

Stockage et conservation des légumes

Pré-requis

Cette formation est faite pour vous si : - Vous souhaitez connaître les facteurs permettant une meilleure conservation des légumes après récolte - Vous désirez approfondir vos connaissances relatives au matériel de stockage.

Contenu

Le matin :

- Tour de table des participants et identification de leurs attentes respectives
- Apports théoriques en salle sur les thématiques suivantes :
 - o Evolution des légumes après récolte.
 - o Quels sont les rôles du froid et de l'humidité ?
 - o Quelles sont les conditions optimales de conservation des légumes.
 - o Présentation de différentes méthodes de conservation.
 - o Inventaires des précautions à prendre lors de la culture, de la récolte et les mélanges à éviter.
 - o Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver
- Questions/Réponses

L'après-midi :

- Visites d'équipement sur des exploitations.

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs Bio des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 17/03/2016

Tarifs

Non agricole 116,9 HT€

Plus de renseignements

Pauline Bories, technicienne en maraîchage à Agribio 04
pauline.bories@bio-provence.org
Agribio04
Village Vert
5 place de Verdun
04300 FORCALQUIER
Tél.: 04 92 72 53 95

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)

Dates, lieux et intervenants

24 mars 2016
09:00 - 17:00 (7hrs)

A définir selon participants.
04300 Forcalquier

C. MAZOLLIER, Référente maraîchage régionale du GRAB.

Financier(s)



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform