

Technique de conservation des légumes

OBJECTIFS

- Comprendre l'évolution des légumes après récolte, et le rôle du froid et de l'humidité dans la conservation.
- Identifier les différents équipements utilisés et être en mesure de déterminer les méthodes de stockage adaptées à son système.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Apport théorique sur l'évolution microbiologiques des légumes après récolte, sur les mélanges à éviter, sur le rôle du froid et de l'humidité dans la conservation.
- Identifier les spécificités des différents modes de conservation : au champ, en silo, en cave et en chambre froide.
- Approfondissement des connaissances sur la conservation des légumes d'hiver.
- Visite d'une exploitation et présentation des équipements et méthodes de stockage, identification des problèmes rencontrés en conservation, échanges avec les stagiaires sur les méthodes de stockage...

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique en salle et visite de terrain aux "Jardins d'Isade"

Intervenante : Catherine MAZOLLIER ingénieure expérimentation au GRAB (Groupe de Recherche en AB) et référente technique régionale PACA en légumes biologiques.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR Tarn

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 18/01/2022

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

ADEART

adeart.tarn@free.fr

Maison des associations

Place du 1er Mai

81100 Castres

NOTE : Pensez à apporter votre repas pour le midi !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/01/2022	81310 Tarn	Catherine MAZOLLIER, ingénieure expérimentation au GRAB (Groupe de Recherche en AB) et référente technique régionale PACA en légumes biologiques.

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS



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