

Taille des oliviers

Arbres mono troncs adultes

Objectifs de la formation

Favoriser le renouvellement du bois, aérer la frondaison, améliorer la fructification et écrêter les phénomènes d'alternance.

Déroulé

L'intervenant rappelle : les principes de la taille, les équilibres à respecter, les erreurs à ne pas commettre, le rythme de taille. L'intervenant réalise une démonstration et commente ses gestes.

A l'issue des matinées de démonstrations, les participants seront accueillis dans quelques moulins, dans une cave, sur les parcelles, l'huile sera dégustée sur un bout de pain, un verre de vin l'accompagnera. L'olivier et la vigne composent ensemble les paysages. Souvent associés, ils participent à l'économie du département de Vaucluse.

Infos complémentaires



Tarifs

Adhérent 0€
Non adhérent 10€

Plus de renseignements

Isabelle Casamayou
civam84@wanadoo.fr
Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse
62 avenue Augustin Bouscarle
84 300
CAVAILLON
Tel. 04 90 78 21 61
Fax. 04 90 71 56 10

Dates, lieux et intervenants

05 mars 2016
08:45 - 13:00

Cave DEMAZET (Terres d'Avignon).
84310 Morieres les Avignon

Robert Uffren