

Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

RNCP39667 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	210
Formacode(s)	21083
Code(s) ROME	A1412, A1403, A1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

27 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 27 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS DEP FORM PERF AGRICUL	38466091600014	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION LORRAINE POUR LA PROMOTION EN AGRICULTURE	78334630700037	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE REGION PAYS DE LA LOIRE	13003148700015	Former et organiser l'évaluation
ENIL LYCEE AGRICOLE	19150037000017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE ANDRE PAILLOT	19690279500018	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE PAU MONTARDON (EPLEFPA) - LEGTA DE PAU-MONTARDON	19640220000014	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE POLIGNY	19390812600017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES	19971804000017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	19740927900019	Former et organiser l'évaluation
GROUPE ANTOINE DE ST-EXUPERY SITE GIORGIO FRASSATI	77774619900010	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 27 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp39667-production-transformation-et-commercialisation-des-produits-fermiers/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les produits fermiers et le producteur fermier répondent aux définitions suivantes :

- le produit provient exclusivement d'un producteur qui a le statut d'agriculteur ;
- le producteur est responsable de son produit et en assure la maîtrise, le suivi et la traçabilité « individuelle » ;
- la transformation est réalisée par le producteur de produits fermiers, soit sous son entière responsabilité par un membre de sa famille soit un salarié. Dans tous les cas, le producteur de produits fermiers en assure le suivi et la traçabilité.

Le terme fermier n'est pas lié au mode de commercialisation du produit. Cependant, le producteur fermier doit assurer la maîtrise de son produit jusqu'à ses clients qui sont soit des consommateurs, soit des distributeurs, soit des intermédiaires, soit des transformateurs.

Les principales activités du producteur fermier sont de concevoir le développement de son exploitation, de prendre les décisions nécessaires au fonctionnement de celle-ci, de mettre en œuvre, individuellement ou collectivement, les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits et de services de l'exploitation ou liés à l'exploitation, qui, combinées, constituent le système d'exploitation et enfin, de gérer les aspects sociaux et humains qui sont liés à l'exercice de son activité.

ACTIVITÉS VISÉES

Analyse de la situation de l'activité et prise de décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement d'un atelier

- Analyser le positionnement de l'exploitation dans son environnement : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels...), pédoclimatique (climat du sol), territorial et analyser les répercussions éventuelles sur le système de production, les installations, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.
- Rationalisation du système de production qui peut combiner plusieurs activités.
- Etablissement, analyse et utilisation des résultats technico-économiques et financiers de l'exploitation pour réguler le fonctionnement et prévoir son évolution (choix de surfaces de bâtiments nécessaires, de coût de l'unité de fabrication, d'investissements et d'utilisation d'un équipement collectif pour alléger les charges, de rendement de l'unité, prévision de résultats escomptés, de chiffre d'affaire réalisable, de marges brutes...)
- Etablissement des bilans prévisionnels à partir des indicateurs techniques et économiques
- Adaptation du système et des différentes méthodes de production en fonction des conditions locales
- Choix, adaptation et aménagement des bâtiments, installations, matériels et atelier de transformation en fonction des conditions locales, en respectant les éventuels sites classés à proximité.
- Planification de la production en fonction des commandes de clients.
- Gestion des aspects sociaux et humains et dans le cas d'emploi de personnel, dans le respect de la législation du travail et des conventions collectives.
- Formation des salariés employés
- Anticipation de l'évolution du marché en vue de réorienter, si nécessaire, les productions et/ou le mode de vente.
- Organisation de sa formation permanente
- Mise en œuvre, individuelle et/ou collective, des différentes activités de production, transformation et commercialisation de produits, qui combinées, constituent le système d'exploitation
- Adaptation du planning de production en tenant compte des contraintes : besoins en produits frais et/ou transformés et prix du marché, aléas liés à la production (retard de production, rendement moindre, qualité irrégulière, incident de transformation...).
- Mise en place de techniques de production visant à disposer sur une longue période, voire à longueur d'année, de produits à transformer.
- Suivi et le contrôle des techniques de productions mises en place et de la production elle-même.

Assurer la production des produits fermiers

- Choisir les techniques à adopter pour la transformation des produits à la ferme et leur mise en œuvre
- Respect des diverses réglementations, tant françaises qu'européennes, concernant la fabrication et la mise en marché des produits alimentaires
- Contrôle rigoureux et permanent tout au long de la fabrication et respect et supervision du respect des consignes strictes de sécurité et d'hygiène
- Mise en œuvre des préparations culinaires adaptées au goût de ses clients, éventuellement aux traditions de consommation régionales et également expérimentation de nouvelles recettes
- Mise en conserve et stockage dans le respect des normes d'hygiène.

