



**Intervenant :**

**Jean Pierre PERAL**, conseiller spécialisé en productions légumières bio à la Chambre d'Agriculture de la Somme  
**SEP Dosnon bio**, producteurs de grandes cultures et légumes de plein champ bio en champagne crayeuse

**Animatrice :**

Lise FOUCHER  
lise.foucher@biograndest.org  
☎ 06.12.59.22.31

**Lieux :** Dosnon et proche (10)

*Lieu à préciser*

**Tarifs :**

	Adhérents	Non adhérents
personnes éligibles au VIVEA	<i>pris en charge par Vivea dans la limite de votre plafond de formation annuel</i>	
personnes non éligibles au VIVEA	<b>350 € les 2 jours</b>	<b>450 € les 2 jours</b>

Organisé avec le soutien de :



Par :



**Objectif(s) :**

- Acquérir des connaissances techniques, économiques et commerciales pour la mise en culture des légumes de plein champs biologiques en particulier pommes de terre, carottes, oignons et betteraves rouges
- Appréhender les spécificités de ces filières

**Le programme de la formation :**

<b>Jeudi 4 février et vendredi 5 février matin</b>	<i>Horaires à préciser</i>	<p><b>Caractéristiques de ces cultures et de la filière</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques de la filière : marché, organisation et acteurs aval.</li> <li>- Analyser et évaluer son système et les changements induits en vue de l'introduction et/ou du développement de ces cultures.</li> </ul> <p><b>Mise en œuvre dans sa ferme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Itinéraires techniques de plusieurs espèces en particulier pomme de terre, carotte, oignon, betterave rouge</li> <li>- Acquérir les connaissances technico-économiques pour la maîtrise du temps de travail, des coûts et de la commercialisation</li> <li>- Choisir le matériel adapté et nécessaire à la mise en place, la conservation et la commercialisation</li> </ul>
<b>Vendredi 5 février après-midi</b>	<i>Horaires à préciser</i>	<p><b>Retour d'expérience de la SEP Dosnon Bio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Retour d'expérience sur l'introduction de légumes de plein champs bio dans la ferme : changements provoqués, choix réalisés et perspectives.</li> <li>- La filière en Champagne-Ardenne : évolution de la filière et présentation de la démarche de structuration en cours.</li> <li>- Visite de l'exploitation</li> </ul>

**Repas sur place, tiré du sac OU plateau repas « Les Assiettes de Dolores » sur commande**

Bulletin d'inscription

Formation : « Développer la production de LPC bio – 4 et 5 février 2021 »

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations)

- chef d'exploitation
- Conjoint(e) collaborateur(trice)
- Aide familiale
- Cotisant(e) solidaire
- Salarié(e)
- Autre – précisez :

A retourner par mail à [lise.foucher@biograndest.org](mailto:lise.foucher@biograndest.org)

Ou par courrier : Bio en Grand Est – Complexe Agricole du Mt Bernard – Bât France Luzerne – 51 000 Châlons-en-Champagne