

Développer la production d'aromatiques fraîches sur sa ferme bio

Objectif

Être capable de développer un atelier d'aromatiques fraîches bio, en adéquation avec son système et ses potentialités commerciales

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. Prendre contact avec le référent handicap avant inscription

Contact(s)

Responsable de la formation

Tiphanie GAILLARD
maraichagebio-cher-indre@bio-centre.org

06 27 43 90 18

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

2 février 2026 (09h00-17h00)

Itinéraires techniques des différentes familles d'aromatiques :

- Planification et variétés
- Densité d'implantation
- Gestion de l'enherbement
- Fertilisation
- Gestion des maladies et ravageurs
- Bottelage et gestion de l'après-récolte

Enjeux logistiques et stratégies de vente d'aromatiques fraîches



Méthodes pédagogiques : Présentation avec support power-point, échanges avec l'intervenant, questionnaire en fin de session

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