

# GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

## L'AMANDE BIO : TECHNIQUES DE PRODUCTION ET VALORISATION/MISE EN MARCHÉ EN PACA



**Mardi 12 décembre 2017**  
**de 9h30 à 12h00**

**à Mouriès les Alpilles (13 890)**  
**Ferme de Bénédicte Crouau**  
**(plan au dos)**

### PROGRAMME

Présentation de la ferme accueillante, mode de conduite de l'amandier en bio ; commercialisation. Présentation des actions du GIEE Amande : Bénédicte Crouau – agricultrice et Présidente du GIEE Amande.

- Résultats d'essais de produits naturels contre la guêpe *Eurytoma amygdali*, et perspectives de lutte en bio : François Warlop – Ingénieur expérimentation au GRAB, et Gilles Libourel, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA.
- Les débouchés pour l'amande bio : Claire Rubat du Mérac – Chargée de commercialisation à Bio de PACA.
- Le plan de relance de la filière amande en PACA : Matthieu Bameule - Communauté de Communes Vallée des Baux Alpilles.
- Discussions/échanges/questions entre les participants et les intervenants sur des points techniques et économiques divers
- Les discussions se poursuivront au restaurant (Bar Soler à Aureille) pour ceux qui le souhaitent (voir réservation au dos)

