



Cultiver des petits fruits rouges en AB

Cette formation est faite pour vous si

Vous souhaitez mettre en place et gérer un atelier de petits fruits en bio.

Contenu

Jour 1

Matinée

- Apport théorique sur la conduite des fraisiers et framboisiers :

Choix de la parcelle, Choix du sol, Précédent cultural, analyse et fumure de sol, Choix des variétés, Plantation et paillage (gestion de l'enherbement sur le rang et en inter-rang), Irrigation, Plein air ou sous abri, Protection phytosanitaire (principaux parasites et maladies rencontrées), Itinéraire cultural (taille, palissage...)

Après-midi

- Echanges sur les données économiques : Investissement et fonctionnement pour les différents ateliers de fruits rouges (coût et temps de travail)

Jour 2

Matinée

atelier pratique de taille des framboisiers et nettoyage des fraisiers.

Après-midi-

- Apport théorique sur la conduite des cassis et groseilles :

Choix de la parcelle, Choix du sol, Précédent cultural, analyse et fumure de sol, Choix des variétés, Plantation et paillage (gestion de l'enherbement sur le rang et en inter-rang), Irrigation, Plein air ou sous abri, Protection phytosanitaire (principaux parasites et maladies rencontrées), Itinéraire cultural (taille, palissage...)

Pour tout renseignement

Bertille GIEU au 04 92 52 53 35 ou 06 03 07 94 88 ou agribio05@bio-provence.org

INFOS PRATIQUES

Lieu : St Bonnet en Champsaur (05)

Date : 20 et 21 février 2018

Horaires : 9h00 - 17h30

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Stéphanie MARTIGNAC, formateur et producteur bio en Corrèze - conseiller en petits fruits rouges

Public : porteurs de projet en priorité et agriculteurs souhaitant vendre sur un marché ou améliorer leurs techniques de vente

Prérequis : Aucun

Tarif :

GRATUIT : pour les agriculteurs pris en charge par VIVEA mais **caution de 50 € à l'ordre d'Agribio 05 à faire parvenir par courrier pour valider votre inscription**

140 € pour les agriculteurs non-éligibles aux fonds VIVEA et pour les salariés*