



GREEN SMILE

FORMATION PROFESSIONNELLE CERTIFIANTE

BLUEBERRY

COURSE 2023

3ème Édition

TECHNIQUES DE PRODUCTION DE LA MYRTILLE
POUR OBTENIR DES FRUITS DE BONNE QUALITÉ

10 & 11 NOVEMBRE 2023 | AGADIR

contact@greensmile.ma | 06 66 66 86 05

TECHNIQUES DE PRODUCTION DE LA MYRTILLE POUR OBTENIR DES FRUITS DE BONNE QUALITÉ

La culture de la myrtille est d'apparition récente en 2004 au Loukkos et seulement vers 2014 dans le Souss. C'est un produit de diversification qui rencontre un succès certain et dont l'extension est particulièrement rapide.

Même si les conditions actuelles du marché sont très favorables aux producteurs myrtillers marocains. L'engouement actuel pour cette culture se traduira a moyen terme par une baisse tendancielle des profits.

PERFORMANCE TECHNIQUE : UN ATOUT INCONTOURNABLE

S'agissant d'une culture très sensible aux conditions du sol et de l'eau d'irrigation et particulièrement dans le Souss ou le hors sol s'impose et au vu des investissements substantiels requis au départ de la culture, seule la maîtrise technique à tous les niveaux s'impose si l'on veut s'assurer des marges pérennes dans le moyen terme.

UNE FORMATION DE HAUT NIVEAU

Le cabinet GREEN SMILE propose l'expert Sebastian Ochoa qui est l'une des personnes les plus compétentes et les plus respectées de l'industrie de la myrtille dans le monde.

Cette troisième édition de la formation organisée par Green Smile a été conçue pour les producteurs de Myrtille ainsi que ceux qui cherchent à se diversifier dans cette culture prometteuse tout en s'assurant d'une bonne maîtrise dès le départ.

BLUEBERRY
COURSE 2023

FICHE TECHNIQUE



BLUEBERRY
COURSE 2023

- **Date** : 10 & 11 NOVEMBRE 2023
- **Cible**: Producteurs de Myrtilles, Producteurs comptant se convertir à la culture de Myrtilles, Encadrants techniques, Directeurs de production, Responsables techniques d'exploitations, Technico-commerciaux.
- **Accréditation** : Un certificat sera délivré à l'issue de la formation
- **Objectif de la formation** : Atteindre un niveau de performance dans la culture de la Myrtille en sol et en hors –sol
- **Thèmes de la formation** : Physiologie, Phénologie, Nutrition, systèmes de production, stratégies d'irrigation en hors sol, post récolte, principaux ravageurs, production biologique, Principales maladies ...
- **Durée** : 2 jours en salle
- **Lieu** : Hyatt Regency Taghazout Bay - Agadir

Prix par participant : 6750 Dhs HT / 8100 Dhs TTC

Langue : La formation sera transmise en langue espagnole.
La traduction simultanée sera fournie avec des Interprètes de conférence professionnel (CATEGORIE A) agréé par l'AIIIC (Association Internationale des Interprètes de Conférence) et qui ont participé aux 3 éditions du Morocco Berry Conference.

PROGRAMME



BLUEBERRY
COURSE 2023

- 1** - Physiologie de la myrtille, phénologie et caractéristiques de l'espèce :
 - Physiologie de la myrtille, description de sa morphologie et des caractéristiques de cet arbre fruitier qui influencent sa gestion en termes de sol/substrat, irrigation, nutrition.

- 2** - Les variétés de myrtilles. Caractéristiques et exigences édaphoclimatiques.
 - Description des groupes de variétés cultivées dans le monde et des variétés d'importance commerciale actuelle.
 - Manipulation particulière des différentes variétés en fonction du sol/substrat et du climat où elles seront implantées.
 - Aspects climatiques et pédologiques importants à considérer dans la culture et la gestion du myrtillier.

- 3** - Implantation de la culture et premiers soins. Techniques de changement de variété (greffage).
 - Recommandations de gestion lors de l'établissement de la culture.
 - Indications et soins dans la plantation ainsi que sa première manipulation dans le but d'obtenir un verger homogène.
 - Gestion pour changer la variété à travers les techniques de greffage.

- 4** - Taille, nutrition et irrigation. Utilisation de biostimulants.
 - Taille en fonction des groupes de variétés et des zones édaphoclimatiques où elles sont cultivées.
 - Nutrition pour obtenir des fruits de haute qualité, ainsi que des considérations importantes en relation avec la culture de la myrtille.
 - Les besoins en eau du myrtillier, la qualité de l'eau d'irrigation et les systèmes d'irrigation optimaux pour la culture. Gestion de l'irrigation dans la culture de la myrtille en sol et en pots.
 - Le stress oxydatif chez le myrtillier et sa gestion en relation avec l'utilisation de biostimulants. Recommandations pour l'utilisation de biostimulants afin d'obtenir des fruits de haute qualité.

