ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Viticulture
Les fondamentaux

Les fondamentaux de la viticulture

BEST SELLER

INITIATION

OBJECTIFS

- Connaître les fondamentaux de la conduite d'un vignoble.
  - L'histoire de la viticulture.
  - Les cépages.
  - Définir le terroir.
  - Comprendre le cycle végétal, les maladies de la vigne…
- Comprendre les différents modes de conduite et les travaux de la vigne.
- Employer le vocabulaire des vignerons.

PROGRAMME

J1 : la vigne dans le monde

- Un peu d'**histoire** : origine, développement de la viticulture et état des lieux actuel (surface, production, consommation).
- Présentation du **végétal** : cycle de la vigne et différents stades phénologiques.
- Rôle du sol et du climat, notion de **terroir.**
- Découverte des principales **appellations** françaises à travers une dégustation commentée de vins.

J2 : la vigne et sa conduite

- Les principaux **cépages** par région et dans le monde : découverte au cours d'une dégustation commentée.
- Les grandes phases du calendrier des **travaux** de la vigne : travaux d'hiver, de printemps et d'été.
- **Maladies** et ravageurs de la vigne.
- Découverte d'une exploitation viticole au cours d'une **visite** : le vignoble, les travaux de saison, le matériel.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Tout public (techniciens, commerciaux, administratifs,marketing, fournisseurs).

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustation.
- Visite d'une exploitation.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 2 jours (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Stéphanie AGIER
- Marjolaine DE RENTY
- Jacques ROUSSEAU
- Laurent JOUSSAIN
- Giacomo PINNA
- Bernard GENEVET
- Thomas GAUTIER
- Victor DUBOIS
- Tristan PERCHOC
- Jean ANDRES
- Benoît PLANCHE

2 JOURS — TERRAIN — DÉGUSTATION

INTRA
2290 € H.T. / groupe

INTER*
400 € H.T. / stagiaire

- Brignoles : 26 et 27 janvier 2022
- Tain l'Hermitage : 15 et 16 mars 2022
- Nîmes : 8 et 9 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31