



LES EXTRAITS FERMENTÉS, ON A TOUS A Y GAGNER !

**Mardi 14 février (1), lundi 3 avril (0.5j)
Et 3e date à définir septembre 2017 (0.5j)**

**1,5 jours pour découvrir, comprendre et
expérimenter les traitements naturels**

ANIMATION

Cette formation sera animée par l'Addear de l'Ain, organisme de formation qui a pour but de développer l'agriculture paysanne.



INTERVENTION

Mathieu Bianchetti est maraicher dans l'Ain. Il utilise depuis 10 ans les extraits fermentés.

INSCRIPTIONS

Claudine Pitiot-Bêche
04 74 45 25 59
adear01@orange.fr

FRAIS D'INSCRIPTION

Formation gratuite pour les adhérents de l'Addear ayant droit VIVEA.
Toute autre situation : nous contacter.

PROGRAMME

Voir au dos

Avec le soutien
de :





LES EXTRAITS FERMENTÉS, ON A TOUS A Y GAGNER !

Les extraits fermentés de consoude, de prêle, d'orties ou de fougères... apportent à la plante des éléments nutritifs mais peuvent aussi avoir un rôle anti-fongique ou insectifuge s'ils sont utilisés au bon moment.

La formation abordera le mode d'utilisation des extraits fermentés et sera également l'occasion d'expérimenter tout en étant encadré.

Si vous êtes intéressés pour tester chez vous sur une parcelle d'essai, un protocole sera mis en place avec l'intervenant pour étudier les effets sur la culture.

Objectifs

- Connaître les extraits fermentés : rôles, fonctionnement, mode d'utilisation
- Elaborer collectivement un protocole d'essai adapté à chacun
- Échanger sur ses pratiques culturelles et ses résultats

Programme

- 1er jour (0.5j) : **Echanges et découverte des extraits fermentés**
 - * échanges autour des pratiques de chacun
 - * Présentation des extraits fermentés
- 2e jour (0.5j) : **Mode d'utilisation et protocole d'essai**
 - * Apports sur le mode d'utilisation
 - * Échanges autour de l'expérimentation
- 3e jour (0.5j) : **retour sur les expériences de chacun suite aux essais**

Dates : 14 Février, 3 avril et septembre 2017

Lieu : à définir en fonction des participants

Intervenant : Mathieu Bianchetti, maraicher utilisant l'extrait fermenté sur ses cultures depuis 10 ans