

Maîtriser les bactéries et les champignons dans son verger

Objectifs

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques pour identifier, prévenir et lutter contre les maladies dues à des bactéries et des champignons dans son verger

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Notions sur les maladies cryptogamiques et les maladies bactériennes
Présentation de la tavelure, de l'oidium, des chancres et de la cloque du pêcher
Présentation de la brûlure bactérienne, la galle du collet
Pratique au verger, conseils de prévention et de lutte

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 10/04/2022

Tarifs

Adhérent 168€

Non adhérent 168€

Non agricole 168€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

Plus de renseignements

Elisa MICHEL

addear12@orange.fr

ADDEAR de l'Aveyron

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510

Olemps

Tel. 05-65-67-44-98

N° d'organisme de formation :

73120041012

Taux de satisfaction : %

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par tél. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite. Le repas est partagé

Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

Dates, lieux et intervenants

09 juin 2022

09:30 - 17:30 (7hrs)

L'Herm

12240 Castanet

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

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

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