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

Conserver et stocker ses légumes

20 janvier 2026 – 1 jour – Oraison (04)

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à …

- Acquérir les bases sur la conservation et le stockage des légumes
- Repérer les paramètres qui font gagner du temps et du confort de travail.
- Identifier les points forts et faibles lors d'une visite et envisager les améliorations à mettre en œuvre.

Contenu

Quel est le rôle du froid ? et de l'humidité ?

Evolution des légumes après récolte
Les conditions optimales de conservation des légumes

Comment conserver ? au champ, en silo ou en cave – conservation en chambre froide
Gagner en efficacité et qualité de stockage

- Précautions en culture et à la récolte
- Mélanges à éviter

Réflexion sur la stratégie de stockage : gagner en confort de travail

Visite de ferme

- Présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes
- Problèmes rencontrés en conservation
- Discussions de groupe sur les points d'amélioration à envisager pour améliorer l'organisation.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Démarche participative, activités pédagogiques, utilisation du savoir des stagiaires et approfondissement de leurs connaissances.

Présentation avec support pédagogique sur papier et vidéo-projecteur, échanges avec stagiaires, fiches techniques, visite de ferme

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis :
Lors du tour de table en début de formation, pour relever le niveau de compétences. Puis, les capacités acquises par les stagiaires seront évaluées par le biais d'un QCM, en lien avec le contenu de la formation. Chaque stagiaire devra le remplir individuellement, puis il sera vérifié par l'intervenant.
Evaluation de la satisfaction : questionnaire écrit en fin de formation.

Renseignements

Victor FRICHOT, 06 28 18 02 65, maraichage04@bio-provence.org

Mise à jour le 06/11/2025

INFOS PRATIQUES

Date : 20 janvier 2026

Durée : 1 jour (7h)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : Chambre d'Agriculture du 04, avenue Charles Richaud, 04700 Oraison

Date limite d'inscription : 13 janvier 2026

Nombre de stagiaires : minimum 7, maximum 12

Public ciblé : maraîchers, maraîchères et porteurs de projet maraîchage, du 04 et départements limitrophes

---

Repas : tiré du sac

Intervenants : Catherine MAZOLLIER, référente régionale maraîchage bio au GRAB

Responsable de formation : Victor Frichot, conseiller maraîchage et houblon chez Agribio 04

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

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

V5 – 02/08/2023