Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard 2 semaines avant la formation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

contact.formation@ctifl.fr
CTIFL - Direction Valorisation et Transfert - 97 Bd Pereire - 75017 Paris

ANNULATIONS & REPORTS

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours ouvrables avant le début de l'action de formation, ou abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article 920-9 du code du travail.
Si le nombre de stagiaires est insuffisant pour garantir l'efficacité pédagogique de la formation, le CTIFL se réserve la possibilité de reporter ou annuler la session, au plus tard 3 semaines avant la date prévue.

RÈGLEMENT

Montant en euros : .....

☐ Par chèque à l'ordre du CTIFL

☐ Par virement bancaire

IBAN : FR08 2004 1000 0109 9935 6M02 012

BIC : PSSTFRPPPAR

Date : ...../...../.....

Signature :

Cachet de la société :

TITRE DE LA FORMATION : .....

.....

.....

.....

Dates : .....

Lieu : .....

ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

.....

.....

CP : ..... Ville : .....

Tél. : .....

Email : .....

N° de SIRET : .....

N° de TVA : .....

Code APE/NAF : .....

PARTICIPANT(S) :

Nom et Prénom : .....

.....

Fonction : .....

Email : .....

Nom et Prénom : .....

.....

Fonction : .....

Email : .....

ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE : .....

.....

.....

RESPONSABLE DE LA FORMATION (ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom : .....

.....

Email : .....

FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCO, la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCO : .....

Adresse : .....

.....

CP : ..... Ville : .....

Email : .....

N° de dossier : .....

Si non, envoi de la facture à l'entreprise.

Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes
97 boulevard Pereire - 75017 PARIS
Tél. 01 87 76 04 00
www.ctifl.fr

N° de déclaration d'activité de l'organisme de formation : 1175 02 14175 - SIRET : 77567579600012

CATALOGUE
Formations

MATÉRIEL VÉGÉTAL ET PRATIQUES CULTURALES

Agroécologie en culture maraîchère : **techniques à mettre en place et impacts sur les produits**

Public :
- Chef de produit, sourceur au stade de gros et distribution
- Manager de magasin ou de rayon fruits et légumes
- Producteur

- **Connaître** les principes fondamentaux de la production en agroécologie
- **Identifier** les leviers agro-écologiques, leurs fonctions agronomiques et leurs fonctions écologiques
- **Comprendre** les effets des techniques agroécologiques sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits

FRAIS D'INSCRIPTION :

360,00 euros HT par participant (432,00 euros TTC dont TVA 20%)

Les frais d'inscription comprennent les dossiers remis lors de la formation ainsi que les déjeuners pris en commun. L'hébergement est non compris.

Agroécologie en culture maraîchère : **techniques à mettre en place et impacts sur les produits**

MATÉRIEL VÉGÉTAL ET PRATIQUES CULTURALES

- **Connaître** les principes fondamentaux de la production en agroécologie
- **Identifier** les leviers agro-écologiques, leurs fonctions agronomiques et leurs fonctions écologiques
- **Comprendre** les effets des techniques agroécologiques sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits

1 journée

Public :
- Chef de produit, sourceur au stade de gros et distribution
- Manager de magasin ou de rayon fruits et légumes
- Producteur

Prérequis :
Connaissances basique en agronomie des Fruits et Légumes

Animateurs de la formation :
Charlotte BERTHELOT
Sebastien PICAULT
Sullivan LUC

Contact Formation :
contact.formation @ctifl.fr

Des services personnalisés sont proposés en complément de cette formation

Renseignements Assistance technique :
contact.formation @ctifl.fr

OBJECTIFS DE FORMATION

Connaître les principes de production maraîchère en agroécologie. Intégrer la notion de système de production dans sa globalité. Identifier les différentes fonctions agronomiques et les leviers à actionner en agroécologie.
Connaître les différentes techniques en expérimentation au CTIFL pour les intégrer à ses pratiques culturales ou développer des partenariats techniques avec ses producteurs fournisseurs.
Comprendre les effets de ces nouvelles pratiques sur les qualités organoleptiques des produits pour les valoriser auprès des consommateurs.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Comprendre les principes de l'agroécologie
- Les Systèmes de production agroécologique
- Les fonctions agronomiques

Moyens pédagogiques : jeu de découverte, exposé

2 - Identifier les fonctions Agronomiques et les leviers associés
- Protection des cultures
  - Plantes de service
  - Produits de biocontrôle
- Structure et biodiversité du sol
  - Engrais vert, biotisation du sol et apport de matière organique
  - Réduction du travail du sol (cultures maraîchères)
  - Les bio indicateurs du sol
- Nutrition de la plante

Moyens pédagogiques : jeux pédagogiques, exposé, échanges

3 - Connaître les différentes techniques en expérimentation au CTIFL pour les intégrer à ses pratiques culturales
- Point sur les expérimentations passées et en cours
- Résultats et Perspectives :
  - Cultures associées
  - Biodiversité fonctionnelle
  - Préparations Naturelles Peu Préoccupantes
  - Travail du sol
  - Engrais verts et couverts multi espèces

Moyens pédagogiques : visite du site expérimental, exposé, échange

4 - Comprendre les effets de ces nouvelles pratiques sur la qualité des produits
- Impact sur les qualités nutritionnelles
- Les effets des systèmes de production agroécologiques sur la qualité visuelle

Moyens pédagogiques : exercice d'application, travail sur produit

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation

CTIFL SCIENCES & INNOVATION