

Y aller

10/18 rue des terres au curé
PARIS 13

[Plan en ligne](#)

[Mas de Paris](#)

Métro	Bus	Tram
Olympiades (14) Porte d'Ivry (7)	62 Château des rentiers 64 Patay - Tolbiac	T3 Porte d'Ivry

S'inscrire en ligne

Avant le 17 janvier

Inscriptions, documents et repas non garantis au delà de cette date

Tout désistement signalé après le 17 janvier ne sera pas remboursé ([voir CGV](#))

En ligne uniquement [ICI](#)

Aucune inscription par téléphone ni sur place

Tarifs

Comprennent l'accès aux conférences, visites, repas, documents

1 jour	2 jours
90 €	150 €

Contacts

Facturation/inscriptions : Flora Pichon - flora.pichon@itab.asso.fr

Toute autre demande : Julie Carrière - julie.carriere@itab.asso.fr



Journées techniques

FRUITS & LEGUMES BIOLOGIQUES

Qualité et conservation

Paris

24 & 25 janvier 2017



24
janvier

8h15 - Accueil

8h45 Session plénière d'introduction

- 8h45 Introduction
- 9h00 Etat des lieux des travaux de recherche/expérimentation en fruits et légumes bio : restitution de l'étude du Comité Bio d'Interfel et du Ctifl (M. Millan/P. Pierre - CTIFL)
- 9h45 Echange avec la salle : attentes sur les expérimentations F&L

10h30 - Pause Expo Atelier Paysan

11h Session plénière associer fruitiers et légumes

- 11h00 Agroforesterie maraîchère : les enseignements du projet SMART (F. Warlop - GRAB)
- 11h40 Retour d'expérience (G. Duha - Bio du Gers)
- 12h10 Echange avec la salle

12h30 - Repas

14h Session plénière conservation

- 14h00 Effets des pratiques culturales sur la qualité post-récolte en fruits et légumes (M.L. Amodio - Univ. de Foggia, Italie)
- 14h40 Retour d'expériences d'autoconstruction de bâtiment de conservation et introduction à la thermique (J. Miara - Atelier Paysan)
- 15h20 Témoignage d'un arboriculteur sur l'auto-construction d'une chambre froide en matériaux naturels (P. Bilocq)
- 15h40 Echange avec la salle

15h50 - Pause Expo Atelier Paysan

16h20 Atelier conservation fruits

- 16h20 Optimisation la date de cueillette et limitation des pertes de fruits après récolte (A. Pissard - CRAW)
- 16h50 Techniques post-récolte de désinsectisation et désinfection des fruits : bilan du projet D²Biofruits (S. Lurol - CTIFL)
- 17h15 Témoignage : lutte contre les Monilioses sur pêches par douchage en ligne à l'eau chaude (L. Crovara - CROVARA/S. Lurol - CTIFL)
- 17h40 Echange avec la salle

16h20 - Atelier conservation légumes

- 16h20 Introduction : Généralités sur la conservation des légumes (C. Mazollier - GRAB)
- 16h30 Variétés et itinéraire technique de conservation des courges (M. Le Lan - SEHBS, S. Pérennec - CA29)
- 17h00 Stockage et conservation de légumes d'hiver (F. Tréhorel - Douar Den)
- 17h20 Echange avec la salle

25
janvier

8h00 - Départ visite

8h Visite de Runqis

- | Fruits | Légumes |
|----------------------------------|--|
| Pronatura, Dynamis, IT2 - UGPBAN | Pronatura, Dynamis, IT2 - UGPBAN, Coop Bio IDF |

11h Session fruits

- 11h00 Témoignage d'un arboriculteur en Ile de France (J. M. Gaillard)
- 11h20 Echange avec la salle
- 11h30 Des outils simplifiés pour évaluer la biodiversité fonctionnelle au verger (F. Warlop - GRAB)
- 11h40 Forum de Campagne (D. Pellequer - FNAB, G. Libourel/C. E. Parveaud - GRAB)

12h30 - Repas

14h Bioélectronique de Vincent : de la théorie à la pratique

- 14h00 Bases scientifiques, domaines d'application et difficultés méthodologiques (R. Vidal - ITAB)
- 14h45 Retour d'expériences et applications pratiques (P. Chovet - Agriculteur formateur)
- 15h45 Echange avec la salle

16h30 Clôture

16h45 - Fin des journées