RéfBio PACA  
Arboriculture

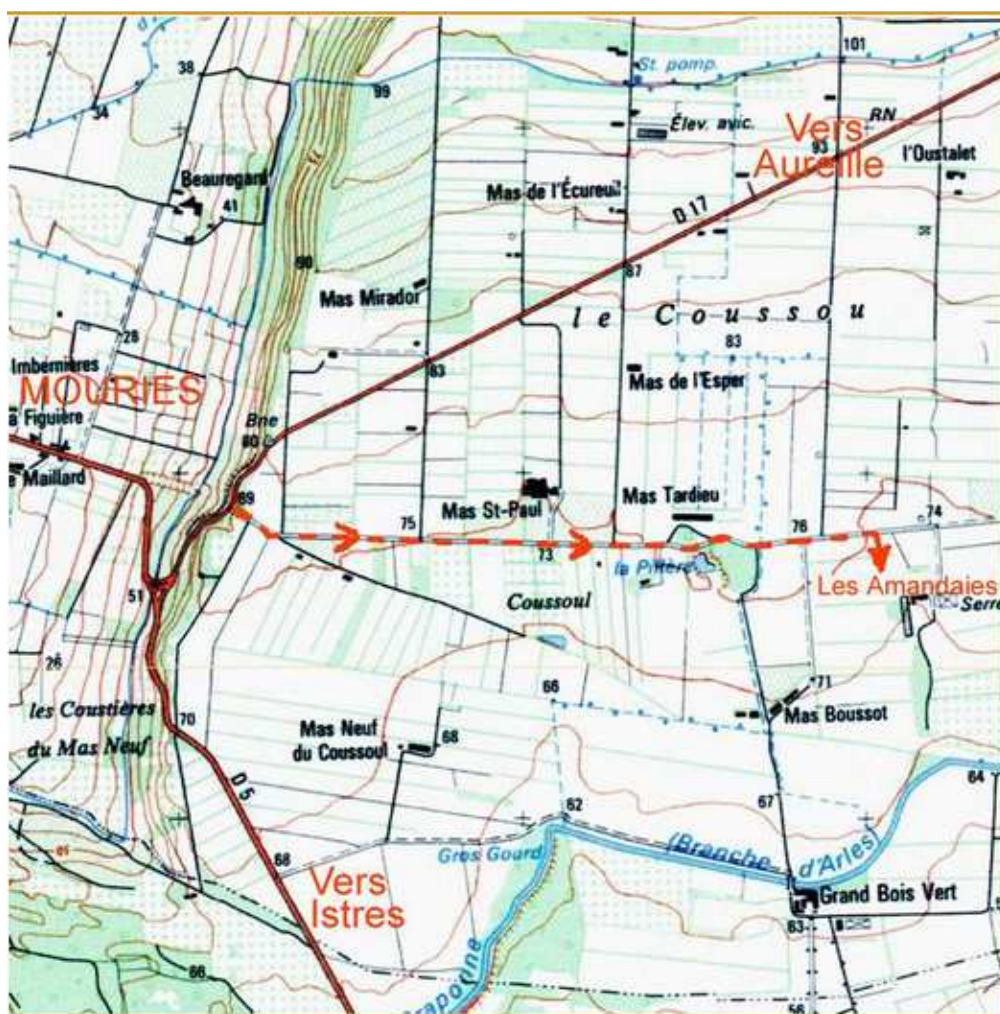


# PLAN D'ACCES

La ferme de Bénédicte Crouau se situe au même endroit que le Camping « les Amandaies »

Coordonnées GPS : latitude : 43°40'55,46 - longitude : 4°55'03,08

⇒ Sur la route de Mouriès à Aureille, au milieu de l'épingle à cheveux prendre de suite à droite, direction le Camping les Amandaies.



*Ce groupe d'échanges est ouvert à tous les professionnels (arboriculteurs, conseillers, techniciens...) ou porteurs de projets en arboriculture, bio ou conventionnel.*

*Il est organisé par le réseau Bio de PACA, en partenariat avec le GRAB et la Communauté de Communes Vallée des Baux Alpilles.*

Inscription gratuite et non obligatoire, mais souhaitable pour des raisons logistiques.

Pour ceux qui souhaitent déjeuner avec le groupe au restaurant « le Bar Soler » à Aureille, réservation SVP auprès de :

Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) / Tel : 06 01 74 63 30

L'après-midi, pour ceux qui le souhaitent, poursuite du Groupe d'Echanges Techniques en arboriculture biologique sur fruits à pépins et abricots à Cavailon (Domaine St Félix) – Demander le programme spécifique à Anne-Laure Dossin.

