

# Conduire une culture de myrtille: Les clés de la réussite



**Durée : 3 Jours**

*Pour les porteurs de projet myrtilles que ce soit en phase d'installation ou en diversification. Elle s'adresse également à des producteurs ayant déjà un verger en place. Cette formation est tout à fait adaptée à une conduite culturale en AB ou en conventionnel.*

**Dates : 14-15-16 novembre 2023 de 9H.30 à 17H.00**

**Lieu : salle Buisson – 7 Route du Mont Gargan – 19370 CHAMBERET**

## OBJECTIFS

## PROGRAMME

Cette formation doit permettre aux porteurs de projets d'acquérir les connaissances nécessaires à la bonne conduite d'une culture de myrtille.

Elle permet également de se perfectionner sur les différentes étapes de la culture de la myrtille.

**Jour 1** : Exposé en salle à CHAMBERET

- Etre capable de bien maîtriser les étapes en amont de la plantation : LE SOL
- Etre capable de bien maîtriser les différentes étapes après la plantation: AU DESSUS DU SOL

**Jour 2** : Exposé en salle à CHAMBERET

- Etre capable de :
  - . Définir sa stratégie commerciale
  - . Choisir ses variétés
  - . Maîtriser les différentes protections
  - . Maîtriser les données économiques

Visite de verger (après-midi) chez Association AVEC

- Présentation du verger
- Conduite de la culture

**Jour 3** : Visite de 2 vergers

*Matin* : à Cessinas – ST MARC A LOUBAUD (23)

*Après-midi* : à Le Cher – ARS (23)

- Présentation du verger
- Choix des variétés et commercialisation
- Conduite de la culture
- Les différentes protections

## RESPONSABLE DE STAGE INTERVENANT

Responsable de stage : **JR Loge, conseiller productions végétales CDA 19**  
Intervention : **Mr MAS DE FEIX Martial: technicien conseil indépendant en production de myrtille**

## METHODES PEDAGOGIQUES MOYENS MATERIELS

Exposé en salle.  
Visite de vergers

## PRE-REQUIS

Aucun

## Nombre de stagiaires

Minimum : 8 Maximum : 15

## MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

Appréciation des acquis par écrit en début et fin de formation

## SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation est remise au stagiaire à l'issue de la formation

## DELAI D'INSCRIPTION

**Avant le 10 novembre 2023**

## TARIF

Public VIVEA : possibilité de prise en charge par VIVEA

Autre public : 50 €/stagiaire/jour

Conseiller : 100 €/stagiaire/jour

Cette formation ouvre droit à un crédit d'impôt au chef d'exploitation au bénéfice réel.

**Contact : Jean-Robert LOGE – 07.63.45.23.62** - Assistante : 05.55.46.78.46 [isabelle.dannay@correze.chambagri.fr](mailto:isabelle.dannay@correze.chambagri.fr)



Si vous avez besoin d'une prise en charge spécifique dans l'organisation de la formation, contactez le responsable de stage au : 07.63.45.23.62

**Ce tract – bulletin d'inscription vaut convocation**

## Ce tract-bulletin d'inscription vaut convocation

pour la formation «**Conduire une culture de myrtille : les clefs de la réussite** »

**A RETOURNER** à [isabelle.dannay@correze.chambagri.fr](mailto:isabelle.dannay@correze.chambagri.fr) **ou par courrier** à :

**Chambre d'Agriculture – Avenue de la Résistance – 19200 USSEL**

NOM, Prénom : \_\_\_\_\_ Date de naissance : \_\_\_\_\_

Adresse du stagiaire : \_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ COMMUNE : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_ Mail obligatoire : \_\_\_\_\_

Production : \_\_\_\_\_

### Mon statut :

- Contributaires VIVEA (chefs d'exploitation, associés d'exploitation, cotisants solidaires, conjoints collaborateurs : à jour de leur cotisation VIVEA auprès de la MSA, démarche installation)
- Retraité agricole
- Conjoint non cotisant
- Salarié agricole
- Autre, précisez :

- Je prendrai le repas en commun (à ma charge) :

OUI       NON

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature :

## Questionnaire d'attentes des stagiaires

■ Comment avez-vous eu connaissance de cette formation ?

\_\_\_\_\_

■ Avez-vous déjà suivi une formation sur ce thème ?

Non

Oui – Laquelle et quand ?

\_\_\_\_\_

■ Quelles sont vos attentes concernant cette formation (en fonction de vos projets sur l'exploitation), quelles connaissances nouvelles, pratiques, méthodes souhaitez-vous acquérir ?

\_\_\_\_\_

■ Avez-vous des remarques, des questions ?

\_\_\_\_\_

■ SI FORMATION DE 2 JOURS ET PLUS, FORMULER UNE QUESTION SUR LE THEME ICI

\_\_\_\_\_

Retrouvez plus d'information sur  
[www.correze.chambre-agriculture.fr](http://www.correze.chambre-agriculture.fr)

