# Produire du raisin de table en bio

## Objectifs
Au travers d'apports théoriques, témoignages et visites de terrain, cette formation vous permettra de découvrir une nouvelle production et de vous former à son itinéraire technique, tout en appréhendant sa faisabilité technico-économique.

## Enjeux
Se lancer dans une nouvelle activité est un moyen de conforter son revenu. Certains marchés sont porteurs et offrent de belles opportunités. Pour autant, démarrer une nouvelle production ne s'improvise pas ! Quels sont les enjeux et les paramètres techniques et économiques à prendre en compte pour un projet de diversification ? Quelles compétences à acquérir pour cette nouvelle activité ? S'insèrera-t-elle dans un marché suffisamment porteur ?

## Contenu
• Mise en place d'une vigne de raisin de table : choix du lieu d'implantation, préparation de la parcelle, choix du matériel
végétal (variétés, porte-greffes), choix du mode de palissage et de taille.
• Conduite de la vigne : la taille, les opérations en vert, la fertilisation, l'irrigation et la maîtrise des adventices, la protection phytosanitaire.
• La récolte, le conditionnement et la conservation.
• Témoignages et visites de terrain : retours d'expérience auprès de producteurs de raisins de table et jus : mise en place de l'activité, résultats obtenus, circuits de commercialisation, atouts et contraintes.

## Infos complémentaires

**Durée de la formation** 2 jour(s)
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

**Tarifs**
Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

**Plus de renseignements**
Hosford Stéphanie
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

**Taux de satisfaction :** %

pique-nique tiré du sac

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **23 janv 2020**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 30250 Sommières | Marc Chovelon,<br>Chargé d'expérimentation au GRAB<br>Producteur de raisins de table et de jus |
| **24 janv 2020**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 30250 Sommières | Marc Chovelon,<br>Chargé d'expérimentation au GRAB<br>Producteur de raisins de table et de jus |

## Co-organisateur(s)

## Partenaire(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)