

# Maîtriser la conservation et le stockage des légumes bios pour gagner en efficacité

## Objectifs

Acquérir les bases sur la conservation et le stockage des légumes Repérer les paramètres qui font gagner du temps et du confort de travail. Identifier les points forts et faibles lors d'une visite et envisager les améliorations à mettre en œuvre.

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu

L'évolution des légumes après récolte

Quel est le rôle du froid ? - Quel est le rôle de l'humidité ?

Les conditions optimales de conservation des légumes

Conservation au champ, en silo ou en cave - conservation en chambre froide.

Réflexion sur la stratégie de stockage pour gagner en confort de travail

Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter pour gagner en efficacité

Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver

Visite de ferme: Présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes.

Problèmes rencontrés en conservation Discussion de groupe sur les points d'amélioration à envisager pour améliorer l'organisation.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**23 janv 2025**

13 ou 84

Catherine Mazollier

09:00 - 17:00 (7hrs)

## Infos complémentaires



AGRIBIO 84  
L'Agriculture BIO  
du Vaucluse

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

### Plus de renseignements

Fausta Gabola, conseillère maraichage et volailles à Agribio 84 et Agribio 13. [informationconseil13-84@bio-provence.org/](mailto:informationconseil13-84@bio-provence.org)  
0695961662

M.I.N. 5 - 15 Avenue Pierre Grand  
84 953

CAVAILLON Cedex

Tel. 07 84 85 38 74

[www.bio-provence.org](http://www.bio-provence.org)

N° d'organisme de formation :

93840249684

**Taux de satisfaction** : %



**Modalités d'accès** :

[Conditions générales de formation](#)