

GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

L'AMANDE BIO : TECHNIQUES DE PRODUCTION ET VALORISATION/MISE EN MARCHÉ EN PACA



Mardi 12 décembre 2017
de 9h30 à 12h00

à Mouriès les Alpilles (13 890)
Ferme de Bénédicte Crouau
(plan au dos)

PROGRAMME

Présentation de la ferme accueillante, mode de conduite de l'amandier en bio ; commercialisation. Présentation des actions du GIEE Amande : Bénédicte Crouau – agricultrice et Présidente du GIEE Amande.

- Résultats d'essais de produits naturels contre la guêpe *Eurytoma amygdali*, et perspectives de lutte en bio : François Warlop – Ingénieur expérimentation au GRAB, et Gilles Libourel, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA.
- Les débouchés pour l'amande bio : Claire Rubat du Mérac – Chargée de commercialisation à Bio de PACA.
- Le plan de relance de la filière amande en PACA : Matthieu Bameule - Communauté de Communes Vallée des Baux Alpilles.
- Discussions/échanges/questions entre les participants et les intervenants sur des points techniques et économiques divers
- Les discussions se poursuivront au restaurant (Bar Soler à Aureille) pour ceux qui le souhaitent (voir réservation au dos)

RéfBio PACA
Arboriculture



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse



• AGRIBIO 13 •
Les Agriculteurs BIO
des Bouches-du-Rhône



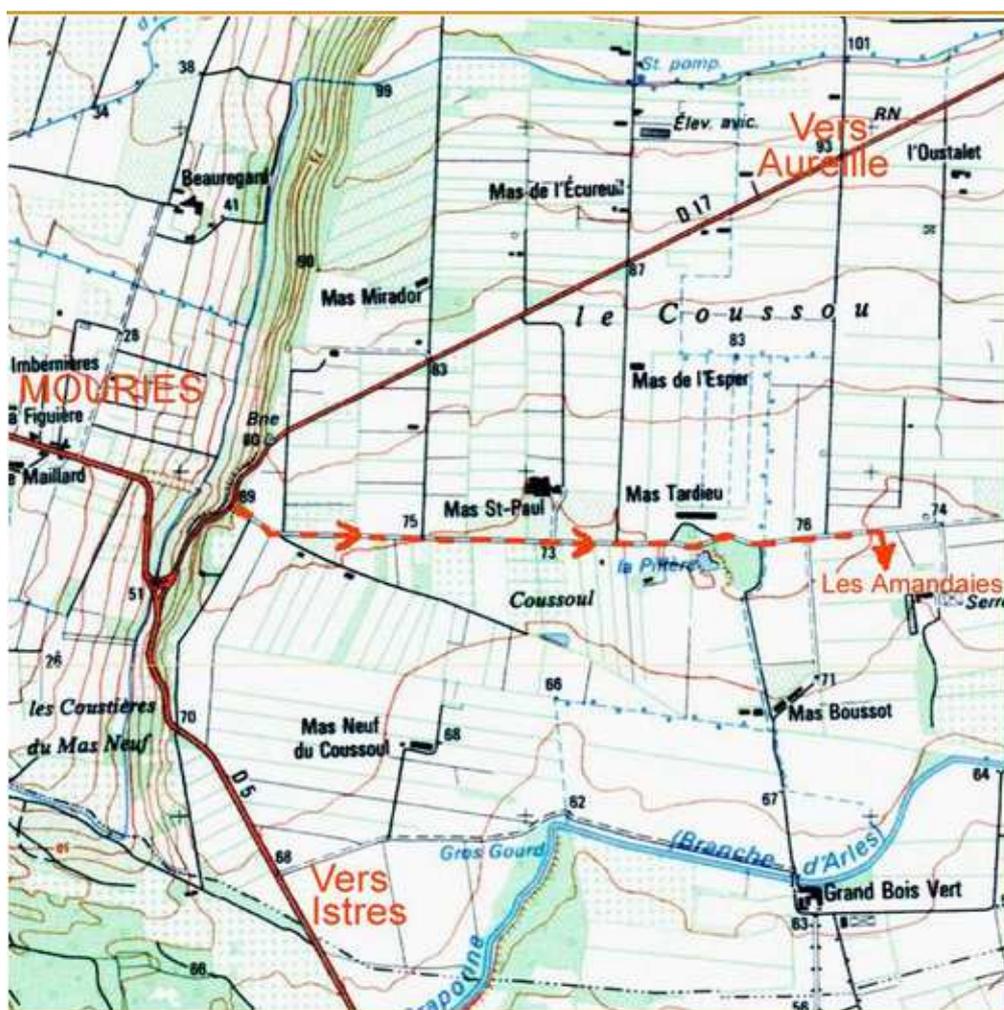
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
VALLÉE DES BAUX-ALPILLES

PLAN D'ACCES

La ferme de Bénédicte Crouau se situe au même endroit que le Camping « les Amandaies »

Coordonnées GPS : latitude : 43°40'55,46 - longitude : 4°55'03,08

⇒ Sur la route de Mouriès à Aureille, au milieu de l'épingle à cheveux prendre de suite à droite, direction le Camping les Amandaies.



Ce groupe d'échanges est ouvert à tous les professionnels (arboriculteurs, conseillers, techniciens...) ou porteurs de projets en arboriculture, bio ou conventionnel.

Il est organisé par le réseau Bio de PACA, en partenariat avec le GRAB et la Communauté de Communes Vallée des Baux Alpilles.

Inscription gratuite et non obligatoire, mais souhaitable pour des raisons logistiques.

Pour ceux qui souhaitent déjeuner avec le groupe au restaurant « le Bar Soler » à Aureille, réservation SVP auprès de :

Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30

L'après-midi, pour ceux qui le souhaitent, poursuite du Groupe d'Echanges Techniques en arboriculture biologique sur fruits à pépins et abricots à Cavaillon (Domaine St Félix) – Demander le programme spécifique à Anne-Laure Dossin.

GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUCTION BIOLOGIQUE DE FRUITS A PEPINS ET A NOYAUX



Mardi 12 décembre 2017
de 14h30 à 16h30

à Cavaillon
SARL Saint Félix
(plan au dos)

