Réussir ses légumes d'été en maraichage biologique diversifié

En partenariat avec CIVAM BIO 34

Enjeux
Il y a aujourd'hui une forte demande en fruits et légumes bio locaux dans l'Hérault et le Gard. Celle-ci est accrue en période touristique, et ciblée sur les légumes d'été associés au bassin méditerranéen. Dans un contexte de conditions climatiques excessives avec notamment des périodes de sécheresses et de fortes chaleur, les maraichers doivent s'adapter pour continuer de fournir des produits de qualité en quantité suffisante.

Pré-requis
Aucun pré-requis

Contenu
Objectif
-Connaitre et être capable de mettre en pratique les itinéraires techniques de l'aubergine, du poivron, du melon et de la tomate.
-Connaître les principaux ravageurs et auxiliaires de ces cultures et la lutte bio associée
-Comprendre les besoins en fertilisation et en irrigation des systèmes maraichers en légumes d'été et être capable d'adapter ses pratiques
Programme
Journée 1 - Aubergine poivron
Journée 2 - Tomate
Journée 3 - Melon
Pour ces trois journées :
-Préparation des sols
-Fertilisation
-Choix variétal existant, spécificités associées
-Besoin en irrigation et moyens
-Prévention et traitement des maladies et ravageurs
-Planning de culture
- Données technico-économiques de la production concernée

Infos complémentaires

Durée de la formation 3 jour(s)
Date limite d'inscription 11/11/2020

Tarifs
Non agricole 651€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Aurélie Gibert, Chargée de projet, FD CIVAM 30, tel: 07 69 91 39 93.
gibert@civamgard.fr
FD CIVAM GARD

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

12 nov 2020 (7hrs)	Gignac, Lattes, Pezenas et Le Bosc 34 970 Lattes	Catherine Mazollier, technicienne maraîchage, Grab
18 nov 2020 (7hrs)	Gignac, Lattes, Pezenas et Le Bosc 34 970 Lattes	Xavier Dubreucq, technicien maraîchage
01 déc 2020 (7hrs)	Gignac, Lattes, Pezenas et Le Bosc 34 970 Lattes	Catherine Mazollier, technicienne maraîchage, Grab

Co-organisateur(s)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

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