vanille préparée	-Application des normes et qualité de conditionnement et de stockage -Suivi des procédures de certification selon la demande du client	Assurer la rentabilité et la crédibilité de l'exploitation

#### 4- LES FICHES DE DESCRIPTION DES COMPETENCES (FDC)

<b>Champ de compétence 1 :</b> Production de vanille en tenant compte de la durabilité des ressources naturelles et du changement climatique	
<b>Principales situations professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aménagement de terrain</li> <li>- Mise en place de la culture</li> <li>- Fécondation artificielle</li> <li>- Entretien de la culture</li> <li>- Récolte des produits</li> </ul>
<b>Finalité :</b> Obtenir des produits de qualité à rendement élevé en tenant compte de la durabilité des ressources naturelles et du changement climatique	
<b>Responsabilité/autonomie :</b> Le PPVM est autonome et responsable dans son travail. Mais il est soumis aux normes et réglementations en vigueur. Il a aussi l'obligation de veiller aux impacts de ses activités sur l'environnement. Il peut recourir aux conseils des techniciens ou des autres PPVM. En cas de nécessité, il est en relation fonctionnelle avec d'autres acteurs (fournisseurs, opérateurs, clients, organismes certificateurs). Il peut recourir à des ouvriers temporaires pour l'exécution de certains travaux dans son exploitation.	
<b>Environnement de travail :</b> Les activités de production se déroulent en plein air, sans horaire fixe et sont soumises aux aléas climatiques. Le PPVM peut être exposé aux risques liés à la manipulation des outils de travail. Il peut être membre d'une organisation paysanne ou d'une association de gestion collective (eau, matériel en commun, gardiennage,...) ou en contrat avec un tiers.	
<b>Critères de réussite:</b> Choix adapté d'aménagement de terrain  Techniques respectueuses de l'environnement et intelligentes face au climat appliquées  Techniques culturales adaptées	

Technique de fécondation correcte	
Entretien correct	
Gousses récoltées matures	
<b>Savoir –faire</b>	<b>Principaux savoirs de référence</b>
<p>Choisir les lianes productives</p> <p>Déterminer les intrants, matériels et équipements adéquats</p> <p>Planifier les travaux suivant le calendrier cultural de la vanille</p> <p>Aménager le terrain de culture</p> <p>Mettre en place et entretenir les tuteurs</p> <p>Planter les lianes selon les techniques préconisées</p> <p>Réaliser la fécondation artificielle</p> <p>Effectuer le type d’entretien correspondant au stade de développement de la liane et à ses besoins</p> <p>Identifier les maladies, insectes et ravageurs et les anomalies de la culture</p> <p>Utiliser au moment opportun des produits, matériels de traitement et de protection biologique adaptés</p> <p>Déterminer la période de récolte en fonction de l’état de maturation des gousses et en respectant l’ouverture officielle de la campagne</p> <p>Exploiter les informations climatiques</p> <p>Mettre en place des pare-feux</p> <p>Mettre en place des dispositifs adaptés de gestion durable des ressources naturelles</p> <p>Valoriser les ressources disponibles</p>	<p>Notion de pédologie</p> <p>Biologie du vanillier et des tuteurs</p> <p>Techniques de production de la vanille</p> <p>Ecologie</p> <p>Gestion de l’eau</p> <p>Notion de mesure conventionnelle (poids, volume, surface)</p> <p>Compostage</p> <p>Maladies et ravageurs</p> <p>Phytopharmacie</p> <p>Notion de météorologie</p> <p>Lutte biologique</p> <p>Plantes protectrices</p> <p>Défense et Restauration du Sol</p> <p>Agriculture biologique</p> <p>Agriculture intelligente face au climat</p> <p>Variabilité et changement climatique</p> <p>Normes et réglementations</p> <p>Législation environnementale et forestière</p> <p>Législation régissant la culture de vanille</p>
<b>Savoirs–faire consolidés par l’expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Reconnaître les types de sol</p> <p>Choisir la variété adaptée</p> <p>Reconnaître le moment opportun pour la plantation</p> <p>Exécuter la fécondation artificielle</p> <p>Reconnaître l’état des lianes et des tuteurs par observation</p> <p>Intervenir systématiquement selon les cas observés</p> <p>Utiliser les produits biologiques locaux « ady gasy »</p> <p>Choisir le moment opportun de la récolte</p>	<p>Avoir le sens de l’observation</p> <p>Etre réceptif aux innovations</p> <p>Etre attentif</p> <p>Avoir un esprit curieux</p> <p>Etre méticuleux</p> <p>Etre méthodique</p> <p>Etre organisé</p> <p>Etre préventif</p>

