



MULTIPLIER LES VEGETAUX par semis, boutures, marcottes...

Lundi 14 et mardi 15 octobre 2019

Pour pouvoir produire une grande quantité de matériel de plantation, il est indispensable d'avoir une bonne compréhension des différentes techniques de multiplication des végétaux, de savoir comment gérer une pépinière intégrée à une exploitation agricole, et comment planter sur le terrain et faire le suivi des plants.

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, vous aurez toutes les bases pour dupliquer vous-mêmes les végétaux simplement, réaliser votre micro-pépinière pour produire les plantes nécessaires à votre vigne. Vous maîtriserez les techniques de boutures, de marcottes, de semis ou encore de plantation.

PROGRAMME

Lundi 14 octobre

Matin : **les différents types de multiplication des végétaux**

- Semis, bouturage, marcottage, drageonnage, division de touffe, culture in-vitro... : principes, applications, avantages et inconvénients de chaque technique
- Matériel et matériaux nécessaires pour chaque technique
- Les conditions de réussite des différentes méthodes de multiplication
- Quelle(s) méthode(s) pratiquer pour quels végétaux ?

Après-midi : **approche détaillée des méthodes de multiplication des végétaux**

- Les semis, multiplication sexuée. Divers types de semis, caractères physiologiques de la graine, conditions de réussite...
- Multiplications végétatives : le bouturage (rameaux feuillés, rameaux non feuillés, de feuilles, de racine), le marcottage (par couchage, par buttage, aérien), la division (de souche, drageonnage, stolonnage, bulbilles), l'induction de drageons

Mardi 15 octobre

Matin : **mise en pratique de multiplications végétatives**

- Atelier pratique d'application concrète des différentes techniques de multiplication végétative

Après-midi : **la multiplication sexuée : du semis à la plantation**

- Créer sa propre micro-pépinière
- Planter les jeunes arbres et arbustes : techniques de plantation
- Entretien des jeunes végétaux en place

FORMATEUR

Pierre-Yves PETIT : Formateur-Consultant indépendant en permaculture. Passionné par le vivant depuis l'enfance. Formé dans les domaines naturalistes et agronomiques. Un temps Agriculteur maraîcher bio et paysagiste, Pierre-Yves œuvre pour davantage de compréhension des modèles naturels et à leur intégration dans le design de nos modes de production. Pierre-Yves est coordonnateur du programme Vignes en transition. <https://www.cyclanthere.com>



VIGNES EN TRANSITION

Démarche de polyculture et biodiversité en Méditerranée

Dates : lundi 14 et mardi 15 octobre 2019

Pré-requis

Aucune connaissance ni formation préalable n'est nécessaire.

Qui est concerné ?

Cette formation a pour but d'accompagner prioritairement les viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen. Pour enrichir les échanges et les savoir-faire, les formations pourront également accueillir tout autre agriculteur-agricultrice intéressé(e) par l'acquisition de savoir-faire pour diversifier sa production ou valoriser le patrimoine naturel en place, ainsi que les organisations disposant de foncier ou gestionnaires de territoires (collectivités, CEN, cdl, AFB, département, Région, etc.).

Participation et inscription

Inscriptions prioritaires mais non obligatoire aux 2 formations.

Inscriptions auprès d'Émilie Rousselle à e.rousselle@vignesentransition.org

- Pour toute question concernant votre inscription contactez Emilie ROUSSELLE à e.rousselle@vignesentransition.org
- Pour toute autre question (contenu de la formation, déroulement, etc.) contactez Pierre-Yves PETIT au 06.51.85.77.62

Lieu

Lieu principal : vignoble de Claire Cazalis et Henri Boissié en muscat petit grain (en AB depuis 2005) et en cours de diversification fruitière (EARL le Bosquet). 36 bis route des Aresquiers à Vic la Gardiole (34).

Coût pédagogique

Prise en charge à 100% par Vivea ou autres OPCA (FAFSEA, FONGECIF, Pôle Emploi...) : modalités de financement sur le bulletin d'inscription.

Financements personnels : 210€ les 2 jours de formation.

Autres informations utiles

Hébergement possible dans les environs à la charge des stagiaires.

Restauration : repas tiré du panier.

Effectif : entre 12 et 15 personnes maximum.