



Catalogue de formation spécifique pour les fermes maraîchères du parc du Perche 2022-2023

Projet filière légumes bio du Perche 2022-2023



Financé par



INDICATEURS QUALITE						
	Satisfaction globale	Nombre de formations	Nombre de stagiaires	Nombre moyen de stagiaires	Taux d'annulation	Nombre de défections
2020	91%	33	446	13,5	9,1%	9
2021	93 %	36	390	10,8	30,6 %	37



FRANCE RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur

Optimiser la surface couverte de son exploitation en maraîchage biologique

Objectif **Connaître les différents leviers techniques et stratégiques d'optimisation de la production sous abri**
Être capable de construire un plan de rotation optimisé des cultures sous abri

Date : 22 novembre 2022

Lieu : Maison du Parc à
COURBOYER

Nombre de places : 15

Publics concernés : maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio du parc du Perche

Prérequis : aucun

Validation : attestation délivrée après la formation

Prix : gratuit dans le cadre du projet de filière porté par le parc

Inscription : [à ce lien](#)

Contacts :

Responsable de la formation

Edouard Meignen

edouard.meignen@bio-centre.org

06 61 26 04 04

Renseignement/inscription

sandrine.morin@bio-centre.org

02 38 71 90 52

En cas de contrainte particulière veuillez nous contacter

PROGRAMME

Durée totale : 7 heures

Rappel des cycles culturaux des espèces produites sous abri
Implantations optimisées des cultures : travail sur les densités et sur l'optimisation des rendements

Critères de choix stratégiques, en lien avec la commercialisation

Approche méthodologique de la rotation des cultures sous abri

Présentation théorique et échanges autour de schémas type

Les associations : une piste pour optimiser les abris ?

Construction d'un schéma de rotation : travail en sous-groupes sur des cas types



Méthodes pédagogiques :

Présentation de l'intervenant et exercices en sous-groupes

Modalités d'évaluation : Tour de table oral en début et en fin de session

Intervenant

EDOUARD MEIGNEN, CONSEILLER-FORMATEUR EN MARAÎCHAGE À BIO CENTRE



n° d'agrément : 24 45 0249645

FORMATION organisée par



Perfectionner sa planification et organisation du travail en maraîchage bio

Objectif Être capable de planifier sa production et de s'organiser pour améliorer son offre de légumes bio pour les circuits courts

Date : 6 et 7 février 2023

Lieu : Maison du Parc - COURBOYER

Nombre de places : 15

Publics concernés : maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio du parc du Perche

Prérequis : aucun

Validation : attestation délivrée après la formation

Prix : gratuit dans le cadre du projet de filière porté par le parc

Inscription : [à ce lien](#)

Contacts :

Responsable de la formation

Edouard Meignen
edouard.meignen@bio-centre.org
 06 61 26 04 04

Renseignement/inscription

sandrine.morin@bio-centre.org
 02 38 71 90 52

En cas de contrainte particulière
veuillez nous contacter

PROGRAMME

Durée totale : 14 heures

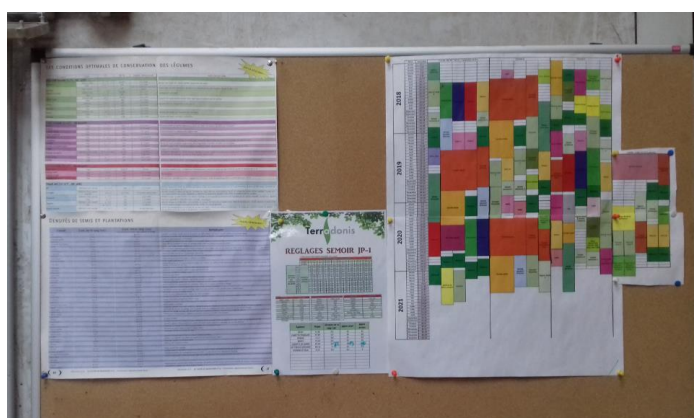
Jour 1 (9h-17h)

Présentation des objectifs de la planification et contraintes liées à la commercialisation en circuit court
 Les indicateurs techniques, humains et économiques liés à la planification et à l'organisation

Planification des légumes fruits et légumineuses : plannings de production, éléments de choix stratégiques

Jour 2 (9h-17h)

Planification des légumes feuilles, des légumes racines, des choux et des légumes bottes : plannings de production, éléments de choix stratégiques
 Exercices de planification
 Approche méthodologique et outils d'organisation du travail



Méthodes pédagogiques : présentation par l'intervenant, exercices et réflexions en sous-groupes

Modalités d'évaluation : Tour de table oral en début et en fin de session

Intervenant :

EDOUARD MEIGNEN, CONSEILLER EN MARAÎCHAGE À BIO CENTRE

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur



n° d'agrément : 24 45 0249645

FORMATION organisée par



Maîtriser la mise en œuvre des couverts végétaux en maraîchage bio diversifié

Objectif Être capable d'introduire et d'optimiser des couverts végétaux sur son exploitation maraîchère diversifiée

PROGRAMME

Date : 20 et 23 février 2023
(en Visio le 23 février)

Lieu : A définir, secteur Bretoncelles

Nombre de places : 15

Publics concernés : maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio du parc du Perche

Prérequis : aucun

Validation : attestation délivrée après la formation

Prix : gratuit dans le cadre du projet de filière porté par le parc

Inscription : [à ce lien](#)

Contacts :

Responsable de la formation

Edouard Meignen
edouard.meignen@bio-centre.org
06 61 26 04 04

Renseignement/inscription

sandrine.morin@bio-centre.org
02 38 71 90 52

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

Durée totale : 9 heures

Jour 1 : formation en salle (9h00-17h00) et visite de parcelle

Intérêts et limites des couverts végétaux en maraîchage biologique diversifié
Choix des espèces et planning adapté au maraîchage
Techniques de mise en œuvre et de destruction - matériel
Cinétique de minéralisation
Présentation et analyse d'itinéraires techniques adaptés, cas concrets et expériences pratiques
VISITE DE PARCELLE

Jour 2 : classe virtuelle en visio (9h30-11h30) avec H Védie

Approches innovantes en maraîchage biologique reposant sur les couverts végétaux : recherche d'autonomie azotée, couverture permanente et limitation du travail du sol



Méthodes pédagogiques : présentation de l'intervenant et exercices, visite de parcelle, classe virtuelle

Modalités d'évaluation : Tour de table oral en début et en fin de session

Intervenants

VINCENT FAVREAU, PRODUCTEUR ET FORMATEUR SPÉCIALISÉ EN COUVERTS VÉGÉTAUX ADAPTÉS AUX SYSTÈMES MARAÎCHERS À LIMITATION DE TRAVAIL DU SOL
HÉLÈNE VÉDIE, FORMATRICE ET EXPÉRIMENTATRICE EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE AU GRAB D'AVIGNON
ÉDOUARD MEIGNEN, CONSEILLER EN MARAÎCHAGE À BIO CENTRE

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur