

Optimiser la culture de patate douce sur ma ferme maraîchère bio diversifiée

Objectif Être capable de maîtriser la culture de patate douce sur sa ferme

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

Nombre de places : 15

Lieu :
classe virtuelle

Publics concernés :
Maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis :
Avoir un ordinateur / tablette et une bonne connexion internet

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
Marina GUESSOUS
maraichagebio-cher-indre@bio-centre.org

06 27 43 90 18

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 : 3,5 heures

29 janvier 2026 (15h00-18h30)

Physiologie et croissance de la patate douce
Cultivars et leurs caractéristiques
Méthodes d'autoproduction de plants (vs achat de plants)

Itinéraire technique détaillé : préparation du sol et fertilisation, différents modes d'implantation (dates optimales ; mottes vs boutures non racinées, densités), forçage, irrigation, gestion de l'enherbement
Gestion des ravageurs, maladies et désordres physiologiques
Déterminer le stade optimal de récolte
Opérations de récolte et post récolte
Conservation
Aspects économique et coûts de production



Méthodes pédagogiques : Présentation de l'intervenant avec support powerpoint, tuto autoproduction de plants en photos, temps d'échange, quiz

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

Intervenant(s)

DAVID WEES - AGRONOME PROFESSEUR AU DÉPARTEMENT DE SCIENCES VÉGÉTALES DE L'UNIVERSITÉ MCGILL (QUÉBEC), AYANT CONDUITS DES ESSAIS SUR LA CULTURE DE PATATES DOUCES ET AUTEUR D'UN GUIDE DE PRODUCTION SUR CETTE CULTURE (CRAAQ, 2018)

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