# GROUPE D'ÉCHANGES TECHNICO-ECONOMIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

## PRODUCTION BIOLOGIQUE DE FRUITS A PEPINS ET A NOYAUX



**Mardi 12 décembre 2017**  
**de 14h30 à 16h30**

**à Cavaillon**  
**SARL Saint Félix**  
**(plan au dos)**

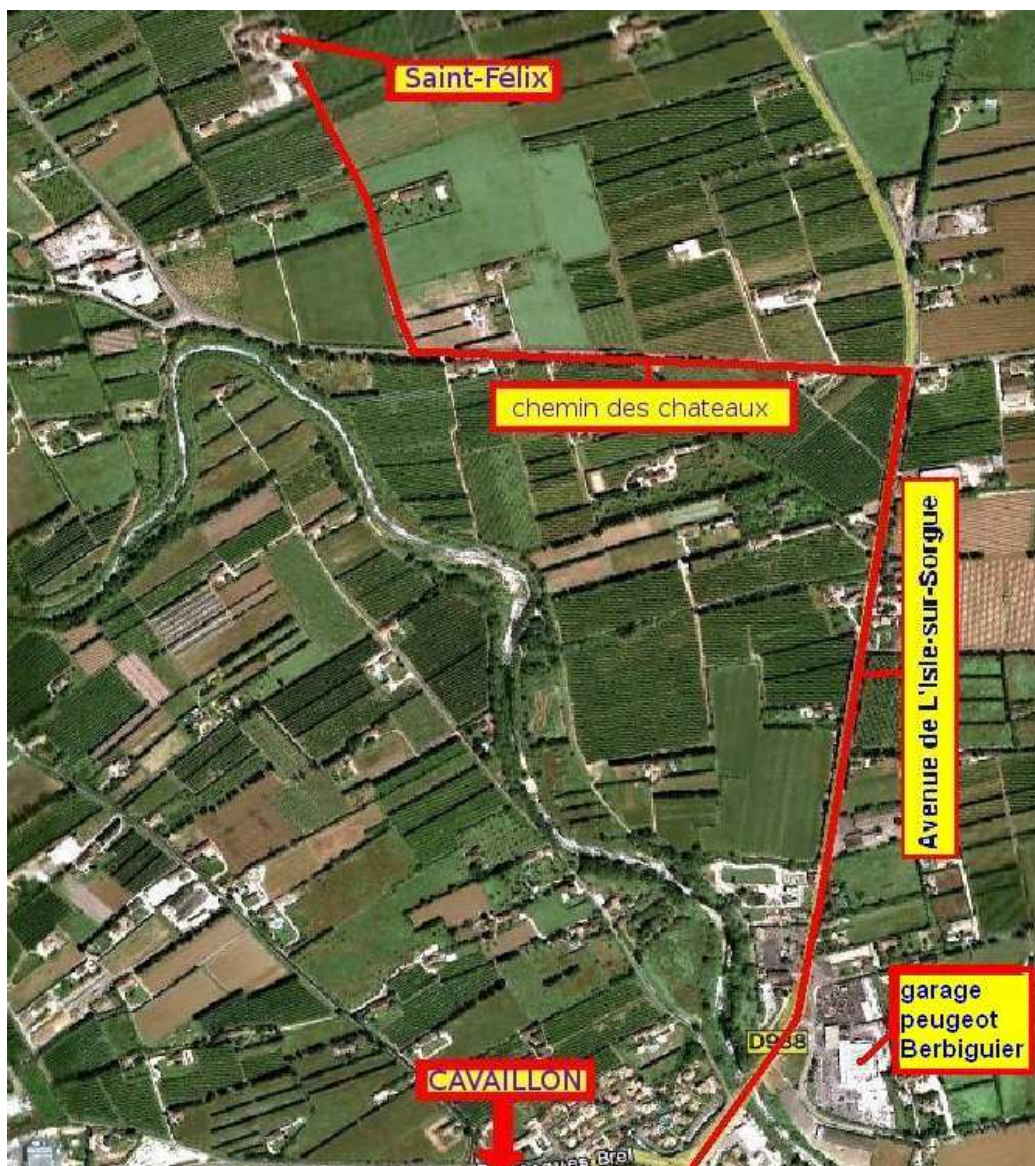
## PROGRAMME

- Présentation de l'exploitation de 50 ha de vergers, convertis progressivement à la bio depuis 2001 : pommes, abricots, cerises et prunes : *Michel ANDRE, gérant de la SARL Saint Félix.*
- Nouvelle stratégie de lutte avec le virus de la granulose : *Gilles LIBOUREL, Référent technique régional en arboriculture biologique PACA et Ingénieur au GRAB.*
- Nouveaux tableaux pour l'aide au choix variétal en pommes et poires bio : *Gilles LIBOUREL*
- Echanges/discussions sur les problèmes techniques rencontrés par les arboriculteurs sur fruits à pépins et fruits à noyaux.
- Résultats de l'enquête d'estimation de la récolte 2017 en pommes et poires bio sur PACA. Présentation des chiffres sur l'évolution des surfaces de fruits à pépins bio sur PACA et au niveau national. Présentation du calendrier FNAB de mise en marché des fruits à pépins : *Anne-Laure DOSSIN, Chargée de filière arboriculture à Bio de PACA.*
- Echanges/discussions sur les aspects commerciaux.



# PLAN D'ACCES

SARL St Félix, Monsieur et Madame ANDRE, 4420 chemin des Châteaux, 84 300 Cavailon  
Rendez-vous devant le hangar



*Ce groupe d'échanges est ouvert à tous les professionnels (arboriculteurs, conseillers, techniciens...) ou porteurs de projets en arboriculture, bio ou conventionnel.  
Il est organisé par le réseau Bio de PACA, en partenariat avec le GRAB.*

Inscription gratuite et non obligatoire, mais souhaitable pour des raisons logistiques SVP auprès de :  
Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) / Tel : 06 01 74 63 30

Cette après-midi dédiée aux fruits à pépins et à noyaux est précédée d'un premier groupe d'échanges sur l'amande bio à Mouriès les Alpilles (demander le programme spécifique) auquel vous êtes également invités à participer si l'amande vous intéresse.

Pour ceux qui participent à l'ensemble de la journée, possibilité de déjeuner ensemble (à vos frais) au restaurant « le Bar Soler » à Aureille, réservation auprès de :  
Anne-Laure DOSSIN – Bio de PACA - Mail : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org) / Tel : 06 01 74 63 30