



CHAMBRE D'AGRICULTURE CHARENTE-MARITIME



DÉTAIL DE LA FORMATION CHOISIE

FLAVESCENCE DOREE DE LA VIGNE : LA RECONNAITRE POUR LIMITER SON ESSOR

Nouveau

Vigne, Charente-Maritime, Deux-Sèvres

Maîtriser les contraintes techniques et réglementaires de la flavescence dorée pour éviter son explosion dans le vignoble.

Durée : 1 JOUR

Objectif :

- Maîtriser les contraintes techniques et réglementaires de la Flavescence Dorée pour éviter son explosion dans le vignoble.

Programme :

- La biologie de la Flavescence Dorée et ses conséquences sur le vignoble : cycle, agent de contamination, moyens de lutte.
- La réglementation de la Flavescence Dorée et ses applications sur le territoire infecté (encadrement réglementaire, arrêtés et dispositions à prendre par les producteurs).
- L'identification et le prélèvement des symptômes de la Flavescence Dorée (symptômes, spécialisation des foyers dans les parcelles, protocole de prélèvement et d'acheminement des échantillons, géolocalisation des foyers).

Méthodes pédagogiques:

- En salle : diaporamas et animations techniques
- Dans les vignes : animations techniques sur les lieux de flavescence.

Intervenants:**Tarifs**

50 € par chèque d'engagement pour les agriculteurs à jour de la cotisation VIVEA - 161 € pour les salariés agricoles relevant du FAFSEA - 210 € pour les ressortissants d'autres OPCA ou non à jour VIVEA

INSCRIVEZ-VOUS**DUREE**

1 JOUR

SESSIONS

**CA 17 - Mercredi 5 septembre à
Saintes**