Apprécier ses itinéraires techniques en Marâchéage sur Sol Vivant (MSV)  
29 et 30 mars 2022 – Forcalquier (04)

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...
- Remémorer les fondamentaux du Marâchéage sur Sol Vivant (MSV), du sol et des matières organiques,
- Apprêcher un système en MSV dans sa globalité
- Construire et savoir choisir les itinéraires techniques (ITK) adaptées et viables dans le contexte économique de la production marâché bio.
- S’approprier les techniques et être capable de les transposer sur son exploitation

Contenu

Jour 1 – apprêcher les fondamentaux d’un système en MSV
- Tour de table : expression du niveau de pratique et des attentes. Chaque stagiaire devra exprimer les problématiques qu’il rencontre par rapport à son système de culture en PACA
- Après-midi sur le terrain : travail en atelier sur la ferme ; apprêcher les différentes dimensions d’un système technique en MSV : organisation spatiale, système technique, gestion du sol et des matières organiques, type de commercialisation, principaux itinéraires techniques...

Jour 2 – Construire et s’approprier ses itinéraires techniques (ITK) en MSV
- Matin sur le terrain : visite d’une ferme avec des pratiques en MSV, travail en atelier sur la construction d’un ITK en MSV
- Après-midi en salle : exemples d’ITK de cultures, atelier interactif de construction d’ITK à partir de situations exposées par les stagiaires, pour définir un plan d’actions et définir des indicateurs de suivi de rééquilibre du système.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils
Présentation orale par le formateur, avec supports projetés avec paperboard. Partage d’expériences et témoignages, échanges avec les participants. Atelier en groupes. Visite de ferme pour observer la pratique sur le terrain.

Modalités d’évaluation
En début : analyse des besoins et du niveau de pratique par un tour de table. En fin : évaluation des acquis par un QCM et de la satisfaction.

Renseignements
Victor FRICHOT, 06 86 17 68 62, maraichage04@bio-provence.org
Mise à jour le 09/02/2022

Action réalisée avec le soutien financier de :

MODALITÉS D’ACCÈS
Date : 29 et 30 mars 2022
Durée : 2 jours (14 heures)
Horaires : 8h45-17h00
Lieu : la localisation de la salle sera indiquée par mail avant le début de la formation
Date limite d’inscription : 22 mars 2022
Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 18
Public ciblé : producteurs et porteurs de projet en marâché
INFORMATIONS PRATIQUES
Repas : tiré du sac
Intervenant : Xavier DUBREUCQ et Arthur BURESL, conseillers agricoles indépendants
Responsable de formation : Victor FRICHOT, conseiller marâché et houblon chez Agribio 04
Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.
Prérequis : Aucun.
Tarif : 41 € TTC / heure. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non financables (salarisé, demandeur d’emploi, chef d’entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.
Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Inscription : formulaire d’inscription en ligne : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5h6f3qrW8Op6dYhhAhYyyTuzez1ns14e3d10LCW/arbcNnw/viewform?usp=sf_link
et conditions générales de formation : https://www.bio-provence.org/formation/formation_stucture_conditions.php?id=135