



# Produire du concombre et du poivron en bio

## Cette formation est faite pour vous si

- Vous être producteur installé en maraîchage/PPAM biologiques et souhaitez améliorer vos techniques de production en concombre et poivron bio

## Contenu

**Matinée :** Itinéraire technique de l'ail en bio :

- planning de production,
- choix variétal : les variétés utilisées en AB, choix de bubilles ou choix du semi.
- protection sanitaire : la rotation des cultures, prévention, produits biologiques, protection physique, identification des ravageurs et auxiliaires
- désherbage : mécanique, thermique, solarisation, paillage...
- irrigation

**Après-midi-**

Itinéraire de l'oignon en bio :

- planning de production,
- choix variétal : les variétés utilisées en AB, choix de bubilles ou choix du semi.
- protection sanitaire : la rotation des cultures, prévention, produits biologiques, protection physique, identification des ravageurs et auxiliaires
- désherbage : mécanique, thermique, solarisation, paillage...
- irrigation

**Visite de ferme**

## INFOS PRATIQUES

**Lieu :** Alpes de Haute-Provence

**Date :** 30 janvier 2018

**Horaires :** 8h45 - 17h00

**Repas :** tiré du sac

**Intervenante :**

Catherine MAZOILLER, GRAB  
(Groupement de Recherche en Agriculture Biologique)

**Public :** porteurs de projet en priorité et agriculteurs installés

**Prérequis :** Aucun

**Tarif :**

GRATUIT : pour les agriculteurs pris en charge par VIVEA mais *caution de 50 € à l'ordre d'Agribio 04 à faire parvenir par courrier pour valider votre inscription*

140 € pour les agriculteurs non-éligibles aux fonds VIVEA et pour les salariés\*