

GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUCTION BIOLOGIQUE DE FRUITS A PEPINS ET A NOYAUX



Jeudi 29 novembre
de 9h00 à 17h00

à Saint Andiol (13), le matin
à St Saturnin les Apt (84), l'après midi



PROGRAMME

Matin : 9h-11h30 – Chez Philippe Pleindoux (fruits à pépins en conversion bio)

- Les premières années de conversion en fruits à pépins, une étape délicate : Avec Gilles LIBOUREL du GRAB, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA
- Moyens de lutte contre le carpocapse (puffer, filets...)
- Echanges/discussions sur les problèmes techniques rencontrés par les arboriculteurs
- Résultats de l'enquête d'estimation des récoltes 2018 en pommes et poires bio. Présentation des chiffres sur l'évolution des surfaces de fruits à pépins bio sur PACA et au niveau national : Anne-Laure DOSSIN, Chargée de filière arboriculture, Bio de PACA
- Echanges/discussions sur les aspects commerciaux

Pause déjeuner au restaurant « La petite histoire » à Gargas pour ceux qui le souhaitent
(voir prix, réservation et plan d'accès au dos).

Après-midi : 14h30 -16h30 – Chez Patrick Augier (cerises et vignes bio)

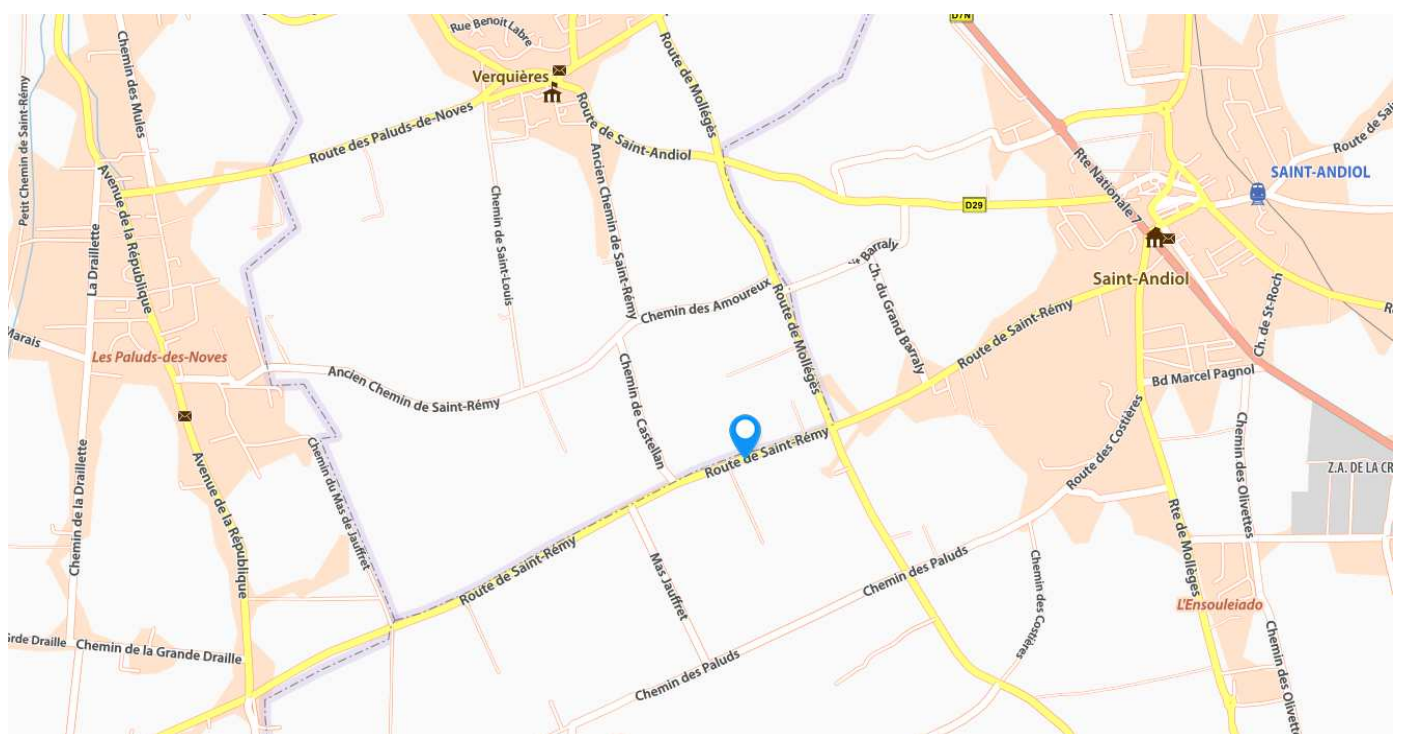
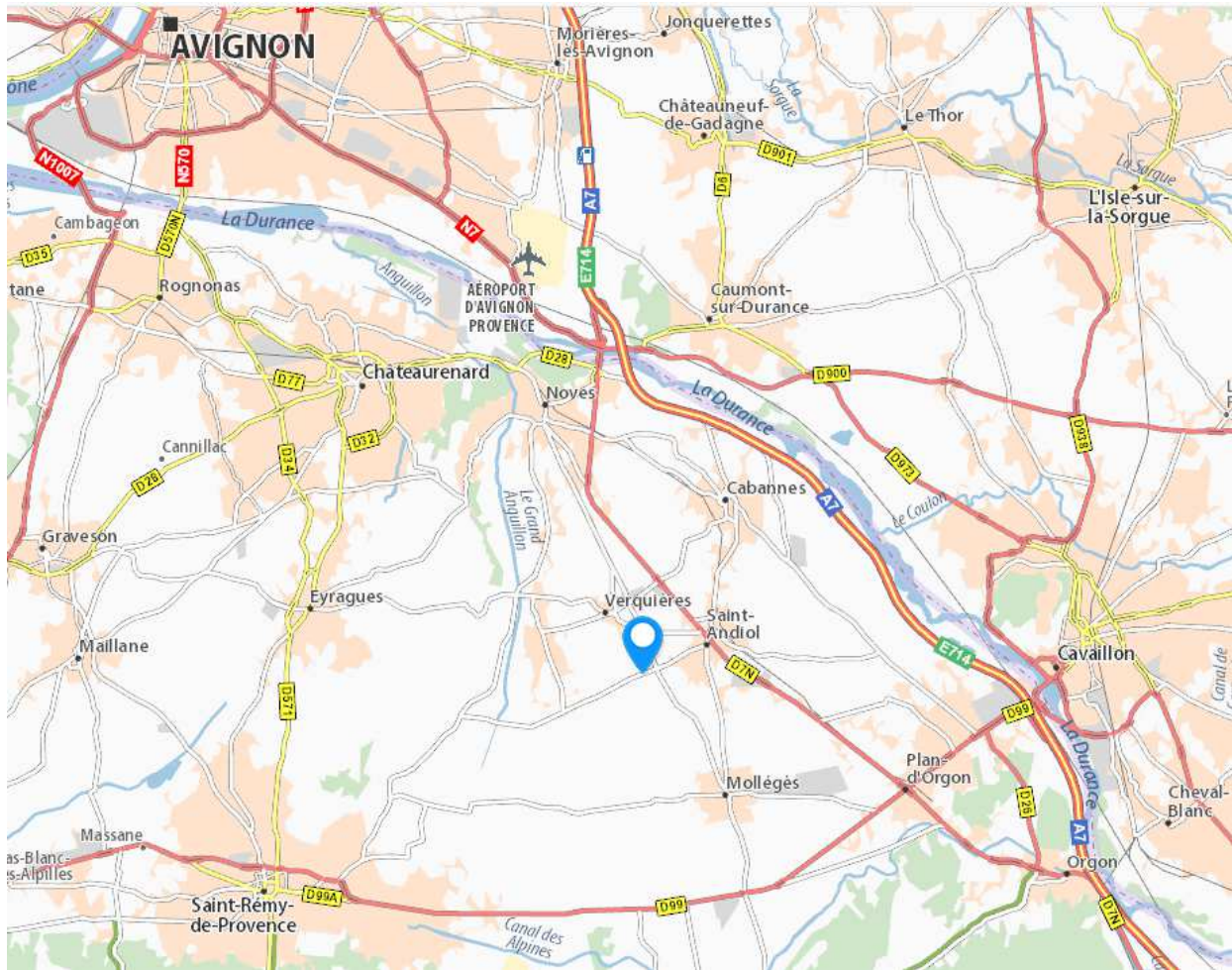
- Produire de la cerise en bio : gestion de la mouche de la cerise et de Drosophila suzukii (lutte phytosanitaire, visite d'une jeune parcelle haute densité en cours d'installation sous filets...)
- Présentation des essais du GRAB en cours sur l'utilisation de répulsifs et d'insecticides naturels contre Drosophila suzukii
- Echanges/discussions sur les problèmes techniques rencontrés par les producteurs de cerises bio



PLAN D'ACCES

Matin : Rendez-vous à 8h45 chez Monsieur Philippe Pleindoux

Mas de Vincent, 2139 Route de Saint Rémy, 13670 Saint Andiol



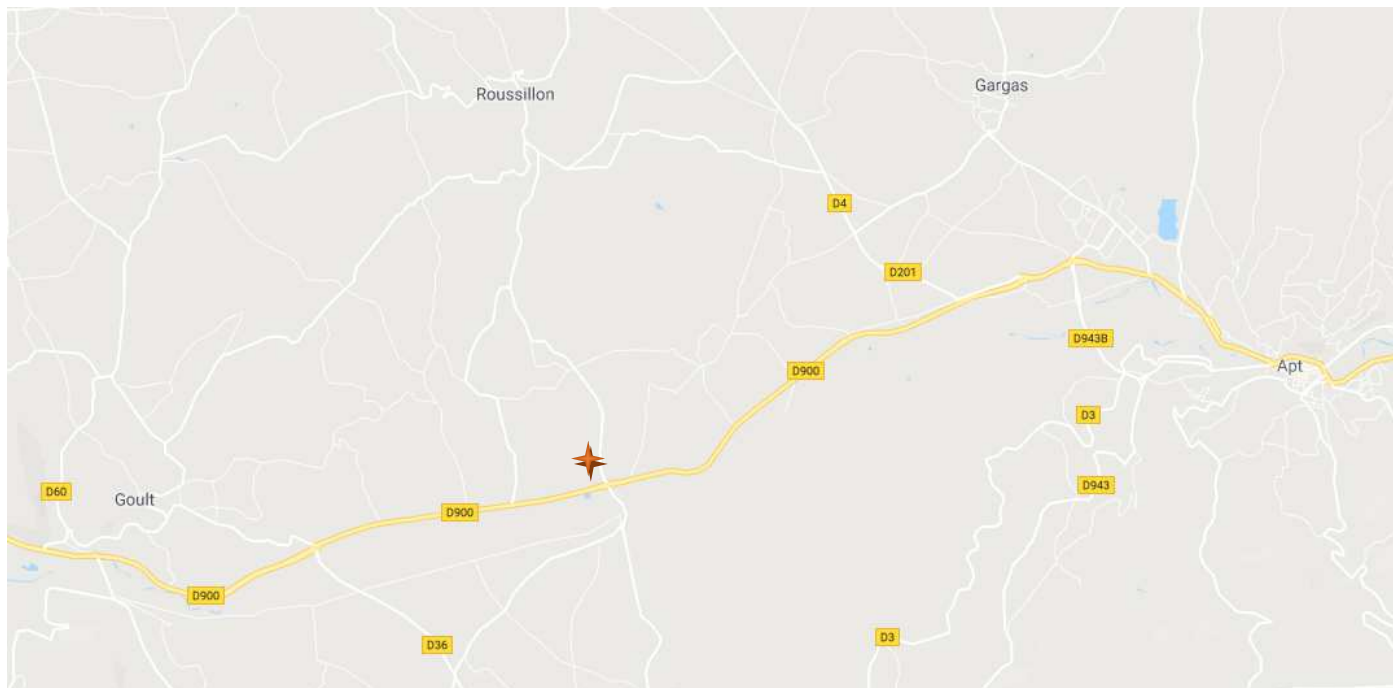
Pause déjeuner conviviale (pour ceux qui le souhaitent)

Restaurant « La petite histoire » Lieu dit « Le Chêne » 284 Route d'Apt, 84400 Gargas

Recommandé par le Petit Futé 2018. Produits frais et de saison.

Formule Entrée + Plat ou Plat + dessert à 20 euros (règlement sur place).

Réservation obligatoire avant le 26 /11 SVP auprès d'AL Dossin, Bio de PACA, 06 01 74 63 30



Après-midi : Rendez-vous entre 14h00 et 14h15 au Restaurant « La petite histoire » (voir plan en page précédente)

⇒ Nous irons ensemble sur la parcelle de cerisiers de Patrick Augier, celle-ci se situant à quelques minutes du restaurant mais n'étant pas très facile à trouver.

Ce groupe d'échanges est ouvert à tous les professionnels (arboriculteurs, conseillers, techniciens...) ou porteurs de projets en arboriculture, bio ou conventionnel.

Il est organisé par Bio de PACA, Agribio 84 et Agribio 13, en partenariat avec le GRAB.

Inscription gratuite et non obligatoire, mais souhaitable pour des raisons logistiques SVP auprès de :

Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30
ou

Clara LANDAIS – Agribio 13 – Mail : agribio13-technique@bio-provence.org / Tel : 04 42 23 86 59
ou

Anne Guittet – Agribio 84 – Mail : agribio84@bio-provence.org / Tel : 04 32 50 24 56

Possibilité de déjeuner ensemble (à vos frais) au restaurant « La petite histoire » (voir en page 3),
réservation auprès de :

Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30