



# Institut de Richemont

## *Programme* *Formations Courtes* *Vigne et Vin* *2022*



Certifié au titre des actions de formation continue et de l'apprentissage

# FORMATION CONTINUE

## Stages de formation professionnelle continue

### Modalités d'évaluation :

questionnaire d'évaluation des connaissances en fin de formation

Possibilité de formation à la carte (distillation, viticulture ...) - tarifs : nous consulter

**4.4 / 5**

Note globale de satisfaction de nos stagiaires  
(Année 2021)

★ Nouvelle formation

Intitulé du Stage	Thèmes	Public	Durée	Dates
SPECIALISATION A LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC	Formation complète sur les eaux de vie de Cognac, de la récolte à la mise en bouteilles (historique, conditions de production, réglementation, élaboration des vins, distillation, vieillissement, impact des grandes maisons sur la typicité du produit, dégustation, assemblages et coupes, connaissance des autres spiritueux ambrés...)	Viticulteurs, salariés du négoce de Cognac, salariés cadres de la viticulture, distillateurs, courtiers	15 jours	Principalement les mercredis et jeudis, du 19 janvier au 14 avril
GREFFAGE DE LA VIGNE	Connaissances générales du matériel végétal et du greffage Travaux pratiques de préparation du matériel végétal et de greffage sur table Reconnaissances de parasites et maladies en lien avec la pépinière viticole	Nouveaux entrants dans le métier de la pépinière viticole	3 jours	14 et 15 février, 1er mars
★ PEPINIERE VITICOLE : FORMATION OPA/REGLEMENT SANTE DES VEGETAUX	Thématique spécifique aux pépiniéristes viticoles dans le cadre du nouveau règlement santé des végétaux : connaissances générales et reconnaissances de symptômes sur les organismes de quarantaine et les organismes réglementés	Pépiniéristes viticoles, salariés à responsabilité de la pépinière viticole	2 demi-journées	23 mai et 9 septembre
★ SENSIBILISATION AU MANAGEMENT DES EQUIPES DE PEPINIERE VITICOLE	Evolution des ouvriers qualifiés vers des postes à responsabilité dans l'entreprise pépinière viticole. Sensibilisation au management	Salariés à responsabilité de la pépinière viticole	2 jours	18 et 19 octobre
LUTTER EFFICACEMENT CONTRE LA FLAVESCENCE DOREE	Connaissances générales sur les jaunisses de la vigne et principalement la Flavescence dorée Reconnaissance de symptômes, exercices de prospection en parcelle Visite et présentation du centre régional de traitement à l'eau chaude du matériel végétal	Viticulteurs, pépiniériste, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	1 jour	30 août
RECONNAISSANCE DES MALADIES ET RAVAGEURS SUR LA VIGNE	Formation sur 2 journées à 2 périodes différentes : une journée en début de campagne viticole (mai/juin), une journée en fin de campagne viticole (août/septembre) Connaissances et reconnaissances sur les principales pathologies viticoles : Maladies cryptogamiques, ravageurs, viroses, phytoplasme, carences...	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	2 jours	27 mai, 1er septembre
CURETAGE DE LA VIGNE	Connaissances transversales sur la morphologie et le fonctionnement de la vigne. Connaissances de base sur les facteurs de mortalité des ceps liés aux principales maladies du bois. Connaître la technique de curetage des ceps de vigne et son coût. Travaux pratiques en sécurité.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	1 jour	6 juillet
★ INITIATION TAILLE DE VIGNE	Connaître les techniques de conduite de la taille Guyot adaptée au vignoble charentais. Notions de biologie et physiologie de la vigne en lien avec la taille; Principales maladies du bois. La taille de fructification, théorie et pratique; Geste et posture, travailler en sécurité.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés ou non en viticulture.	4 jours	du 7 au 10 février; du 15 au 18 novembre du 6 décembre au 9 décembre
