



Identifier les causes de baisse de rendement de la vigne

Dépérissement 161-49C, carences en éléments minéraux, viroses : court noué, enrroulement..., ceps stériles suite aux mutations



Informations pratiques

Durée 1 jour

Dates et lieux des prochaines sessions

Date ou période	Lieu	Horaires
Mardi 26 septembre 2017	Maison de la viticulture - 132, Route de Dijon - Beaune	9h-17h30

Intervenants

Pierre PETITOT – Conseiller viticole – Chambre d'agriculture de Côte d'Or
Laurent ANGINOT - Conseiller viticole – Chambre d'agriculture de Côte d'Or

Tarif de la formation (net de TVA)

Ayant droit VIVEA* :	50	€
Autre public** :	210	€

* voir dernier appel à cotisations MSA / attestation de démarche installation

** consulter votre fonds d'assurance formation

Public concerné / Prérequis

Viticulteurs et salariés viticoles de Bourgogne

Faites-vous remplacer à tarif préférentiel

Les adhérents au Service de remplacement peuvent bénéficier de tarifs préférentiels pour des motifs de formation

Bénéficiez d'un crédit d'impôt

67 €/jour de formation dans la limite de 40 heures par an

OBJECTIF GENERAL

- Comprendre les causes de dépérissement de la vigne
- Apprendre à reconnaître les symptômes associés dans les vignes
- Découvrir des solutions pour assurer la pérennité du vignoble

CONTENU

Matin : Dépérissements liés au **porte greffe 161-49C** et aux **carences en éléments minéraux subies par la vigne**

- Présentation en salle puis zoom sur la situation en Bourgogne
- Explication des symptômes :
 - Ce qu'il se passe dans la plante physiologiquement
 - Ce que l'on observe au vignoble concrètement (Feuilles/Rameaux/Bois/Cep/Raisins)
- Comprendre les facteurs et les effets sur lesquels on peut agir aujourd'hui
- Moyens de prévention/correction des carences

Après-midi : Facteurs virologiques et génétiques de dépérissement de la vigne

- Présentation en salle des principales viroses de la vigne rencontrées en Bourgogne + les mutations : origine, état des lieux
- Explication des symptômes :
 - Ce qu'il se passe dans la plante physiologiquement
 - Ce que l'on observe au vignoble concrètement (Feuilles/Rameaux/Bois/Cep/Raisins)
- Comprendre les facteurs et les effets sur lesquels on peut agir aujourd'hui
- Moyens de prévention/correction des mutations observées

METHODES ET MOYENS

Apports théoriques illustrés en salle
Quiz avec des photos
Observation des symptômes dans des parcelles de vigne : Recherche des expressions/manifestations de dépérissement

A L'ISSUE DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation sera remise en dernière journée

Renseignements / inscriptions

Contact pour l'inscription

Anne-Claire REYNAUD
03.80.68.66.66

anne-claire.reynaud@cote-dor.chambagri.fr

Responsable de stage

Anne-Claire REYNAUD
03.80.68.66.66

anne-claire.reynaud@cote-dor.chambagri.fr

