

Produire des olives et préserver sa terre

Les meilleures
techniques

Dans le cadre des actions conduites par le Parc Naturel Régional du Luberon, l'agence de l'eau accompagne l'évolution des pratiques agricoles pour préserver la qualité des eaux. Le groupement des oléiculteurs met en œuvre ce programme, avec 3 journées de formations présentées en 3 lieux différents sur le périmètre du Parc. Le programme se déroulera pour partie en salle puis sur le terrain.

Lundi 15 avril 2019 à LURS, Alpes Hte-Provence
Rendez-vous 9 h parking du village (face au cimetière).
Repas pique-nique tiré des sacs.

Jeudi 18 avril 2019 à GOULT, Vaucluse
Rendez-vous à 9 h à la cave vinicole de Lumières.
Repas pique-nique ou brasserie locale.

Jeudi 25 avril à CADENET, Vaucluse
Rendez-vous à 9 h au moulin Bastide du Laval
Repas pique-nique ou plat/dessert café 15€ (uniquement sur réservation avant le 19 avril)

Programme

de 9 h à 12 heures en salle

Matières organiques, enherbement et travail du sol

- Valoriser la matière organique naturelle et définir un plan d'amendement
- Définir une stratégie de gestion de l'herbe pour exploiter les intérêts agronomiques, sanitaires et pratiques de l'enherbement, sans en subir d'inconvénients
- Repas pique-nique ou brasserie locale -

Visite sur le terrain - 14h à 17h

- Visite d'une exploitation autour du thème "Cultiver des oliviers sans utiliser des intrants chimiques", et principe de gestion du risque de dégradation de récolte,
- Interprétation d'une analyse de terre (réalisée sur l'exploitation accueillante) et d'un profil de sol.

**Inscriptions / réservations : 04.90.78.21.61.
ou : oliviersenvaucluse@gmail.com**

*Intervenant : Alex SICILIANO—Consultant spécialisé en oléiculture.
Coût : pris en charge dans le cadre du programme de protection de la qualité de l'eau et financé par l'agence de l'eau.
Repas : à la charge de chacun
(dans un restaurant local ou pique-nique)*

