

Gestion durable des sols viticoles

Objectifs

- Acquérir ou consolider les connaissances théoriques permettant de mieux comprendre le fonctionnement d'un sol viticole, ainsi que le concept de santé des sols ;
- Être capable d'estimer les potentialités et contraintes liées au sol à l'échelle de la parcelle ;
- Être capable d'identifier, de mesurer et d'interpréter les résultats d'indicateurs de la santé des sols, afin d'orienter ses pratiques pour une viticulture durable.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- Le fonctionnement d'un sol viticole et le concept de santé des sols ;
- La fertilité des sols viticoles : statut physique, statut organique, statut biologique, stock minéral ;
- Présentation d'indicateurs pour estimer l'évolution de la santé des sols à l'échelle de la parcelle, en fonction des objectifs des vignerons ;
- Etude de cas et pratique : sondages pioches-tarière, réalisation de tests bêche, prélèvements d'échantillons pour analyses en laboratoire, mise en place de litter-bags ;
- Lecture de résultats d'analyses de sol en laboratoire ;
- Pratiques à mettre en place pour un maintien ou une amélioration de la santé des sols étudiés.

Modalité d'enseignement

présentiel

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

73 46 00282 46

Références qualités

qualiopi,datadock

Dates, lieux et intervenants

25 oct 2022

46

09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Baptiste ALGAYER, docteur en science du sol

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 25/10/2022

Tarifs

Adhérent 210€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

Plus de renseignements

Aurore Péguin

formation-adearlot@orange.fr

ADEAR du Lot

Place de la Halle

46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

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

Taux de satisfaction : %

Repas partagé



Modalités d'accès : Les

modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.