



# Régénérer ma vigne par le curetage

Viticulture-Œnologie

N

1 jour

## Objectifs et compétences

- Connaître les principes du curetage.
- Pratiquer le curetage en toute sécurité.

## Au programme

- Principe et mécanisme du développement de l'amadou.
- Repérer les flux de sèves, les différents types de bois.
- Démonstration de la technique du curetage:
  - ✓ Présentation de l'outil, de son fonctionnement et de ses caractéristiques.
  - ✓ Repérer les différents types de bois sur une souche et choisir son angle d'attaque.
  - ✓ Les différents types de coupe avec la tronçonneuse.
  - ✓ Gratter l'amadou.
  - ✓ Créer une rigole pour l'évacuation de l'eau.

## Méthodes et moyens

- Alternance d'exposés et d'exercices pratiques sur le terrain.

## Public et pré-requis

Viticulteurs(-trices) de l'Yonne et des départements limitrophes.

Le curetage pour freiner l'esca et le BDA.



### Interventions

Thomas CHASSAING, conseiller viticole, Chambre d'agriculture du pays de Loire – ATV 49



### Informations pratiques

Dates : 7 novembre 2019

Lieu : BIVB à Chablis

Horaires : 9h – 17h30



### Resp.de stage/animation

Claire GROSJEAN, chargée de mission vigne – maladies du bois, Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté  
Tél : 03 86 94 26 37 - [claire.grosjean@bfc.chambagri.fr](mailto:claire.grosjean@bfc.chambagri.fr)



### Modalités d'inscription

Nous retourner le bulletin d'inscription ci-joint **avant le 10 octobre 2019**

#### Participation financière :

- ✓ Repas à la charge du participant
- ✓ Contributeur VIVEA : 70 € (sous réserve de financement VIVEA)
- ✓ Non contributeur VIVEA : 300 €

*En tant que chef d'exploitation, vous pouvez, en l'état actuel des textes, bénéficier du crédit d'impôt formation : possibilité de prise en charge jusqu'à 70 euros par jour de formation avec plafond annuel de 40 heures de formation par entreprise.*

**Une attestation de fin de formation vous sera remise à l'issue de la formation.**