

TERR' EAU BIO

PARTAGE DE TECHNIQUES
AGRICOLES INNOVANTES
www.terreaubio-occitanie.fr



INSCRIPTIONS

Inscription obligatoire :

- Par email : filiere@aveyron-bio.fr
Dans le mail, merci de préciser votre nom, prénom, nom de société et téléphone
- Par téléphone au 07 60 04 04 54

CET ÉVÉNEMENT EST ORGANISÉ PAR



• Apaba •
Les BIO de l'Aveyron

TERR'EAU BIO EST ORGANISÉ PAR
Le réseau des producteurs bio d'Occitanie



• FRAB MP •
Les Agriculteurs BIO de Midi Pyrénées



LANGUEDOC-ROUSSILLON
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Projet cofinancé par le fonds européen agricole pour le développement rural
L'Europe investit dans les zones rurales

LUNDI 20 NOVEMBRE 2017

Les Vents Sauvages – Le Bourg – 12430 ALRANCE

RENCONTRE TECHNIQUE



ARBORICULTURE

PRODUIRE, TRANSFORMER ET
COMMERCIALISER DES PETITS
FRUITS EN AB

PROGRAMME

- 14h00** Accueil et présentation de l'exploitation
- 14h30** Visite de l'atelier de transformation de l'exploitation et conseils techniques liés à la transformation de petits fruits
Philippe PIARD – Formateur en production de petits fruits biologiques et producteur de fruits rouges (Ferme « Les Vents Sauvages »)
- 15h00** Présentation d'itinéraires techniques des principales cultures de petits fruits (myrtille, framboise, cassis, groseille, caseille...)
Philippe PIARD – Formateur en production de petits fruits biologiques et producteur de fruits rouges (Ferme « Les Vents Sauvages »)
- 16h30** Commercialiser localement une production de petits fruits en agriculture biologique
Philippe PIARD – Formateur en production de petits fruits biologiques et producteur de fruits rouges (Ferme « Les Vents Sauvages »)

GRATUIT ET OUVERT À TOUS

RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR CET ÉVÉNEMENT ET LES NOMBREUX AUTRES SUR
WWW.TERREAUBIO-OCCITANIE.FR



Programme

Les petits fruits ont une place à part sur le marché des fruits. Ils bénéficient d'une image très positive auprès des consommateurs et sont très recherchés pour être consommés en frais ou sous forme de produits transformés (confiture, sirop, jus de fruit...).

La culture de petits fruits permet de valoriser de petites surfaces, si le projet est orienté vers une commercialisation en vente directe et si l'on en transforme une partie que l'on vend également en circuits courts. Les petits fruits peuvent également être intéressants comme culture de diversification, en complément du maraîchage (complément de gamme « fruitée »), ou de la polyculture-élevage, ou encore de l'arboriculture en attendant l'entrée en production d'un verger.

La production de petits fruits ne présente pas de verrous techniques insurmontables en AB, mais nécessite de prendre en compte plusieurs éléments incontournables : choix de la parcelle, irrigation, dimensionnement de l'atelier en fonction de la main d'œuvre disponible, choix des variétés adaptées aux marchés visés...

Philippe PIARD, producteur de petits fruits à Alrance sur la ferme « Les Vents Sauvages » depuis près de 10 ans, est également formateur indépendant en production de fruits rouges. Sur 1 ha, en complément d'une activité de cueillette, il développe une production de framboise, myrtille, caseille, cassis, rhubarbe et groseille. Son atelier de transformation lui permet de transformer l'intégralité de sa production, qu'il commercialise sur les marchés locaux, au sein de magasins de producteurs et auprès de détaillants locaux.

Il présentera les éléments incontournables à prendre en compte en amont de l'implantation et les itinéraires techniques des principales cultures de petits fruits. Seront ainsi abordés à titre d'exemple, pour chaque culture, les périodes de plantation, la fertilisation, l'entretien du sol et le palissage.

Il exposera également ses pratiques de transformation et transmettra ses conseils afin d'optimiser la transformation de petits fruits biologiques. Grâce à sa connaissance du marché local, il présentera les tendances pour réussir sa commercialisation sur le département.

