



PROGRAMME DE FORMATION

EXTRAITS FERMENTÉS : FABRICATION ET USAGES EN PRODUCTION VÉGÉTALE



DATE

Juillet 2023



LIEU

Ferrals-les-Montagnes (34)

Formateur : Mathieu Belles, paysan et producteur d'extraits fermentés, formateur sur les PNPP.

Objectifs de la formation

Savoir fabriquer et utiliser des extraits fermentés à base de plantes pour limiter ou supprimer les intrants biocides.

Contenu

Comment fabriquer des extraits fermentés : matériel, outils...
Atelier pratique : cueillette des plantes fraîches et mise en fermentation.

Gérer et maîtriser la fermentation des EF : l'observation des différents stades de fermentation, le PH/redox, la mise en bidon et la conservation.

Les applications des EF en agriculture : vertus, dosage et fréquence des pulvérisations.

Trucs et astuces : les mélanges utiles, le basalte etc...

Moyens pédagogiques

- Démonstration, échanges et discussion
- Ateliers pratiques
- Exposé théorique



Durée de la formation : 1 jours (7h)

Tarif

Frais pédagogiques :

- Agriculteur·trice cotisant VIVEA : **175€** (prise en charge totale dans la limite de l'enveloppe disponible)
- Non éligible VIVEA : nous contacter

Adhésion

Adhésion obligatoire à l'association Chemin Cueillant (**10€**)

Plus de renseignements et inscription

Laura Lecomte (responsable de stage)

07 81 64 32 72

contact@chemincueillant.org

Formation organisée par l'association Chemin Cueillant (n° d'organisme de formation : 76110169011)

Taux de satisfaction : 96,5% (taux général de 2022)

Modalité d'accès

En situation de handicap ? N'hésitez pas à contacter la responsable de stage pour préparer votre accueil.