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 fraiche, présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, problèmes rencontrés en conservation, échange sur les méthodes de stockage.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea
Salariés, demandeurs d'emploi, RSA,... : nous contacter

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Aurélie GIBERT
gibert@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
30 rue des épaulettes - 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

NOTE : Apporter son pique-nique !

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

VIVÉA — Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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