

Les Extraits naturels et végétaux en maraîchage

Objectifs de la formation

Cette formation permet d'acquérir des techniques favorisant une évolution progressive des pratiques professionnelles, d'apprendre à faire un extrait végétal fermenté et d'en acquérir de l'autonomie.

Déroulé

Acquérir une autonomie de production
Apprendre à utiliser ces bases techniques dans sa propre activité agricole

Contenu :

Définition et connaissance des principales plantes utiles et de leurs propriétés (ortie, consoude, prêle, fougère, ail...)

Apprendre à fabriquer un bon purin.

Connaître les autres types d'extraits (décoction, infusion, macération).

Définir des extraits naturels à base de végétaux : quelles utilisations par les jardiniers, les collectivités et les agriculteurs, quels champs d'applications.

- Appréhender la stimulation de la croissance, renforcement des défenses immunitaires des végétaux, les modes d'applications.

- Produire un extrait fermenté de plantes : stades de récoltes et partie de la plante utilisée, techniques optimales d'extractions.

- Définir les conduites d'utilisation au jardin et au potager.

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Lot

Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46
00282 46
Repas partagé, covoiturage conseillé

Dates, lieux et intervenants

01 mars 2018

46

JF Lyphout, producteur, formateur

09:30 - 17:30

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR du Lot par mail ou courrier.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))