

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