

STOCKAGE ET CONSERVATION DES LEGUMES

Objectifs de la formation

L'objectif de la formation est d'acquérir les connaissances nécessaires pour savoir stocker et conserver des légumes dans des conditions optimales.

Pré-requis

Pas de prérequis demandés.

Déroulé

Objectif : Connaître les bases pour stocker et conserver ses légumes

Matinée en salle pour les aspects théoriques :

L'évolution des légumes après récolte
quel est le rôle du froid ? De l'humidité ? Les conditions optimales de conservation
Conservation au champ, en silo ou en cave - en chambre froide
Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
Données sur la conservation des légumes d'hiver

Après-midi de mise en pratique sur deux fermes (maraichage bio diversifié - vente circuit long et circuit court marché, vente à la ferme)

Visite de deux fermes : présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, présentation des problèmes rencontrés en conservation et propositions d'améliorations de stockage

Bilan de la formation

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Présentation orale avec l'aide de support visuel (diaporama, documents ...) et explication orale avec l'aide de paperboard pour les illustrations ; Visites d'exploitations agricoles.

Dates, lieux et intervenants

28 nov 2018

09:00 - 17:00 (7hrs)

Centre culturel les Augustins, Place Louis Giraud Catherine Mazollier, Ingénieure maraichage au GRAB
84210 Pernes-Les-Fontaies

Financier(s)

Infos complémentaires



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs Bio du Vaucluse

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Voir le bulletin d'inscription

Plus de renseignements

Oriane Mertz

oriane.mertz@bio-provence.org

Agribio Vaucluse