



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs BIO du Var



Détails pratiques

Durée :
1 jour

Dates :
1er mars

Horaires :
9h à 17h-17h30
Repas du midi partagé et tiré du sac

Lieu :
Var

Intervenants :
Catherine MAZOLLIER,
ingénieure
expérimentation
maraîchage biologique au
GRAB

Public :
Agriculteurs et porteurs
de projet de PACA



© Can Stock Photo - csp5040341

Stockage et conservation des légumes

1er mars 2017

Vous souhaitez...
Acquérir Les connaissances nécessaires pour conserver vos Légumes ?

Programme

- L'évolution des légumes après récolte
 - Quel est le rôle du froid ? - Quel est le rôle de l'humidité ?
 - Les conditions optimales de conservation : au champ, en silo ou cave, en chambre froide
 - Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
- Les données sur la conservation des différents légumes

Après midi sur le terrain : visite d'une exploitation : description des cultures et méthodes de conservation des légumes



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs BIO du Var

BULLETIN D'INSCRIPTION

Stockage et conservation des légumes

1er mars 2017



Coordonnées :

NOM : PRENOM :

Adresse :

CP : ville :

Tèl : Courriel :

Date de naissance : à :

Niveau de formation initiale:

Fin scolarité obligatoire BE EC BA 2 BAC et 4 BAC+5 et plus

Situation professionnelle:

Agriculteur-trice (chefs d'exploitation, cotisants solidaires, conjoints-collaborateurs, aide-familial affilié à la MSA) : Participation gratuite pour les personnes à jour de leurs cotisations MSA.

Porteur-se de projet: Participation gratuite pour les personnes en cours d'installation munies d'une attestation délivrée par le Point Accueil Installation de la Chambre d'Agriculture.

Autre public: Participation aux frais de formation soit 80€/jour (Adhérent AGRIBIOVAR) + 10 € si non adhérent à Agribiovar

Merci de renvoyer ce bulletin à agribiovar.cellier@bio-provence.org

Ou par courrier à

AGRIBIOVAR

Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne

83 340 LE CANNET DES MAURES