

## INITIATION A LA DÉGUSTATION

Animateur : Marine PETIT

■ **Objectifs** : Acquérir les premières notions (saveurs, arômes, vocabulaire de dégustation).

■ **Programme** :

**27 janvier 2022** : Généralités - Principes de base de la dégustation.

↳ Exercices : Les 4 goûts élémentaires.

**03 février 2022** : Les équilibres des vins.

↳ Exercices : Équilibre des goûts dans l'eau et dans le vin.

**10 février 2022** : Le raisin - La maturation.

↳ Exercices : Les arômes et dégustation des vins de cépages.

**17 février 2022** : Les défauts du vin.

↳ Exercices : Seuils de perception et identification des défauts.

**24 février 2022** : Vinification en blanc (secs et liquoreux) et rosés.

↳ Exercices : Dégustation de vins blancs et rosés.

**03 mars 2022** : Vinification en rouge et effervescent.

↳ Exercices : Dégustation de vins rouges et effervescent.

■ **Pré-requis** : Aucun

■ **Public concerné** : Tout public

■ **Durée** : 6 matinées (21 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 270,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 13.01.2022

■ **Moyens pédagogiques** : Dégustations.  
Reconnaissance de capsules d'arômes.  
Vidéo-projection en salle. Documents de support. Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie.

## DEGUSTATION DES VINS DU CENTRE-LOIRE

Animateur : Marine PETIT

■ **Objectifs** : Savoir construire un commentaire de dégustation

■ **Programme** :

**31 mars 2022** : Vins blancs du Centre-Loire :

- Présentation des descripteurs aromatiques pour les vins blancs.
- Construire un commentaire de dégustation, comprendre les différents procédés de vinification.
- Séance de dégustation des vins des stagiaires, des vins des appellations du Centre-Loire.

**07 avril 2022** : Vins rosés et rouges du Centre-Loire :

- Présentation des descripteurs aromatiques pour les vins rosés et rouges.
- Construire un commentaire de dégustation, comprendre les différents procédés de vinification.
- Séance de dégustation des vins des stagiaires, des vins des appellations du Centre-Loire.

■ **Pré-requis** : Avoir les connaissances de base de la dégustation.

■ **Public concerné** : Vignerons, salariés viticoles chargés de l'œnotourisme.

■ **Durée** : 2 matinées (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 250,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 17.03.2022

■ **Moyens pédagogiques** : Dégustations. Reconnaissance d'arômes. Vidéo-projection en salle. Documents de support. Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie.

(1) Exploitant ⇒ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## ÉLABORATION DES VINS ET VINIFICATIONS

Animateur : Kevin RABINEAU

■ **Objectifs** : Connaître et comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins, du raisin à la mise en bouteilles.

■ **Programme** :

**10 mars 2022** Introduction à l'œnologie :

- composition du raisin,
- fermentation alcoolique,
- fermentation malolactique.

**17 mars 2022** Les processus de vinification.  
Élevage et conservation des vins.  
Stabilisation et clarification des vins.  
Mise en bouteille.

■ **Pré-requis** : Connaître les différentes étapes du travail de cave.

■ **Public concerné** : Viticulteurs, cavistes

■ **Durée** : 2 matinées (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 250,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 24.02.2022

## COMPRENDRE ET MAÎTRISER LES APPORTS D'OXYGÈNE

Animateur : Kevin RABINEAU

■ **Objectifs** : Comprendre le rôle et gérer l'oxygène de la fermentation à la mise en bouteilles.  
Identifier les sources d'apport en oxygène et les maîtriser.

■ **Programme** :

**24 mars 2022**

- Chimie et physique de l'oxygène dissous.
- Notion de dissolution, de consommation d'un gaz.
- Influence des différents facteurs sur la consommation de l'oxygène.
- Les voies enzymatiques, microbiologiques et la consommation chimique.
- Gestion des apports (micro-oxygénation) et de la protection (inertage).
- Description des différentes caractéristiques des matériaux.
- Rôle du soufre. Interaction avec l'oxygène dissous. Réglementation.
- Maîtriser la manipulation des vins afin de contrôler l'apport d'oxygène.
- Technique de la micro-oxygénation.
- Techniques permettant la bonne maîtrise de la mise en bouteille vis-à-vis de l'oxygène.
- Identification des sources d'apport d'oxygène.
- Élargissement de la notion d'oxygène dissous.
- Explication des différentes techniques analytiques : mode opératoire, efficacité...

■ **Pré-requis** : Avoir les connaissances de bases en œnologie.

■ **Public concerné** : Viticulteurs, cavistes

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 250,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 10.03.2022

■ **Moyens pédagogiques** :

Vidéo-projection en salle. Documents de support. Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologue.