Assurer la transformation dans le respect de la réglementation et assurer les impératifs de commande

- Choix et mise en oeuvre des techniques à adopter pour la transformation des produits à la ferme
- Respect des diverses réglementations, tant françaises qu'européennes, concernant la fabrication et la mise en marché des produits alimentaires
- Contrôle rigoureux et permanent tout au long de la fabrication et supervision du contrôle des consignes strictes de sécurité et d'hygiène.
- Mise en oeuvre des préparations culinaires adaptées au goût de ses clients, éventuellement aux traditions de consommation régionales et également expérimentation de nouvelles recettes
- Mise en conserve et au stockage dans le respect des normes d'hygiène.

Assurer la commercialisation de ses produits

- Mise en place des activités de prospection de clientèle : vente sur les marchés, réception de clients potentiels sur la ferme, contacts avec les comités
- Suivi de la clientèle : fichier clients, conception de mailing, relances par courrier, création de supports publicitaires...
- Réalisation ou supervision de la réalisation liée à la commercialisation des produits : étiquetage des produits, réalisation d'étiquettes, recherche d'une présentation originale et attractive de ses produits
- Assurer le relationnel de la clientèle autour de différentes activités (accueil à la ferme, vente sur les marchés, présentation aux groupes...)
- Fixation des prix en fonction des coûts de production et de commercialisation, de l'offre et de la concurrence
- Livraison des commandes soit en direct, soit par transporteur.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

Connaître les caractéristiques des produits fermiers

- Connaître l'éthique de la production fermière
- Identifier les particularités des productions fermières
- Exercer une veille sur les évolutions de la réglementation concernant les produits fermiers

Choisir un système de production pour une production donnée

- Connaître les différents systèmes de production
- Analyser un système d'exploitation
- Choisir un système d'exploitation

Etablir une stratégie commerciale

- Identifier les liens entre démarches de qualité et produits fermiers
- Réaliser une veille sur la réglementation relative à la commercialisation des produits fermiers
- Identification des différents circuits de commercialisation pour les produits fermiers
- Identifier les attentes des consommateurs par rapport aux produits fermiers
- Décliner une gamme de produits correspondant aux attentes des consommateurs

Organiser les activités en fonction des contraintes commerciales, de personnel et techniques

- Réaliser un planning des différentes activités
- Planifier le travail
- Identifier les ajustements nécessaires

Analyser la situation de l'exploitation en production fermière

- Calculer des résultats techniques et économiques
- Analyse des principaux indicateurs techniques et économiques
- Proposer des améliorations (techniques, travail...) à partir de l'analyse des résultats
- Déterminer un prix de vente en fonction des coûts et du marché
- Déterminer les investissements prioritaires
- Orienter la fabrication en tenant compte des résultats et du contexte

Mettre en œuvre des techniques de production fermière

Mettre en oeuvre les techniques de production

Choisir des techniques de production

Réaliser les opérations de production

Mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail

Organiser un atelier de transformation pour une utilisation individuelle ou collective

- Choisir les installations et les équipements

- Prévoir l'utilisation optimale de l'atelier

- Evaluer les charges de travail correspondant à chaque poste

Respecter les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité dans un atelier de transformation

- Prendre en compte les règles d'hygiène et de sécurité à toutes les étapes de la transformation

- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des installations

Réaliser des opérations de transformation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés et dans le respect de la réglementation

Mettre en œuvre des procédés de conservation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés

- Réaliser les opérations de conditionnement dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés

- Mettre en œuvre des mesures préventives et correctives pour la maîtrise des risques

- Réaliser des contrôles sur les matières premières, les produits en cours de transformation et les produits finis

- Réaliser des auto-contrôles aux points critiques de la transformation

Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

Préparer la vente des produits

- Prévoir le matériel et les installations nécessaires à la vente

- Préparer le planning de travail correspondant aux activités de commercialisation

- Réaliser les supports de présentation de ses produits (étiquettes, dépliants, affiches...)

- Préparer les produits en fonction du mode de vente prévu (à la ferme, sur les marchés...)

