

A22 Réussir ses légumes d'été en maraîchage bio

Durée 3 jours

DATES 30, 31 Octobre
13 Novembre 2023

Lieu Sommières

Intervenants

Catherine Mazollier, GRAB
ingénieur conseil et formation
en maraîchage biologique

Xavier Dubreucq,
technicien maraîchage

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Aurélie GIBERT -
07 69 91 39 93 -
gibert@civamgard.fr

 co-organisation CIVAM Bio 34

Il y a aujourd'hui une forte demande en fruits et légumes bio locaux dans l'Hérault et le Gard. Celle-ci est accrue en période touristique, et ciblée sur les légumes d'été associés au bassin méditerranéen. Dans un contexte de conditions climatiques excessives avec notamment des périodes de sécheresses et de fortes chaleurs, les maraîchers doivent s'adapter pour continuer de fournir des produits de qualité en quantité suffisante.

Objectifs

- **Connaître et être capable** de mettre en pratique les itinéraires techniques de l'aubergine, du poivron, du melon et de la tomate.
- **Connaître** les principaux ravageurs et auxiliaires de ces cultures et la lutte bio associée.
- **Comprendre** les besoins en fertilisation et en irrigation des systèmes maraîchers en légumes d'été et être capable d'adapter ses pratiques

Programme

- **Journée 1 :** Tomate.
 - **Journée 2 :** Aubergine, poivron..
 - **Journée 3 :** Melon.
- Pour ces trois journées :**
- Préparation des sols. • Fertilisation.
 - Choix variétal existant, spécificités associées.
 - Besoins en irrigation et moyens. • Planning de culture.
 - Prévention et traitement des maladies et ravageurs.
 - Données technico-économiques de la production concernée.