

LE GREFFAGE DE LA VIGNE

Avec l'intervention de Guillaume MONIER,
Viticulteur en biodynamie et chef d'exploitation

FORMATION PROFESSIONNELLE



DURÉE DE LA FORMATION :

1 JOURS - 7H

DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN
EN MAI

9H - 12H / 13H - 17H

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON
10 Rue de l'Europe
26140 ANNEYRON
et au Domaine Monier-Perreol
07340 Saint-Désirat

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles
04 75 31 50 46
mfr.anneyron@mfr.asso.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Appréhender la technique du greffage de la vigne.
- Découvrir et comprendre l'intérêt de la technique du greffage.
- Préparer le greffage de ses vignes (choix du greffon, calendrier des interventions...).

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Eléments de physiologie de la vigne.
- Les causes du dépérissement.
- Les solutions (recepape, curetage et greffage).
- Pratique du greffage.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de pratique sur le terrain.
- Echanges et explications sur les pratiques des participants.

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de cette journée, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (50%) pour les salariés (BOOST). Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

