

Maraîchage bio : itinéraires techniques des légumes d'été, dans un objectif de préservation des sols

Public cible

Les producteur·ices installé·es en maraîchage sur petites surfaces, ainsi que les porteur·euses de projet en installation sur ce modèle de production, originaires du département de l'Aude ou des départements limitrophes.

Objectifs

Savoir construire les itinéraires techniques de ses légumes d'été, en production maraîchère sur petites surfaces, dans un modèle agroécologique, cherchant à travailler le moins possible le sol à l'aide d'outils mécaniques, afin d'en préserver la structure et la fertilité.

Enjeux

Depuis plusieurs années, les installations maraîchères audoises ont connu, pour partie, une mutation des systèmes de production envisagés. Cultiver ses légumes sur une petite surface (moins de 5 000 m²) est devenu fréquent. Différents objectifs sont recherchés dans cette stratégie : optimiser le rendement à l'unité de surface, tout en préservant voire, en améliorant la fertilité du sol, réduire la pénibilité au travail et limiter le recours à des outils de travail du sol lourds et destructurants, réduire les investissements en début d'activité, garder une entreprise à taille humaine, répondre aux enjeux agroécologiques actuels et mieux s'adapter aux contraintes climatiques. Néanmoins cette orientation suppose une bonne maîtrise technique et des capacités importantes en organisation, planification et anticipation. Le Biocivam 11 organise depuis 2021 des formations sur ce mode de production et propose, pour cette session, de se concentrer sur les itinéraires techniques des légumes d'été. Elle fera suite à une 1ère journée de formation sur les itinéraires techniques des légumes d'hiver (organisée en novembre 2023).

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- Présentation des stagiaires, des intervenants et du déroulé de la journée.
- Les itinéraires techniques des légumes suivants seront présentés : tomate, poivron, aubergine, courgette, concombre, haricot (et s'il y a suffisamment de temps les légumes primeurs suivants : carotte, oignon, fenouil, radis, pomme de terre, betterave, afin d'analyser ce qui peut être amélioré par rapport aux mêmes légumes produits à l'automne).
- Pour chaque légume, les thèmes suivants seront abordés : choix variétaux, implantation (semis ou plantation) et densité, réalisation des plants, modalités d'irrigation, entretien de la culture (gestion des ravageurs, des maladies et de l'enherbement), couverts végétaux et paillage, récolte et conservation.

MÉTHODE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Diaporama , supports papiers , visite de ferme .

MODALITÉ D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Fiche d'auto-évaluation des acquis à compléter par chaque stagiaire.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

14 déc 2023

09:00 - 17:00 (7hrs)

Aude (11) Lieu à confirmer en fonction des inscrit·es
11000

Pierre Besse et Alban Réveillé, formateurs indépendants et maraîchers professionnels diversifiés en Haute-Garonne.

Co-organisateur(s)

Financier(s)



Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur <https://bit.ly/bio-aude>

Nom : Prénom :
Courriel : Téléphone :

*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur·ices, conjoint·es collaborateur·ices, porteur·euses de projet éligible et cotisant·e solidaires sous condition.
Salarié·es et demandeur·euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 07/12/2023

Tarifs

Frais pédagogiques : 217€. Formation prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*.

Plus de renseignements

Justine TORRECILLA

info@bio-aude.com

Biocivam 11

11 rue de l'Industrie

11800 Trèbes

OF : Maison Paysanne de l'Aude,

N° 76 11 01 690 11

Taux de satisfaction : Taux de satisfaction (taux général 2022) = 97%%

Repas tiré du sac



Modalités d'accès : En situation de handicap ?
N'hésitez pas à contacter la responsable de stage pour préparer votre accueil.

V1_31/10/2023