

A43

Produire de la figue fraîche en bio avec un verger innovant et résilient



Durée 2 jours +
3h à distance



DATES 16, 17 Janvier
2025

Lieu Sommières

Intervenant

Bernard Peyre, Conseiller
arboriculture

Objectifs

- Définir les spécificités du figuier et de la production de figues.
- Disposer des bases pour faire les principaux choix techniques et commerciaux.
- Savoir identifier les principaux risques phytosanitaires et les stratégies pour contrôler la mouche noire.
- Adapter son verger au changement climatique et aux contraintes de main d'œuvre.

Qu'elle soit envisagée ou déjà implantée, la production de figues est une culture à maîtriser soigneusement, sa particularité étant la nécessité de récolter en de nombreux passages successifs. Les bases techniques à acquérir passent notamment par la mise en place d'un verger innovant et résilient.

Programme

- Changement climatique et enjeux de l'eau en agriculture (3h à distance).
- Le marché de la figue et ses enjeux commerciaux.
- **Les principaux leviers techniques :**
 - Comportement du figuier en végétation et en fructification.
 - Choisir une variété : valeurs sûres, nouveautés.
 - Choix de la parcelle et plantation.
 - Conduite en bio : irrigation, fertilisation, protection phyto.
 - Récolte (et post récolte).
- **Contrôler la mouche noire, principal ravageur en bio :**
 - Facteurs favorisant sa progression.
 - Identification de l'insecte.
- Comportement et symptômes d'attaques.
- Boîte à outils, moyens et coûts.
- **Concevoir différemment la conduite du verger pour faciliter les interventions :**
 - Nouveaux modes de conduite, en forme libre ou palissée.
 - Optimisation des opérations culturales.
 - Incidences sur le calendrier de travail.
- **Impacts du changement climatique sur le rendement et la qualité des fruits et leviers d'action en verger existant ou nouveau.**

Chaque journée comprendra un temps réservé à l'étude des cas des participants (amenez vos photos, analyses de sol, etc. !) ainsi qu'une visite d'une collection variétale en jour 1 (El Ouardi, à St Drezer) et d'un verger en jour 2.