

Catalogue de formation

Bio de Provence (F)

Organisé par



Financé par



Structure(s)

Agribio 04

E-mail : agribio04@bio-provence.org

Téléphone : 04 92 72 53 95

Site d'internet : <https://www.bio-provence.org/Programme-de-formation-automne-hiver-2020-2021-Agribio4-et-Agribio05?structure=8&type=publications>

Adresse : Village Vert - 5 Place de Verdun 04300 FORCALQUIER

Agribio Vaucluse - Civam bio du Vaucluse

Responsable : Anne Guittet

E-mail : agribio84@bio-provence.org

Téléphone : 04 32 50 24 56

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : M.I.N. 5 - 15 Avenue Pierre Grand 84 953 CAVAILLON Cedex
Association des agriculteurs et agricultrices biologiques du Vaucluse.

Agribio 05

Responsable : Coralie GABORIAU

E-mail : agribio05@bio-provence.org

Téléphone : 0750037456

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : 1 rue Elisée 05000 GAP

Agribio 06

E-mail : agribio06@bio-provence.org

Téléphone : 06 64 42 07 97

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : 10-12 RUE DES ARBOUSIERS 06510 CARROS
Agribio Alpes-Maritimes, l'association des paysans bio du département.

Agribio 83

Responsable : Sophie Dragon-Darmuzey

E-mail : agribiovar@bio-provence.org

Téléphone : 04 94 73 24 83

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne 83 340 CANNET DES MAURES

Structure(s)

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Responsable : Christophe Bauvineau

E-mail :communication@bio-provence.org

Téléphone : 04 90 84 03 34

Fax : 04 90 84 03 33

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : Maison de la Bio255 Chemin de la CasteletteBP 21284 84 911 Avignon cedex 09

Le réseau Bio de Provence Alpes Côte d'Azur propose des formations agricoles grâce à l'intervention de VIVEA (Fonds de formation pour les exploitants agricoles). Téléchargez le descriptif en pdf de chaque formation pour connaître

Agribio 13

Responsable : Rémi Veyrand

E-mail :agribio13@bio-provence.org

Téléphone : 04 42 23 86 59

Fax : 04 42 23 81 07

Site d'internet : www.bio-provence.org

Adresse : Maison des agriculteurs 22 avenue Henri Pontier 13 626 AIX EN PROVENCE Cedex 1

Sommaire

S'initier à la distillation des PPAM bio Durée: 1jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 5
Transformations sucrées à la ferme Durée: 2jour(s) Organisé par : Agribio 83	Page 6
Calculer ses prix de revient en maraîchage Durée: 2jour(s) Organisé par : Agribio 04	Page 7
Identifier et appliquer les leviers techniques pour améliorer la qualité et la fertilité de son sol Durée: 2.5jour(s) Organisé par : Agribio 83	Page 8

S'initier à la distillation des PPAM bio

Objectifs de la formation

Connaître l'outil de distillation et les contraintes liées à chaque partie de l'unité de distillation. Mettre en service l'alambic (1500 L) et suivre le processus de la distillation par extraction à la vapeur, jusqu'à l'obtention de l'huile essentielle.

Déroulé

Téléchargez le PDF (à droite).

Pour s'inscrire, remplir le formulaire suivant : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform

Infos complémentaires

Organisée par Agribio 04

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Plus de renseignements

Mégane Véchambre
conseillerppam@bio-provence.org
Agribio04

Dates, lieux et intervenants

29 mai 2024

Moulin Bonaventure

Ludovic STRUYVE

09:00 - 17:00 (7hrs)

04210 Valensole

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw8OP6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform>

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

Transformations sucrées à la ferme

Objectifs de la formation

Connaître la réglementation en matière de transformation et de commercialisation de ces végétaux

Comprendre les technologies de transformation et de conservation de ces végétaux

Choisir son matériel et la mise en oeuvre des autocontrôles

Déroulé

Jour 1 :

Matin:

Accueil (tour de table) et identification des besoins et attentes des stagiaires

Caractéristiques générales des fruits, légumes et plantes.

Protocoles de fabrication et de conservation de produits à base de végétaux tels que confitures et pâtes de fruits.

