



Stockage et conservation des légumes

Cette formation est faite pour vous si

- Vous souhaitez connaître les facteurs permettant une meilleure conservation des légumes après récolte
- Vous désirez approfondir vos connaissances relatives au matériel de stockage.

Contenu

Le matin :

- Tour de table des participants et identification de leurs attentes respectives
- Apports théoriques en salle sur les thématiques suivantes:
 - Evolution des légumes après récolte.
 - Quels sont les rôles du froid et de l'humidité ?
 - Quelles sont les conditions optimales de conservation des légumes.
 - Présentation de différentes méthodes de conservation.
 - Inventaires des précautions à prendre lors de la culture, de la récolte et les mélanges à éviter.
 - Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver
- Questions/Réponses

L'après-midi :

- Visites des équipements sur des exploitations maraîchères.

INFOS PRATIQUES

Lieu : A déterminer en fonction des participants

Date : 24 Mars 2016

Horaires : 9h à 17h

Repas : tiré du sac ou restaurant.

Intervenante :

Catherine MAZOLLIER, Référente maraîchage régionale du GRAB.

Participation
stagiaire 4€
Voir page 9

Pour tout renseignement

Pauline BORIES au 04 92 72 53 95 ou à pauline.bories@bio-provence.org

