



• AGRIBIO 04 •

Les Agriculteurs **BIO** des Alpes
de Haute-Provence

Maîtriser l'itinéraire de la culture d'aubergine et courgette en agriculture biologique

07 février 2023, à Forcalquier

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

- Identifier et maîtriser les facteurs de réussite de la culture biologique d'aubergine et courgette par des pratiques alternatives innovantes : planning, préparation du sol, choix variétal, irrigation, palissage et taille
- Identifier et maîtriser les facteurs de réussite de la culture biologique d'aubergine et courgette par des pratiques alternatives innovantes : protection sanitaire

Contenu

- Mise en place de la culture
- Planning de production
- Choix variétal : les variétés utilisées en AB, variétés anciennes...
- Irrigation
- Techniques de palissage et taille
- Protection sanitaire : rotation des cultures, prévention, produits biologiques, protection physique, identification des ravageurs et auxiliaires

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Exposé avec support diaporama PPT, nombreuses photos, observation d'échantillons.

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis :

Lors du tour de table en début de formation, pour relever le niveau de compétences sur la culture. Puis, les capacités acquises par les stagiaires seront évaluées par le biais d'un questionnaire, en lien avec le contenu de la formation. Chaque stagiaire devra le remplir individuellement, puis il sera vérifié par l'intervenant

Evaluation de la satisfaction :

Par l'intermédiaire d'un questionnaire écrit, avec une grille de questions fermées

Renseignements

Victor FRICHOT, 06 86 17 68 62, maraichage04@bio-provence.org

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Mise à jour le 06/01/2023

INFOS PRATIQUES

Date : 19 janvier 2023

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Maison des Métiers du Livre, 4 avenue de l'Observatoire, 04300 Forcalquier, salle de conférence au 1^{er} étage

Date limite d'inscription : 12 janvier 2023

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 15

Public ciblé : producteurs et porteurs de projet en maraîchage

Repas : tiré du sac

Intervenant : Catherine Mazollier, référente maraîchage bio en PACA, GRAB

Responsable de formation : Victor Frichot, conseiller maraîchage et houblon chez Agribio 04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 25 € 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 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 [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