<p>Estimer le rendement de visu</p> <p>Maitriser les actions favorables à une meilleure gestion durable des ressources naturelles</p> <p>Adapter des techniques culturales plus résilientes au changement climatique</p>	<p>Etre soucieux de l'environnement</p>
--	---

**Champ de compétence 2:** Préparation de la vanille en tenant compte de la durabilité des ressources naturelles et du changement climatique

<p><b>Principales situations professionnelles</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Échaudage des gousses de vanille</li> <li>- Étuvage des gousses de vanille</li> <li>- Séchage des gousses de vanille</li> <li>- Affinage des gousses de vanille</li> </ul>
---	---

**Finalité :**

Garantir une vanille de qualité répondant aux exigences du marché

**Responsabilité/autonomie :**

Le PPVM est responsable de la préparation mais il travaille en équipe. Il est soumis aux normes et réglementations en vigueur. Il peut recourir aux conseils de techniciens spécialisés ou des autres PPVM expérimentés. En cas de nécessité, il est en relation avec d'autres acteurs : opérateurs, organismes certificateurs. Il peut recourir à des ouvriers temporaires pour l'exécution de certains travaux.

**Environnement de travail :**

Les activités de préparation se déroulent dans un atelier et/ou en plein air, sans horaire fixe et sont soumises aux contraintes temps. Le PPVM peut être exposé aux risques de brûlure lors de l'échaudage et de l'étuvage, et de blessure à l'utilisation des matériels. Il peut être membre d'une organisation paysanne ou d'une association de gestion collective (matériel et magasin en commun)

**Critères de réussite :**

Mortification réussie des gousses après étuvage

Taux d'humidité respecté

Conditions d'hygiène et de sécurité respectées

Processus de préparation respecté

Matériels utilisés adéquats



Savoir –faire	Principaux savoirs de référence
<p>Déterminer les matériels à utiliser</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Appliquer les normes et les critères de qualité</p> <p>Suivre les procédures d'échaudage, d'étuvage, de séchage et d'affinage</p> <p>Reconnaître l'état du produit à chaque stade de la préparation</p>	<p>Technique d'échaudage</p> <p>Technique d'étuvage</p> <p>Technique de séchage</p> <p>Technique d'affinage</p> <p>Règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Normes et qualité</p> <p>Utilisation optimale de combustible</p>
Savoirs–faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître par observation l'état d'avancement de la préparation.</li> <li>- Reconnaître par le toucher la température de l'eau pour l'échaudage et l'étuvage</li> <li>- Reconnaître par le toucher et de visu l'état des gousses prêtes pour le séchage à l'ombre</li> <li>- Exécuter les différentes étapes de préparation à partir des observations</li> <li>- S'adapter aux variations soudaines du climat lors de la préparation</li> <li>- Reconnaître l'état des gousses prêtes pour le classement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir le sens de l'observation</li> <li>- Etre réceptif aux innovations</li> <li>- Etre vigilant</li> <li>- Etre attentif</li> <li>- Avoir un esprit curieux</li> <li>- Etre méticuleux</li> <li>- Etre méthodique</li> <li>- Etre organisé</li> <li>- Etre préventif</li> </ul>

<b>Champ de compétence 3 : Conditionnement, stockage et commercialisation des vanilles préparées</b>	
Principales situations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des normes et qualité de conditionnement et stockage</li> <li>- Suivi des procédures de certification selon la demande du client</li> </ul>
<p><b>Finalité :</b></p> <p>Assurer la rentabilité et la crédibilité de l'exploitation</p>	
<p><b>Responsabilité / autonomie :</b></p> <p>Le PPVM est autonome et responsable du conditionnement, du stockage et de l'écoulement de ses produits mais il est soumis aux normes et réglementations en vigueur. Il peut recourir aux conseils des techniciens ou d'autres PPVM. Il est en relation avec d'autres acteurs : fournisseurs, opérateurs, clients.</p>	

