

Produire ses petits fruits rouges en AB - dans un contexte de changement climatique

Objectifs

- Préparer la mise en place d'un atelier de petits fruits rouges en AB dans un contexte de changement climatique - Comprendre les évolutions climatiques et les impacts sur la production de petits fruits rouges en AB

Enjeux

La diversification des productions contribue à la résilience des fermes en agriculture biologique face aux aléas climatiques et économiques. Les fruits rouges présentent des avantages en atelier de diversification : valorisation de petites surfaces, production à haute valeur ajoutée, entres autres. Avec cette formation, la production de petits fruits rouges n'aura plus de secrets pour vous ! En deux jours, cette formation vous permettra d'acquérir les fondamentaux nécessaires à la production de petits fruits rouges en AB : données techniques et économiques. Une visite d'une ferme produisant des petits fruits rouges en AB sera aussi proposée, afin de compléter les apports en salle.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaires

Contenu

Jour 1 : Données techniques

[Matin]

- Tour de table, échange avec les stagiaires (le but est de répondre au plus près des attentes des stagiaires et de pouvoir adapter le contenu de l'intervention).
- Choix de la parcelle
- Choix du sol
- Quelles espèces pour quels types de sols
- Précédent cultural
- Analyse et fumure de sol
- Choix des variétés
- Plantation et paillage (gestion de l'enherbement sur le rang et en inter-rang)
- Irrigation
- Plein air ou sous abri
- Itinéraire cultural (taille, palissage...)

[Après midi]

Visite de terrain dans une ferme productrice de petits fruits rouges en AB

Jour 2 :

- Retours sur la visite et échange
- Suite et fin de l'itinéraire technique pour chaque petit fruit
- Les effets du changement climatique sur la production de petits fruits rouges en AB
- Pistes d'adaptation de la production de fruits rouges en AB face au changement climatique
- Données économiques en production de petits fruits rouges en AB
- Approche de l'investissement et du fonctionnement pour les différents ateliers de fruits rouges : framboises, fraises, cassis, groseilles, mûres, myrtilles
- Laboratoire de transformation : de quoi ai-je besoin ?
- Tour de table de débriefing sur la formation

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

14 nov 2023

09:00 - 17:00

Salle des fêtes - Rue du Stade
34700 Saint Etienne de Gourgas

Stéphane Martignac - Consultant, conférencier et formateur en production de petits fruits, vie du sol et adaptation face au changement climatique - Ancien producteur de petits fruits rouges et plantes médicinales en Bio

15 nov 2023

09:00 - 17:00

16 boulevard Paul Bert
34800 Clermont-l'Hérault

Stéphane Martignac - Consultant, conférencier et formateur en production de petits fruits, vie du sol et adaptation face au changement climatique - Ancien producteur de petits fruits rouges et plantes médicinales en Bio

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

Adhérent 616€

Non adhérent 616€

Pour les autres financements, merci de nous contacter

Plus de renseignements

Alice Calvet

alice.calvet@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

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prénom _____

Adresse : _____

--

Code postal : _____

Commune _____

--

Courriel _____

Téléphone _____

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : __

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))