PERFECTIONNEMENT A LA TAILLE DE VIGNE	Physiologie et biologie de la vigne. Principales maladies du bois. Principes de taille Guyot Poussard, Cordon de Royat et Cordon de Rauzan sur plantier et vigne en place, La notion de taille respectueuse des trajets de sève. Travaux pratiques.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	3 jours	du 13 au 15 décembre
★ MALADIES DU BOIS	Savoir reconnaître les maladies du bois (symptômes et périodes de développement); Observations. Appréhender les facteurs initiaux de contamination de la parcelle en MDB. Connaître les principales méthodes de lutte culturales et leurs coûts.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	2 jours	15 et 16 juin
★ TRAVAUX EN VERT	Acquérir les compétences des différentes techniques de travaux en vert au vignoble respectant la physiologie de la plante. Savoir utiliser les outils manuels sur les différents travaux en vert. Avoir les notions de travail en équipe; Travailler en sécurité et réduire les risques TMS.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés ou non en viticulture.	2 jours	31 mai et 1er juin
★ LABEL ECOPHYTO MAITRISE DE LA LUTTE INTÉGRÉE EN VITICULTURE ET RÉDUIRE LES USAGES PHYTO.	Savoir identifier les principaux agresseurs (des feuilles et grappes), évaluer les risques sanitaires. Comprendre les principaux mécanismes de fonctionnement des produits dans la mise en place d'une lutte intégrée et alternative. Etude de cas. <b>(Formation agréée ECOPHYTO VIVEA en renouvellement du Certiphyto des exploitants)</b>	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	1 jour	15 mars
★ LABEL ECOPHYTO MIEUX RÉGLER SON PULVÉRISATEUR, MINIMISER LES IMPACTS PHYTO.	Maîtriser les techniques et matériels de pulvérisation. Optimiser le réglage pulvérisateur (Types de pulvérisation, choix de réglage des buses,...). S'approprier la réglementation et le contrôle pulvérisateur. Atelier sur le terrain, démonstrations menées par un expert. <b>(Formation agréée ECOPHYTO VIVEA en renouvellement du Certiphyto des exploitants)</b>	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	1 jour	27 avril
★ CERTIPHYTO CONSEIL UTILISATION DES PRODUITS PHYTO.	Connaître la réglementation et sécurité environnementale. Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires et sur l'environnement. Les obligations de l'employeur.	Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires (PPP)	Primo 4 jours	du 22 au 25 novembre
CERTIPHYTO OPÉRATEUR EN EXPLOITATION AGRICOLE	Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées. Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives.	Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur.	Primo 2 jours	16 et 17 février 7 et 8 novembre
			Renouvellement 1 jour	Le 26 avril
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE A AGREMENT (ENSA)	(Thèmes complémentaires pour le Certiphyto décideur ESA : Les obligations dans la prestation de service; préparer la demande d'agrément de son entreprise prestataire)  (Thèmes approfondis pour le Certiphyto Conseil à l'utilisation des PPP : La réglementation et son évolution, la réglementation en prestation de service de l'applicateur, Santé et sécurité des opérateurs, les obligations de l'employeur, les moyens de réduction des usages de PPP, les principaux mécanismes biologiques des bio agresseurs, moyens de lutte et alternatives, optimisation du réglage du pulvérisateur)	Décideurs, acheteurs, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques en exploitations agricoles et en collectivités territoriales.	Primo 2 jours	5 et 6 avril 9 et 10 novembre
			Renouvellement 1 jour	Le 28 avril
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE A AGREMENT (ESA)		Viticulteurs, salariés décideurs de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services.	Primo 3 jours	5, 6 et 7 avril 9, 10 et 11 novembre
			Renouvellement 1 jour	Le 28 avril