<b>Environnement de travail :</b>	
Il travaille soit à l'intérieur, soit à l'extérieur de l'exploitation, sans horaire fixe. Il fait face aux risques de contamination ou de vols.	
<b>Critères de réussite :</b>	
Normes et qualité de conditionnement et stockage respectées	
Stratégie de vente adaptée	
Présentation du produit adéquate	
Critères de certification respectés	
<b>Savoir-faire</b>	<b>Principaux savoirs de référence</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir les matériels utilisés pour le conditionnement et le stockage</li> <li>- Appliquer les normes de conditionnement et de stockage</li> <li>- Appliquer les règles d'hygiène de conditionnement et de stockage</li> <li>- Vendre les produits au moment opportun</li> <li>- Soigner la relation avec les clients</li> <li>- Soigner l'accueil de la clientèle</li> <li>- Choisir la présentation des produits</li> <li>- Saisir les opportunités de marché</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique de conditionnement et de stockage de la vanille</li> <li>- Normes et qualité</li> <li>- Règles d'hygiène</li> <li>- Marketing</li> <li>- Technique de communication</li> <li>- Commercialisation</li> <li>- Législation régissant le conditionnement de la vanille</li> <li>- Législation et critères par rapport à la certification</li> </ul>
<b>Savoirs-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître le respect des normes par reflexe</li> <li>- Fidéliser les clients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre méthodique</li> <li>- Etre méticuleux</li> <li>- Etre persévérant</li> <li>- Etre bon communicateur</li> <li>- Etre attentif</li> <li>- Etre persuasif</li> <li>- Etre entreprenant</li> <li>- Etre organisé</li> <li>- Etre intègre</li> </ul>

**REFERENTIEL DE METIER –  
CERTIFICATION (RC)**

## REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Le référentiel de certification est la seconde partie du référentiel de titre, il :

- présente l'ensemble des capacités attestées par la délivrance de certificat,
- décrit les modalités d'évaluation pour l'obtention du certificat,
- établit une relation contractuelle entre le certificateur, le bénéficiaire et le monde professionnel.

Il est la résultante de l'analyse des situations de travail (AST). Il contribue également à la construction du référentiel de formation.

Les capacités à évaluer sont déterminées d'une part par les situations de travail clés identifiées dans le référentiel du métier et des compétences, et d'autre part à partir des objectifs éducatifs visés par la certification. Elles sont regroupées de la manière suivante :

- les capacités générales (CG),
- les capacités professionnelles (CP).

### 1- CAPACITÉS GÉNÉRALES

**Les Capacités générales sont :**

- CG.1. Interagir dans des situations professionnelles variées
- CG.2. Appliquer les normes et les qualités
- CG.3. Appliquer les critères de certification

### 2- CAPACITÉS PROFESSIONNELLES

**Les capacités professionnelles sont :**

***CP.1. Conduire la production :***

- CP.1.1 Aménager la/les parcelles du vanillier
- CP.1.2 Appliquer les techniques culturales
- CP.1.3 Mettre en œuvre le contrôle et l'entretien courant
- CP.1.4 Effectuer l'étêtage ou arrêt du cœur
- CP.1.5 Effectuer la fécondation
- CP.1.6 Procéder à la récolte

***CP.2. Conduire la préparation :***

- CP.2.1 Réaliser l'échaudage et l'étuvage
- CP.2.2 Effectuer le séchage
- CP.2.3 Exécuter l'affinage

***CP.3. Réaliser le conditionnement et stockage***

- CP.3.1 Procéder au conditionnement du produit fini
- CP.3.2 Procéder au stockage du produit fini

### 3- MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES ÉPREUVES EN CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (CCF)

#### **Epreuve 01 : Conduite de la production :**

✓ **Nature et objectifs :**

C'est une épreuve pratique avec explication orale qui a pour but d'évaluer la capacité de l'apprenant à conduire une plantation de vanille.

