Stockage et conservation des légumes

OBJECTIFS

Savoir conserver et stocker ses légumes dans des conditions optimales.

CONTENU

9h à 13h00 : Les bases sur la conservation et le stockage des légumes
L'évolution des légumes après récolte
Quel est le rôle du froid ? De l'humidité ? Les conditions optimales de conservation
Conservation au champ, en silo ou en cave – en chambre froide
Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
données sur la conservation des légumes d'hiver

14h00 – 17h30 : mise en pratique sur deux fermes maraichères
visite de deux fermes : présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, présentation des problèmes rencontrés en conservation et propositions d'améliorations de stockage
Bilan de la formation

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio Vaucluse - Civam bio du Vaucluse

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS

Non agricole	**175 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Voir les conditions générales de formation

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS
Caroline Bouvier d'Yvoire
conseilmaraichage13-84@bio-provence.org

NOTE : Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
31/01/2018	Centre Culturel des Augustins, Place Louis Giraud 84210 Vaucluse	Catherine Mazollier (Ingénieur agronome - référente en maraichage biologique au GRAB)

THÈMES

Maraîchage

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)