

Créer son atelier de maraichage biologique.

Objectifs

Connaitre les facteurs de réussite dans le démarrage d'une activité de maraichage biologique en zone méditerranéenne : préparer son sol, choisir les espèces les variétés, les semences et les plants, choisir son équipement en fonction de sa terre, de ses

Enjeux

Le maraichage diversifié en zone méditerranéenne a ses propres spécificités. Production multi-espèces donc très technique, les nouveaux maraichers ont besoin, au travers de visites et d'apports théoriques, d'être accompagnés dans le démarrage de leur activité.

Contenu

J1 : visite d'exploitation
J2 : journée en salle

A partir de témoignage de maraichers et des apports d'une technicienne :
Comment mettre en culture sa parcelle
Comment planifier ses cultures
Organiser son temps de travail
Mettre en place son système d'irrigation
Raisonner sa fertilisation
Anticiper et mettre en place son mode de commercialisation

Dates, lieux et intervenants

08 mars 2018 Visite chez 2 maraichers
09:00 - 17:00 (7hrs) 34800 Aspiran

13 mars 2018
09:00 - 17:00 (7hrs) 34120 Pézenas

Formatrice : Elodie Bernard, ingénieure agronome,
CIVAM Bio 34

Formatrice : Elodie Bernard, ingénieure agronome,
CIVAM Bio 34

Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _____
Prénom _____
Adresse : _____

Code postal : _____

Commune _____

Courriel _____
Téléphone _____
EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : ____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 08/03/2018

Tarifs

Adhérent 280€
Non adhérent 280€
Non agricole 28€
gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac



Modalités d'accès :