Elle consiste à :

- Appliquer la méthode de plantation de vanilliers.
- Aménager le champ de production de la vanille
- Mettre en œuvre le suivi et l'entretien de la plantation
- Effectuer l'étêtage
- Effectuer la fécondation
- Procéder à la récolte et aux différents triages,

✓ **Modalités d'évaluation :**

Cette épreuve pourrait comprendre des étapes permettant l'évaluation des connaissances et des capacités pratiques. Elle se subdivise en :

- Composante1 : Installation de la culture de vanille
- Composante2 : Entretien de la culture
- Composante 3 : Récolte
  
- ***Composante1 : Installation de la culture de vanille***

L'épreuve se déroule en situation réelle ou simulée dans un champ de vanille. Elle se fait en groupe (de 2 à 5 candidats) mais chaque apprenant sera évalué individuellement.

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
<b>Aménagement de la parcelle</b>	Choix adapté de terrain	Parcelle adaptée			<b>1</b>
		Choix justifié			<b>1</b>
		Dispositif d'irrigation et de drainage adapté			<b>2</b>
	Techniques respectueuses de l'environnement et intelligentes face au climat appliquées	Installation des tuteurs et ombrage adéquate			<b>1</b>
		Aucun impact négatif sur l'environnement			<b>2</b>
		Action d'adaptation au CC pertinente			<b>2</b>
Choix de tuteur	Tuteur bien développé et sain			<b>2</b>	

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
Conduite de la culture	Choix de lianes	Absence de cannelure sur la tige			1
		Absence de maladie			1
		Diamètre (8-10mm) – Longueur 1,5m			1
		Paillage suffisant			1
	Ecartement	Ecartement justifié (2m à 2m50 minimum)			1
	Technique de fécondation correcte	Absence de chute de fleur entre 1 à 15 jours après la fécondation ou présence de gousse			4
Note totale					
Seuil de réussite : 16/20					
Règles de verdict : Technique de fécondation correcte					
Observations :					

- *Composante2 : Entretien de la culture*

L'épreuve se déroule en situation réelle ou simulée dans un champ de vanille. Elle se fait en groupe (de 2 à 5 candidats) mais chaque apprenant sera évalué individuellement.

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
Réalisation de l'entretien	Entretien courant correct	Absence de racine de survie			2
		Taille d'éclairci (taille en blanc)			2
		Bouclage effectué correctement			2
		Arrêt du cœur réalisé			3
		Elimination des gousses malvenus ou vanillon			3
		Toilettage des lianes			2
	Entretien phytosanitaire efficace	Toutes les lianes saines			6

<b>Note totale</b>		<b>/20</b>
<b>Seuil de réussite : 16 / 20</b>		
<b>Règles de verdict :</b> Entretien phytosanitaire efficace		
<b>Observations :</b>		

- **Composante3 : Récolte de la production**

L'épreuve se déroule en situation réelle ou simulée dans un champ de vanille. Elle se fait en groupe (de 2 à 5 candidats) mais chaque apprenant sera évalué individuellement

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
<b>Récolte des produits</b>	Gousses récoltées matures	Lignes de déhiscence de toutes les gousses apparentes			<b>10</b>
		Jaunissement de la queue des gousses visible			<b>10</b>
<b>Note totale</b>					<b>/ 20</b>
<b>Seuil de réussite : 20 / 20</b>					
<b>Règles de verdict :</b>					
<b>Observations :</b>					

**Épreuve 2 : Conduite de la préparation :**

✓ **Nature et objectifs :**

C'est une épreuve pratique avec explication orale qui a pour but d'évaluer la capacité de l'apprenant à conduire la préparation de la vanille

Elle consiste à :

- Réaliser l'échaudage et l'étuvage
- Effectuer le séchage

✓ **Modalités d'évaluation :**

L'épreuve se déroule en situation réelle ou simulée dans un atelier et à l'extérieur. Elle se fait en groupe (de 2 à 5 candidats) mais chaque apprenant sera évalué individuellement.

