

OPTIMISER LA PULVÉRISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

POSSIBLE EN
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Cerner comment mieux réaliser les réglages et entretien du pulvérisateur.
- ◇ Identifier les dysfonctionnements.
- ◇ Assimiler les bonnes pratiques de pulvérisation pour limiter la dérive.



Programme

- Rappel des enjeux de la pulvérisation et de la réglementation en matière de pulvérisation
- Etalonnage et réglage du pulvérisateur : les différents points de contrôle
 - Cuve, pompe, manomètre, orientation des flux...
 - Choix de la buse/pastilles
 - Utilisation du pulvérisateur selon les spécificités du vignoble
 - Adaptation du volume/ha
- Qualité de la pulvérisation : réduire la dérive
 - Entretien son matériel pour réduire l'impact d'un dysfonctionnement
 - Les points de contrôles : état des buses, manomètre, filtres et canalisation, pompe...
- Rappel sur les bonnes pratiques de pulvérisation
 - Mode de préparation et d'application des produits
 - Moyens pour limiter la dérive
 - Sécurité applicateur
- Sur le terrain : mise en pratique avec différents types de matériel (jet porté, pneumatique, flux tangentiel selon matériel mis à disposition). Tests statiques et dynamiques de réglage, méthodes de vérification de la qualité d'application



DATE(S) & LIEU(X)

Du 28 février au 23 mars
6 sessions dans le cadre de Défi PULVE

📍 GAILLAN UNIMÉDOC, BOMMES, PAUILLAC ou LISTRAC, BLAYAIS ou BOURGEOIS, MONTAGNE, SAUVETERRE-DE-GUYENNE



DURÉE - 7H / 1 jour
Horaires - 9h-17h30



PUBLIC - Responsables d'exploitation et salariés viticoles

PRÉREQUIS - Avoir déjà mis en pratique la pulvérisation

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCAPIAT
Au catalogue régional 2023

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
210 €

Méthodes & outils

Exposés, échanges en salle et autour de matériel.
Sur le terrain : tests statiques et dynamiques de réglage.
Documents remis aux stagiaires.

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION ET D'ASSIDUITÉ

● Évaluation des résultats

● Suivi de l'exécution

Intervenants



ADEL BAKACHE
Conseiller agro-équipement
et viticulture de précision
CA33



Formateurs des organismes
partenaires du Vinopôle
IFV - EPLEFPA



Nathalie MELEDO - Assistante formation
05 56 79 64 11 - formation@girond.chambagri.fr

Béatrice HENOT - Responsable formation / Référente Handicap
Si besoin d'une prise en compte spécifique
05 56 79 64 11 - b.henot@girond.chambagri.fr