



# FORMATIONS SICAVAC

## Catalogue 2023-2024

**Accompagner les exploitants et salariés des exploitations viticoles  
dans leur montée en compétences !**

### Oenologie

<b>Initiation à la dégustation</b> .....	<b>2</b>
<i>Acquérir les premières notions de base de la dégustation.</i>	
<b>Dégustation des vins du Centre-Loire</b> .....	<b>3</b>
<i>Savoir construire un commentaire de dégustation.</i>	
<b>Élaboration des vins et vinifications</b> .....	<b>4</b>
<i>Acquérir les connaissances de base nécessaires à la compréhension des principales étapes de l'élaboration des vins.</i>	
<b>Comprendre et maîtriser les apports d'oxygène</b> .....	<b>5</b>
<i>Identifier les phases sensibles d'apport en oxygène dissous et les pratiques à suivre pour éviter les déviations organoleptiques dues à ce phénomène.</i>	

### Viticulture

<b>Perfectionnement à la taille Guyot</b> .....	<b>6</b>
<i>Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.</i>	
<b>Couverts végétaux</b> .....	<b>7</b>
<i>Accompagner les vignerons à mettre en place la technique des couverts végétaux sur leur exploitation.</i>	
<b>Initiation à la biodynamie</b> .....	<b>8</b>
<i>Initiation aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.</i>	
<b>Agroforesterie : haies et arbres isolés en viticulture</b> .....	<b>9</b>
<i>Acquérir les connaissances nécessaires à la mise en œuvre de son projet agroforestier.</i>	
<b>Reconnaître les parasites et maladies de la vigne</b> .....	<b>10</b>
<i>Bien connaître et maîtriser les maladies et ravageurs de la vigne pour mieux la protéger.</i>	



**Informations complémentaires page n°11**

## Initiation à la dégustation

Acquérir les premières notions de base de la dégustation.

### ► Durée :

6 matinées (21 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 284,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

10.01.2024

### ► Public :

Tout public

### ► Pré-requis :

Aucun

### ► Moyens pédagogiques :

Dégustations. Reconnaissance de capsules d'arômes.

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Formateur titulaire du  
Diplôme National d'Œnologue

### ► Formateur :

Marine PETIT

## Objectifs

- Comprendre les bases de la dégustation et le vocabulaire pour décrire simplement un vin.
- Identifier les défauts dans les vins.

## Programme

**25 janvier 2024 :** Généralités - Principes de base de la dégustation.

↳ Exercices : Les 4 goûts élémentaires.

**01 février 2024 :** Les équilibres des vins.

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

**08 février 2024 :** Le raisin - La maturation.

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

**15 février 2024 :** Les défauts du vin.

↳ Exercices : Seuils de perception et identification des défauts.

**22 février 2024 :** Vinification en blanc (secs et liquoreux) et rosés.

↳ Exercices : Dégustation de vins blancs et rosés.

**29 février 2024 :** Vinification en rouge et effervescents.

↳ Exercices : Dégustation de vins rouges et effervescents.

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

## Dégustation des vins du Centre-Loire

*Savoir construire un commentaire de dégustation.*

### ► Durée :

2 matinées (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 263,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

13.03.2024

### ► Public :

Vignerons, salariés viticoles  
chargés de l'œnotourisme.

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé d'avoir les connaissances de base de la dégustation.

### ► Moyens pédagogiques :

Dégustations. Reconnaissance d'arômes.

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Formateur titulaire du  
Diplôme National d'Œnologue

### ► Formateur :

Marine PETIT

## Objectifs

- Être capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins.
- Être capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié.

## Programme

### 28 mars 2024 : Vins blancs du Centre-Loire :

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

### 04 avril 2024 : Vins rosés et rouges du Centre-Loire :

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

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

## Élaboration des vins et vinifications

*Acquérir les connaissances de base nécessaires à la compréhension des principales étapes de l'élaboration des vins.*

### ► Durée :

2 matinées (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 263,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

21.02.2024

### ► Public :

Viticulteurs, cavistes.

### ► Pré-requis :

Aucun mais la connaissance des différentes étapes du travail de cave est recommandée.

### ► Moyens pédagogiques :

Dégustation de vins.

