

Maîtriser les cultures de protéagineux pour des rotations performantes et durables (pois-chiche, lentille etc.)

Public cible

Agriculteurs et porteurs de projet souhaitant diversifier leur rotation céréalière.

Objectifs

Connaître le fonctionnement des protéagineux à destination de l'alimentation humaine (i.e. pois-chiche, lentille etc.). Savoir choisir le ou les protéagineux les plus adaptés à vos contextes pédoclimatiques pour un approvisionnement local en légumineuses. Maîtriser les étapes techniques clés des protéagineux pour sécuriser la réussite des espèces étudiées.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Matin – Connaître le fonctionnement des légumineuses et savoir choisir le/les protéagineux les plus adaptés à votre contexte pédoclimatique.

- Tour de table et relevé des attentes,
- Définition et fonctionnement des légumineuses,
- Comment choisir « son » protéagineux ?

Après-midi – Maîtriser les étapes techniques clés des protéagineux (pois-chiche et lentille) :

- Conduite culturale et règles de décision associées : implantation, désherbage, protection phytosanitaire, fertilisation, exigences en eau, régulation, récolte et stockage,
- Diagnostic d'accidents majeurs,
- Données économiques,

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

01 févr 2023

04300 Forcalquier

09:00 - 17:00 (7hrs)

Quentin LAMBERT, Ingénieur de Développement Centre-Est Occitanie et animateur technique national pois-chiche chez Terrelnovia - Institut technique des protéines végétales.

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

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

Infos complémentaires



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

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 25/01/2023

Tarifs

Non adhérent 189€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Clémence Rivoire

grandes-cultures@bio-provence.org

Agribio04

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)