






## Invitation à participer à une formation

<b>Sujet</b>	<b>Savoir gérer les plantes adventices et conserver les légumes en maraîchage biologique</b>		
<b>Organisateur</b>	<b>ERABLES 31, le groupement bio de Haute-Garonne</b> <i>Les Margalides</i> 601, route des Pyrénées - 31370 POUCHARRAMET 05 34 47 13 04	SIRET : 50025958500031 NAF : 9499Z	
<b>Date</b>	Mercredi 17 et jeudi 18 janvier 2018 de 09h30 à 17h30	<b>Lieu</b> Plan p 2	Jour 1 : Salle Communale de Cazères (31) puis ferme du GAEC du Matet à Martres-Tolosane (31) Jour 2 : Salle communale de Cazères (31) puis ferme d'Alban REVEILLE à Cazères
<b>Objectif</b>	Permettre aux maraîchers biologiques et aux porteurs de projet de la Haute-Garonne et de l'Ariège d'acquérir les connaissances techniques de désherbage et de conservation des légumes dans le but d'améliorer leur budget prévisionnel pour ces deux postes de travail, tout en respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.		
<b>Programme</b>	<p><b>Jour 1</b></p> <p>Présentation des différentes méthodes pour maîtriser les adventices et de leurs coûts: assolements, principe du faux semis, gestion des parcelles,...</p> <p>Présentation détaillée de tous les outils utilisés, de leurs fonctions pour les différentes méthodes de désherbage et de leur prix d'achat. Choisir l'outil adapté, en fonction des conditions pédo-climatiques, du budget prévu, de la composition du sol, de la période et de la culture.</p> <p>Présentation des techniques de désherbage mécanique et thermique: principes, matériel, avantages et inconvénients, coûts,...</p> <p>Description de la méthode de solarisation: mise en œuvre, prix de revient, avantages et inconvénients,...</p> <p>Etude pratique sur une exploitation maraîchère ayant mis en œuvre différentes techniques de désherbage.</p> <p>Présentation des choix et des techniques de désherbage faits par les maraîchers pour les différentes cultures.</p> <p>Discussion des possibilités d'amélioration en vue de limiter les coûts de main d'œuvre et le temps passé au désherbage.</p> <p>Diffusion d'éléments chiffrés sur le matériel présent sur l'exploitation et son amortissement, propositions d'amélioration et études de coûts.</p> <p><b>Jour 2</b></p> <p>Présentation des différents types de paillages existants (plastiques ou naturels), de leurs intérêts et de leurs prix.</p> <p>Etude du cas particulier des paillages biodégradables et de leur coût de revient.</p> <p>S'approprier les différentes méthodes et techniques présentées pour réaliser des itinéraires techniques de désherbage de plusieurs cultures (carottes, betteraves, poireaux, oignons et salades).</p> <p>Etude par chaque participant de la faisabilité financière pour la mise en place d'une de ces techniques, en fonction des éléments chiffrés diffusés et de la part du budget qu'il souhaite y consacrer.</p> <p>Présentation de l'évolution des légumes après récolte et des coûts engendrés par les pertes dues à une mauvaise conservation.</p> <p>Description du rôle du froid et de l'humidité pour la conservation des légumes.</p> <p>Présentation des conditions optimales de conservation des légumes.</p> <p>Présentation des différentes méthodes de conservation (au champ, en silo ou en cave et en chambre froide) et permettre aux maraîchers de choisir le matériel adapté en fonction des prix et de leurs capacités financières.</p> <p>Présentation des précautions à prendre en cours de culture et à la récolte et des mélanges à éviter.</p> <p>Données sur les méthodes de conservation des légumes et calcul des coûts des différentes possibilités de conservation.</p> <p><b>Intervention : Catherine MAZOLLIER</b>, responsable maraîchage de Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB) d'Avignon (84)</p> <p><b>Pré-requis : Aucun</b></p> <p><b>Organisation:</b> Delphine DA COSTA - <a href="mailto:legumes@bioariego.fr">legumes@bioariego.fr</a> - 06.49.23.24.44</p>		

<p><b>Prise en charge</b></p>	<p>- <b>L'adhésion à ERABLES 31 ou au CIVAM BIO 09 est fortement souhaitée pour participer aux formations.</b></p> <p>- Vous devez vous assurer que vous êtes éligible au fond de formation VIVEA (à jour de vos contributions MSA). Les ressortissants de VIVEA non à jour de leur contribution mais en possession d'un échéancier de paiement établi par la MSA sont éligibles.</p> <p>- Les personnes en démarche d'installation sont éligibles mais devront fournir une attestation originale, valable pour l'année en cours, transmise par le point info installation.</p> <p>La demande de prise en charge a été validée par VIVEA, aussi le solde restant à votre charge est nul. Initialement, le coût de la formation à la charge des participants était de 24€/h/st .</p> <p><b>A partir de 2018, Vivéa instaure un plafond de financement de 2000 €/an/personne.</b> Ce critère sera à vérifier avant de vous inscrire.</p> <p>Formation organisée avec le soutien de :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>
<p><b>Inscription et attestation</b></p>	<p>Il est important de s'inscrire à l'avance, les formations sont annulées si le nombre de participants est trop faible.</p> <p>Inscription en ligne : <a href="http://www.erables31.org/site/pages/nos-formations/articlev2/1/42">http://www.erables31.org/site/pages/nos-formations/articlev2/1/42</a></p> <p>Une attestation sera délivrée en fin de la formation à chaque participant.</p>
<p><b>Covoiturage</b></p>	<p>Si plusieurs personnes viennent de la même zone géographique, les organisateurs peuvent, sur votre demande, vous mettre en relation pour constituer une voiture commune.</p>
<p><b>Repas</b></p>	<p>Repas partagé, tiré du sac.</p>

**ACCES JOUR 1 et 2 : Salle communale de Cazères (31) :**

Depuis l'A64 :

- Rentrer dans Cazères et rester sur la route principale.
- L'office de tourisme (la salle est juste au-dessus) se trouve juste après le panneau d'information lumineux sur votre droite.

Depuis Sainte Croix Volvestre :

- entrer dans Cazères
- aux 3 premiers ronds-points, aller tout droit
- serrer à gauche à une patte d'oie direction Carbonne/Saint Julien
- au rond-point à gauche
- à la première intersection à gauche
- après 150m, L'office de tourisme (la salle est juste au-dessus) se trouve juste après le panneau d'information lumineux sur votre droite.