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
Réalisation de la préparation	Mortification réussie des gousses après étuvage	Couleur marron de la gousse atteinte			5
		Rigidité atténuée des gousses			1
	Taux d'humidité respecté après séchage	Les gousses roulent sous les doigts facilement			2
		Triage respecté			2
	Conditions d'hygiène et de sécurité respectées	Gousses non fermentées, sans moisissures			4
	Processus de préparation respecté	Parfum caractéristique de la vanille prononcé			4
Matériels utilisés adéquats	Matériels complets, propres et en bon état			2	
<b>Note totale</b>					<b>20</b>
<b>Seuil de réussite : 15/20</b>					
<b>Règles de verdict : Processus de préparation respecté</b>					
<b>Observations :</b>					

### Epreuve 3 : Conditionnement, stockage et commercialisation du produit

✓ **Nature et objectifs :**

C'est une épreuve pratique avec explication orale qui a pour but d'évaluer la capacité de l'apprenant à conduire le conditionnement et stockage de la vanille

Elle consiste à :

- Exécuter l'affinage
- Procéder au conditionnement du produit fini
- Procéder au stockage du produit fini
- Procéder à la vente du produit

✓ **Modalités d'évaluation :**

L'épreuve se déroule en situation réelle ou simulée dans un atelier ou magasin. Elle se fait en groupe (de 2 à 5 candidats) mais chaque apprenant sera évalué individuellement.

Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
Réalisation de l'affinage et du conditionnement et du stockage	Normes et qualité de conditionnement et de stockage respectées Présentation du produit adéquate	Normes de classement respectées			4
		Mesurage et mise en botte respectés			4
		Emballage adapté			4



Caractéristiques de l'exécution	Critères de réussite	Éléments de mesure	Appréciation		Barème
			Oui	Non	
		Normes de stockage respectées			4
Réalisation de la commercialisation	Stratégie de vente adaptée	Faible écart du prix de vente par rapport au prix du marché			2
	Critères de certification connus	Principaux critères de certification énumérés			2
<b>Note totale</b>					
<b>Seuil de réussite : 18/20</b>					
<b>Règles de verdict :</b>					
<b>Observations :</b>					

**REFERENTIEL DE FORMATION**  
**(RF)**

## 2- LISTE DE MODULES

Code	Modules	Volume horaire (heure)		
		CT	TP	Total
<b>M 01</b>	Technique de production de la vanille	20	40	<b>60</b>
<b>M 02</b>	Préparation de la vanille	8	60	<b>68</b>
<b>M 03</b>	Gestion durable des Ressources Naturelles et changement climatique	8	8	<b>16</b>
<b>M 04</b>	Marketing et communication	16	8	<b>24</b>
<b>M 05</b>	Gestion de l'exploitation	20	20	<b>40</b>
<b>M 06</b>	Structuration OP	16		<b>16</b>
<b>TOTAL</b>				<b>224</b>

### 3- FICHES DE FORMATION

<b>M 01 : TECHNIQUE DE PRODUCTION DE LAVANILLE</b>	
<b>Disciplines et horaires attribués</b> <b>60 heures :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• CT : 20 h</li><li>• TP : 40 h</li></ul> Formation séquentielle conforme au calendrier cultural	<ul style="list-style-type: none"><li>– Agriculture générale.</li><li>– Culture de vanillier.</li><li>– Fertilisation organique et Protection des cultures.</li></ul>
<b>Objectif général du module</b> Réaliser les activités selon les étapes de production pour un bon rendement et une bonne qualité des produits en prenant en compte la gestion durable des ressources naturelles et l'adaptation au changement climatique.	
<b>Objectifs spécifiques du module :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Acquérir les bases de la production</li><li>2. Appliquer les techniques d'aménagement d'une parcelle de vanille en tenant compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique</li><li>3. Conduire la production en tenant compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique</li></ol>	
<b>Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation</b>	
<b>Objectif 1 : Acquérir les bases de la production</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Connaître les différents facteurs de production</li><li>1.2. Comprendre les interactions entre ces facteurs</li><li>1.3. Apprécier l'état sanitaire d'une liane</li></ol>	
<b>Objectif 2 : Appliquer les techniques d'aménagement d'une parcelle de vanille en tenant compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique</b> <ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Choisir le site d'implantation d'une parcelle de vanille</li><li>2.2. Aménager la parcelle</li><li>2.3. Gérer la fertilisation du sol</li><li>2.4. Installer le dispositif d'irrigation et de drainage</li><li>2.4. Installer les ombrages, les tuteurs et plantes de couverture</li></ol>	
<b>Objectif 3 : Conduire la production en tenant compte de la gestion durable des ressources naturelles et du changement climatique</b> <ol style="list-style-type: none"><li>3.1. Assurer l'implantation des lianes</li><li>3.2. Réaliser le suivi et l'entretien courant de la vanille, des tuteurs et des ombrages</li><li>3.3. Déclencher la floraison</li><li>3.4. Procéder à la fécondation artificielle</li><li>3.5. Identifier les maladies et les ravageurs</li><li>3.6. Poinçonner les gousses</li><li>3.7. Vérifier la maturité des gousses de vanille</li><li>3.8. Sélectionner et trier la vanille verte</li></ol>	
<b>Présentation du module :</b> Ce module doit doter les apprenants de connaissances, d'habiletés et de comportements nécessaires à la mise en œuvre de techniques de production de vanille tout en préservant l'environnement et en s'adaptant aux	

