

La taille douce physiologique de la Vigne

Mieux tailler pour moins de maladies et de meilleurs raisins

2 jours

Intervenants : Marceau Bourdarias

Organisation et Animation : Orlane Salvadori, Bio 46

Lieu : Chez Simon THIERRY, SCEA Château de Lacapelle, Le Château 46 700 LACAPELLE CABANAC

Public ciblé : Viticulteur bio et conventionnel et salarié agricole

OBJECTIFS

- La structuration physiologique d'un cep de vigne, ses systèmes de défense
- Le rôle des champignons saprophytes dans les symptômes de dépérissement des plantes.
- La gestion du vignoble pour un contrôle des maladies de bois et une durée de vie des ceps plus importante.
- Maîtriser une méthode de taille et palissage évitant l'affaiblissement des ceps, homogénéisant le vignoble, pour moins de maladies et de meilleurs raisins.

Jeudi 10 décembre (J1)

Lieu : Chez Simon BUSSER - Domaine de rouges, Les rouges, 46 220 PRAYSSAC

Matin : théorie

Écologie de la plante

- Biodiversité et régulation : interaction écologiques et biologiques entre le sol substrat, les microorganismes et la faune.
- Importance de la vie du sol. Relation la vie du sol et équilibres écologiques. Place des champignons saprophytes, des insectes... dans les équilibres naturels. Qui sont ces maladies de bois ?

Physiologie de la plante.

- Croissance/développement/flux de sève. Dissection de petits échantillons
- Phénologie et Induction florale

Systèmes de défenses

- La compartimentation et la mélanisation
- Les angles de coupes et leurs incidences.
- Pourrissement, mortalité des bois et circulation de la sève

Après – Midi : observations sur le terrain

- Dissection de vieux pieds de vignes. Impact des choix de taille par une méthode de dendrologie avancée
- Observation de la compartimentation, du recouvrement des plaies
- Stratégies de tailles et le lien qu'elle peuvent avoir avec la symptomatologie
- Observation des dépérissements (Esca, Eutipiose, Black dead arm)

TARIFS JOURNALIERS

. Bénéficiaire du fond VIVEA : gratuit.
Crédit :

. Non bénéficiaire : nous contacter

Penser à prendre :

- un plat à partager
- couverts et assiettes

Formation cofinancée
par :



Formation organisée par



Vendredi 11 décembre (J2)

Lieu : Chez Simon THIERRY, SCEA Château de Lacapelle, Le Château 46 700 LACAPELLE CABANAC

Matin : théorie

Exemples de taille

- Les tailles Guyot, cordon de Royat, gobelets... Mise au point et mise en commun des différentes techniques de taille
- Vers une taille idéale pour les ceps. Compatibilité avec la production.

Limitation de l'allongement

- La construction et de l'entretien d'un cep en respectant les règles de l'art
- La taille de formation, construire un cep résistant et efficace.

Les gestes qui pérennisent la qualité de la taille.

- Charge et vigueur. Lutter efficacement contre les maladies de bois. Éviter leur affaiblissement.
- L'épamprage, le palissage, le relevage
- Régénération d'un cep abimé
- Regreffage. Marcottage.
- Perspectives économiques à moyen et long terme

Après-midi : pratique

Observation des techniques de chacun, conseils individuels. Échanges et questions

- Démonstration de taille sur des ceps problématiques.
- Angles de coupes / choix des coursons et baguettes, stratégies et projections.
- Choix des coursons, baguettes et respect des flux de sève

Pré-inscription sur www.bio46.fr

ou

Auprès d'Orlane : 06 01 40 37 95 – orlane.bio46@bio-occitanie.org

TARIFS JOURNALIERS

. Bénéficiaire du fond VIVEA : gratuit.

Crédit :

. Non bénéficiaire : nous contacter

Penser à prendre :

- un plat à partager
- couverts et assiettes

Formation cofinancée par :



Formation organisée par



Bio 46

21 rue Joachim Murat 46 000 Cahors

06 01 40 37 95 - orlane.bio46@bio-occitanie.org