

Optimiser les conditions de stockage des légumes

Public cible

Maraichères installées ou en cours d'installation

Objectifs

Améliorer les conditions de stockage des légumes pour éviter les pertes et rentabiliser au mieux ses cultures

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

En salle :

- L'évolution des légumes après récolte
- Quel est le rôle du froid et de l'humidité ?
- Les conditions optimales de conservation des légumes
- Conservation au champ, en silo ou en cave - conservation en chambre froide
- Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
- Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver

Visite d'une exploitation :

présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, problèmes rencontrés en conservation, échange sur les méthodes de stockage...

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

14 nov 2024

83340

09:00 - 17:00 (7hrs)

Catherine Mazollier du GRAB

Infos complémentaires



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs Bio du Var

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 203€

Non adhérent 203€

Non agricole 150€

Plus de renseignements

Laure Crova

agribiovar.crova@bio-provence.org

Agribiovar

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :