

ITINERAIRES TECHNIQUES DE PRODUCTION – CHOIX DES VARIETES DE LEGUMES BIOLOGIQUES

(Catherine MAZOLLIER)

- ❑ Principes de base du maraîchage biologique
- ❑ La production de légumes sous abris :
équipements (serres, irrigation ...) et gestion des cultures

- ❑ Itinéraires techniques par culture :
(durée : 2h à 8 h/culture selon espèces : nous consulter)
tomate, aubergine, poivron, melon, courgette, courge,
concombre, salade, carotte, épinard, chou, poireau, ail,
oignon, diversification ...

- ❑ Production de plants maraîchers biologiques
- ❑ Le greffage : méthodes et objectifs
- ❑ Les conséquences techniques de la vente directe
- ❑ Planning et planification de production de légumes
- ❑ Conservation des légumes

MAITRISE DES ADVENTICES

(Catherine MAZOLLIER)

- ❑ Gestion du faux semis
- ❑ Les méthodes préventives :
rotations et engrais verts, paillage,
solarisation, occultation ...
- ❑ Matériel et méthodes de
désherbage thermique et mécanique
- ❑ Itinéraires de désherbage
(carotte, poireau, oignon, ...)

MESURES ENVIRONNEMENTALES

(Catherine MAZOLLIER)

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

GESTION DE LA FERTILITE DES SOLS

(Hélène VEDIE et Catherine MAZOLLIER)

- ❑ Caractéristiques et fonctionnement du sol
- ❑ Amélioration de la fertilité des sols :
amendements organiques, engrais verts ...
- ❑ Gestion des apports de matière organique
et de la fertilisation
- ❑ Travail du sol

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
- ❑ La protection des cultures maraîchères :
biologie des maladies et ravageurs, symptômes et méthodes de lutte biologique
 - **Ravageurs** : nématodes, taupins, mouches, escargots, acariens, pucerons, aleurodes, noctuelles,
thrips, doryphore, altise, punaise, chenilles...
 - **Maladies** : *Sclerotinia*, *Rhizoctonia*, mildiou, *Botrytis*, *Oïdium*, virus et bactérioses...
- ❑ Itinéraires de protection des cultures :
salade, carotte, pomme de terre, courgette, tomate, aubergine, poivron, concombre, melon, chou ...
- ❑ Gestion de l'environnement des parcelles et des équilibres naturels :
biodiversité fonctionnelle, rotations, cultures associées