

QUELS COUVERTS ET ENGRAIS VERTS  
DANS MA VIGNE • 22-23.02.2018

A renvoyer à l'organisateur **avant le 16 février 2018**

NOM .....

PRÉNOM .....

ENTREPRISE .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... COMMUNE .....

TÉLÉPHONE .....

E-MAIL .....

DATE DE NAISSANCE (exigée par le VIVEA) .....

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

chef exploitation  cotisant solidaire  salarié agricole

autre, préciser .....

ADHÉRENT À UNE ASSOCIATION DU RÉSEAU FNAB :

NON  OUI, laquelle? .....

Je souhaite covoiturier  Je souhaite trouver une solution d'hébergement

Fait à ..... le .....

Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION :

J'ai déjà suivi une formation sur ce thème

NON  OUI, laquelle? quand ? .....

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....

.....

.....

.....

.....

QUELS COUVERTS ET ENGRAIS VERTS METTRE EN PLACE DANS MA VIGNE ?

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS



FAIRE LE POINT SUR LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES ET LEURS INTÉRÊTS EN VITICULTURE : APPRENDRE À DEVENIR AUTONOME SUR SON DOMAINE.

22-23  
FEV  
2018

PROGRAMME

JOUR 1

• Matin  
Présentation des 2 techniques et de leur application : atouts et contraintes. Adaptation en fonction des objectifs techniques et économiques. Caractéristiques des différentes familles et choix de espèces. Incidences culturales et sur la qualité du raisin.

• Après-midi  
Présentation des différentes techniques : semis sous le rang, mulch, paillage et feutrage. Atouts et contraintes. Mise en application dans un vignoble. Incidences culturales et sur la qualité du raisin en fonction des itinéraires.

**INTERVENANT** Eric MAILLE, technicien en viticulture bio.

JOUR 2

• Matin  
Travail individuel sur l'identification des problèmes de chaque vignoble. Propositions d'itinéraires en fonction des acquis exposés le 1er jour et des contraintes de chaque domaine. Impact sur les parasites. Détermination des besoins et des réponses à mettre en oeuvre.

• Après-midi  
Restitution du travail individuel sur l'identification des problèmes et sur les itinéraires possibles. Echanges entre les participants et validation/corrections par l'intervenant pour chaque projet.

**Public visé :** Viticulteurs bio ou en conversion.

**Pré-requis :** aucun.

• **AGROBIO PÉRIGORD** •  
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

20, rue du Vélodrome  
24000 Périgueux  
Tél. 05 53 35 88 18  
contact@agrobioperigord.fr

**Personne à contacter**  
Thomas SUDER  
06 82 87 99 63  
viticulture@agrobioperigord.fr

Nous vous invitons à vous inscrire dans les délais pour favoriser une bonne organisation.



INFORMATIONS  
PRATIQUES

**HORAIRES**  
9h30 - 17h30

**LIEU**  
Pôle viticole  
24100 BERGERAC

**REPAS**  
Au restaurant : 15€/pers  
Chèque à envoyer avec l'inscription.

**TARIFS ET PRISE EN CHARGE**

Tarifs : nous contacter - **Nouvelles conditions VIVEA en 2018 (plus d'infos : nous contacter).**  
Agriculteurs : vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation, vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement. Renseignements : www.servicederemplacement.fr  
Salariés : le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA.