■ **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Dégustation de vins. Documents de support.  
Formations animées par un formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologue.

(1) Exploitant ⇒ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## INITIATION A LA VITICULTURE ET VINIFICATION BIOLOGIQUE

Animateurs : Emeline PITON & Kevin RABINEAU

■ **Objectifs** : Être capable de préparer la conversion à l'agriculture biologique d'une exploitation viticole.

■ **Programme** : Le cahier des charges et les règles de certification, les démarches administratives et les aides possibles.

**11 février 2022**

### Aspects viticoles :

- Les techniques culturales et le travail du sol, la gestion de l'enherbement, la fertilisation.
- La protection des cultures : reconnaître, prévenir et maîtriser les maladies et les ravageurs.
- Quels changements techniques mettre en œuvre sur l'exploitation ?

### Aspects œnologiques :

- La conduite de la vinification selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.
- Quels changements techniques mettre en œuvre ?

L'évolution du temps de travail et des coûts de production en bio.

Échanges avec un vigneron en agriculture biologique ou en conversion.

■ **Pré-requis** : Connaissance des pratiques viticoles et œnologiques de son exploitation.

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles.

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 230,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 28.01.2022

■ **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Documents de support.

Formation animée par un formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome et un formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie.

## PERFECTIONNEMENT A LA TAILLE GUYOT

Animateur : Lucie ANGUENOT ou Florian BUSSY

■ **Objectifs** : Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.

■ **Programme** : Rappels sur la physiologie de la vigne et les flux de sève.

**09 décembre 2021**

(Groupe 1)

Les tailles Guyot et Cordon : principes de base et amélioration.

Limiter le développement des maladies du bois par une taille moins mutilante : les points clés des mesures prophylactiques.

**13 janvier 2022**

(Groupe 2)

La taille Guyot-Poussard : son fonctionnement, ses intérêts et sa mise en place.

Exercices pratiques sur le terrain.

■ **Pré-requis** : Pratique et connaissance générale de la taille.

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 230,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** :  
22.11.2021 (Groupe 1) - 21.12.2021 (Groupe 2)

■ **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Documents de support.

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇨ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## INITIATION A LA BIODYNAMIE

Animateur : François DAL

■ **Objectifs** : Connaître les bases de la philosophie biodynamique et les différentes préparations.

■ **Programme** :

**Aspects théoriques :**

Connaître les bases de la philosophie de la biodynamie.

26 janvier 2022

Connaître les préparations biodynamiques, savoir où les trouver, quand, comment les appliquer et connaître leurs effets.

**Aspects pratiques :**

Visite d'une exploitation en biodynamie et d'essais de comparaison bio - biodynamie.

■ **Pré-requis** : Aucun

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 230,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 12.01.2022

■ **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Documents de support. Visites de terrain.  
Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

## CERTIFICATION HVE - DEVELOPPEMENT DURABLE EN CENTRE-LOIRE

Animateur : Marie THIBAUT

**Conduire son exploitation vers la certification HVE (Haute Valeur Environnementale)  
et la charte développement durable du Centre-Loire.**

■ **Objectifs** : Être capable de préparer la certification environnementale sur l'exploitation en vue de l'audit.  
S'autoévaluer par rapport à la charte développement durable du Centre-Loire.

■ **Programme** : La charte développement durable du Centre-Loire et la certification HVE.

09 février 2022

Comprendre les enjeux et identifier les données nécessaires à la certification de Haute Valeur Environnementale.

Présentation de l'autodiagnostic et des points de vigilance pour la validation du niveau 1.

Savoir identifier les informations et calculer les indicateurs de performance environnementale nécessaires à l'évaluation de la certification HVE 3 option A (4 enjeux environnementaux).

Savoir manipuler les indicateurs de performance, évaluer le niveau de ses pratiques et définir des pistes d'action pour un système de production plus performant.

Connaître les étapes de la démarche et les outils pour préparer son audit HVE sereinement.

Réaliser l'autodiagnostic de son exploitation par rapport à la charte développement durable du Centre-Loire et identifier des pistes d'amélioration.

■ **Pré-requis** : Traçabilité pour les fertilisants et les produits phytosanitaires.

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles.

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 230,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 26.01.2022

■ **Moyens pédagogiques** :

Vidéo-projection en salle. Documents de support.

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇨ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## COUVERTS VEGETAUX ET ENGRAIS VERTS

Animateur : François DAL

■ **Objectifs** : Accompagner les vignerons à mettre en place la technique des couverts végétaux sur leur exploitation.  
Mieux comprendre la vie du sol et ses impacts sur l'environnement et la qualité des vins.

