

# Les préparations naturelles en viticulture biologique : soigner la vigne par les plantes

## Objectifs de la formation

Permettre aux participants de s'approprier la législation, de maîtriser la diversité des préparations et de réaliser et utiliser des préparations naturelles sur leur exploitation

## Déroulé

1) Maîtriser la réglementation sur les préparations naturelles en agriculture, connaître les règles de fabrication et les usages des produits de phytothérapie.

Le formateur présentera :

- la législation en vigueur (réglementation sur les préparations naturelles peu préoccupantes, normes des engrais foliaires, législation sur les préparations naturelles réalisées à la ferme).
- les recettes de fabrication (décoction, fermentation, tisanes),
- les utilisations et les modalités d'application (dilution, emploi en foliaire ou au sol, points de vigilance).

2) Connaître la flore et le matériel utilisables pour réaliser des préparations naturelles de plantes et mettre en pratique ses connaissances par la réalisation d'un purin :

- La flore utilisée dans les préparations : mise en culture (consoude, oignon, plantes aromatiques et médicinales...), cueillette sauvage de la flore spontanée (ortie, prêle, fougère...)
- Le matériel de fabrication (cuve, tamis, filtre) et d'application des préparations naturelles (pulvérisation/poudrage),
- Préparation d'un purin de consoude comme exercice de mise en application des informations acquises.

## Public cible

Viticulteurs bio de l'Hérault

## Dates, lieux et intervenants

**08 avr 2014**

09:00 - 17:30 (7hrs)

Chez Florence Guy Château Coujan  
34490 MURVIEL LES BEZIERS

Gérard AUGE (Soins des plantes)

## Financier(s)



## Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Commune \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 04/04/2014

## Tarifs

Adhérent 0€

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

## Plus de renseignements

Loïc Papin

contact@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

Fax. 04 67 06 55 75

N° d'organisme de formation :

91340782734

Repas tiré du sac