



Maison Paysanne de l'Aude
Avenue Salvador Allendé
1300Limoux
mcoupet@mp11.fr;
maisonpaysanneaude.fr
Siret : 84519868800028
N° OF : 76110169011



L'Ortie
Lasserre du Moulin
11260 Saint Jean de Paracol
lortie.contact@orange.fr
lortie.asso.fr,
N° Siret : 42115241400031

Formation organisée en mutualisation avec la Maison Paysanne de l'Aude.

Programme de formation :

Titre de la formation : **Initiation aux pratiques phytosanitaires alternatives pour la vigne, le maraîchage et l'arboriculture**

Moyens d'encadrement : **Mathieu BELLES, producteur de préparations naturelles, formé par Eric Petiot et Patrick Goater**

Prérequis : **aucun**

Dates : **samedi 22 mars 2025** **Durée :** **7h** **Lieu :** **Maison Paysanne de l'Aude, Limoux 11300**

Objectif général : Savoir utiliser les différentes Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (PNPP).

Tendre vers l'autonomie dans la production de ces préparations (matériel nécessaire, de la cueillette à la mise en bidon)

Public visé : agriculteurs/agricultrices et porteurs de projet en Occitanie, notamment Aude et toute personne désirant améliorer ses pratiques culturales, jardiniers

Évaluation des capacités acquises : Questionnaire d'auto-évaluation

Evaluation de la satisfaction : Questionnaire de satisfaction

Contenus : présentation des différents PNPP et du cadre réglementaire, leurs usages et les différentes méthodologies, focus sur les extraits fermentés de certaines plantes sauvages, démonstration pratique d'une cuve de fermentation anaérobie

Méthodes pédagogiques : Théorie en salle, démonstration, expérimentation

Un certificat de réalisation et un support de formation seront remis aux stagiaires.

Déroulé :

- Matin : - Présentation et législation des PNPP
- La pulvérisation
- Les tisanes utiles (focus sur la décoction de prêle, la macération huileuse d'ail, solution anti-gel...)
- Après-midi : - Démonstration et méthodologie d'un extrait fermenté de plantes anaérobie (présentation d'un bidon de fermentation et du processus de fermentation etc..)
- Les différents extraits et leurs vertus.
- Astuces (contacts fournisseurs, calendrier de traitement etc...)

Programme établi par Matthieu BELLES

Programme détaillé sur demande

Tarifs :

Formation professionnelle : 38€/h x 7h = 266€ net de taxes (repas non compris)

Prise en charge pour les agricult.rices et ayant droits Vivea

Pour les personnes sans Opca, nous contacter

Facturation par la Maison Paysanne de l'Aude

Formation initialement non prévue pour situation d'handicap, contactez-nous pour évaluer les mises en place possibles.

Responsable de stage : Susanne Keyl

Pour s'inscrire : lortie.contact@orange.fr ou 06 28 06 96 36

Date limite d'inscription : 8 mars 2025