# CONTACTS



*Sébastien Julliard*  
0545838644  
[sebastien.julliard@cvcharentes.fr](mailto:sebastien.julliard@cvcharentes.fr)



*Laurent Mabilie*  
0516459017  
[laurent.mabilie@institut-richemont.fr](mailto:laurent.mabilie@institut-richemont.fr)



*Vanessa Treuillard*  
0516459005  
[vanessa.treuillard@mfr.asso.fr](mailto:vanessa.treuillard@mfr.asso.fr)

## Institut Supérieur de Formation par Alternance de Richemont / CFA

12, route de l'Ancien Séminaire  
16370 Cherves - Richemont

05 45 83 16 49

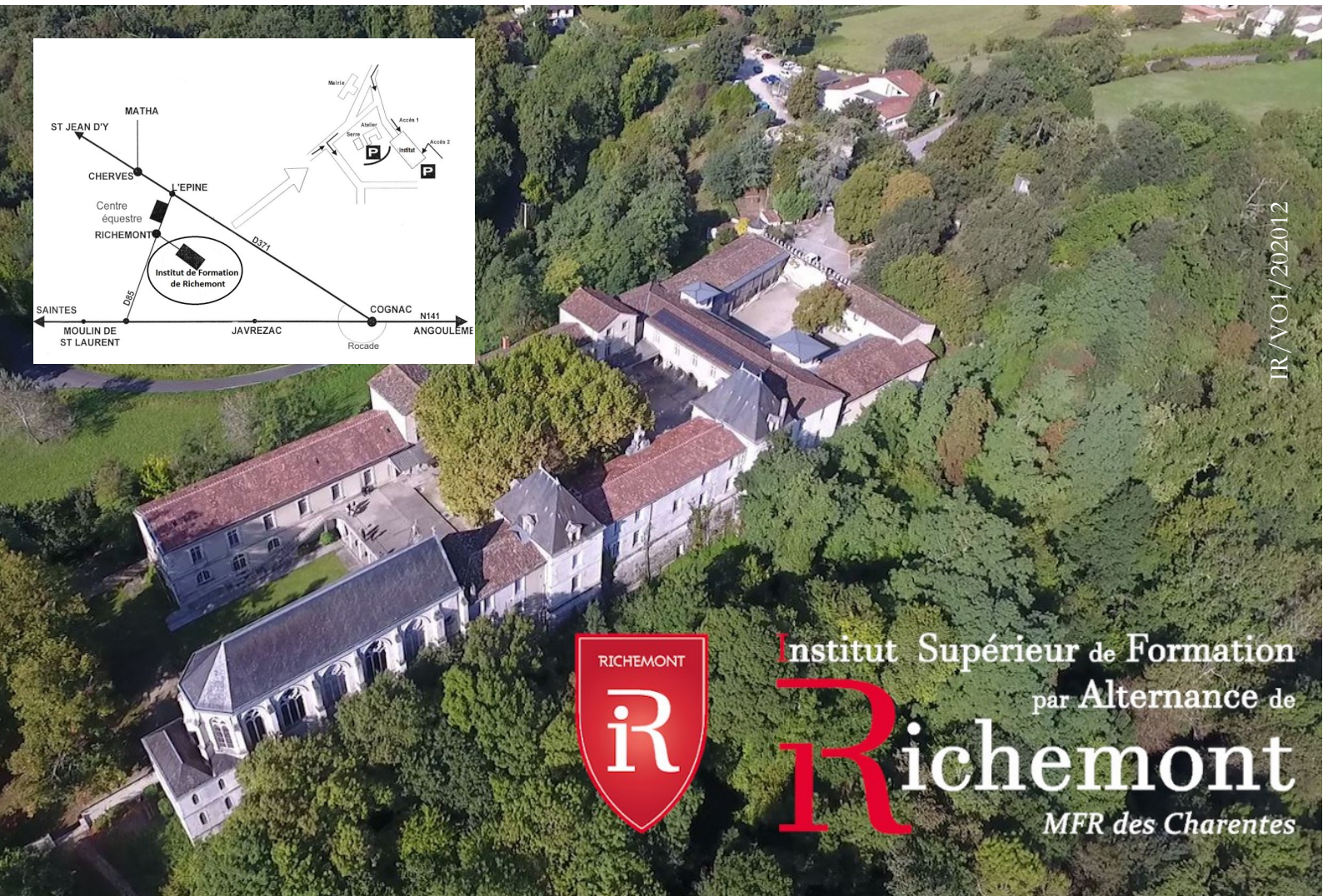
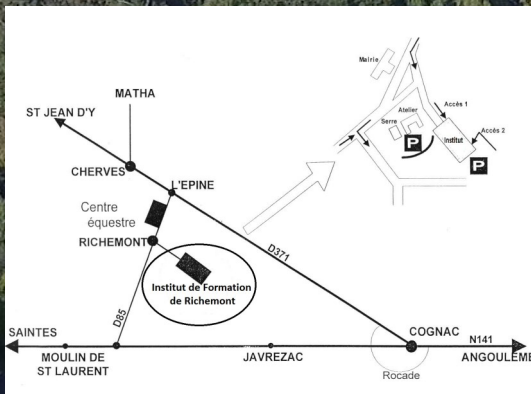
[mfr.richemont@mfr.asso.fr](mailto:mfr.richemont@mfr.asso.fr)

[www.institut-richemont.fr](http://www.institut-richemont.fr)



### Référents Handicap :

*Mélanie Gauthier, Eric Bigot*



IR/VO1/202012



Institut Supérieur de Formation  
par Alternance de  
**Richemont**  
MFR des Charentes