

# Produire des fruits rouges bio

## Objectifs de la formation

Apporter aux stagiaires les compétences clés pour la bonne réussite d'une production de fruits rouges en agriculture biologique

## Déroulé

2 modules indépendants: choix de participer à l'un ou l'autre des modules, ou aux deux

M1 - 3 jours : Créer son atelier de fruits rouges bio en fraises, framboises, groseilles (principalement) : que faut-il prendre en compte ?

Choix des variétés, données technico-économiques, caractéristiques pédoclimatiques privilégiées, conduite globale des cultures en AB...Visite de ferme et mise en pratique pour approcher concrètement le terrain, le végétal (la taille, le palissage.....)

Gestion des ravageurs/ maladies : préventions et possibilités curatives en AB, la biodiversité au service des cultures.

M2 - 1 jour Se perfectionner dans la conduite de son atelier de petits fruits bio - utiliser les plantes pour soigner les plantes

Utilisation de préparations à bases de plantes et manipulation de la biodiversité. Les outils pour attirer les insectes, travail sur les odeurs : apports théoriques puis illustration sur le terrain

## Infos complémentaires

**Organisée par** CORABIO

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 21/02/2017

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Pauline BONHOMME  
pauline-ardab@corabio.org  
ARDAB - 06 30 42 06 96

## Dates, lieux et intervenants

### 28 févr 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Rhône/Loire  
69/42

Stéphane Martignac (agriculteur/formateur indépendant)

### 01 mars 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Rhône/Loire  
69/42

Stéphane Martignac (agriculteur/formateur indépendant)

### 15 mars 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Rhône/Loire  
69/42

Hervé Covès (à confirmer, chambre d'agriculture de Corrèze)

### 16 mars 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

69/42

Hervé Covès (à confirmer, chambre d'agriculture de Corrèze)