



Maîtriser la conservation et le stockage des légumes bios pour gagner en efficacité

Objectifs de la formation

- Acquérir les bases sur la conservation et le stockage des légumes
- Repérer les paramètres qui font gagner du temps et du confort de travail.
- Identifier les points forts et faibles lors d'une visite et envisager les améliorations à mettre en œuvre.

Contenu

- L'évolution des légumes après récolte
- Quel est le rôle du froid ? - Quel est le rôle de l'humidité ?
- Les conditions optimales de conservation des légumes
- Conservation au champ, en silo ou en cave - conservation en chambre froide.
- Réflexion sur la stratégie de stockage pour gagner en confort de travail
- Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter pour gagner en efficacité
- Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver
- Visite de ferme: Présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes. Problèmes rencontrés en conservation Discussion de groupe sur les points d'amélioration à envisager pour améliorer l'organisation.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques : utilisation du savoir initial des formés et de leurs représentations du sujet, mise en jeu des activités pédagogiques qui favorisent la participation, l'implication, la recherche et la réflexion.

Moyens matériels et outils : projection de support, présentation orale, fiches, visite de ferme

Modalités d'évaluation

En début : recueil des attentes.
En fin : évaluation des acquis (quizz) et de la satisfaction.

INFOS PRATIQUES

>Inscriptions avant le 10 janvier 2025

Date : 23 janvier 2025

Durée : 7h

Horaires : 9h-17h

Lieu : Vaucluse

Repas : tiré du sac

Intervenante : Catherine Mazollier, expérimentatrice au GRAB et référente régionale en maraîchage bio

Responsable de formation à contacter :

Fausta Gabola, conseillère maraîchage et volailles à Agribio 84 et Agribio 13.
animationconseil13-84@bio-provence.org/
0695961662

Public ciblé : Maraîcher-e-s et porteurs de projet du Vaucluse, Bouches-du-Rhône et des départements limitrophes.

Prérequis : Aucun

Tarif : 35euros 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 :

Conditions générales [ici](#).

Formulaire d'inscription

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

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

Personnes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous étudions ensemble votre situation.



AGRIBIO 84



CIVAM
CAMPAGNES
VIVANTES



vivea

Fonds pour
la Formation
des Entrepreneurs
du Vivant