



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	Les 21 et 22 Novembre 2018
<u>Coût TTC</u>	468,00 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	390,00 €uros HT
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Durée</u>	2 jours (14 heures)
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

COMMENT METTRE EN ŒUVRE UNE VITICULTURE RAISONNÉE ? La protection phytosanitaire raisonnée. Les moyens. Le réseau de lutte intégrée

Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► L'agriculture raisonnée est un terme bien à la mode en ces temps d'incertitudes alimentaires où le principe de précaution et surtout la sanction du consommateur apparaissent comme une épée de Damoclès sur toute filière fournissant nos rayons alimentaires. Mais au-delà du terme à la mode, l'aspect technique paraît encore bien vague d'un point de vue légal. A en croire les nombreuses publications, la mention étiquetée sur les produits alimentaires pourrait être remise en cause suite au flou législatif et aussi au risque de confusion qui s'instaure entre production intégrée, agriculture durable voire même agriculture biologique.

► La protection phytosanitaire raisonnée a quant à elle pour but de rationaliser la lutte contre les ravageurs selon des critères technico-économiques et les normes réglementaires étudiées dans le cadre de ce stage.

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

2018/2019 - Comment mettre en œuvre une viticulture raisonnée - page 1

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94

1° partie : L'agriculture raisonnée appliquée à la viticulture

1. Quelques définitions

2. La réglementation

3. Le cahier des charges Production Viticole Raisonnée

- Objectifs
- Traçabilité et itinéraires techniques du vignoble à la cave
- Etablissement du vignoble
- Fertilisation du vignoble
- Techniques d'entretien des sols
- Protection raisonnée : choix des stratégies et des produits
- Protection raisonnée : protection de l'utilisation et de l'environnement
- Raisonner l'élaboration d'un vin

Conclusion : discussion et commentaires

2° partie : La protection phytosanitaire raisonnée

1. Les moyens nécessaires à la mise en place de la protection phytosanitaire :

- Connaissance des ravageurs,
- Connaissance du milieu (microclimat, conditions passées, actuelles et futures),
- Connaissance des moyens de lutte,
- Matériel et produits utilisés.

2. Mise en relation des connaissances :

- Notion de rentabilité économique, de seuil de traitement
- Les modèles mathématiques

3. Le réseau de lutte intégrée :

- Définitions (lutte raisonnée, lutte intégrée),
- Le réseau d'observation (terroirs, cépages),
- La nature des observations,
- La périodicité des observations,
- Le rendu aux viticulteurs (Forme, fréquence...).

Conclusion ouverte notamment : la montée des cultures "bio", les intérêts pour la viticulture régionale et la place des traitements raisonnés.