changements climatiques. Il développe les facteurs de production, l'itinéraire technique, le suivi et les entretiens à réaliser, le processus de récolte.
<b>Conditions d'atteinte des objectifs/ recommandations pédagogiques :</b> Ce module doit être réalisé en grande partie par des pratiques dans une parcelle de vanille. De ce fait, la formation devrait être dispensée à proximité d'un site de production de vanille. Le cas échéant, le formateur peut établir une convention de partenariat avec des planteurs de vanille présents sur le territoire. Le formateur doit se référer au module de gestion de l'exploitation
Contribue à l'acquisition des compétences : CG.1. , CG.2. ,CP.1.
Modalité(s) de l'évaluation : contrôle en cours de formation

<b>M 02 : PREPARATION DE VANILLE</b>	
<b>Disciplines et horaires attribués</b> <b>68 heures :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CT : 08 h</li> <li>• TP : 60 h</li> </ul> Formation de Mai à octobre selon le calendrier cultural régional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technique de sélection et de triage de gousse</li> <li>- Technique d'échaudage</li> <li>- Technique d'étuvage</li> <li>- Technique de séchage</li> <li>- Technique d'affinage</li> <li>- Technique de conditionnement et stockage</li> <li>- Normes et qualité</li> </ul>
<b>Objectif général du module</b> Mobiliser les connaissances et les savoirs faire pour comprendre les techniques et conduire la préparation, le conditionnement et le stockage de la vanille suivant les normes et les exigences du marché.	
<b>Objectifs spécifiques du module</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pratiquer l'échaudage et l'étuvage</li> <li>2. Appliquer les techniques de séchage</li> <li>3. Appliquer les techniques d'affinage</li> <li>4. Conditionner et stocker la vanille préparée</li> </ol>	
<b>Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation</b> <b>Objectif 1 : Pratiquer l'échaudage et l'étuvage</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Sélectionner et trier la vanille verte</li> <li>1.2. Pratiquer l'échaudage</li> <li>1.3. Pratiquer l'étuvage</li> <li>1.4. Suivre les normes et critères de qualité</li> </ol> <b>Objectif 2 : Appliquer les techniques de séchage</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1- Connaître le processus de séchage</li> <li>2.3- Procéder au séchage</li> <li>2.3- Trier la vanille sèche</li> <li>2.4- Suivre les normes et critères de qualité</li> </ol> <b>Objectif 3 : Appliquer les techniques d'affinage</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1- Connaître le processus d'affinage</li> <li>3.2- Procéder à l'affinage</li> <li>3.3- Suivre les normes et critères de qualité</li> <li>3.4: Identifier une vanille affinée</li> </ol> <b>Objectif 4 : Conditionner et stocker la vanille préparée</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1- Connaître le processus de conditionnement et de stockage</li> </ol>	

4.2- Procéder au conditionnement et stockage  
4.3- Suivre les normes et critères de qualité

**Présentation du module**

Ce module présente les différentes étapes de préparation de la vanille ainsi que les modes de conditionnement et de stockage en tenant compte des normes et des critères de qualité exigés selon la demande du marché.

**Conditions d'atteinte des objectifs**

La formation doit être réalisée dans un atelier de préparation, dans un magasin de stockage et à l'extérieur selon les étapes. Des visites/échanges chez des référents sont recommandées pour le bon déroulement de la formation.  
Le formateur doit se référer au module de gestion de l'exploitation

Contribue à l'acquisition des compétences CG.1., CG.2., CG.3., CP.2, CP.3.

