

**L'EXPERIMENTATION
SUR LEGUMES DE PLEIN CHAMP VOUS INTERESSE ?**

L'UNILET (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés) peut vous accueillir en 2011 dans l'une de ses stations régionales de Picardie, de Bretagne ou du Sud-Ouest.

Pendant une période de 2 mois minimum, entre avril et octobre, placé(e) sous la responsabilité d'un ingénieur, vous participerez aux expérimentations menées en plein champ sur haricot, pois, épinard, carotte, brocoli, céleri-branche, scorsonère ou (agronomie, protection des plantes ou génétique).

Quelques thèmes de stage sont d'ores et déjà arrêtés pour 2011 (liste non exhaustive) :

- 1) *Mise au point de méthodes alternatives de protection des cultures (Picardie, Bretagne, Sud Ouest)*
- 2) *Nécroses racinaires du haricot et du pois (Picardie, Bretagne).*
- 3) *Désherbage du haricot, de la carotte et de l'épinard (Picardie, Bretagne, Sud-Ouest).*
- 4) *Lutte fongicide contre les maladies foliaires sur pois, haricots, épinard (Picardie, Bretagne, Sud-Ouest).*
- 5) *Lutte insecticide contre la Mouche de la carotte (Bretagne), Mouche du chou (Bretagne, Picardie), les pucerons des pois et des haricots (Picardie, Sud Ouest).*
- 6) *Intérêt d'un champignon antagoniste dans la lutte contre le Sclérotinia (Bretagne).*
- 7) *Piégeage des ravageurs sur Mouche de la carotte, Tordeuse du pois, Mouche du chou (Bretagne), Noctuelles défoliatrices (Bretagne, Sud-Ouest).*

D'autres sujets pourront vous être proposés. Par ailleurs, nous pouvons accueillir des étudiants pour un stage ouvrier d'un mois.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter aux adresses suivantes :

Stations	Adresses UNILET	Personnes à contacter	E.mail	Principale période d'activité
Picardie	45, Av. Paul Claudel 80480 Dury Tél : 03.22.45.41.09	Laurent NIVET	Laurent.nivet@unilet.fr	Mai à septembre
Bretagne	6, Rue Jean Marie LE GALL BP 35 - Petit Kervail 29393 QUIMPERLE CEDEX Tél : 02.98.39.33.24	Pierre LE FLOCH	pierre.lefloch@unilet.fr	Mai à septembre
Sud-Ouest	Artiguères 40280 BENQUET Tél : 05.58.71.15.19	Anne Sophie KOUASSI	anne.sophie.kouassi@unilet.fr	Juillet à septembre

Les conditions de stages : Indemnités de stage, logement non fourni.

Si vous souhaitez faire acte de candidature : envoyez nous une lettre motivée avec le type de stage souhaité, vos dates de disponibilité et un curriculum vitae en précisant vos compétences et les stages déjà entrepris.

La filière légumes d'industrie c'est :

- Plus de 35% de la production des légumes en France (Frais+Industrie) soit environ 80 000 ha
- 32 usines de transformation et 21 organisations de producteurs (plus de 6 000 agriculteurs) dans les principaux bassins de production : Bretagne, Centre-Est, Nord-Picardie, Sud-Ouest
- Un secteur d'activité qui compte en Europe. La France est le 1^{er} pays européen de légumes en conserve et le 4^{ème} en surgelé

L'UNILET, c'est :

↪ L'Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés (Conserve et Surgelé)

↪ 24 personnes au service de la filière basées dans 3 stations régionales (Artiguères dans les Landes, Dury les Amiens dans la Somme, Quimperlé dans le Finistère) et un siège social à Paris

↪ Des missions diversifiées :

- La recherche technique : programmes d'études et d'expérimentation concernant l'amélioration des techniques de production et de la protection des cultures dans le souci de la qualité des légumes et du respect de l'environnement
- L'information technique : rendre accessible à tous les membres de la filière les acquis de la recherche
- L'information économique : collecter, analyser et diffuser toutes les informations relatives à la filière
- La communication : développer des campagnes de publicité collective et des actions de relations publiques

↪ Les essais réalisés par la recherche technique, c'est :

- ♦ Plus de 7000 micro parcelles pour 250 essais/an
- ♦ 14 légumes étudiés : pois, haricot, flageolet, épinard, carottes, brocoli, chou-fleur, scorsonère, céleri-rave, céleri-branché, betterave potagère, navet, oignon, courgette
- ♦ Des essais reconnus par le ministère de l'agriculture grâce à l'agrément B.P.E. : Bonnes Pratiques d'Expérimentation

