

Comprendre et utiliser les extraits fermentés

Intervenant : JF LYPHOUT, producteur d'extraits végétaux

TRIE SUR BAISE (65), le lundi 15 janvier 2018

RDV 9h chez Edith ROGER (ATOUPLANTE), 18 ch de la fontaine, Trie sur Baise

Ne pas oublier votre Repas sorti du sac !

Objectif général de la formation :

Comprendre l'approche des extraits végétaux, leur fabrication (recettes) pour obtenir de bons extraits, leurs utilisations pour une efficacité maximum

Programme de formation

De 9h à 17h en Salle et Terrain

Objectifs pédagogiques : *acquérir des techniques favorisant une évolution progressive des pratiques professionnelles.*

Apprendre à faire un extrait végétal fermenté.

Acquérir de l'autonomie.

- **Point sur la législation PNPP (Préparations Naturelles Peu Préoccupantes)-biostimulants**
- **Pourquoi et comment faire évoluer ses propres pratiques?**
Une alternative, c'est quoi?
Questionnement sur les motivations avant application d'un traitement
Travail à partir des témoignages des présents
- **Les extraits naturels à bases de végétaux:**
Leur utilisation par les agriculteurs
Les champs d'application: stimulation de la croissance, renforcement des défenses immunitaires des végétaux
Les modes d'application
- **Produire un extrait fermenté de plantes:**
Stades de récoltes et partie de la plante utilisée
Techniques optimales d'extractions, matériel, savoir-faire de la plante au stockage du produit fini
Quel avenir?
- **Visite sur place de la ferme de production ATOUT PLANTE (Thierry RONNET et Edith ROGER)**
Matériel fabrication, stockage et jardin de production

Repas tiré du sac

Lieu : chez Edith ROGER (ATOUPLANTE), 18 ch de la fontaine, Trie sur Baise

INSCRIPTION OBLIGATOIRE (voir conditions)

Formations VIVEA du GAB65



BULLETIN D'INSCRIPTION

Modalités d'inscriptions :

L'inscription préalable est obligatoire afin de faciliter l'organisation logistique de nos formations. Un chèque de caution de 60 € par jour de formation (soit 1/3 du prix moyen d'une journée de formation) vous est demandé pour valider l'inscription. Il vous sera restitué si vous annulez dans un délai de 10 jours ou en fin de formation. L'inscription est un engagement à participer à l'intégralité de la formation.

Pour les salariés agricoles et non agricoles, le coût de la formation (175 €/jour) peut être financé par votre fond de formation (OPCA, FAFSEA, autre).

- ▶ Si ce n'est pas votre cas, contactez-nous pour connaître les tarifs
- ▶ Les adhérents du GAB 65 sont prioritaires

Nom et Prénom :

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

Date de naissance (exigée pour le VIVEA) : / /

- Précisions sur votre statut : Chef d'exploitation Cotisant solidaire Salarié agricole
 Technicien, conseiller agricole autre, précisez

Je m'inscris à la formation :

- Comprendre et utiliser les extraits fermentés**
- Gratuit agriculteur, cotisant solidaire, porteurs de projets

Joindre une **attestation de contributeur VIVEA** ou une **attestation de démarche d'installation** pour les porteurs de projet ou une **attestation d'affiliation MSA précisant la date d'installation** pour les nouveaux installés. (Merci de nous fournir par courrier les documents cités originaux, exigé pour VIVEA)

- 175€/journée : salariés avec fond de formation (FAFSEA, OPCALIM, etc.)

Je joins un chèque de à **l'ordre de GAB65** avec mon bulletin d'inscription.

A renvoyer à :

GAB 65
Hôtel d'entreprise du grand Tarbes, 2ème étage
28 avenue de la libération
65000 Tarbes

Plus de renseignements : frederic.furet.gab65@gmail.com / 05.62.35.27.73 / 06.80.18.26.29