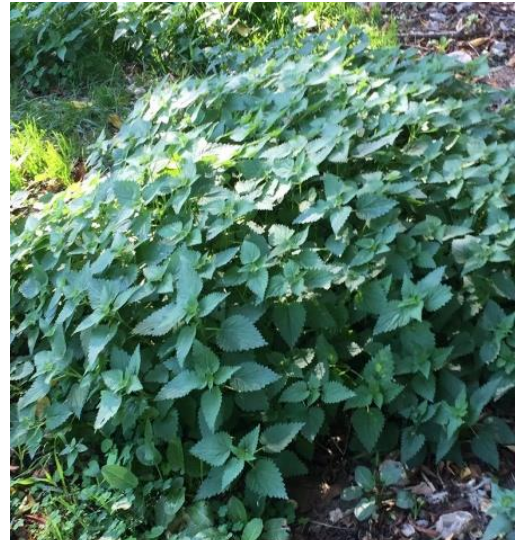


Soigner les plantes par les plantes

...et autres moyens naturels : le bio-contrôle comme alternative ou complément des produits phytosanitaires de synthèse

19.310



Date

Jeudi 9 mai 2019

Lieu

AGRILOGIE MARCELIN

Salle RP1-03
Avenue de Marcelin 29
1110 Morges VD

+41 (0) 21 557 92 50

Public

Conseillères et conseillers en grandes cultures conventionnelles et biologiques, responsables des stations phytosanitaires, enseignant-e-s, indépendant-e-s, collaborateur-trice-s d'administrations, de services d'agriculture ou de coopératives agricoles, toute personne intéressée.

Responsable

Sandie Masson, AGRIDEA

Sandie.masson@agridea.ch

Contexte

Les incitations à la réduction des produits phytosanitaires sont de plus en plus nombreuses dans un objectif de protection de l'environnement et de la santé. Les extraits de plantes et autres produits de biocontrôle peuvent être des alternatives intéressantes permettant de réduire l'usage des pesticides. En agriculture biologique, ces produits d'origine naturelle peuvent permettre d'obtenir une plante plus vigoureuse et résistante et ainsi minimiser les risques de perte de production.

Ce cours a pour but de présenter les derniers résultats de la recherche sur ce sujet, le retour d'expérience d'agriculteur-trice-s ainsi que les produits déjà formulés existants et leurs propriétés et efficacité.

Objectifs

- Définir une stratégie de protection en limitant les produits phytosanitaires de synthèse
- Connaître les produits de biocontrôle et les préparations naturelles existants et en développement, leurs modes d'action, efficacité, risques et coûts
- Connaître les étapes de réalisation des préparations naturelles de protection des plantes

Méthodes

Présentations en salle et visite d'un domaine viticole pratiquant la biodynamie et les préparations de plantes.

Programme détaillé

Jeudi 9 mai 2019

09h Accueil, café, croissants

09h15 Introduction à la journée

Sandie Masson
AGRIDEA
sandie.masson@agridea.ch

09h30 Fongicides alternatifs : potentiel de développement, contraintes et perspectives

- Protection naturelle des végétaux : modes d'action des extraits naturels et risques
- Exemples concrets en viticulture
- Exemples concrets en conservation des pommes de terre

Katia Gindro, Agroscope
katia.gindro@agroscope.admin.ch

Sylvain Schnee, Agroscope
sylvain.schnee@agroscope.admin.ch

Josep Massana-Codina, Agroscope, Josep.Massana@unige.ch

10h30 Pause

10h45 Réduire le risque de fusariose dans les céréales : stratégie de prévention et lutte biologique

- Etat des lieux de la fusariose
- Résultats de 12 ans de recherche sur la prévention et la lutte contre la fusariose
- Brèves infos sur les autres projets en cours (méli-gèthes, vers fil de fer et mildiou de la pomme de terre)

Susanne Vogelgsang
Agroscope
susanne.vogelgsang@agroscope.admin.ch

11h30 Les produits de biocontrôle chez Andermatt : modes d'actions, résultats et marché

Romain André
Andermatt Biocontrol
romain.andre@biocontrol.ch

12h30 Repas

13h30 Principes de la biodynamie et exemples de préparations pour la protection des plantes

Florian Bassini
Fondation La Clairière
Association Romande de Biodynamie
florianbassini@hotmail.com

15h00 Mise en pratique de la biodynamie et des préparations de plantes en viticulture

- Retour d'expérience de Michel Cruchon, viticulteur : fabrication en collaboration avec la fondation PERCEVAL d'extraits de plantes (ortie, prêle, osier, valériane...) et utilisation

Michel Cruchon
Domaine Henri Cruchon
michel@henricruchon.com

16h30 Fin de la journée

Informations pratiques

Inscription

[19.310](#)

Délai d'inscription

Vendredi 26 avril 2019

Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

Sandie.masson@agridea.ch

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.
Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions.

Prix

Forfait conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et de centres de recherche et de formation :

CHF 230.–/jour

Autres participant-e-s :

CHF 350.–/jour

Les vacations (café, pause, repas de midi avec une boisson non alcoolisée, location de salle et matériel, transport éventuel) se montent à CHF 50.– et **sont comprises dans le forfait**.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Désistement : Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.– sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.

