

GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUCTION BIOLOGIQUE DE FRUITS A PEPINS ET A NOYAUX



Mardi 12 décembre 2017
de 14h30 à 16h30

à Cavaillon
SARL Saint Félix
(plan au dos)

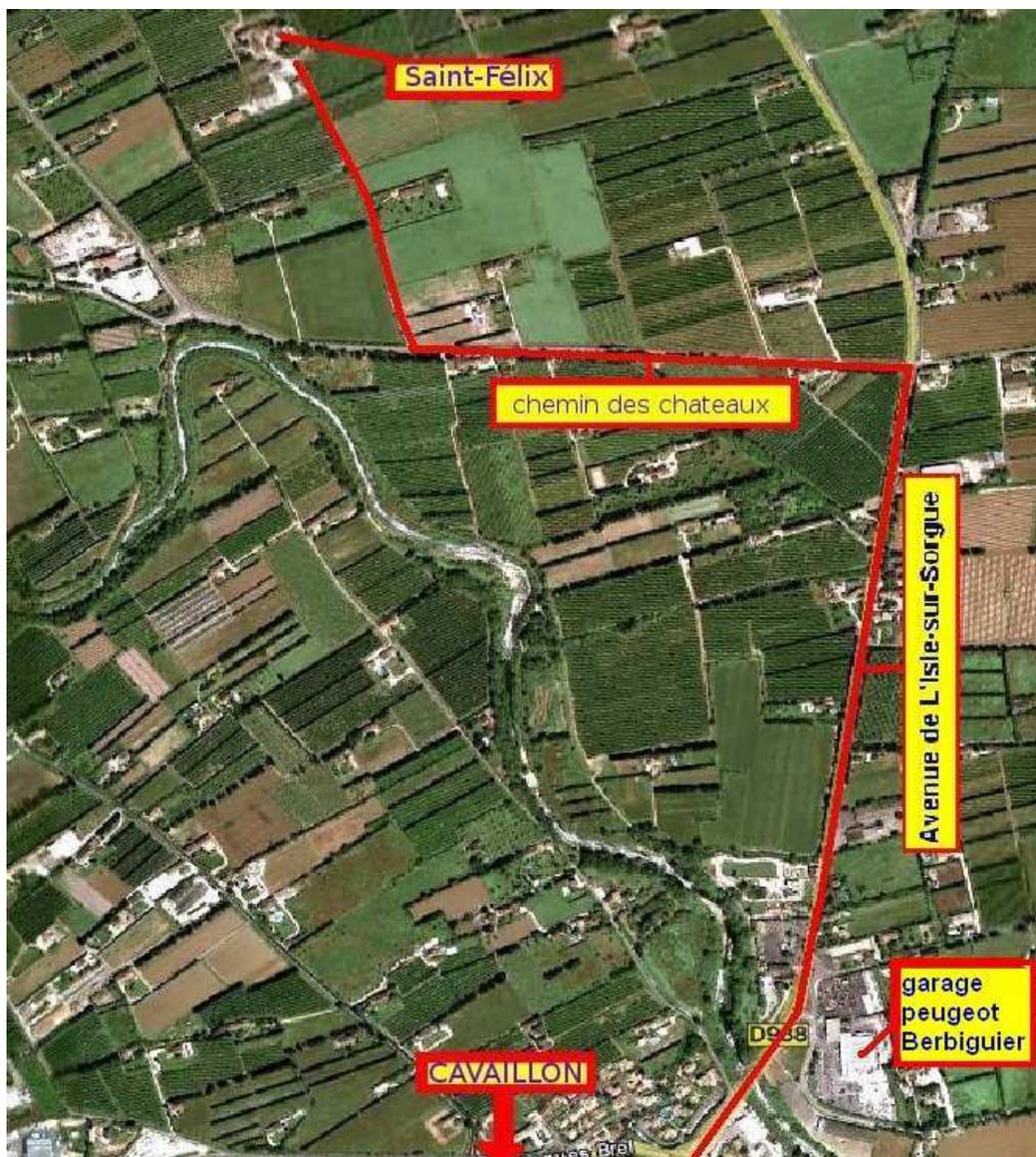
PROGRAMME

- Présentation de l'exploitation de 50 ha de vergers, convertis progressivement à la bio depuis 2001 : pommes, abricots, cerises et prunes : *Michel ANDRE, gérant de la SARL Saint Félix.*
- Nouvelle stratégie de lutte avec le virus de la granulose : *Gilles LIBOUREL, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA et Ingénieur au GRAB.*
- Nouveaux tableaux pour l'aide au choix variétal en pommes et poires bio : *Gilles LIBOUREL*
- Echanges/discussions sur les problèmes techniques rencontrés par les arboriculteurs sur fruits à pépins et fruits à noyaux.
- Résultats de l'enquête d'estimation de la récolte 2017 en pommes et poires bio sur PACA. Présentation des chiffres sur l'évolution des surfaces de fruits à pépins bio sur PACA et au niveau national. Présentation du calendrier FNAB de mise en marché des fruits à pépins : *Anne-Laure DOSSIN, Chargée de filière arboriculture à Bio de PACA.*
- Echanges/discussions sur les aspects commerciaux.



PLAN D'ACCES

SARL St Félix, Monsieur et Madame ANDRE, 4420 chemin des Châteaux, 84 300 Cavailon
Rendez-vous devant le hangar



*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 le réseau Bio de PACA, 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

Cette après-midi dédiée aux fruits à pépins et à noyaux est précédée d'un premier groupe d'échanges sur l'amande bio à Mouriès les Alpilles (demander le programme spécifique) auquel vous êtes également invités à participer si l'amande vous intéresse.

Pour ceux qui participent à l'ensemble de la journée, possibilité de déjeuner ensemble (à vos frais) au restaurant « le Bar Soler » à Aureille, réservation auprès de :
Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : annelaure.dossin@bio-provence.org / Tel : 06 01 74 63 30