

| INTITULE DE LA FORMATION | | Organiser son atelier maraichage en AB | |
|---|----------------|---|-----------|
| DOMAINE | | Techniques agricoles | |
| OBJECTIFS DE LA FORMATION | | PUBLIC | PREREQUIS |
| <ul style="list-style-type: none"> Organiser son système maraicher en AB Produire des légumes bio | | Chef d'exploitation salarié | Aucun |
| CONTENU ET DEROULEMENT | | | |
| <p><u>Organiser sa production sur les parcelles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Principes de bases de conception des rotations, Les objectifs d'une bonne rotation : exigences des différents légumes, <p><u>Gérer son assolement et établir son planning de culture</u></p> <ul style="list-style-type: none"> La planche, choix de la gamme de légumes, répartition des surfaces entre plein champs et sous abri, Estimation des volumes à vendre, rendement à prendre en compte pour prévoir les surfaces à produire, Pourquoi élaborer un planning de culture ? Le planning des cultures détaillé à la semaine, planifier ses semis, planifier l'achat de ses plants. | | <p><u>Le matériel, les bâtiments et les serres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Équipements nécessaires, véhicule de transport, tracteur et outils, matériel de culture et de récolte, matériel de vente et de préparation, matériel d'entretien et de réparation, matériel de bureau. Définitions, choix de l'implantation, conduite des micro-climats sous abri, cout, choix et conduite des abris. Lieu d'implantation et orientation, les différentes fonctions des bâtiments en maraichage, conseils pour la gestion de la récolte, le lavage des légumes et aménagements du poste de lavage, les différentes techniques de conservation. <p><u>L'irrigation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Point sur la réglementation, Notions de bilan hydrique, conduite de l'irrigation en pratique Les différents modes d'irrigation, description d'une installation | |
| METHODES PEDAGOGIQUES | | MODALITES D'EVALUATION DIPLOME ou TITRE DELIVRE | |
| Cours en salle et échanges entre participants, cas concret, visite d'exploitation maraichère | | Attestation de formation | |
| DUREE | PERIODES | LIEU DE LA FORMATION | |
| 35 heures | Nous consulter | Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou Entreprise | |
| CONTACTS | | FINANCEMENT et STATUTS | |
| Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr | | Financement selon statut, nous consulter | |
| CONDITIONS D'ACCUEIL | | | |
| Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation | | | |