

La cristallisation sensible, une méthode globale pour apprécier la qualité de ses produits.

La cristallisation sensible au chlorure de cuivre est utilisée comme test qualitatif au service de l'agriculture, afin que les paysans puissent évaluer l'impact de leurs pratiques sur le niveau de qualité biologique de leurs productions. Cette méthode est

Pré-requis

Des échantillons de vos produits pourront être testés et analysés. La méthode étant essentiellement comparative, l'étude d'un échantillon isolé n'a pas forcément grand sens. Envisager plutôt 2 échantillons à comparer (deux modes de cultures, deux modes de conservation ou de transformation...). Prévoir une fiche de renseignements pour chaque échantillon : jour et heure de prélèvement ou de récolte, pour les végétaux le mode de culture, le type de fertilisation, les traitements éventuels, les conditions climatiques... pour une production animale le mode d'élevage, le type d'alimentation, les soins vétérinaires éventuels...

Déroulé

Présentation générale des méthodes qualitatives
La cristallisation sensible : origine et développements jusqu'à nos jours
Aspects techniques de la méthode : comment obtenir une image ?
Premiers éléments d'interprétation des images
Présentation des compte-rendus d'étude des échantillons récoltés le mois précédant la formation.

Dates, lieux et intervenants

10 déc 2019 46320
09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46
repas partagé

Florent Vial, membre de l'OAPTS