

AGROFORESTERIE

Echanges et partage d'expériences

**Vendredi 11 janvier 2019 9h - 17h,
Lycée Agricole et Forestier « Terres de Gascogne »
- BAZAS -**

*Co-organisé par le Lycée Agricole et forestier de Bazas,
l'Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques
Bordeaux Sciences Agro,
et l'Association Française d'Agroforesterie*



Informations et Inscription à la journée : 05 56 25 00 59 ou @ : legta.bazas@educagri.fr

Lycée Agricole et Forestier "Terres de Gascogne", 2 Avenue de la République 33430 BAZAS



AGROFORESTERIE

Echanges et partage d'expériences

Vendredi 11 janvier 2019 9h - 17h

PROGRAMME DE LA JOURNEE

-  8h30 Café d'accueil des participants
-  9h -11h Conférence plénière - Fabien Balaguer, Directeur Association Française d'Agroforesterie
 - Historique et enjeux de l'agroforesterie
 - Les pratiques agroforestières, en France et dans le monde
 - Références techniques et économiques en Agroforesterie
 - Les métiers de l'Agroforesterie
-  11h-11h15 Pause
-  11h15-12h15 Table ronde: « L'agroforesterie, une pratique rationnelle ou idéologique? »,
Témoignages agriculteurs
-  12h30-14h Déjeuner (possible sur place sur réservation)
-  14h- 15h30 Ateliers thématiques au choix animés par les étudiants ingénieurs de Bordeaux Sciences Agro
 - Atelier 1 "Voies de développement de l'Agroforesterie sur l'exploitation Agricole du lycée pour une filière viande encore plus durable"
 - Atelier 2 "Montage de projets agroforestiers : approches scientifiques, techniques, financières"
 - Atelier 3 "100% de surface en Agroforesterie dans le bazadais : conséquences environnementales, économiques et sociales"
 - Atelier 4 "L'agroforesterie peut-elle se développer sans forestiers ? "
 - Atelier 5 "Création d'un jeu de plateau autour de l'Agroforesterie"
-  15h45-16h45 Mise en commun des réflexions des ateliers
-  17h00 Clôture de la journée

Inscription à la journée obligatoire: 05 56 25 00 59 ou @ : legta.bazas@educagri.fr

*Lors de votre inscription, vous devrez préciser si vous souhaitez déjeuner sur place (tarif du repas 8€24)
et le numéro de l'atelier thématique choisi*