

• RÉFLÉCHIR LA TAILLE •

1^{ER} - 2 DÉCEMBRE 2020

A renvoyer à l'organisateur **avant le 25 novembre 2020**

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 covoiturer 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 ?

.....

.....

.....

.....

.....

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS



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

7 impasse de la Truffe
24430 COURSAC
Tél. 05 53 35 88 18
contact@agrobioperigord.fr

Personne à contacter

Claire MAISONNEUVE
07 88 02 29 38
c.maisonneuve@agrobioperigord.fr

ATTENTION cette formation est en cours d'instruction auprès de VIVEA pour la demande de financement. Elle pourra être mise en place si le nombre de participants est suffisant.

RÉFLÉCHIR LA TAILLE POUR PÉRENNISER LA VIGNE



OBJECTIF : COMPRENDRE LE RÔLE DE LA TAILLE ET L'AMÉLIORER POUR RESPECTER LES FLUX DE SÈVE ET LIMITER LES MALADIES DU BOIS.

1-2
DEC
2020

JOUR 1

MATIN

- Rappels de physiologie de la vigne et des principes de la taille Guyot-Poussard
- Approfondissement des techniques
- Accompagnement à la mise en œuvre de la taille (jeunes pieds, recépage...)

APRÈS-MIDI

- Visite de parcelles pour évaluer le bilan des pratiques mises en place
- Échange, discussion et mise en pratique sur le terrain

JOUR 2

MATIN

- Visite de parcelles pour évaluer le bilan des pratiques mises en place
- Echange, discussion et mise en pratique sur le terrain

APRÈS-MIDI

- Améliorer sa pratique de la taille
- Perspectives d'évolution des pratiques
- Initiation au curetage

INTERVENANT : Thomas SUDER, technicien viticole à AgroBio Périgord

Public visé : Viticulteur-trice-s bio et en conversion • **Pré-requis :** aucun.

HORAIRES

9h - 17h

LIEU

Pôle viticole
24100 BERGERAC

REPAS

Restaurant : 15€ par personne et par jour.
Chèque à envoyer avec l'inscription.

TARIFS ET PRISES EN CHARGE

Tarifs : nous contacter - **Conditions VIVEA depuis 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.

