

B9 • Devenir producteur de micropousses



Durée 1 jour
+ 3h à distance



DATE 16 Janvier
2025

Lieu La Grand Combe

Intervenant

Patrick Vibert, fondateur de Micropousses culinaires, accompagnateur et formateur

Les micropousses, jeunes pousses (de légumes, fines herbes) récoltées (en 12 à 15 jours) au stade cotylédon, sont présentées comme une révolution dans le monde de l'alimentation. Riches en vitamines, minéraux et antioxydants, elles peuvent surpasser les légumes adultes en termes de densité nutritionnelle. Cette tendance de « l'alimentation vivante » gagne en popularité, tant auprès des chefs étoilés que des consommateurs soucieux d'une saine alimentation, créant ainsi une opportunité de marché significative pour les producteurs.

Objectifs

- Maîtriser les techniques biologiques de production de micropousses et identifier les opportunités de marché pour développer une activité rentable et durable. Savoir gérer efficacement la logistique et la rentabilité de sa production.

Programme

- Introduction aux micropousses** : les bases de la production de micropousses, des semences aux techniques de culture.
- Techniques de production** : les méthodes biologiques pour cultiver des micropousses certifiables en AB.
- Opportunités de marché** : les débouchés commerciaux et les clients potentiels dans le secteur de la restauration, des magasins bio et des marchés de producteurs.
- Gestion et logistique** : aspects logistiques de la production et de la distribution pour assurer une rentabilité durable.
- Innovation et différenciation** : comment intégrer les valeurs de la permaculture et de l'écologie urbaine pour se distinguer sur le marché ?
- Découverte d'une installation professionnelle**, travaux pratiques et analyse des projets des participants.

Inscrivez-vous page 4 - Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr

Apiculture & Volailles

C1 • Maladies de l'abeille et frelon asiatique, prévention sanitaire et traitements en conventionnel et en bio



Durée 2 jours

DATES 5 Déc. 2024
8 Avril 2025

Lieu Sommières
Saint-Mamert-du-Gard

Intervenant

Jean-Michel Perronneau, formateur et apiculteur

Pré-requis

- Avoir déjà des bases en apiculture.
- Pas d'allergies connues aux piqûres d'abeille.

Renforcez vos compétences apicoles avec cette formation dédiée à la gestion des maladies des abeilles et à la lutte contre le frelon asiatique. Apprenez à identifier, prévenir et traiter vos colonies pour assurer leur survie, dans le cadre d'une apiculture respectueuse des abeilles et de l'environnement.

Objectifs

- Définir et reconnaître** les principales maladies des abeilles (dont varroose).
- Maîtriser** les bonnes pratiques sanitaires toute l'année (de la visite de printemps à la mise en hivernage) : prophylaxie.
- Évaluer** la force des colonies. Mettre en œuvre des actions préventives et de lutte adaptées au rucher, en conventionnel et en bio.
- Lutter** contre le frelon asiatique.

Programme

Les deux journées seront réparties à des moments clés de la saison apicole. Une intervention dans un rucher école est prévue la deuxième journée.

Journée 1 : Prophylaxie, estimation de la force d'une colonie, préparation de l'hivernage, le nourrissage, la réglementation à connaître.

Journée 2 : Les maladies, les méthodes de comptage varroa, les traitements (dont apiculture biologique) et la lutte biotechnique. Frelon asiatique : méthodes de lutte ciblées en fonction des périodes.

Inscrivez-vous page 4 - Contact : Lara MORNET - 06 24 49 18 78 - mornet@civamgard.fr