

# TRAVAUX EN VERT: ÉBOURGEONNAGE

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

## FORMATION PROFESSIONNELLE



### DURÉE DE LA FORMATION :

1 JOUR - 7H

### DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN  
EN AVRIL  
9H-12H ET 13H-17H

### LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON  
10 Rue de l'Europe  
26140 ANNEYRON

### PRÉREQUIS

AUCUN

### CONTACT

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les notions de physiologies de la vigne essentielles à la compréhension de son fonctionnement.
- Acquérir une compréhension précise des impacts de ses pratiques sur la plante.
- Acquérir et pratiquer correctement les étapes d'ébourgeonnage et d'épamprage sur un cep de vigne.
- Acquérir et pratiquer correctement les étapes de palissage, le rognage ou de tressage, ou encore de vendange en vert.
- Être capable d'avoir une réflexion globale sur l'ensemble des travaux viticoles au sein d'une exploitation.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Rappel morphologie et physiologie des bourgeons.
- Positionnement des opérations en vert en fonction des stades phénologiques.
- Les opérations en vert : principes, objectifs poursuivis, intérêts et inconvénients en fonction des dates de réalisation, notion de durée et de coût.

### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et de pratique sur le terrain.

### 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 (100%) pour les salariés. Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

