



Bulletin d'inscription à renvoyer
aux coordonnées suivantes :

Biocivam 11
Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes
11 878 Carcassonne Cedex 9

Par mail

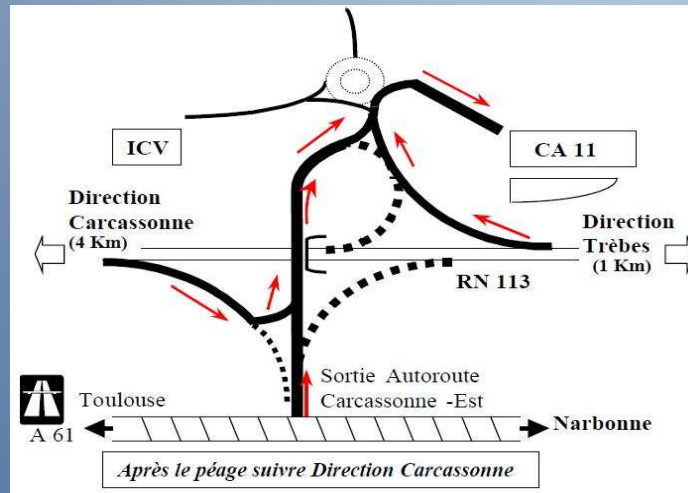
biocivam.carole@orange.fr

Renseignements

Carole Calcet - 04 68 11 79 17

LIEU DE FORMATION

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE
ZA DE SAUTÈS, À CARCASSONNE



A SAVOIR !

Le crédit d'impôt à la formation

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle.

Le montant du crédit d'impôt est égal au produit du nombre d'heures passées en formation (dans la limite de 40 heures/an) par le taux horaire du Smic. Par exemple, vous êtes exploitant/e agricole, vous suivez cette formation de 7 heures en 2014, vous pourrez obtenir un crédit d'impôt de 132 € (= 7 x 9,43 €). Plus d'info auprès du Biocivam

Les services de remplacement

Ce sont des associations sous statut de groupement d'employeurs à vocation de remplacement. Elles assurent le remplacement de ses adhérents en cas d'absences pour maladie, congés, congés parentaux, mandats professionnels ... et tout particulièrement pour la formation! Service de Remplacement de l'Aude : 04 68 11 77 96



FORMATION

Conservation des légumes en maraîchage biologique



Mercredi 26 novembre 2014
à Carcassonne



Contact : Biocivam 11 - 04 68 11 79 17

Connaître les méthodes de conservation des légumes pour choisir les bons équipements et optimiser ses possibilités de stockage.

La conservation des légumes en maraîchage diversifié, dont la commercialisation est très souvent tournée vers la vente directe, nécessite la maîtrise de divers paramètres variant en fonction de la situation de chaque exploitation (climat, capacité de stockage, gamme de légumes produits). De plus, chaque famille de légumes possède ses conditions optimales de stockage (température, hygrométrie, aération, durée). La conservation est donc une étape primordiale que doivent maîtriser les maraîchers bio afin d'assurer la commercialisation de leurs produits tout au long de l'année dans les meilleures conditions.

Programme de la journée

- Evolution des légumes après récolte
- Rôles du froid et de l'humidité dans la conservation des légumes
- Conditions optimales de conservation des légumes des différents systèmes existants : au champ, en silo, en cave, en chambre froide (avantages et inconvénients)
- Précautions à prendre pendant la culture et lors de la récolte, mélanges de légumes à éviter
- Exemples de conservation de quelques légumes clefs (pomme de terre, carotte, chou, poireau, courge, alliacées, ...)

Intervenante • Catherine Mazollier - Formatrice en maraîchage biologique au GRAB d'Avignon

Horaires • 9h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30 (visite éventuelle chez un maraîcher l'après-midi)

Lieu • Chambre d'agriculture de l'Aude - ZA de Sautès, à Trèbes - Carcassonne (plan au verso)

Déjeuner • Repas de midi tiré du sac

Contact • Carole Calcet - Biocivam de l'Aude - 04 68 11 79 17 - biocivam.carole@orange.fr

Condition de participation

- Être éligible au fonds de formation Vivéa



BULLETIN D'INSCRIPTION

Conservation des légumes

**A renvoyer avant le
lundi 21 novembre 2014**

Nom

Prénom

Raison sociale

Adresse

Tél.

E-mail :

Agriculteur

Précisez le statut :

Salarié(e) agricole

En cours d'installation

Autres (précisez) :

Je suis adhérent(e) au Biocivam 11 et m'inscris à la session de formation

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et joins ma cotisation annuelle de 60 € par chèque

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et m'inscris seulement à la formation

Je ne suis pas encore installé(e) et joins l'attestation originale certifiant que je suis le parcours à l'installation (à demander au Point Info Installation 11 ou de votre département)