



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
Formation Bassin Sud
09 - 32 - 65

PRODUCTION LEGUMIERE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE : SE PERFECTIONNER EN PRODUCTION DE POMMES DE TERRE

Le mardi 6 juin 2017

Avoir un produit adapté aux attentes de la restauration collective en maîtrisant toutes les étapes de production, arrachage, conditionnement et stockage

Contenu :

- L'itinéraire technique de la pomme de terre et son influence sur la qualité du produit
- Le chantier de récolte et le matériel d'arrachage
- Les conditions de stockage, les maladies de conservation et les moyens d'y remédier
- Le choix des variétés au regard des attentes de la restauration collective

Public :

Producteurs légumiers et maraîchers, AB ou conventionnels, principalement ceux fournissant la restauration collective

Infos pratiques :

Une journée de 9h à 17h sur un site de production (Saverdun) et en salle
Méthodes pédagogiques : Exposés à l'appui de documents techniques, échanges, visite de site et analyse de pratiques.

Intervenant :

Thierry MASSIAS, conseiller en cultures légumières à la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées

Responsable de stage :

Clémence POUPIN, Conseillère diversification, circuits courts à la Chambre d'agriculture de l'Ariège.

Contact :

Chambre d'agriculture de l'Ariège
32 avenue du général de Gaulle
09000 Foix
05 61 02 14 00
formation-bassinsud @ariege.chambagri.fr



Inscription obligatoire.

Conditions et tarifs sur demande.
Un programme détaillé vous sera envoyé.

