

Gérer les maladies dans un verger en AB

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques pour identifier, prévenir et lutter contre les maladies d'un verger AB

Pré-requis

Aucun pré-requis

Contenu

- Présentation des différentes maladies et leurs symptômes (ex : tavelure, carpocapse, oïdium, cloque, monilioses, etc.)
- Présentation des organismes (micro-organismes, parasites) responsables, et avoir des notions sur leur biologie et leur cycle de développement
- Apprentissage de méthodes prophylactiques, culturales et interventions permettant de gérer ces maladies et parasites et appréhender l'état sanitaire de son verger (théorie et pratique)
- Discussion autour des notions de tolérance et de résistance des espèces et variétés

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

28 sept 2021 (7hrs) Le Terral
12450 Flavin

Thierry Ramat, arboriculteur en AB depuis 30 ans.
Formateur en arboriculture AB en CFPPA et responsable d'un verger conservatoire

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

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 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

Plus de renseignements

Elisa Michel
elisa-michel@addear12.com
ADDEAR Aveyron
La Maison des Paysans (La Mouline)
7 Côte d'Olemps - 12510 Olemps
Tél. : 05-65-67-44-98
Portable : 07-82-75-81-26

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité de prendre en compte les éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Un chèque de caution de 150€ non encaissé vous sera demandé afin de confirmer votre inscription et ainsi réserver votre place sur cette formation. Il vous sera rendu au 1er jour de la formation.

Taux de satisfaction : %

Repas partagé - Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.



Modalités d'accès :