Après-midi:

Suite des protocoles de fabrication et de conservation de produits à base de végétaux tels que sirops, conserves (purées/compotes, fruits au sirop ou légumes acidifiés aigres-doux)

Au fil des présentations de chaque produit, seront vues les préconisations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en végé, les autocontrôles à mettre en oeuvre, et les conditions de commercialisation

Réglementation sur les locaux de transformation et règles d'étiquetage

Jour 2 :

Travaux pratiques en atelier : fabrication de produits gélifiés ou assimilés (type confitures, gelées, confits), pâtes de fruits, sirops, conserves par pasteurisation

Etude du matériel professionnel : fournisseurs, coût, dimensionnement

Dates, lieux et intervenants

24 oct 2024

83340

09:00 - 17:00 (7hrs)

Lorette Reynier, formatrice CFPPA Lozère

Infos complémentaires

Organisée par Agribio 83

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 18/10/2024

Tarifs

Plus de renseignements

Lola Lerceteau

agribiovar.lerceteau@bio-provence.org

Agribiovar

Calculer ses prix de revient en maraîchage

Objectifs de la formation

- Appréhender le calcul du prix de revient : intérêt et méthode
- Découvrir un outil d'aide au calcul (Excel)
- Être capable de recueillir les données nécessaires au calcul de prix de revient
- Être capable d'utiliser l'outil de calcul avec ses données
- Identifier les points de vigilance du recueil de données nécessaires au calcul
- Perfectionner l'utilisation de l'outil et le calcul d'un ou plusieurs prix de revient
- Être capable d'analyser son prix de revient, de l'utiliser, le défendre, et faire des choix techniques et financiers concernant ce dernier

Déroulé

Voir programme PDF à droite.

Infos complémentaires

Organisée par Agribio 04

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 23/03/2023

Tarifs

Plus de renseignements

Victor Frichot
maraichage04@bio-provence.org
Agribio 04

Dates, lieux et intervenants

14 nov 2024

04300 Forcalquier

Victor Frichot, conseiller maraîchage chez Agribio 04

09:00 - 17:00 (7hrs)

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw8OP6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform>

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

Identifier et appliquer les leviers techniques pour améliorer la qualité et la fertilité de son sol

Objectifs de la formation

Formation en présentiel :

Connaître les composantes de la fertilité de mon sol

Identifier le type de travail du sol adapté à mon agroécosystème

Identifier les déséquilibres de mon sol et leurs conséquences sur l'équilibre et la production

Caractériser les matières organiques et leurs utilisations dans mon système

Concevoir des itinéraires techniques adaptés à mon système et résilients face au changement climatique

Transfert des acquis :

Être capable de repérer les déséquilibres de mon sol et l'impact sur mon système de production

Être capable de faire évoluer mes pratiques pour améliorer mon sol sans mettre en péril mes cultures

Déroulé

Jour 1 - matin

Tour de table des attentes et besoins

L'essentiel sur le sol : comment mesurer sa qualité ?

L'importance du sol pour l'équilibre hydrique et la production

Faut-il que je travaille mon sol ? Outils, pratiques et impacts sur le sol

Jour 1 - après midi :

Les matières organiques dans le sol

Les indicateurs sol (tests terrain et laboratoire)

Cas pratiques

Jour 2 - matin

Tout sur les apports de matières organiques, leurs intérêts et leurs comportements dans les sols de PACA

Focus sur les couverts végétaux

Jour 2 - après-midi :

Atelier : Conception d'itinéraires techniques adaptés à mon système sur la base des éléments abordés lors des 2 jours de formation. Restitution par sous-groupe

Transfert des acquis sur ma ferme :

Diagnostic de sol sur deux sites

Travail d'amélioration des itinéraires techniques

Dates, lieux et intervenants

date à définir (4hrs)

Infos complémentaires

Organisée par Agribio 83

Durée de la formation 2.5 jour(s)

Date limite d'inscription 21/11/2023

Tarifs

Non adhérent 908€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Pierre-Marie François

agribiovar.stagemaraich@gmail.com

Agribiovar

Repas tiré du sac

Victor Frichot, conseiller Agribio04 et Victor Galland, conseiller Agribio05