



**AGRIBIO 04**

L'Agriculture **BIO**  
des Alpes de Haute-  
Provence

# Maîtriser l'itinéraire de la culture de concombre et poivron en agriculture biologique

18 janvier 2024 – Forcalquier (04)

## Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Identifier et maîtriser les facteurs de réussite de la culture biologique de poivron et concombre 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 de poivron et concombre 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](mailto:maraichage04@bio-provence.org)

## INFOS PRATIQUES

**Date :** 18 janvier 2024

**Durée :** 1 jour (7 heures)

**Horaires :** 9h00-17h00

**Lieu :** Maison des Métiers du Livre,  
04300 Forcalquier

**Date limite d'inscription :** 10 janvier  
2024

**Nombre de stagiaires :** minimum 6,  
maximum 18

**Public ciblé :** producteurs maraîchers  
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.

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

**Inscription :** formulaire d'inscription  
en ligne [en cliquant ici](#)  
et conditions générales de  
formation [en cliquant ici](#)