Accès à pied : 15 à 20 min. de la gare de Morges.

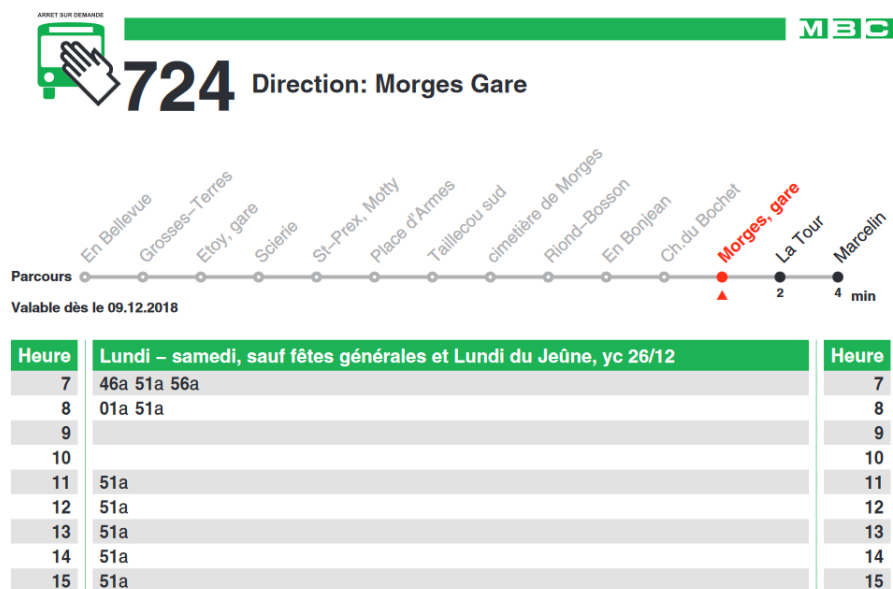
Plan :



Accès en transports publics :

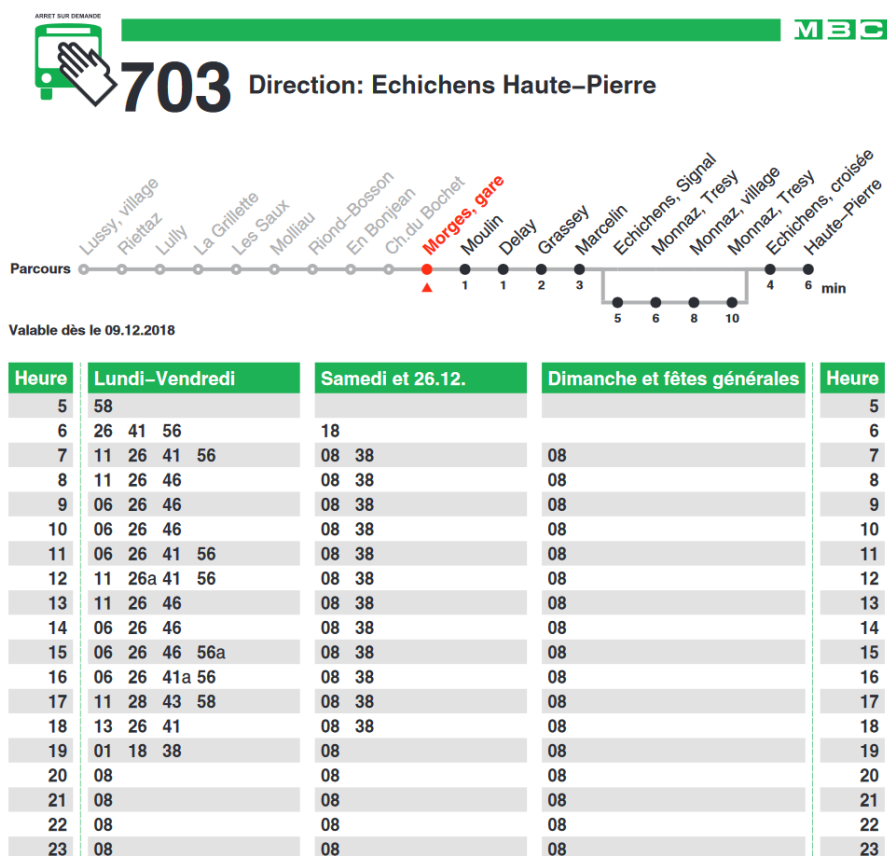
Depuis la gare de Morges, prendre le bus no [703](#) en direction d'Echichens/Haute-Pierre, descendre à l'arrêt Marcelin ou bus [724](#) en direction de Marcelin, descendre à l'arrêt Marcelin

Horaire des bus :



Renseignements

a : circule jusqu'à Marcelin seulement en période



Un déplacement au Domaine Henry Cruchon est prévu à 15h00 (5 minutes en voiture)

DOMAINE HENRI CRUCHON
Route du Village 32
CH - 1112 Echichens