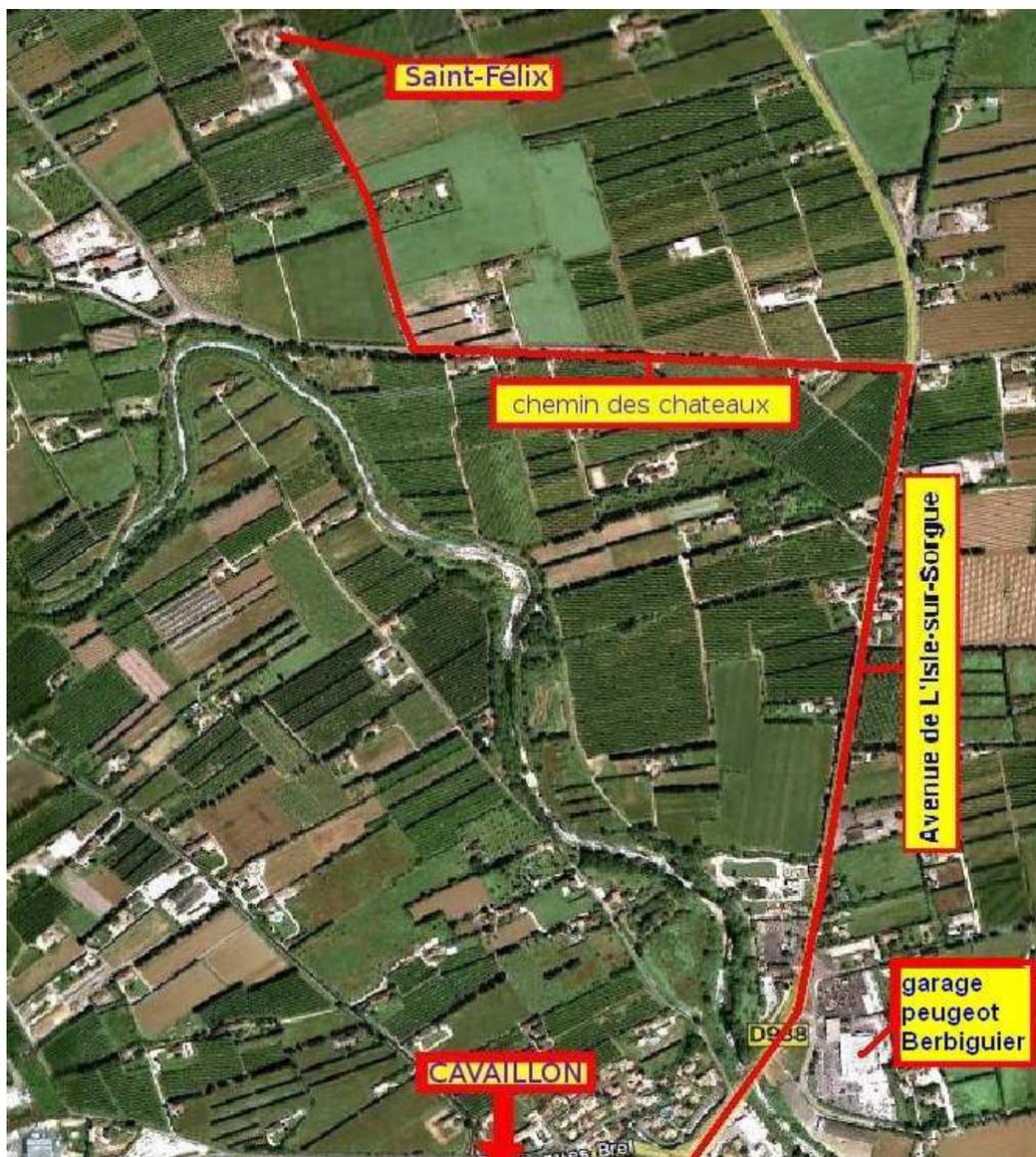
PROGRAMME

- Présentation de l'exploitation de 50 ha de vergers, convertis progressivement à la bio depuis 2001 : pommes, abricots, cerises et prunes : *Michel ANDRE, gérant de la SARL Saint Félix.*
- Nouvelle stratégie de lutte avec le virus de la granulose : *Gilles LIBOUREL, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA et Ingénieur au GRAB.*
- Nouveaux tableaux pour l'aide au choix variétal en pommes et poires bio : *Gilles LIBOUREL*
- Echanges/discussions sur les problèmes techniques rencontrés par les arboriculteurs sur fruits à pépins et fruits à noyaux.
- Résultats de l'enquête d'estimation de la récolte 2017 en pommes et poires bio sur PACA. Présentation des chiffres sur l'évolution des surfaces de fruits à pépins bio sur PACA et au niveau national. Présentation du calendrier FNAB de mise en marché des fruits à pépins : *Anne-Laure DOSSIN, Chargée de filière arboriculture à Bio de PACA.*
- Echanges/discussions sur les aspects commerciaux.



PLAN D'ACCES

SARL St Félix, Monsieur et Madame ANDRE, 4420 chemin des Châteaux, 84 300 Cavailon
Rendez-vous devant le hangar



*Ce groupe d'échanges est ouvert à tous les professionnels (arboriculteurs, conseillers, techniciens...) ou porteurs de projets en arboriculture, bio ou conventionnel.
Il est organisé par le réseau Bio de PACA, en partenariat avec le GRAB.*

Inscription gratuite et non obligatoire, mais souhaitable pour des raisons logistiques SVP auprès de :
Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30

Cette après-midi dédiée aux fruits à pépins et à noyaux est précédée d'un premier groupe d'échanges sur l'amande bio à Mouriès les Alpilles (demander le programme spécifique) auquel vous êtes également invités à participer si l'amande vous intéresse.

Pour ceux qui participent à l'ensemble de la journée, possibilité de déjeuner ensemble (à vos frais) au restaurant « le Bar Soler » à Aureille, réservation auprès de :
Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30