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur titulaire du

Diplôme National d'Œnologue

### ► Formateur :

Céline MOUTRAN

## Objectifs

- Connaître et comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins, du raisin à la mise en bouteilles.
- Identifier les différents types de vinification, le matériel et outils œnologiques mis en œuvre.

## Programme

**07 mars 2024** : Introduction à l'œnologie :

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

**14 mars 2024** : Les processus de vinification.

Élevage et conservation des vins.

Stabilisation et clarification des vins.

Mise en bouteilles.

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

## Comprendre et maîtriser les apports d'oxygène

Identifier les phases sensibles d'apport en oxygène dissous et les bonnes pratiques à suivre pour éviter les déviations organoleptiques dues à ce phénomène.

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 263,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

06.03.2024

### ► Public :

Viticulteurs, cavistes.

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé d'avoir les connaissances de bases en œnologie.

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie.

### ► Formateur :

Sophie TRETTEL

## 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

- 21 mars 2024 :**
- 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...

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

## Perfectionnement à la taille Guyot

*Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.*

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 242,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

22.11.2023 (Groupe 1)

19.12.2023 (Groupe 2)

### ► Public :

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

### ► Pré-requis :

Aucun mais une pratique et une connaissance générale de la taille sont recommandées.

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Formateur titulaire du  
Diplôme National d'Œnologue

### ► Formateur :

Florian BUSSY ou  
Emeline PITON

## Objectifs

- Comprendre le rôle de la taille.
- Savoir raisonner un mode de taille permettant de limiter les maladies du bois.
- Maitriser la méthode « Guyot-Poussard » et le respect des flux de sève.

## Programme

**07 décembre 2023 :** Rappels sur la physiologie de la vigne et les flux de sève.  
(Groupe 1)

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

**09 janvier 2024 :** Limiter le développement des maladies du bois par une taille moins mutilante : les points clés des mesures prophylactiques.

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

Exercices pratiques sur le terrain.

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

## Couverts végétaux

*Accompagner les vignerons à mettre en place la technique des couverts végétaux sur leur exploitation.*

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 242,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

03.01.2024

### ► Public :

Salariés et exploitants viti-  
coles, techniciens viticoles.

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé  
de connaître les fondamentaux  
de la viticulture.

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Visites de terrain

Formateur titulaire du  
diplôme d'ingénieur  
agronome

### ► Formateur :

Marie THIBAUT

## Objectifs

- Identifier les solutions de couvert végétal en viticulture (temporaire ou permanent).
- Connaître les différentes familles et espèces.
- Établir, entretenir et détruire un couvert végétal ou un engrais vert.

## Programme

**16 janvier 2024 :** Fonctionnement du sol et rôle des couverts et engrais verts en viticulture.

Fonctionnement des différentes familles de plantes.

Intérêt des associations de plantes.

Choix des outils pour la mise en place, l'entretien et la destruction du couvert ou engrais vert.

Visite de parcelles semées.

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

## Initiation à la biodynamie

*Initiation aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.*

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 242,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

23.01.2024

### ► Public :

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

### ► Pré-requis :

Aucun

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Visites de terrain

Formateur titulaire du  
diplôme d'ingénieur  
agronome.

### ► Formateur :

François DAL

## Objectifs

- Connaître les principes de la biodynamie.
- Connaître les principales techniques.
- Identifier l'organisation de la viticulture biodynamique.

## Programme

### 07 février 2024 : Aspects théoriques :

Introduction aux bases de l'agriculture biodynamique.

Les préparations biodynamiques : effets, mise en œuvre, illustrations.

Éléments sur le compost et ses préparations.

Aspects pratiques pour le matériel de dynamisation et de pulvérisation des préparations.

Les rythmes du cosmos :

- Présentation des rythmes - Calendrier biodynamique.
- Prise en compte dans le planning de travail.

### Aspects pratiques :

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

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



## Agroforesterie : haies et arbres isolés en viticulture

Acquérir les connaissances nécessaires à la mise en œuvre de son projet agroforestier.

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 254,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

24.01.2024

### ► Public :

Salariés et exploitants viticoles

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé d'avoir .

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur conseil forestier.

### ► animateur :

Emeline PITON

### ► Intervenant :

Bernadette VALLEE  
Conseil forestier

## Objectifs

- Comprendre les enjeux de la mise en place d'arbres isolés et de haies dans nos vignobles.
- Avoir les clés nécessaires au montage d'un projet sur son exploitation.
- Anticiper la gestion sur le long terme.

