

# MAITRISER LES OPERATIONS EN VERT

EN RESPECTANT LA PHYSIOLOGIE DE LA VIGNE

- ◇ Comprendre la physiologie de la plante en croissance.
- ◇ Cerner l'intérêt de développer et maîtriser les travaux en vert pour consolider la prévention des maladies (dont maladies du bois) et des ravageurs.
- ◇ Acquérir les gestes permettant une réalisation des travaux en vert en respectant la physiologie végétale et les règles de sécurité.

POSSIBLE EN  
INTRA-ENTREPRISE

NOUVELLE  
FORMATION

PLAN NATIONAL  
DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE



## Programme

- Les notions de physiologies de la vigne pour mieux comprendre son fonctionnement.
- Les pratiques de la taille en vert, de l'épamprage, de l'ébourgeonnage pour limiter les interventions de la taille hivernale.
- Les travaux en vert pour consolider la prévention des maladies et des ravageurs - dont maladies du bois- et assurer une bonne qualité des raisins
- Les pratiques de palissage, de rognage ou de tressage, et de vendange en vert

Pour chaque demi-journée :

- Notions de physiologie de la vigne - impact des pratiques sur la plante.
- Facteurs permettant la prévention des maladies et des ravageurs.
- Prophylaxie et travaux en vert qui peuvent être mis en place. Théorie et pratique

Les trois demi-journées

- 1/ Dédoublages, ébourgeonnage, épamprage tronc et tête en lien avec la taille d'hiver
- 2/ Constats sur l'épamprage - Opérations de levage, relevage, écimage, rognage et/ou tressage
- 3/ Gestion des repousses de porte-greffe, des effeuillages, vendanges en vert

## Méthodes & outils

Alternance d'apports de connaissances et de pratique sur les parcelles.  
En salle : exposés, démonstrations sur supports visuels. Sur le terrain : observations, pratiques en binômes avec correction des gestes, échanges.

## Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



### DATE(S) & LIEU(X)

23 avril, 28 mai, 10 juillet



SECTEUR LIBOURNAIS



### DURÉE - 10H30 / 3

demi-journées  
Horaires - 9h-12h30



**PUBLIC** - ouvriers viticoles, chefs de culture, responsables d'exploitation )

**PRÉREQUIS** - Aucun

**EFFECTIF MAX** - 10



### TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale  Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCAPIAT

Au catalogue régional 2024

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA  
290 €

## Intervenant



Rodolphe MONTANGON  
Conseiller viticole  
Chargé de formation CA33



Nathalie MELEDO - Assistante formation  
05 56 79 64 11 - formation@girond.chambagri.fr

Béatrice HENOT - Responsable formation / Référente Handicap  
Si besoin d'une prise en compte spécifique  
05 56 79 64 11 - b.henot@girond.chambagri.fr