

Pimenter sa gamme avec la production de mesclun et légumes à wok

Objectif Être capable de produire et de vendre du mesclun et des légumes à wok

Prix : tarifs disponibles via [ce lien](#)

Nombre de places : 15

Lieu :

Ethic Etapes, 5 rue Jean Monnet,
41200 Romorantin

Publics concernés :

Maraîchers et porteurs de projet en
maraîchage bio

Prérequis :

Aucun

Validation :

Certificat délivré après la formation

Accès formation :

Accessibilité possible aux personnes
atteintes de handicap, selon ce
dernier. Nous l'indiquer à
l'inscription.

Contact(s)

Responsable de la formation

Eva Carriço
eva.carriço@bio-centre.org
06 18 23 59 23

Renseignement/inscription

formation@bio-centre.org
06 80 70 88 13

Inscription au plus tard 3 jours ouvrés
avant le début de la formation.

**En cas de contrainte particulière
veuillez nous contacter**

PROGRAMME

Durée totale : 7 heures

4 février 2025

- **9h00 – 17h00**

Itinéraires techniques du mesclun et des légumes à wok :

Planification, gestion de l'enherbement, fertilisation, gestion des maladies et ravageurs, récolte, conservation.

Commercialisation du mesclun et des légumes à wok : savoir communiquer sur ses légumes et bien les mettre en valeur dans sa gamme



Méthodes pédagogiques : présentation de l'intervenant et exercices. Echanges avec l'intervenant.

Modalités d'évaluation : Tour de table oral et auto-évaluation.

Intervenant(s)

CHARLES SOUILLOT, CONSEILLER SPÉCIALISÉ EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE DIVERSIFIÉ, STRATÉGIES DE COMMERCIALISATION, ET PRODUCTIONS DE DIVERSIFICATION OU À FORTES VALEURS AJOUTÉES