

# Améliorer la conservation de ses légumes

## Maraîchage

### OBJECTIFS

- Connaître les conditions et les méthodes de stockage des légumes (hors chambre froide).
- Etre capable d'évaluer les méthodes à mettre en place sur sa ferme pour optimiser la conservation de ses légumes

### ENJEUX

Le stockage des légumes est un enjeu crucial pour réduire les pertes et mieux valoriser les récoltes. En apprenant des techniques simples et adaptées, il est possible d'optimiser la conservation, préserver la qualité et améliorer les revenus.

### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

### CONTENU

- L'évolution des légumes après récolte
- Quel est le rôle du froid ? - Quel est le rôle de l'humidité ?
- Les conditions optimales de conservation des légumes
- Conservation au champ, en silo ou en cave - conservation en chambre froide
- Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter
- Données sur la conservation des légumes d'hiver

Visite d'exploitations : visite d'une chambre fraîche, présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, problèmes rencontrés en conservation, échange sur les méthodes de stockage.

### MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

### DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
02/02/2026	30250 Gard	Catherine Mazollier, GRAB ingénieure conseil et formation en maraîchage bio

### THÈMES

Pratiques et productions agricoles

Agriculture durable

Agriculture durable

### FINANCEURS

VIVEA

### Infos complémentaires

#### ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

**DURÉE** : 1 jour(s)

#### TARIFS

VIVEA

**Gratuit**

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA,... : nous contacter

#### ATTESTATION

Remise en fin de formation

#### RENSEIGNEMENTS

Auréli GIBERT

gibert@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épauettes - ZA de

l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39

93

N° d'organisme de formation :

91.30.00.40.930

Inscription sur [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

**NOTE** : Apporter son pique-nique !

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