

THEMES DE FORMATIONS EN MARAICHAGE BIOLOGIQUE

décembre 2011

ITINERAIRES TECHNIQUES DE PRODUCTION – CHOIX DES VARIETES DE LEGUMES BIOLOGIQUES

(Catherine MAZOLLIER)

- ❑ **Principes de base du maraîchage biologique** (2 h à 4 h)
- ❑ **La production de légumes sous abris : équipements et gestion des cultures**
- ❑ **Itinéraires techniques par culture** : (2h à 4 h/culture) :
tomate, aubergine, poivron, melon, courgette, salade, carotte, épinard, chou, poireau ...
- ❑ **Production de plants maraîchers biologiques** (4 h)
- ❑ **Le greffage : méthodes et objectifs** (3 h)
- ❑ **Les conséquences techniques de la vente directe** (2 h)

MAITRISE DES ADVENTICES

(4 h)

(Catherine MAZOLLIER)

- ❑ **Les méthodes préventives** :
paillage, solarisation, rotations, engrais verts, ...
- ❑ **Matériel et méthodes de désherbage thermique et mécanique**
- ❑ **Itinéraires de désherbage**

MESURES ENVIRONNEMENTALES

(Catherine MAZOLLIER)

- ❑ **gestion de l'eau en maraîchage** (4 h) :
matériel, méthodes, incidence de l'eau sur le rendement et la qualité (tomate)
- ❑ **Matériaux biodégradables** :
paillages, ficelles... (2 h).

FERTILISATION ET FERTILITE DES SOLS TRAVAIL DU SOL

(Hélène VEDIE et Catherine MAZOLLIER)

- ❑ **Caractéristiques et fonctionnement du sol** (3h)
- ❑ **Amélioration de la fertilité des sols**
(amendements organiques, engrais verts ...)(3h)
- ❑ **Fertilisation en Agriculture Biologique** (3h)
- ❑ **Travail du sol** (2 h)

PROTECTION DES CULTURES BIOLOGIQUES ET GESTION DES EQUILIBRES NATURELS

(Catherine MAZOLLIER et Jérôme LAMBION)

- ❑ **Principes de bases de la protection des cultures en agriculture biologique** (3 à 5 h)
- ❑ **La protection des cultures maraîchères** : (3h à 6 h)
biologie des maladies et ravageurs, symptômes et méthodes de lutte biologique
 - **Ravageurs** : nématodes, taupins, mouches, escargots, acariens, pucerons, aleurodes, noctuelles, thrips, doryphore, altise, punaise...
 - **Maladies** : Sclerotinia, Rhizoctonia, mildiou, botrytis, oïdium, virus et bactérioses...
- ❑ **Itinéraires de protection des cultures** (2h à 3 h par culture) :
salade, carotte, pomme de terre, courgette, tomate, aubergine, poivron, concombre, melon, chou ...
- ❑ **Gestion de l'environnement des parcelles et des équilibres naturels** (3 h) :
biodiversité fonctionnelle, rotations, cultures associées