■ **Programme** :

**1er mars 2022** Comment est composé un sol.  
Rapport éléments solides / air / eau.  
Interaction entre plantes et micro-organismes.  
Fonctionnement des différentes familles de plantes.  
Intérêt des associations de plantes.

**02 mars 2022** Les différents éléments qui composent un semoir et l'intérêt du choix de chacun de ces éléments.  
Comment choisir les familles et variétés de plantes afin d'optimiser leurs interactions.  
Quels outils pour la préparation du sol.  
Quels outils pour la destruction du couvert.  
Comment gérer ce couvert une fois détruit.

■ **Intervenant** : Eric MAILLE - Agrobio Périgord

■ **Pré-requis** : Connaître les fondamentaux de la viticulture.

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

■ **Durée** : 2 jours (14 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 360,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 15.02.2022

## PERFECTIONNEMENT A LA BIODYNAMIE

Animateur : François DAL

■ **Objectifs** : Profiter de l'expérience et des nombreux essais réalisés par Pierre et Vincent MASSON pour affiner ses pratiques biodynamiques.

■ **Programme** :

**25 mars 2022** Fabrication des préparats biodynamiques et rappel sur leur bonne utilisation.  
Techniques nouvelles développées pour répondre aux principaux problèmes actuels : mildiou, esca, court-noué...  
Utilisation des tisanes, décoctions...  
Échanges divers autour de plusieurs visites d'essais.

■ **Intervenant** : Vincent MASSON - BioDynamie Services

■ **Pré-requis** : Bonnes connaissances des pratiques biodynamiques.

■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 245,00 €  
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 11.03.2022

■ **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Documents de support. Visites de terrain.  
Formations animées par un titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇨ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## ENTREtenir LES SOLS SANS HERBICIDES

Animateur : Florian BUSSY

- **Objectifs** : Maîtriser l'entretien des sols par des moyens mécaniques afin de supprimer l'utilisation des herbicides.
- **Programme** : Le sol et son fonctionnement.  
Protection des complants, prérequis indispensable.  
Positionnement du travail du sol selon les types de sol.  
Les outils et le temps nécessaires pour mettre en place le travail du sol.  
Bilan économique du changement de pratique.  
Visite sur le terrain.
- 14 avril 2022**
- 16 juin 2022**
- L'enherbement : intérêts dans la maîtrise des adventices et autres avantages.  
Points de vigilance : vigueur, stress hydrique...  
Gestion de son enherbement par rapport à ses objectifs.  
Diversité des enherbements.  
Évolution de la flore, plantes bioindicatrices.  
Le décompactage.
- **Pré-requis** : Aucun
- **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.
- **Durée** : 2 matinées (7 heures)
- **Horaires** : 8h30 - 12h00
- **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 230,00 €  
Exploitant (1)
- **Date limite inscription** : 31.03.2022

## RECONNAITRE LES PARASITES ET MALADIES DE LA VIGNE

Animateur : Lucie ANGUENOT

- **Objectifs** : Identifier les principaux ravageurs et maladies de la vigne afin de pouvoir les reconnaître notamment lors des travaux viticoles. Connaître les seuils d'alerte et les bases de la protection sanitaire à mettre en œuvre.
- **Programme** : (susceptible d'évoluer selon les caractéristiques du millésime)
- 20 02 juin 2022**
- Les acariens** : Acariose / Érinose : comment les discerner ? Quelles méthodes de lutte ?  
**Le mildiou** : Les différents symptômes. Comment positionner les traitements ?  
**L'oïdium** : Reconnaissance des symptômes et méthode de lutte.  
**Le Black Rot** : Comment bien l'identifier ?  
Visite sur le terrain.
- 21 juillet 2022**
- Les tordeuses** : Qui sont-elles ? Comment les reconnaître ? Les différencier ? Quels sont les traitements possibles ?  
**Les cicadelles** : Connaître les confusions possibles. Comment savoir s'il est nécessaire de traiter ?  
**Les maladies du bois** : Les différentes formes. Le curetage, une méthode de lutte efficace.  
**Le court-noué** : Variabilité des symptômes.  
Visite sur le terrain.
- **Pré-requis** : Aucun
- **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.
- **Durée** : 2 matinées (7 heures)
- **Horaires** : 8h30 - 12h00
- **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇒ 230,00 €  
Exploitant (1)
- **Date limite inscription** : 19.05.2022
- **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection en salle. Documents de support. Visites de terrain.  
Formateurs titulaires du diplôme d'ingénieur agronome.

Une attestation de stage sera délivrée en fin de stage pour chaque formation.

Les conditions générales de vente et le règlement intérieur des formations SICAVAC sont téléchargeables sur [www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

(1) Exploitant ⇒ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.