

# ATELIERS

grandes cultures  
& diversification

tech & bio

Jeudi 21 juin 2018  
**Creys-Mépieu (Isère)**

De 9h30 à 16h30



INSCRIPTION  
AVANT LE 13 JUIN

## PROGRAMME

- **Accueil : 9h30-10h**
- **Introduction de la journée : 10h-10h15**
- **Présentation de la ferme des Jardins d'Arche et de la CUMA de la Plaine de Faverges**, par Martial Perraudin : **10h15-10h30**
- **Marchés et commercialisation des céréales et cultures de diversification**, par Laetitia Leray, Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes : **10h30-11h**
- **6 ateliers proposés au choix sur 3 créneaux horaires.** Chaque participant pourra suivre 3 ateliers (choix des ateliers au démarrage de la journée) : **11h15-12h15, 14h15-15h15 et 15h30-16h30.**

**1. Gestion de la fertilité du sol en agriculture biologique**, avec Jean Pascal Mure - Chambre d'Agriculture 38, Laura Vincent-Caboud - ISARA Lyon

- Profil de sol, retours sur expérimentations non-labour et semis sous couvert ...

**2. Produire des légumes de plein champ**, avec Mikael Boilloz - Chambre d'Agriculture 26 et Olivia Fournier - agricultrice

- Itinéraires techniques, résultats économiques, matériel, clés de réussite, place dans la rotation... présentation des cultures en place. Démonstration du Robot Naïo (par le Groupe Dauphinoise)

**3. Rotations et gestion des cultures, démonstration de matériel**, avec Olwen Thibaud et Alexis Verniau - Chambre d'Agriculture 38, David Stéphany - ADABio et témoignage agriculteur

- Itinéraires techniques, démo désherbage mécanique sur soja, utilisation système RTK, présentation écimeuse

**4. Tri et stockage à la ferme**, avec Patrick Vacher - agriculteur et le collecteur BioAgri

- Témoignage sur le matériel de tri, stockage et transformation à la ferme, les bonnes pratiques de stockage à la ferme

**5. Produire des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM)**, avec Cédric Yvin - Chambre d'Agriculture 26 référent technique régional PPAM et témoignage d'acheteur : Laetitia Bonin - Herbière du Diois

- Résultats économiques, itinéraires techniques, matériel, clés de réussite, place dans la rotation, débouchés ...

**6. Produire des légumes secs**, avec Jean Champion - Chambre d'Agriculture 26, Bernard Daudet - Chambre d'Agriculture 43, Jean-François Perret - Groupe Dauphinoise et Francis Surnon - agriculteur

- Place dans la rotation, vitrines de différentes espèces de légumes secs, focus sur les lentilles et les pois chiches

- **Repas bio et local par le restaurant le Moulin d'Arche : 12h15-14h**
- **Suite des ateliers : 14h15-15h15 et 15h30-16h30**
- **Visite libre : 16h30-17h30**

## Les Ateliers Tech&Bio : une journée à ne pas manquer !

Echanger avec des experts, d'autres agriculteurs, participer à des démonstrations de matériels innovants, visiter une exploitation bio innovante et atypique... Les Ateliers Tech&Bio ont pour objectif de vous aider à améliorer vos pratiques et à sécuriser vos projets en lien avec l'agriculture biologique, qu'ils soient déjà engagés ou encore en réflexion.

Les Ateliers Tech&bio sont organisés par les Chambres d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes, avec le soutien de ses partenaires. Cette journée vous est proposée en alternance avec le salon Tech&Bio qui a lieu tous les deux ans dans la Drôme.

## Cette journée est faite pour vous

Ces Ateliers Tech&Bio ont été conçus pour les producteurs de céréales en Auvergne-Rhône-Alpes, en bio, en cours de conversion, ou intéressés par les techniques biologiques.

D'autres publics sont aussi les bienvenus : voir bulletin d'inscription.

## La Ferme des Jardins d'Arche en bref

Créée en 2007 par Olivia Fournier et Martial Perraudin sur 30 ha dont 2 ha en maraîchage, l'exploitation s'est tournée dès le départ vers une complémentarité entre la vente de céréales en coopérative et la vente directe, avec la réalisation de paniers hebdomadaires. L'EARL cultive maintenant 50 ha, en bio depuis 2009, incluant 5 ha de légumes de plein champ (courges, pommes de terre, carottes), 3 ha de légumes secs (lentilles, pois chiches), 1 ha de noisetiers et le reste en production de semences de soja et maïs, autres céréales et luzernes. La commercialisation se fait via la coopérative Dauphinoise et via une organisation collective de producteurs principalement à destination des réseaux de magasins spécialisés bio.



**Adresse :**  
CUMA de la Plaine de  
Faverges (à proximité  
du restaurant Le Moulin  
d'Arche)  
Chemin d'Annolieu  
38510 Creys-Mépieu

**Coordonnées GPS :**  
45°46'33.3" N  
5°27'11.5" E



## BULLETIN DE PARTICIPATION

Nom & Prénom : ..... Structure : .....

Nombre de personnes ..... Adresse : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Téléphone : ..... Adresse mail : .....

- Agriculteur bio    Agriculteur en conversion    Agriculteur conventionnel    Projet d'installation  
 Transformateur, distributeur    Formateur    Agent de développement    Etudiant  
 Elu / collectivité territoriale    Autre : .....

### Je souhaite m'inscrire à :

- La journée Ateliers Tech&Bio grandes cultures et diversification  
 Le repas de midi (15 €/personne - chèque à l'ordre du Moulin d'Arche) - Nombre de repas : .....

**Bulletin et chèque à renvoyer  
avant le 13 juin**

#### Par courrier :

Chambre d'Agriculture de l'Ardèche  
Isabelle Houlé  
4, Avenue de l'Europe Unie - BP 114  
07001 PRIVAS Cedex

#### Par mail :

isabelle.houle@ardeche.chambagri.fr

**Contact :** Renaud Pradon, coordi-  
nateur bio régional des Chambres  
d'agriculture - 04 75 20 28 00  
renaud.pradon@ardeche.chambagri.fr

**Attention !** Les inscriptions pour la journée et le repas sont obligatoires.  
La participation est gratuite, mais le repas est facturé 15 euros/personne.  
La réservation pour le repas ne sera prise en compte qu'une fois les frais de  
participation réglés par chèque à l'ordre du Moulin d'Arche.

Avec le soutien financier de :



En partenariat avec :