Réaliser des opérations de commercialisation

- Effectuer une présentation des produits

- Assurer la prospection et le suivi de la clientèle

- Gérer les stocks de produits transformés

- Animer un lieu de vente

- Réaliser l'accueil et l'information des clients

Blocs de compétences

RNCP39667BC01 — Organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

LISTE DE COMPÉTENCES

Présenter les caractéristiques des produits fermiers

Choisir un système de production pour une production donnée

Choisir une stratégie commerciale

Organiser les différentes activités en fonction des contraintes commerciales, de personnel et techniques

Analyser la situation de l'exploitation en production fermière

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en situation professionnelle

RNCP39667BC02 — Mettre en œuvre des techniques de production fermière

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser des connaissances relatives aux techniques de production

Choisir des techniques de production

Réaliser les opérations de production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite

RNCP39667BC03 — Mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser un atelier de transformation pour une utilisation individuelle ou collective

Respecter les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité dans un atelier de transformation

Réaliser des opérations de transformation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés et dans le respect de la réglementation

Mettre en œuvre des procédés de conservation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés

Réaliser les opérations de conditionnement dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés
Mettre en œuvre des mesures préventives et correctives pour la maîtrise des risques

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Évaluation en situation professionnelle

RNCP39667BC04 — Mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

LISTE DE COMPÉTENCES
Préparer la vente des produits
Réaliser des opérations de commercialisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Évaluation en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Transformation de produits fermiers réalisée par le producteur lui-même, ou, sous son entière responsabilité, par un membre de sa famille ou un salarié.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Producteur fermier, chef d'exploitation ou salarié .

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 000 €
Familles professionnelles (FAP)	A0X41 — Eleveurs · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	49 227
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	38 %
Familles professionnelles (FAP)	A0X41 — Eleveurs E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Conformément à l'article D. 811-167-3-1 du code rural et de la pêche maritime, lorsque le certificat de spécialisation agricole est demandé par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue, les candidats doivent justifier lors de leur entrée en formation :

1° Soit de la possession de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée ci-après :

- du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole »,
- du brevet professionnel, option « productions horticoles »,
- du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation aquacole maritime continentale »,
- du baccalauréat professionnel option « conduite et gestion de l'exploitation agricole »,
- du baccalauréat professionnel option « productions horticoles »
- du baccalauréat professionnel option « bio-industries de transformation »
- du brevet de technicien agricole option « production » ,
- du brevet de technicien agricole option « commercialisation et services », spécialité commercialisation,

2° Soit de la possession d'un diplôme obtenu en France ou à l'étranger autre que ceux figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option, de niveau au moins équivalent et en rapport avec les diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option ;

3° Soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein dans un emploi en rapport direct avec le contenu et le niveau de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option. Ils doivent en outre satisfaire aux évaluations de prérequis organisées par le centre.

Le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt / directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt détermine la recevabilité des justificatifs présentés.

Pour les candidats ne répondant pas aux conditions énumérées ci-dessus, une décision dérogatoire à l'entrée en formation pour le certificat de spécialisation option « Conduite de productions en arboriculture fruitière » peut être prise par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt/directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, conformément aux dispositions de l'article D. 811-167-3-2 du code rural et de la pêche maritime susvisé.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est désigné par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Les membres du jury sont choisis paritairément parmi :

- des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle aux métiers de l'agriculture, de la forêt, de la nature et des territoires. Les membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics doivent représenter au moins la moitié de cette catégorie ;
- des professionnels du secteur d'activité concerné par le certificat de spécialisation agricole, à parité employeurs et salariés, sauf dispositions particulières prévues dans l'arrêté de création de l'option du certificat de spécialisation agricole.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 138 €
Selon la branche	7 440 € – 8 536 €
Prise en charge	Branches concernées
8 138 €	Valeur par défaut · 207 branches
8 536 €	CPNE de l'agriculture, CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

7 440 €	CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNIEFP dans la coopération agricole
7 740 €	CPNEFP Transformation Laitière

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP2281

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://chlorofil.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39667/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	5
Régions couvertes	5
Prix indicatif	2 666 € – 8 400 €
Durée	105 – 980 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	25
Organismes gestionnaires (CFA)	21
Organismes formateurs	22
Régions couvertes	10
Départements couverts	20
Organismes certifiés Qualiopi	22
Sessions	de 03/2026 à 08/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
----------------------	---

Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	10/2025 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	11
Montant total engagé	26 477 €
Coût moyen par dossier	2 407 €
Durée moyenne	217 h
Période	04/2025 – 09/2026
France compétences	95 %
Reste à charge titulaire	5 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.