Modalité(s) de l'évaluation : contrôle en cours de formation

## M 03 : GESTION DURABLE DES RESSOURCES NATURELLES ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

### Disciplines et horaires attribués

32 heures :

- CT : 16 h
- TP : 16 h

- Changement climatique
- Gestion durable des ressources naturelles

### Objectif général du module

Assurer la durabilité des ressources naturelles et la résilience au changement climatique.

### Objectifs spécifiques du module

- Assumer ses responsabilités environnementales
- Adopter des techniques résilientes au changement climatique

### Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation

#### Objectif 1 : Assumer ses responsabilités environnementales

- Comprendre les principes de gestion durable des ressources naturelles
- Se familiariser avec les dispositions réglementaires régissant la protection de l'environnement
- Connaître le statut et les modes de gestion des zones sensibles dans la région de production
- Déterminer les impacts négatifs des activités de plantation et préparation de la vanille sur la santé et l'environnement,
- Prendre des mesures pour atténuer les impacts
- Connaître les procédés de recyclage des déchets agricole et autres ressources

#### Objectif 2 : Adapter des techniques résilientes aux changements climatiques

- Comprendre les notions de variabilité climatique et de Changement Climatique
- Connaître les impacts potentiels de la VC et du CC sur la vanille
- Connaître les sources de données climatiques et météorologiques
- Maîtriser les techniques d'adaptation au changement climatique

### Présentation du module :

Ce module fournit aux apprenants des notions, des méthodes et des techniques de gestion durable des ressources naturelles et d'adaptation au changement climatique

### Conditions d'atteinte des objectifs/ recommandations pédagogiques :

Dans la réalisation de ce module, l'illustration par des cas réels à Madagascar sont fortement recommandées. L'application des techniques relatives à la gestion des ressources naturelles et à l'adaptation au CC doit être intégrée dans la réalisation des activités de production et de préparation de la vanille

Contribue à l'acquisition des compétences : CG.1., CP.1., CP.2.

Modalité(s) de l'évaluation : Non évalué

## M 04 : MARKETING ET COMMUNICATION

### Disciplines et horaires attribués

24 heures :

- CT : 16 h
- TP : 8 h

- Technique de vente
- Technique de négociation
- Technique de collecte d'informations
- Développement personnel

<p><b>Objectif général du module</b> Assurer la vente des produits dans les circuits de commercialisation existants et communiquer dans des situations professionnelles variées.</p>
<p><b>Objectifs spécifiques du module</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser la vente des produits</li> <li>2. Négocier avec les partenaires tout en respectant la courtoisie et le professionnalisme</li> </ol>
<p><b>Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation</b></p> <p><b>Objectif 1 : Réaliser la vente des produits</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1- S’informer sur les conditions et règlementations de commercialisation de la vanille</li> <li>1.2. S’informer sur les prix de la vanille</li> <li>1.3- S’informer sur les différents types de marché</li> <li>1.4- Écouler les produits dans des conditions favorables pour les producteurs</li> </ol> <p><b>Objectif 2 : Négocier avec les partenaires tout en respectant la courtoisie et le professionnalisme</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.2. Construire des argumentaires</li> <li>2.3. Acquérir les attitudes appropriées</li> </ol>
<p><b>Présentation du module :</b> Ce module vise à donner aux apprenants les techniques de marketing simplifié et communication de base. Il leur permet de se comporter rationnellement lors des diverses situations interprofessionnelles.</p>
<p><b>Conditions d’atteinte des objectifs/ recommandations pédagogique :</b> Dans la réalisation de ce module, la mise en situation simulée ou réelle des apprenants renforce l’acquisition des capacités touchées par ce module.</p>
<p>Contribue à l’acquisition des capacitésCG.1., CG.2., CG.3.</p>
<p>Modalité(s) de l’évaluation : Non évalué</p>