PROGRAMME



BLUEBERRY
COURSE 2023

- 5** - Principaux ravageurs et maladies de la myrtille.
 - Principaux ravageurs et maladies qui affectent les myrtilles au Maroc et dans le monde.
- 6** - Production de myrtilles biologiques. Culture en substrat et utilisation de l'agriculture protégée.
 - Exigences de la production biologique en termes de réglementation.
 - Gestion de la nutrition, lutte contre les ravageurs et les maladies en agriculture biologique.
 - Bases de la culture en substrat et sa gestion en relation avec la qualité du substrat/récipient. Considérations pour le choix d'un substrat adapté et son entretien.

 - Utilisation de l'agriculture protégée en myrtille :
 - › Gestion des filets et de la luminosité.
 - › Manipulation du plastique.
- 7** - Récolte et manipulation post-récolte dans les myrtilles.
 - La récolte et la manipulation post-récolte ainsi que les considérations à avoir pour obtenir un meilleur shelf life
- 8** - Situation de la myrtille dans le monde. Tendances en matière de plantation et de production.



SEBASTIAN OCHOA **CONSULTANT INTERNATIONAL** **CONSULTORA SANTA MARIA - CHILI**

Ingénieur agronome, MBA, M.Tech. Conseiller et consultant auprès de producteurs et d'exportateurs de myrtilles au Chili, au Pérou, en Colombie, en Equateur, au Mexique, aux Etats-Unis, en Zambie, en Afrique du Sud, en Chine et en Nouvelle-Zélande. Production conventionnelle, biologique et biodynamique, en sol et en hors-sol (plus de 12 000 hectares). Participation de l'entreprise à des projets de production de myrtilles en hors-sol intensif sous serres. Conseiller mondial des projets productifs d'entreprises et producteurs tiers du programme génétique australien Early Blue (Oz Blu/United Exports) en Australie, Zambie, Afrique du Sud, Maroc, USA, Mexique, Pérou et Chili.

"Sebastian est l'une des personnes les plus compétentes et les plus respectées de l'industrie de la myrtille dans le monde." Roger Horak, Fondateur et PDG de United Exports & Co- fondateur de OZblu



GREEN SMILE

BULLETIN D'INSCRIPTION

A remplir, scanner et envoyer contact@greensmile.ma

Date :

Société :

Responsable :

Tél / E-mail:

Signature & cachet :

PARTICIPANTS

Nom & prénom :

Fonction :

Tél :

E-mail :

Nom & prénom :

Fonction :

Tél :

E-mail :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE PARTICIPATION

Inscription: Pour être valide, le bulletin d'inscription doit être complet, signé & cacheté et accompagné du règlement intégral.

Règlement: Le règlement est à effectuer par virement sur le compte bancaire de **GREEN SMILE**. Une fois le règlement reçu, le bulletin d'inscription est validé.

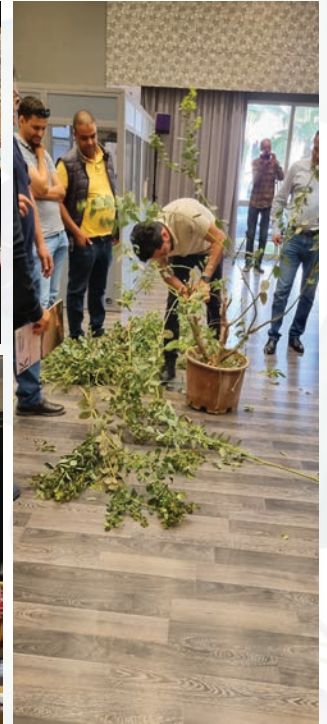
N.B: Merci de noter que le montant du règlement doit comprendre la TVA (20%) pour cette formation le montant global de la formation par participant est de **8.100 Dhs TTC** .

Le présent bulletin fait foi de convention.

PHOTOS EDITION PRÉSIDENTE



BLUEBERRY
COURSE 2023





GREEN SMILE

ORGANISATEURS

Green Smile est une société de conseil créée en mars 2009. Nous proposons aux producteurs agricoles des formations et des événements innovants pour les aider dans leur mode de culture. Les activités et événements de l'organisation Green Smile visent à discuter de sujets pratiques liés aux techniques de production, à la logistique, aux marchés, au marketing et aux stratégies commerciales.

Nous mettons les producteurs en contact avec les experts du monde entier pour les guider et les encadrer dans leur parcours technique.

Nous sommes les organisateurs des conférences Tomate du Maroc, Pomme de terre du Maroc et Morocco Berry conference, qui ont réuni plus de 500 participants et les principaux acteurs de l'industrie de la tomate, de la pomme de terre et des berries.

Pour le bon déroulement de la formation les places sont limitées !!

Alors inscrivez vous vite en nous contactant :
contact@greensmile.ma | 06 66 66 86 05