#### Référence 43809

Intitulé de la formation : Reconnaissance des maladies, parasites et carences de la vigne

Domaine: Vitiviniculture

Type de formation : Inter-Entreprise

Durée: 14 h

Prérequis : Aucun.

## **PUBLIC**

Salariés CDD ou CDI. Nous intervenons généralement auprès de salariés en poste. Les exploitations Viticoles embauchent le plus souvent des salariés CDD, peu qualifiés, pour assurer les activités saisonnières et qui viennent épauler les CDI, plus confirmés Nous disposons donc d'une offre modulaire, qui permet de s'adapter à tous les niveaux : débutants aussi bien que confirmés. Pour les débutants la formation permettra d'acquérir les savoirs de base et d'être opérationnel le plus rapidement possible afin de s'intégrer au chantier. Pour les salariés plus confirmés l'accent sera donné à la prise d'initiative et à l'autonomie. Le salarié confirmé doit faire preuve d'analyse et d'autonomie.

#### **OBJECTIF DE LA FORMATION**

Les cultures viticoles répondent à un procédé composé d'étapes précises, exigeant des conduites appropriées. En effet, les techniques évoluent sans cesse. Il existe donc des savoirfaire ancrés, qui perdurent, mais aussi des savoir-faire évolutifs qui découlent non seulement de l'évolution des techniques mais aussi de la mutation de la consommation (réglementation, sécurité alimentaire, évolution des référentiels Qualité, tendance au bio, sécheresse et réchauffement climatique, adaptation des pratiques à la transition écologique par exemple.) Dans un contexte plus que jamais volatile, incertain et complexe, la veille devient vitale pour répondre aux enjeux actuels des professionnels dans leurs activités quotidiennes. Le salarié est donc amené à faire preuve d'initiative et de réactivité et également d'aptitude à développer ses capacités d'observation. A l'issue de la formation, le stagiaire et/ou salarié doit être capable de : - Identifier les différentes parties d'un végétal - Appréhender la physiologie des végétaux - Identifier et citer les différents parasites de la vigne - Citer et identifier les différentes maladies de la vigne - Citer et identifier les principaux accidents physiologiques de la vigne - Appréhender les notions de lutte raisonnée et de protection biologique

## **PRE-REQUIS**

Il n'y a pas de prérequis spécifiques, la formation s'effectuant généralement à la suite d'une demande de l'exploitant. Le salarié concerné doit néanmoins exercer au poste de travail relatif au domaine de l'action visée. Il doit également avoir une bonne condition physique.

### **CONTENU ET DEROULEMENT**

Morphologie et physiologie - 4 h - Notions de Morphologie végétale : les racines, le cep, les feuilles, les bourgeons, axillaires - Rôles des différentes parties. - Physiologie Végétale : Photosynthèse, Respiration, transpiration, alimentation minérale et alimentation organique. Les différents parasites de la vigne - 6 h - Classification des agents pathogènes : champignons,

bactéries, virus etc....; - Les différents parasites Insectes, acariens, nématodes - Les différentes maladies - Les facteurs d'évolution liés au milieu : - Les facteurs liés au milieu environnement selon variétés, stades phénologiques, (climat, sol, plante) et la densité de plantation. Les accidents physiologiques et carences - 2 h - Reconnaissances déséquilibres nutritionnels : carences, excès, etc - Influences des facteurs pédoclimatiques sur la croissance des vignes : Notions de lutte raisonnée et de Protection biologique - 2 h - Définition, contexte sociétal et environnemental - Notions d'auxiliaire des cultures, parasitoïde, confusion sexuelle et méthodes culturales.

# **METHODE PEDAGOGIQUE**

Les stagiaires, salariés, sont des hommes et des femmes de terrains, travaillant dans des conditions parfois difficiles. Ils sont donc peu enclins à suivre des cours théoriques et à prendre des notes. Les formations alternent par conséquent des face à face pédagogiques en salle, au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation. Dans tous les cas, nous accordons la priorité aux mises en pratiques concrètes. Ceci nous permet d'adapter les apports théoriques en fonction des conditions pédoclimatiques de chaque territoire. Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journée, d'une enquête de satisfaction stagiaire et client ainsi que d'évaluations théoriques et pratiques au cours de la session.