



Itinéraires techniques de l'oignon et de la courge en bio

Cette formation est faite pour vous si

Vous souhaitez vous perfectionner dans la culture de l'oignon et de la courge sur grandes surfaces

Contenu

Matinée : Itinéraire technique de l'oignon en bio :

- planning de production,
- choix variétal : les variétés utilisées en AB, choix de bubilles ou choix du semi.
- protection sanitaire : la rotation des cultures, prévention, produits biologiques, protection physique, identification des ravageurs et auxiliaires
- désherbage : mécanique, thermique, solarisation, paillage...
- irrigation

Après-midi-

Itinéraire technique de production de courges :

- planning de production,
- choix variétal : les variétés utilisées en AB, choix de bubilles ou choix du semi.
- protection sanitaire : la rotation des cultures, prévention, produits biologiques, protection physique, identification des ravageurs et auxiliaires
- désherbage : mécanique, thermique, solarisation, paillage...
- irrigation

INFOS PRATIQUES

Lieu : Veynes (05)

Date : 1er mars 2018

Horaires : 9h00 - 17h30

Repas : tiré du sac

Intervenant :

Alain DELEBECQ, conseiller technique et référent arboriculture et légumes bio au GABNord depuis plusieurs dizaines d'années.

Public : porteurs de projet en priorité et agriculteurs s

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*

Possibilité de délivrance d'une attestation de formation

Pour tout renseignement

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