

Créer son verger en AB en zone méditerranéenne

Labellisée Eco-phyto par Vivea

Objectifs de la formation

Apporter aux porteurs de projet et aux agriculteurs intéressés les éléments techniques nécessaires pour obtenir une production quantitative et qualitative en arboriculture biologique en zone méditerranéenne : adaptation aux évolutions pédoclimatique, gest

Enjeux

Dans l'Hérault, si l'Agriculture Biologique connaît un développement important ces dernières années, la filière «Fruits Bio» connaît un essor très limité. Du point de vue des producteurs, l'accès aux références sur la création d'un verger et les itinéraires techniques en zone méditerranéenne de production en arboriculture fruitière est très insuffisant et la conduite de vergers bio est reconnue comme très technique. Dans un contexte de conditions climatiques excessives avec notamment des périodes de sécheresses et de fortes chaleurs, les arboriculteurs doivent s'adapter pour continuer de fournir des produits de qualité en quantité suffisante. Suite à la demande de plusieurs producteurs souhaitant une diversification nous avons mis en place cette formation.

Déroulé

J1 :

- Les spécificités des agricultures méditerranéennes. (1h)
- les spécificités du verger bio, « un agro - écosystème complexe »
- les caractéristiques géographiques et pédoclimatiques nécessaire à l'implantation d'un verger en zone méditerranéenne.
- choix des espèces : des classiques aux nouvelles espèces cultivables en méditerranée : grenades, kiwis, agrumes

J2 :

- définir les variétés et le mode de culture en fonction du marché et du mode de commercialisation
- identifier les principaux éléments du système de production : définir les portes greffes et les variétés adaptés, comprendre l'anatomie de l'arbre et sa physiologie, les grandes étapes du cycle végétatif de l'arbre.
- définir les moyens nécessaires à l'implantation d'un verger (irrigation, outils et matériels, temps de travail et période)

J3 : - Apprendre à identifier les principaux besoins en infrastructures (palissage, irrigation...)et en matériel (outils et matériels de travaux de sols et de traitements)

- Connaître les espèces du bassin méditerranéen et susceptibles de pouvoir se développer compte tenu du réchauffement climatique.
- Connaître l'état du marché des fruits méditerranéen en AB.
- Données technico économiques de la production de fruits à pépins et à noyaux dans l'Hérault
- établir un calendrier de travaux nécessaires pour réaliser un verger en AB
- évaluer les besoins économiques et humains pour la réalisation et la conduite d'un verger en AB.
- définir les variétés et le mode de culture en fonction du marché et du mode de commercialisation

Evaluer la rentabilité des sa production en fonction des éléments acquis lors de la formation (2h)

Cette formation est labellisée Eco-phyto par Vivea. Avec un module à distance complémentaire, elle vous permet donc de renouveler votre Certi Phyto. Pour plus de renseignements, nous contacter.

Dates, lieux et intervenants

13 févr 2020 (7hrs)	Lycée Professionnel Agricole La Condamine, 4 Allée Général Montagne 34120 Pézenas	Elodie Bernard, Ingénieure agronome, chargée de mission fruits et legumes au CIVAM Bio 34
27 févr 2020 (7hrs)	Lycée Professionnel Agricole La Condamine, 4 Allée Général Montagne 34120 Pézenas	Magali Dorques, formatrice et productrice Elodie Bernard, Ingénieure agronome, chargée de mission fruits et legumes au CIVAM Bio 34
05 mars 2020 (7hrs)	Lycée Professionnel Agricole La Condamine, 4 Allée Général Montagne 34120 Pézenas	Elodie Bernard, Ingénieure agronome, chargée de mission fruits et legumes au CIVAM Bio 34

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 3 jour(s)
Date limite d'inscription 20/02/2020

Tarifs

Non agricole 693€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres fonds de formation : nous contacter. Pour valider votre inscription, nous demandons un chèque de caution de 50€, encaissé uniquement en cas d'absence injustifiée

Plus de renseignements

Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734
Repas partagé