

### 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](mailto:flora.pichon@itab.asso.fr)

**Toute autre demande** : Julie Carrière - [julie.carriere@itab.asso.fr](mailto:julie.carriere@itab.asso.fr)



Journées techniques

# FRUITS & LEGUMES BIOLOGIQUES

Qualité et conservation

Paris

24 & 25 janvier 2017



### 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 - Univ. Gembloux)
- 16h50 Techniques post-récolte de désinsectisation et désinfection des fruits : bilan du projet D<sup>2</sup>Biofruits (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

### 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