Produire des petits fruits rouges en agriculture biologique
12 et 13 octobre 2022 – Forcalquier (04)

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez…

- Appréhender les itinéraires techniques et la gestion économique de la production de petits fruits rouges en bio
- Intégrer des pratiques alternatives et mesurer la viabilité de son projet d'atelier de petits fruits rouges bio

Contenu

Jour 1 – Appréhender les itinéraires techniques et la gestion économique de la production de petits fruits rouges en bio

- Tour de table : relevé des attentes et des compétences de chacun
- Données techniques et adaptations au contexte pédo-climatique des Alpes de Haute-Provence : choix de la parcelle, fumure, irrigation, itinéraire technique, etc.
- Données économiques : investissements et fonctionnements durables pour les différents ateliers de petits fruits
- Visite de parcelles d'une exploitation avec un atelier de petits fruits rouges en bio

Jour 2 – Intégrer des pratiques alternatives et mesurer la viabilité de son projet d'atelier de petits fruits rouges bio

- Retour sur la visite de la veille et échanges
- Les pratiques alternatives et leur mise en place dans son atelier de petits fruits rouges bio
- Approfondissement technique et économique : réponses aux problématiques des stagiaires
- Laboratoire de transformation : de quoi ai-je besoin ?
- Débriefing des 2 jours de formation avec les stagiaires

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques : Présentation orale de l'intervenant à l'aide d'un diaporama, ajustement du contenu selon tour de table en début de formation, sortie terrain avec observations agronomiques et discussion sur l'atelier en place, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, partage d'expériences.
Moyens matériels et outils : diaporama, paperboard, support de formation format PDF, matériel de prélèvement et d'observation du sol

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 (corrigé collectivement), et évaluation de la satisfaction par questionnaire.

Renseignements

Victor FRICHOT, 06 86 17 68 62, maraichage04@bio-provence.org
COVID-19 : A cette occasion, nous vous prions de vous munir d'un masque et de respecter les gestes barrière en vigueur. Merci d'apporter votre propre repas.

Mise à jour le 05/10/2022

Modalites d'acces

Date : 12 et 13 octobre 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 : 3 octobre 2022

Nombre de stagiaires : minimum 8 et maximum 18

Public ciblé : producteurs et porteurs de projet en agriculture biologique

Informations pratiques

Repas : tiré du sac

Intervenant : Stéphane MARTIGNAC, consultant-conférencier en petits fruits

Responsable de formation : Victor FRICHOT, conseiller maraîchage et houblon chez Agribio 04
Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € TTC / heure. Prise en charge par VIVEA selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, 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/1FAIpQLSdb5hp63qrw8OP6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link
et conditions générales de formation : https://www.bio-provence.org/formation/formation_structure_conditions.php?id=135

Action réalisée avec le soutien financier de :