

# Les Extraits naturels et végétaux en maraîchage

## Objectifs

Cette formation permet d'acquérir des techniques favorisant une évolution progressive des pratiques professionnelles, d'apprendre à faire un extrait végétal fermenté et d'en acquérir de l'autonomie.

## Contenu

Acquérir une autonomie de production  
Apprendre à utiliser ces bases techniques dans sa propre activité agricole

Contenu :

Définition et connaissance des principales plantes utiles et de leurs propriétés (ortie, consoude, prêle, fougère, ail...)

Apprendre à fabriquer un bon purin.

Connaître les autres types d'extraits (décoction, infusion, macération).

Définir des extraits naturels à base de végétaux : quelles utilisations par les jardiniers, les collectivités et les agriculteurs, quels champs d'applications.

- Appréhender la stimulation de la croissance, renforcement des défenses immunitaires des végétaux, les modes d'applications.

- Produire un extrait fermenté de plantes : stades de récoltes et partie de la plante utilisée, techniques optimales d'extractions.

- Définir les conduites d'utilisation au jardin et au potager.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### 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

**Taux de satisfaction :** %

Repas partagé, covoiturage conseillé



**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

**01 mars 2018**

46

09:30 - 17:30

JF Lyphout, producteur, formateur

## Financier(s)

