

B3 • Produire du raisin de table en bio



Durée 1,5 jour +
4h à distance



DATES 21 et 22 Mars
2024

Lieu Sommières

Intervenant

Arnaud Furet,
Expert en viticulture biologique

co-organisation CIVAM Bio 34

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Pauline L'HOTE -
07 66 56 06 08- lhote@civamgard.fr

Objectifs

- Acquérir les bases de la production de raisin de table en AB
- Connaître les conditions de mise en place d'un tel atelier, à la fois sur le plan technique mais aussi économique et organisationnel



Programme

En distanciel :

- Changement climatique en agriculture : une opportunité pour faire évoluer ses pratiques ?
- Fertilité des sols : connaissances de bases sur les besoins de la vigne et l'entretien des sols en bio.
- Choix du matériel végétal (portegriffes / variétés).
- Préparation du sol, paillage et investissements.
- Récolte et commercialisation (bilan économique simplifié).

En présentiel :

- Mise en place d'une vigne de raisin de table : implantation, choix du mode de palissage, coûts d'implantation, d'entretien et productivité.
- Conduite de la vigne : la taille, les opérations en vert, la fertilisation, l'irrigation et la maîtrise des adventices, la protection phytosanitaire. Spécificité sous tunnels.
- Témoignages et visites de terrain : retours d'expériences auprès de producteurs.

B4 • La culture de houblon, une opportunité de diversification



Durée 2 jours

DATES 20, 21 Novembre
2023

Lieu Aude - Ariège

Intervenant

Alexis Louapre, CIVAM 31
Johann Laskowski,
Houblon de France

co-organisation CIVAM Bio 34

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Pauline L'HOTE -
07 66 56 06 08- lhote@civamgard.fr

La production française de houblon est en évolution et cette culture intéresse de plus en plus d'agriculteurs et de porteurs de projet. Cette formation se déroule à la frontière de l'Aude et l'Ariège afin de visiter une houblonnière de 3 ha en activité : la Ferme du Vif au Peyrat.

Objectifs

- Comprendre les enjeux de la filière actuelle.
- Acquérir les connaissances de base pour la culture et la transformation de houblon.
- Réfléchir à son modèle économique.

Programme

- La filière houblon et ses enjeux.
- Itinéraires techniques et culturels, les exigences biologiques.
- Maladies et ravageurs.
- La mise en place d'une houblonnière et son impact économique et environnemental pour l'exploitation.
- Récolte, transformation et commercialisation.
- **Visite de houblonnière.**

