



Durée

1 jour(s) / 10.5h

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



FORMATION

Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité



Conditions de réalisation

Pré-requis : aucun.



Objectifs

Connaître l'importance du comportement des fruits à pépins dans le processus qualité en station.
Maîtriser et s'informer des différentes méthodes de stockage pour de nouvelles perspectives en station.
Identifier les maladies de conservation et limiter leur impact.
Gérer les pratiques du stockage.
Maîtriser la qualité de son offre et son calendrier de commercialisation en optimisant ses opérations de conservation.
Identifier les points clés liés à l'utilisation du matériel et à l'adaptation des méthodes selon les caractéristiques des lots à conserver.



Contenu

Connaissance sur le comportement du fruit.
Les différentes méthodes de stockage (froid, normal, atmosphère contrôlée...) et focus sur les dernières techniques.
Les maladies de conservation et leur gestion en station...
Visite de 2 stations fruitières à pépins : point de vigilance sur la préparation de la saison, sur le process de conservation, focus sur la déshydratation, point sur la sécurité, les possibilités d'amélioration etc.



Méthodes pédagogiques

Exposés, jeux/quiz/exercices et échanges.
Visites d'exploitation et témoignages.
Questions-réponses.
Auto-évaluation des compétences.



Autres informations

Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation par la Chambre d'agriculture de la Drôme.
D'autres formations en diversification vous sont proposées : culture de l'amandier, culture de l'olivier, production de noisette/grenade/pistache, etc.
Si vous êtes en situation de handicap, [cliquez ici](#).