

- Lieu -

Saint Claude de Diray (41)

- Durée -

7.0 heure(s)

- Date(s) -

13/01/2025

- Horaires -

9h – 17h30

- Tarifs nets de taxe -

-> avec participation vivea : 0 €

-> autre cas : 210 €

*Les frais de repas et les déplacements
sont à la charge du stagiaire*

*Une attestation de fin de formation et/ou un
certificat de réalisation vous sera adressé à
l'issue de la formation.*

▲ Objectif

Connaître les différentes méthodes de stockage à la ferme des légumes produits et les modes de conservation assurant une qualité optimale des produits commercialisés, afin d'améliorer ses pratiques.

▲ Public & Pré-requis

Maraîchers du Loiret et en région Centre-Val de Loire
Pré-requis : Aucun

▲ Contenu

Acquérir les notions de bases et connaître les méthodes de conservation
Consolider et mettre en pratiques les connaissances acquises

▲ Méthodes pédagogiques

Diaporama, retours d'expérience du formateur, échanges entre les stagiaires
Retour d'expérience du formateur, échanges entre stagiaires, visite de l'exploitation, retour d'expérience du producteur, échanges entre stagiaires et producteur

▲ Evaluation

Synthèse collective (exercice sur un paperboard), questionnaire de vérification des acquis, rédaction d'un plan d'actions individuel

▲ Intervenants

Catherine MAZOLLIER Formatrice maraichage en agriculture biologique

▲ Responsable de stage

Sarah ROKIA Conseillère maraichage Chambre d'agriculture du Loiret
02 38 71 95 92 - 06 08 75 62 18 - sarah.rokia@loiret.chambagri.fr

▲ Contact

Gregory PETRE (CA45)
- gregory.petre@loiret.chambagri.fr



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.