

<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>		<b>Gestion de la biodiversité en AB</b>	
<b>DOMAINE</b>		<b>Techniques agricoles</b>	
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION</b>	<b>PUBLIC</b>	<b>PRÉREQUIS</b>	<b>Modalités et délais d'accès</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre le concept de biodiversité et d'équilibre écologique</li> <li>Savoir reconnaître quelques insectes auxiliaires communs</li> <li>Connaitre les services rendus de la biodiversité sur la santé des cultures</li> <li>S'initier à la reconnaissance des plantes bio indicatrices.</li> </ul>	Chefs d'exploitation Salariés	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
<b>CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>La biodiversité : définition et concepts</li> <li>Les insectes auxiliaires : les connaître</li> <li>Intérêt de la biodiversité sur la santé des cultures</li> <li>Les infrastructures de biodiversité : implantation et gestion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases d'écologie, bases de botanique, bases de fonctionnement des sols, interactions plantes - sols - agricultures</li> <li>Reconnaissance floristique, approfondissement des déterminations d'espèces.</li> <li>Intérêt des plantes bioindicatrices dans le diagnostic de la fertilité des sols.</li> </ul>		
<b>MODALITES PÉDAGOGIQUES</b>			
Apports et observations sur le terrain		<b>Attestation de formation</b>	
<b>DURÉE</b>	<b>DATES</b>	<b>LIEU DE LA FORMATION</b>	
<b>14 heures</b>	Nous consulter	<b>Centre de formation Beauséjour</b> 33190 Gironde-sur-Dropt Ou <b>En entreprise</b>	
<b>CONTACTS</b>		<b>FINANCEMENT</b>	
Centre de formation BEAUSEJOUR - <b>05 56 71 10 01</b> <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> <b>Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</b>		<b>Prix : 25 €/heure</b> stagiaire en centre <b>Parcours complet : 350 €</b> <b>Financement</b> : formation éligible au financement selon statut	
<b>INTERVENANT(S)</b>		<b>PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES</b>	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
<b>CONDITIONS D'ACCUEIL</b>			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			