## Programme

### 08 février 2024 : *Aspects théoriques (matin)*

L'arbre en agriculture : rappels réglementaires et techniques.

L'arbre et la vigne : atouts et contraintes.

Introduction de haies et d'arbres isolés en viticulture :

- clés pour un bon diagnostic de terrain,
- formalisation des objectifs,
- programmation des travaux, chiffrage des coûts.

Anticiper la gestion sur le long terme.

### *Aspects pratiques (après-midi)*

Etude de cas et montage d'un ou deux projets dans leur globalité.

Définition du projet :

- objectifs,
- levée des freins éventuels,
- éléments de diagnostics,
- choix des espèces,
- itinéraire technique.

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

## Reconnaître les parasites et maladies de la vigne

*Bien connaître et maîtriser les maladies et ravageurs de la vigne pour mieux la protéger.*

### ► Durée :

2 matinées (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 242,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

15.05.2024

### ► Public :

Salariés et exploitants viti-  
coles, techniciens viticoles.

### ► Pré-requis :

Aucun.

### ► Moyens pédagogiques :

Vidéo-projection en salle.  
Documents de support.

Visites de terrain

Formateur titulaire du  
diplôme d'ingénieur  
agronome

### ► Formateur :

Emeline PITON

## Objectifs

- Identifier les principaux ravageurs et maladies de la vigne.
- Connaître les seuils d'alerte et les bases de la protection sanitaire à mettre en place.

## Programme *(susceptible d'évoluer selon les caractéristiques du millésime)*

**30 mai 2024** : **Les acariens** : Acariose / Érinose : comment les discerner ? Quelles méthodes de lutte ?

**Le mildiou** : Les différents symptômes. Comment positionner les traitements ?

**L'oidium** : Reconnaissance des symptômes et méthode de lutte.

**Le Black Rot** : Comment bien l'identifier ?

Visite sur le terrain.

**18 juillet 2024** : **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.

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

## Informations complémentaires

### Modalités d'accès

- Lieux des formations : locaux du SICAVAC à Sancerre.
- Accessibles à tous.
- Personnes en situation de handicap : nous contacter si besoin d'adaptations particulières.

### Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis adaptée au type de formation (QCM, auto-évaluation, mise en situation, exercices pratiques sur le terrain...).
- Questionnaire de satisfaction.

### Attestation

Un certificat de réalisation sera délivré à chaque stagiaire à l'issue du stage.

### Prise en charge des formations

#### **Salarié - Extérieur - Particulier**

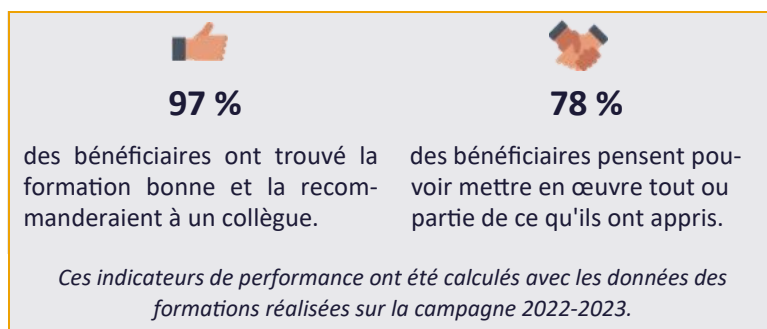
La formation est directement facturée à l'employeur ou au particulier.

Si l'employeur souhaite un accompagnement financier de l'OCAPIAT, il doit faire une demande de prise en charge préalable au début de la formation. Celle-ci doit être exclusivement dématérialisée et réalisée en ligne à partir de son espace sur le site [ocapiat.fr](http://ocapiat.fr).

#### **Exploitant (1)**

La formation est prise en charge selon le crédit VIVEA du stagiaire. Si son plafond de prise en charge annuel est dépassé, une « contribution stagiaire additionnelle » lui sera alors facturée. L'exploitant peut retrouver son solde disponible dans son espace personnel sur le site du VIVEA.

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



**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :  
**Actions de formation**

Service Interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses du Centre  
S.A.S au capital de 66 975 € | R.C.S. BOURGES B 318 734 530 | SIRET 318 734 530 00039 | APE 7120 B  
Organisme de formation n°24180054318 enregistré auprès du préfet de la Région Centre.