



Formation

Viticulture : technique de taille non mutilante

Public : chefs d'exploitation, salariés permanents et saisonniers d'exploitations viticoles et toute personne souhaitant évoluer en milieu viticole

Pré-requis : avoir une première expérience de la taille en vignoble, maîtrise orale de la langue française

Lieu de réalisation : MFR Anneyron + exploitations viticoles

Objectifs : comprendre et mettre en application les principes de la taille non mutilante sur vigne

Durée : 2 jours consécutifs (14 heures totales) horaires : 8h-12h/13h15-17h15

Coût horaire : 15€ / heure

Intervenants : Moniteurs qualifiés et intervenants extérieurs

Contenu du stage : deux temps forts

Cours (4 heures)

- Anatomie et physiologie de la vigne
- paramètres indispensables à une bonne pratique de la taille
- Maladies et ravageurs
- Objectifs de la taille non mutilante



Pratique accompagnée en vignoble (3 demi-journées)

- 3 types de taille



Taille guyot



Taille gobelet



Taille cordon de royat

Session ouverte avec un minimum de 7 personnes et un maximum de 10 participants

Pour s'inscrire et pour tout renseignement complémentaire :
Narbonnet A. Tél: 06.49.29.84.89 / mail: anthony.narbonnet@mfr.asso.fr

Financements possibles (nous contacter)