

BIENVENUE CHEZ LES SOURCIERS !



Dans notre microferme hydroponique écologique, nous produisons et commercialisons des herbes, des fleurs comestibles, des fruits et des légumes en circuits courts depuis 2013.

Les Sourciers, c'est aussi un centre de formation pour accompagner celles et ceux qui le souhaitent dans l'apprentissage et la pratique de l'hydroponie, ainsi que la culture de micropousses et de fraises. Pour cela, nous proposons des formations en ligne, des stages pratiques, du contenu vidéo pédagogique, un ebook et un livre publié en 2020.

VOS FORMATEURS

Marion et Nicolas Sarlé pratiquent l'hydroponie depuis 2011. Tout a commencé sur le balcon de leur appartement en Argentine avant de devenir leur activité principale. Ils se sont lancés dans l'aventure hydroponique en 2013 en s'installant comme maraîchers dans une serre de 600m² dans le Gers.

Depuis, leur folle histoire d'amour avec les plantes n'a cessé de grandir. Ils produisent pour vendre aux chefs restaurateurs de la région. Ils transmettent leur passion, leurs découvertes, leurs histoires dans leurs formations en toute transparence.

D'abord exclusivement proposées sous forme de stage pratique de 6 jours à la ferme, les formations des Sourciers ont évolué pour devenir numériques et pratiques. De cette façon, apprendre et se former devient complètement adaptable aux disponibilités de chacun. Plus de 800 personnes ont été conquises par le contenu de ces formations et la générosité des formateurs dans la transmission de leur savoir.



FORMATION

CULTIVER ET COMMERCIALISER DES MICROPOUSSES

Devenir producteur sur une petite surface

Une formation 100% en ligne

Pas de pré-requis nécessaire

PRIX

320€ TTC



4 modules + bonus

MODULE 1

Introduction aux micropousses
Présentation du marché
Calculs de rentabilité

MODULE 2

Les différents substrats
Les supports de culture
Connaitre et maîtriser ses graines

MODULE 3

Aménagement, choix du matériel et design de l'espace de culture
Normes sanitaires, équipements et outillage à prévoir
Présentation technique (Eau, pH, lumière, radiation, photons, ...)
Automatisation de sa salle de culture et méthodes d'arrosage

MODULE 4

Routine et logistique de culture
Problématiques à anticiper
Récolter et stocker
Les gestes quotidiens et livraison

MODULE BONUS

Règles sanitaires (normes HACCP) et d'étiquetage
Gérer les analyses bactériologiques
Label BIO pour vos micropousses

[Découvrir la formation](#)

SUPPORTS

- 40 vidéos de cours
- 18 documents PDF à télécharger
- Des outils et méthodes pour planifier ses cultures et calculer sa rentabilité
- La liste de fournisseurs pour vos projets
- La liste de toutes les variétés que nous cultivons
- Accès à un forum pour poser toutes vos questions

FORMATION

CULTIVER ET COMMERCIALISER DES MICROPOUSSES

Devenir producteur sur une petite surface

Programme 2025 - 2026

DÉTAIL DE LA FORMATION

- **Durée** : 10h de formation en ligne
- **Modalité et délais d'accès** : Création d'un accès personnel sur la plateforme Learnbox, accès automatique à la validation de l'inscription et illimité sur demande
- **Pré-requis** : Pas de pré-requis nécessaire
- **Public visé** : Formation ouverte à tous·tes
- **Contact et assistance technique** : formation@lessourciers.com

MOTIF DE LA FORMATION

Créer **une activité de production et de commercialisation de micropousses**, en maîtrisant les techniques de culture, les aspects économiques et les débouchés commerciaux, pour répondre à la demande croissante en produits frais, nutritifs et locaux, avec un investissement initial modéré.

OBJECTIF DE FORMATION

Permettre aux participants de **développer une activité de production et de commercialisation de micropousses** en contrôlant l'ensemble du processus : choix des variétés, techniques de culture, gestion de la production et des coûts, et mise en œuvre d'une stratégie commerciale adaptée.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Sélectionner les espèces de graines adaptées à la production de micropousses en fonction des critères de goût, de climat et de marché.
- Mettre en place un système de culture de micropousses, en choisissant le matériel adapté et en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Planifier les cycles de production pour assurer une disponibilité continue des produits.
- Calculer les coûts de production et établir une stratégie de tarification pour assurer la rentabilité de l'activité.
- Développer une stratégie de commercialisation adaptée à la demande.

[Découvrir la formation](#)

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pour chaque module de formation, l'évaluation se fera par un ou plusieurs quizz ainsi que des exercices.

Les participants doivent avoir de bonnes réponses au quizz pour pouvoir avancer dans la formation en ligne. Ils sont ainsi évalués tout au long de leur formation théorique.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Le questionnaire préalable à l'inscription permet de renseigner, si le stagiaire le souhaite, des besoins en aménagements spécifiques liés à une situation de handicap.

Si le stagiaire a besoin de renseignement, vous pouvez contacter Marion à l'adresse suivante : formation@lessourciers.com

Il faut noter que la plateforme d'apprentissage Learnybox que nous utilisons ne propose pas actuellement de fonctionnalités d'accessibilité intégrées spécifiquement conçues pour les personnes présentant des déficiences visuelles ou auditives.

Il est cependant possible, pour les vidéos, de générer des sous-titres automatiques.

SATISFACTION

Les résultats de l'enquête menée en fin de formation indiquent que : sur les 51 stagiaires ayant suivi la formation "Cultiver et commercialiser des micropousses" et répondu au sondage en 2024, 98% sont très satisfaits ou satisfaits de leur formation.



LES ATOUTS DE NOTRE FORMATION



DES VIDÉOS

Cours au format vidéos, accessibles et visionnables, sans limite de temps ni de lieu.



UNE BIBLIOTHÈQUE

Accès à des documents sur la culture de micropousses, les itinéraires techniques, l'agriculture urbaine et bien d'autres sujets! Documents PDF à disposition pour approfondir, puiser des idées, effectuer vos calculs,...



L'EXPERTISE DE PROFESSIONNELS

Profitez de véritables retours sur expérience. Nous partageons nos astuces et conseils pour que votre projet soit viable.



VALIDATION DES ACQUIS

Les formations sont jalonnées de quizz pour vous aider à évaluer vos connaissances.



SATISFAIT OU REMBOURSÉ

Nous vous proposons cette garantie de confiance pour chacune de nos formations en ligne.



UNE COMMUNAUTÉ D'HYDROPONISTES

Groupe privé constitué des anciens apprenants où poser vos questions. Et ce même après la fin de votre accès à la plateforme. Partagez et faites-vous un solide réseau de néo-hydroponistes.



PAS DE SECRET

Nous partageons toutes nos données clés : charges, investissements, calculs de rentabilité, outils de mesure, prix de revient, noms des plantes, liste du matériel, contact des fournisseurs, ...



UN FORUM

Un forum est à votre disposition pour poser vos questions aux formateurs et connecter avec les autres participants.



Marion et Nicolas Sarlé SARL
32330 Lagraulet-du-Gers (France)
www.lessources.com
formation@lessources.com

