



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Framboises bio et Fraises bio : améliorer ses itinéraires techniques – 21 sept 2026

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Définir et nommer les critères à prendre en compte pour choisir ses variétés (Framboises, Fraises)
- Analyser et comparer les itinéraires techniques correspondant à une variété choisie (Framboises, Fraises)
 - Améliorer un itinéraire technique problématique

Contenu

- Tour de table et relevé des attentes
(matin Framboises, apm fraises)
- **Visite de Ferme de Jérôme LAPLANE**
sur laquelle nous Choisirons de 3 variétés de Framboises et 2 variétés de Fraises pour lesquels on va détailler l'itinéraire technique (donc une historique plutôt ancienne, et deux autres modernes et nouveautés)
 - Pour chacune:
 - 1/ Identification des facteurs qui vont influencer le choix des variétés
 - 2/ étude et comparaison des sources d'informations, résultats des stations expérimentales, confrontation avec les conditions de montagne
 - 3/ témoignage de 2-3 maraichers sur les variétés utilisées et les itinéraires techniques adoptés, tour de table des stratégies des choix variétaux et les résultats de leurs observations des années précédentes
 - 4/ Comparaison des fournisseurs de plants et matériels

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

- échanges/interactions entre l'intervenant et les stagiaires et entre les stagiaires
- Temps d'atelier pour comparer l'itinéraire pratiqué les années précédentes
 - Temps d'atelier pour réfléchir aux variétés qu'ils souhaitent mettre place
 - écoute active

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table. En cours : évaluation des acquis En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 10/08/2026

INFOS PRATIQUES

Date : Lun 21 sept 2026

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Puy saint Pierre (05100)

Date limite d'inscription : 18 sept 2026

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 12

Public ciblé : Producteurs et productrices de petits fruits rouge bio (autant à titre de productions principales que en terme de diversifications).

Repas : tiré du sac

Intervenant : Bertille Gieu et Jérôme LAPLANE

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, conseillère en PPAM bio pour Agribio04 et Bio de PACA.

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30 € TTC / heure. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ?
Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne en [cliquant ici](#) et conditions générales de formation en [cliquant ici](#)