

Fusariose, résidus de pesticides... : quelles salades demain dans le Roussillon ?

Vendredi 13 janvier 2023

13H-17H30

INRAE UE Maraîchage – Mas blanc, Route
de Théza
66200 ALENYA

Inscription :



Dans le cadre du projet Interlude :



Programme :

12H45 : Accueil

**13h00 – 15H15 : Produire et commercialiser
une salade sans résidu de pesticides**

- Produire et commercialiser avec un cahier des charges Zéro Résidu de Pesticides (*J. Sabourin, Collectif Nouveaux Champs*)
- Essais solutions alternatives pour réduire les risques résidus en salade (*A. Lusetti, SICA Centrex*)
- Atelier d'échanges : comment produire et mettre sur le marché une salade avec peu ou pas de résidu de pesticides dans le Roussillon?

15h15 -15h30 : Pause

**15H30-17H20 : Gestion de la fusariose en
production de salade**

- Gestion des pathogènes par la sélection variétale (*T. Soussin, Vilmorin*)
- Fusariose : état des lieux et leviers de gestion (*C. Halgand, CTIFL*)
- Atelier d'échanges : comment gérer la problématique fusariose à court et moyen terme dans le Roussillon ?

17h20-17h30 : Synthèse et conclusion

Pour plus d'information, veuillez contacter le mail
suivant : sophie.darets@inrae.fr