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

ADEAR DU LOT
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

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 09:30 - 17:30	46	JF Lyphout, producteur, formateur

Financeur(s)

vivea