



PRODUIRE DES PETITS FRUITS ROUGE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les itinéraires techniques et la gestion économique de la production de petits fruits rouges en bio
- Identifier les éléments clés de la mise en place d'un ou plusieurs ateliers agroécologiques 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 des stagiaires
- Données techniques et adaptations au contexte pédo-climatique du Vaucluse et des Bouches du Rhône: choix des espèces sur sol calcaire, de la parcelle, fumure, irrigation, itinéraire technique, etc.
- Données économiques: investissements et fonctionnement durables pour les différents ateliers de petits fruits
- Visite de parcelles d'une ferme avec un atelier de petits fruits rouges en bio

Jour 2: Identifier les éléments clés de la mise en place d'un ou plusieurs ateliers agroécologiques de petits fruits rouges en bio

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOYENS MATÉRIELS ET OUTILS

- Méthodes pédagogiques : présentation diaporama et explication orale, échanges dynamiques et visite de ferme
- Moyens matériels et outils : projection de support, exemples concrets, paperboard, quizz

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En début : recueil des attentes. En fin : évaluation des acquis à partir d'un quizz et évaluation de la satisfaction par un questionnaire.

INFOS PRATIQUES

> Inscription avant le 17 octobre 2022

Date : 27 et 28 octobre 2022

Durée : 14h

Horaires : 9h - 17h

Lieu : Vaucluse ou Bouches du Rhône

Repas : repas tiré du sac

Intervenant : Stéphane Martignac, consultant-conférencier en petits fruits

Responsable de formation à contacter : Fausta Gabola, conseillère maraichage et volailles à Agribio 84 et Agribio 13.

animationconseil13-84@bio-provence.org
0695961662

Public ciblé : Agriculteurs-trices et porteurs de projet du Vaucluse, Bouches-du-Rhône et des départements limitrophes.

Prérequis : Aucun

Tarif : 27 euros TTC/h (ou nous contacter). Prise en charge par VIVEA selon éligibilité. Pour les non éligibles : frais de participation de 175 euros par jour de formation (prise en charge financière par votre OPCO possible)

Inscription :

Formulaire d'inscription

- En ligne [en cliquant ici](#).

- A envoyer par courrier [en cliquant ici](#)



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs 84 du Vaucluse



CIVAM
COMMITÉES
COMPTES



vivea
Fonds pour
la Formation
des Entrepreneurs
du Vivant