



Viticulture

FORMATION
2022

Le biocontrôle au service de la réduction des intrants

Objectifs de la formation

Connaitre la notion de biocontrôle – Cerner le contexte réglementaire - Identifier les solutions de biocontrôle
Comprendre comment intégrer des produits de biocontrôle dans les programmes de protection.



N° stage VVT_028

MAI 07/02/2022

Méthodes et outils utilisés

Exposé, échanges, illustrations à partir de résultats d'essais expérimentaux, document remis aux stagiaires

Programme



Contexte législatif et sociétal : nécessité de réduire les intrants

Le Biocontrôle et les produits de biocontrôle

Définition du biocontrôle : statut, les critères, avantages et inconvénients, les confusions à éviter

- Autres notions : substances de bases, lutte biologique ...

- Les solutions de biocontrôle disponibles pour la viticulture : mode d'action, origine, intérêts

- Informations réglementaires en lien avec l'utilisation de produits de biocontrôle

Les 4 grandes catégories

- Confusion sexuelle : définition, dispositions pour la mise en place, résultats d'essais

Exemples d'utilisation de produits de biocontrôle en viticulture

- Essais d'intégration de produits de biocontrôle dans des stratégies de traitement contre le mildiou, l'oïdium et le botrytis de la vigne : Résultats du projet Alt'Fongi Biocontrôle

- Essais sur l'utilisation des trichogrammes contre les vers de grappe

- Lutter contre la cicadelle verte grâce à une argile kaolinite calcinée

Etude de cas : comment intégrer du biocontrôle dans mes programmes de protection du vignoble

Bilan - Evaluations perspectives



Evaluation des résultats et Suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> Questions orales et/ou	<input checked="" type="checkbox"/> Mises en situation, exercices	<input checked="" type="checkbox"/> Feuille de présence
<input checked="" type="checkbox"/> écrites (QCM)		
<input type="checkbox"/> QCM de validation de certificat	<input type="checkbox"/> Au cours d'un transfert des acquis	<input checked="" type="checkbox"/> Attestation de fin de formation et d'assiduité
<input checked="" type="checkbox"/> Fiche d'évaluation de la formation		<input type="checkbox"/> (1) Bordereau de score ou attestation réglementée

(1) Permettant de faire la demande à la DRAAF de l'obtention ou du renouvellement du « Certiphyto »

DUREE : 1 jour (7 heures)

HORAIRES : 9h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00

DATE(S) : 12 avril 2022

LIEU(X) : Cave de Puisseguin

INTERVENANT(S) : Sidonie


GUEGNIARD chargée d'expérimentation
Protection du vignoble CA33

PUBLIC : Chefs d'exploitation, chefs de culture

PREREQUIS : Aucun

EFFECTIF : 12 max

TARIF net TVA : 210 € sans prise en charge

 **Avec prise en charge VIVEA pour ses contributeurs**

Totale Partielle

Autre cas nous contacter

CONTACTS

Nathalie MELEDO, Assistante formation

Tél. : 05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr

Béatrice HENOT, Responsable formation

et Référente Handicap (Si besoin d'une prise en compte spécifique) :

Tél. : 05 56 79 64 11

b.henot@gironde.chambagri.fr

Pour tous renseignements, inscriptions, merci de nous contacter au plus tard 15 jours avant le début du stage

Chambre d'Agriculture de la Gironde - Service Formation

17 cours Xavier Arnoz - 33082 Bordeaux Cedex - Tél : 05.56.79.64.11 - formation@gironde.chambagri.fr - www.gironde.chambre-agriculture.fr