

Optimiser sa conduite en viticulture en viticulture bio et biodynamique

Objectifs

Etre capable de connaître les différentes réglementations bio, biodynamie, phyto-aroma applicables en viti. Etre capable de cerner les étapes de progression dans l'augmentation de sa technicité globale en AB et pour aller plus loin. Etre capable d'avoir une approche globale en lien avec la vinification bio de haute qualité. Etre capable de renforcer l'autonomie et l'économie de son système de production et de vinification.

Enjeux

Destinée au viticulteurs-trices en bio qui souhaitent améliorer leurs connaissances théoriques et pratiques en biodynamie, aromathérapie et phytothérapie appliquées à la viticulture de qualité. Il s'agit de mieux cerner les enjeux réglementaires, améliorer les pratiques efficaces, et augmenter ses aptitudes pour aller vers un système encore plus résilient.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Module n° 1 - 3h30

Objectifs pédagogiques : Etre capable de connaître les différentes réglementations en bio, biodynamie, aroma-phyto applicable à la viticulture. Etre capable de cerner les processus d'évolution dans ces différentes techniques afin de bien maîtriser les fondamentaux et progresser toujours vers une viticulture de haute qualité. Etre capable de diminuer l'utilisation des pesticides même en AB grâce à des approches complémentaires efficaces.

Contenus :

Tour de table et relevé des attentes. Présentation des différentes réglementations. Présentation d'une démarche de progrès: différentes étapes, hiérarchie des pratiques, capacité d'analyse des effets escomptés. Présentation des alternatives possibles pour perfectionner encore plus ses itinéraires techniques viticoles et vinicoles.

Module n° 2 - 3h30

Objectifs pédagogiques : Suite du matin.

Sur la base des différentes réglementations, être capable d'améliorer ses pratiques bio, biodynamie, aroma-phyto pour une meilleure maîtrise préventive et curative des maladies et parasites en viticulture de haute qualité. Etre capable de renforcer son système grâce à une "boîte à outils" encore plus complémentaires pour faire face aux aléas climatiques et ses conséquences sur la vigne.

Contenus :

Suite du matin. Présentation de "cas type" pour illustrer des itinéraires techniques performants en viticulture de haute qualité grâce à des techniques complémentaires bio, biodynamie, phyto-aroma. Présentation et échanges sur les bons choix techniques à privilégier lors d'à coups climatiques difficiles. Synthèse des questionnements, retours, acquis.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

En salle et sur le terrain. Power-point complet sur les sujets de la bio, biodynamie, aroma-phyto (fiches réglementaires, fiches techniques, fiches pratiques de cas type) appliqués à la viti. Recueil des questionnements, pratiques et synthèse des acquis.

Modalités d'évaluation des acquis

Grâce à une synthèse des acquis en fin de formation.

Dates, lieux et intervenants

24 juil 2024

09:00 - 12:30 (3.5hrs)

Lieu dit Menta

64220 Irouleguy

Eric Maille, Technicien Viticole en AB et biodynamie au sein d'Agrobio Périgord
Anne Betbeder, animatrice viticulture

24 juil 2024

13:30 - 17:00 (3.5hrs)

Sur parcelle - D22

64220 Jaxu

Eric Maille, Technicien Viticole en AB et biodynamie au sein d'Agrobio Périgord
Anne Betbeder, animatrice viticulture

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 22/07/2024

Tarifs

Adhérent 0*€

Non adhérent 0*€

Non agricole 120€

* sous réserve d'obtention du fond VIVEA

Plus de renseignements

Anne Betbeder, animatrice viticulture

CIVAM BLE - 07 71 76 18 41

ble.anne.betbeder@gmail.com

Civam BLE - 1215 Izura Azmeko

errepidea - 64120

Ostabat / Izura

N° d'organisme de formation :

75640428364

Personne en situation de handicap ou ayant des contraintes : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation.

Conditions générales de formation :

<https://www.civam.org/ble-paysbasque-bio/actions/recueil-et-partage-dinformations/>

Taux de satisfaction : 95,2% (base 2023)%



Modalités d'accès : GPS : Matin

: 43.17279281681859,

-1.3033892502415922 Après-midi :

43.20023706901687,

-1.1941780107125948

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)