<b>M 05 : GESTION DE L'EXPLOITATION</b>	
<b>Disciplines et horaires attribués</b> <b>40 heures :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CT : 20 h</li> <li>• TP : 20 h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion simplifiée</li> <li>- Législation sur les entreprises/exploitations agricoles</li> <li>- Normes d'hygiène, de sécurité et environnement au travail</li> <li>- Culture entrepreneuriale</li> </ul>
<b>Objectif général du module</b> Assurer l'utilisation rationnelle des ressources tout en respectant les textes et les réglementations en vigueur régissant les entreprises/exploitations agricoles et développer une culture entrepreneuriale	
<b>Objectifs spécifiques du module</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utiliser les outils de gestion simplifiée</li> <li>2. S'approprier des textes et réglementations sur les entreprises/exploitations agricoles</li> <li>3. Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité au travail</li> <li>4. Développer une culture entrepreneuriale</li> </ol>	
<b>Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation</b> <p><b>Objectif 1 : Utiliser les outils de gestion simplifiée</b></p> 1.1- Optimiser l'utilisation des moyens (humain, financier, matériel) 1.2- Etablir le compte d'exploitation simplifiée 1.3 -Calculer la rentabilité de l'exploitation <p><b>Objectif 2 : S'approprier des textes et réglementations sur les entreprises/exploitations agricoles</b></p> 2.1- Connaître les formalités administratives 2.3- Connaître les formalités fiscales <p><b>Objectif 3 : Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité au travail</b></p> 3.1- Connaître les normes d'hygiène et de sécurité au travail 3.2- S'approprier l'utilisation des EPI 3.3- Identifier les risques liés au métier 3.4- Prévenir les risques d'accident <p><b>Objectif 4 : Développer une culture entrepreneuriale</b></p> 4.1- Se familiariser avec les différents concepts de l'entrepreneuriat 4.2-Acquérir les comportements nécessaires que doit avoir un entrepreneur	
<b>Présentation du module</b> Ce module présente les outils de gestion simplifiée, les textes et les réglementations régissant les entreprises/exploitations agricoles, les mesures d'hygiène et de sécurité au travail, ainsi que les bases de la culture entrepreneuriale.	
<b>Conditions d'atteinte des objectifs</b> Le module doit être appuyé par des études de cas concrets (données d'une exploitation de vanille) et des visites/échanges dans les exploitations des référents.	
Capacité évaluée :	
Modalité(s) de l'évaluation : non évalué	

<b>M 06 : STRUCTURATION ET ORGANISATION PROFESSIONNELLE</b>	
<b>Disciplines et horaires attribués</b> <b>16 heures</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CT : 16 h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Structuration des organisations professionnelles</li> <li>- Vie associative</li> </ul>

<p><b>Objectif général du module</b> Acquérir les connaissances et savoir-faire pour s'intégrer dans les différentes organisations professionnelles.</p>
<p><b>Objectifs spécifiques du module</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluer les différentes formes, les étapes de mise en place et le fonctionnement des organisations paysannes</li> <li>- Acquérir de notion sur la vie associative pour pouvoir se positionner par rapport aux organisations paysannes</li> </ul>
<p><b>Précisions relatives aux objectifs attendus de la formation :</b></p> <p><b>Objectif 1 :- Evaluer les différentes formes, les étapes de mise en place et le fonctionnement des organisations paysannes</b></p> <p>1.1- Connaître les différentes formes de structures paysannes 1.2-Comprendre les processus de formalisation et de fonctionnement des différentes structures 1.3- Dégager les avantages et inconvénients des différentes formes de structures</p> <p><b>Objectif 2 : Acquérir des notions sur la gouvernance des organisations professionnelles</b></p> <p>2.1. Connaître le rôle et les attributions des structures et 2.2. Connaître les principes de prise et de suivi des décisions, 2.3. Comprendre les dispositions du statut et du règlement intérieur 2.4. S'approprier les principes de la vie associative 2.5. Gérer les conflits</p>
<p><b>Présentation du module</b> Ce module présente les différentes formes et étapes de création d'OP, les principes de la vie associative</p> <p><b>Conditions d'atteinte des objectifs :</b> Les visites/échanges en milieu professionnel sont recommandés, car ils permettent d'apprendre à partir de cas concrets.</p>
<p>Capacité évaluée :</p>
<p>Modalité d'évaluation : non évalué</p>

#### 4- LOGIGRAMME

