

Optimiser la conservation de ses légumes et la conception de son bâtiment (conservation, lavage, flux)

Objectif Être capable d'optimiser la gestion post-récolte de ses légumes : conservation, infrastructures de stockage, lavage et transport sur la ferme

Prix : tarifs disponibles via [ce lien](#)

Nombre de places : 15

Lieu :

Le Lab, 3/5 rue Roland-Garros - 41000 Blois

Publics concernés :

Maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis :

Aucun

Validation :

Certificat délivré après la formation

Accès formation :

Accessibilité possible aux personnes atteintes de handicap. Prendre contact avec le référent handicap avant inscription

Contact(s)

Responsable de la formation

Eva CARRICO
eva.carrico@bio-centre.org

06 18 23 59 23

Renseignement/inscription

formation@bio-centre.org

06 80 70 88 13

Inscription au plus tard 3 jours ouvrables avant le début de la formation.

**En cas de contrainte particulière
veuillez nous contacter**

PROGRAMME

Durée totale : 7 heures

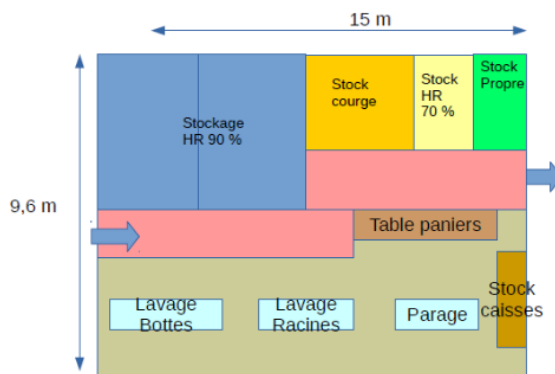
13 janvier 2026 (9h-17h)

Bien conserver ses légumes :

- Facteurs influant la conservation : choix variétal, itinéraire technique...
- Température et hygrométrie optimales pour chaque légume

Concevoir l'aménagement de son bâtiment :

- Infrastructures de conservation : chambre froide et ses alternatives, chambre chaude...
- Infrastructures de lavage
- Transport des légumes sur la ferme



Méthodes pédagogiques : Présentation power-point avec support photos, échanges avec l'intervenant.

Modalités d'évaluation : Tour de table oral et auto-évaluation.

Intervenant(s)

CHARLES SOUILLOT - CONSEILLER SPÉCIALISÉ EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE DIVERSIFIÉ, STRATÉGIES DE COMMERCIALISATION, ET PRODUCTIONS DE DIVERSIFICATION OU À FORTES VALEURS AJOUTÉES

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur