LE BIOCONTRÔLE AU SERVICE DE LA RÉDUCTION DES INTRANTS

Formation labellisée ECOPHYTO par vivea

OBJECTIFS

- **Connaître la notion de biocontrôle.**
- **Identifier les solutions de biocontrôle.**
- **Envisager l'intégration de produits de biocontrôle dans les programmes de protection.**

PROGRAMME

- **Contexte législatif et sociétal :** Plan Ecophyto
- **Définition du biocontrôle :** Statut, critères, avantages et inconvénients, confusions à éviter
- **Autour du biocontrôle, autres notions :**
  Substances de bases, substances naturelles à usage biostimulant, lutte biologique...
- **Les solutions de biocontrôle disponibles pour la viticulture :**
  Mode d'action, origine, intérêts
  Informations réglementaires en lien avec l'utilisation de produits de biocontrôle
  Liste des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle disponibles en vigne
- **Les 4 grandes catégories du biocontrôle - définition**
- **Exemples d'utilisation de solutions de biocontrôle :**
  - Références techniques sur l'utilisation de ces solutions
  - Confusion sexuelle : définition, dispositions pour la mise en place, résultats d'essais
  - Essais d'intégration de produits de biocontrôle dans des stratégies de traitement contre les maladies cryptogamiques de la vigne : références techniques du projet Alt'Fongi Biocontrôle et d'autres projets menés par la Chambre d'Agriculture de la Gironde
  - Retour d'expérience sur l'utilisation des trichogrammes contre les vers de grappe
  - Lutter contre la cicadelle verte grâce à une argile kaolinite calcinée
  - Autres références techniques
- **Étude de pratiques :**
  Comment intégrer du biocontrôle dans mes programmes de protection du vignoble
- **Bilan, évaluations et perspectives**

MÉTHODES & OUTILS

Exposés, échanges, illustrations à partir de résultats d'essais expérimentaux, document remis aux stagiaires.

ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- ☐ Questions orales
- ☑ Questions écrites (QCM)
- ☑ Évaluation de la formation
- ☑ Mises en situation ou exercices
- ☐ Au cours d'un transfert des acquis

SUIVI DE L'ÉXÉCUTION

- ☑ Feuille de présence
- ☑ Certificat de réalisation
- ☑ Attestation de fin de formation et d'assiduité (sur demande)

SELON DEMANDES

7h / 1 JOURNÉE
de 9h à 17h30

PUBLIC
Chefs d'exploitation, chefs de culture

Niveau : Initiation

Prérequis : Aucun

Effectif max : 12

TARIFS*

Prise en charge VIVEA
100%

Sans prise en charge
nous contacter

**tarif en vigueur de l'année en cours indiquée ci-dessous*

FORMATRICE

Camille Errecart
Chargée de mission protection du vignoble, conseillère CA33

Béatrice Hénot
Responsable formation / Relais Handicap
(si besoin d'une prise en compte spécifique)
05 56 79 64 11
b.henot@gironde.chambagri.fr

Nathalie Mélédo
Assistante formation
05 56 79 64 11
formation@gironde.chambagri.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE