

Produire des légumes en sol vivant

Objectifs

Raisonnement du non travail du sol en maraîchage bio en fonction de l'état du sol, du contexte technico-économique de l'exploitation et des rotations culturales. Examiner différents types d'itinéraires techniques et leur mise en pratique au champs.

Pré-requis

Aucun

Contenu

Jour 1 - 3 Décembre :

Matin en salle :

- Caractéristiques d'un sol qui fonctionne bien.
- Pourquoi et comment préserver la fertilité du sol en non travail du sol en maraîchage.
- Comment avoir une bonne structure de sol, gérer les adventices, apporter de la matière organique quand on ne travaille pas son sol en bio.
- Itinéraires techniques pour les principales cultures en maraîchage sur sol vivant.
- Matériel adapté.
- Analyse coût-bénéfice du non travail du sol en maraîchage.
- Organisation du travail.

Après-midi sur le terrain :

Visite de ferme et témoignage du maraîcher sur ses pratiques. Evaluation de la porosité du sol sur le terrain.

Jour 2 - 10 Décembre :

Matin en salle :

- Rappel et approfondissement des connaissances apportées la semaine précédente.
- Comment passer du maraîchage classique au maraîchage sur sol vivant.
- Atelier en petits groupes pour construire des itinéraires techniques sur quelques cultures phares.

Après-midi sur le terrain :

Visite de la seconde ferme et témoignage du maraîcher. Système de culture et rotations culturales sur sol vivant.

Dates, lieux et intervenants

03 déc 2019

08:45 - 17:00

Bouches-du-Rhône

13000

Xavier Dubreucq

10 déc 2019

08:45 - 17:00

Bouches-du-Rhône

13000

Xavier Dubreucq

Financier(s)



Infos complémentaires



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 25/11/2019

Tarifs

Non agricole 175€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Voir le bulletin d'inscription et les conditions de formation

Plus de renseignements

Caroline Bouvier D'Yvoire
conseilmaraichage13-84@bio-provence.org

Agribio Vaucluse - Civam bio du Vaucluse

M.I.N. 5 - 15 Avenue Pierre Grand

84 953

CAVAILLON Cedex

Tel. 04 32 50 24 56

N° d'organisme de formation :

93840249684

Taux de satisfaction : %

Repas partagé tiré du sac



Modalités d'accès :