



## FORMATION EN PEPINIERE VITICOLE

### « PREVENTION DU DEPERISSEMENT »

#### OBJECTIFS :

#### - Se former à la détection et à la gestion des dépérissements -

- Adopter de bonnes pratiques de lutte contre les dépérissements.
- Identifier les principaux symptômes de façon autonome et efficace.
- savoir alerter pour pouvoir intervenir de façon préventive et/ou curative.

#### CONTENU

- Les enjeux de la lutte contre les dépérissements.
- Les connaissances fondamentales : notions de biologie et physiologie de la vigne. Les principaux porte-greffes et principales caractéristiques des cépages.
- Viroses (court-noué et enroulement) maladies du bois (ESCA, BDA, pourridiés), jaunisses (flavescence dorée, bois noir) symptômes et confusions possibles.
- Les techniques de conduite et d'entretien pour prévenir et limiter les dépérissements. Mesures prophylactiques
- Choix et mise en œuvre de techniques pour isoler les pieds touchés.
- Ateliers pratiques. Etudes sur le terrain.

#### DUREE

- 3 journées soit 21 h de formation
- Dates à définir par groupe (nous contacter)

#### METHODE

Nous nous rendons en entreprise pour proposer un apprentissage privilégiant le geste et la démonstration. La prise en compte du contexte de l'entreprise, des besoins des salariés sur leur situation de travail nous permet de proposer un contenu de formation adapté aux spécificités des entreprises directement transférable sur le poste de travail. Une attention particulière est apportée aux stagiaires maîtrisant partiellement la langue française (supports visuels, traductions...)

**Renseignements, inscriptions (15 jours avant le début du stage) Olande VALENTINI 06.45.30.68.13**

*Le FAFSEA assure la prise en charge des coûts de formation dans le cadre du Plan inter-entreprises ou de l'effort de formation.  
(pour les entreprises de moins de 11 salariés : le FAFSEA rembourse la rémunération maintenue par l'employeur pendant la durée de la formation sur la base de 100 % du SMIC non chargé)*

