

INITIATION A LA DÉGUSTATION

Animateur : Marine PETIT

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

■ **Programme** :

30 janvier 2020 : Généralités - Principes de base de la dégustation.

↳ Exercices : Les 4 goûts élémentaires.

06 février 2020 : Les équilibres des vins.

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

13 février 2020 : Le raisin - La maturation.

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

20 février 2020 : Les défauts du vin.

↳ Exercices : Seuils de perception et identification des défauts.

27 février 2020 : Vinification en blanc (secs et liquoreux) et rosés.

↳ Exercices : Dégustation de vins blancs et rosés.

05 mars 2020 : Vinification en rouge et effervescents.

↳ Exercices : Dégustation de vins rouges et effervescents.

■ **Pré-requis** : Aucun

■ **Public concerné** : Tout public

■ **Durée** : 6 matinées (21 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 205,00 €
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 10.01.2020

■ **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** :

02 avril 2020 : 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.

09 avril 2020 : 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 ⇨ 233,00 €
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 13.03.2020

■ **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 maîtriser les principales étapes de l'élaboration des vins, du raisin à la mise en bouteilles.*

■ **Programme** :

12 mars 2020 : Introduction à l'œnologie :
 - composition du raisin et son évolution au cours de la maturation,
 - fermentation alcoolique,
 - fermentation malolactique,
 - maîtriser les intrants et leur utilisation.

19 mars 2020 : 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 jours (14 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 17h30

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 296,00 €
 Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 21.02.2020

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

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** :

26 mars 2020

- 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 14h00 - 17h30

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 208,00 €
 Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 06.03.2020

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

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

ITINERAIRES DE VINIFICATIONS

Animateur : Kevin RABINEAU

- **Objectifs** : Intégrer de nouvelles pratiques œnologiques inspirées des essais réalisés au SICAVAC depuis 2015.
- **Programme** : Présentation des problématiques actuelles traitées : réduction des intrants, optimisation des profils aromatiques, amélioration des équilibres acides...
- 04 juin 2020**
- Présentation des différents stades de vinification où l'on peut intervenir : pré-fermentaire, fermentaire et d'élevage.
- Présentation des différentes techniques viticoles permettant de répondre aux problématiques actuelles. Techniques basées sur des essais opérés au SICAVAC depuis 2015.
- Dégustation des différents essais.
- **Pré-requis** : Niveau intermédiaire en œnologie.
- **Public concerné** : Vignerons, maîtres de chai, cavistes
- **Durée** : 1 journée (7 heures)
- **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 17h30
- **Tarifs HT** : Salarié-Extérieur ⇨ 208,00 € Exploitant (1)
- **Date limite inscription** : 14.05.2020
- **Moyens pédagogiques** : Vidéo-projection. Documents de support. Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie.

PERFECTIONNEMENT A LA TAILLE GUYOT

Animatrice : Marie THIBAUT

- **Objectifs** : Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.
- **Programme** : Rappels sur la physiologie de la vigne et les flux de sève.
- 14 janvier 2020**
- 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.
- 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 14h00 - 17h30
- **Tarifs HT** : Salarié-Extérieur ⇨ 203,00 € Exploitant (1)
- **Date limite inscription** : 19.12.2019

FERTILISATION, VIE DES SOLS ET ENGRAIS VERTS

Animatrice : Marie THIBAUT

- **Objectifs** : Raisonner la fertilisation en fonction du sol, des besoins de la vigne et des objectifs de production.
- **Programme** : Les différentes matières organiques, leurs intérêts et leur impact sur le sol.
- 16 janvier 2020**
- L'offre des fertilisants en viticulture dans la région. Évaluer les besoins à la parcelle : évaluation de la vigueur, analyses de sols...
- Stimuler la vie microbienne des sols.
- Raisonner la fertilisation.
- Les engrais verts : quels objectifs, comment semer quoi et quand semer ?
- **Pré-requis** : Connaître les fondamentaux de la viticulture.
- **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.
- **Durée** : 1 journée (7 heures)
- **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 17h30
- **Tarifs HT** : Salarié-Extérieur ⇨ 203,00 € Exploitant (1)
- **Date limite inscription** : 19.12.2019

(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 :*

31 janvier 2020

Connaître les bases de la philosophie de la biodynamie.

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 14h00 - 17h30

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 203,00 €
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 13.01.2020

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** : Fabrication des préparats biodynamiques.

18 février 2020

Techniques nouvelles développées pour répondre aux principaux problèmes actuels : mildiou, esca, court-noué...

Rappel sur la bonne utilisation des préparats biodynamiques et leur intérêt dans la lutte sanitaire.

Utilisation des tisanes, décoctions... dans la lutte sanitaire.

Visite de terrain : exemples de mise en pratique.

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

■ **Pré-requis** : Avoir suivi le stage « Initiation à la biodynamie » ou mettre en œuvre des pratiques biodynamiques sur son exploitation.

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

■ **Durée** : 1 journée (7 heures)

■ **Horaires** : 8h30 - 12h00 et 14h00 - 17h30

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 219,00 €
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 29.01.2020

CONDUIRE SON EXPLOITATION VERS LA CERTIFICATION HVE

Animateur : Marie THIBAUT

■ **Objectifs** : *Être capable de préparer la certification environnementale sur l'exploitation en vue de l'audit.*

■ **Programme** : Comprendre les enjeux et identifier les données nécessaires à la certification de Haute Valeur Environnementale.

19 février 2020

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.

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

■ **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 14h00 - 17h30

■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 219,00 €
Exploitant (1)

■ **Date limite inscription** : 29.01.2020

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

ENTREtenir LES SOLS SANS HERBICIDES

Animateur : Clémentine MARÇON

■ **Objectifs** : Maîtriser l'entretien des sols par des moyens mécaniques afin de supprimer l'utilisation des herbicides.

■ **Programme** :

16 avril 2020 : Le sol et son fonctionnement.
Intérêts et positionnement du travail du sol selon les types de sol.
Les outils et le temps nécessaires pour mettre en place le travail du sol.

28 mai 2020 : L'enherbement : intérêts dans la maîtrise des adventices.
L'enherbement : comment le gérer ?
Reconnaissance de la flore et des plantes bio-indicatrices.

■ **Pré-requis** : Aucun■ **Public concerné** : Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.■ **Durée** : 2 matinées (7 heures)■ **Horaires** : 8h30 - 12h00■ **Tarifs HT** : Salarié - Extérieur ⇨ 203,00 €
Exploitant (1)■ **Date limite inscription** : 27.03.2020

RECONNAITRE LES PARASITES ET MALADIES DE LA VIGNE

Animateur : Emeline PITON

■ **Objectifs** : Connaître les symptômes des principaux parasites et maladies de la vigne afin de les identifier au cours des travaux viticoles

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

11 juin 2020 : **Les acariens** : Acariose / Erinose : comment les reconnaître ? Quelles méthodes de lutte ?
Le mildiou : Les symptômes sur feuilles. Les symptômes sur grappes. Comment positionner les traitements ?
L'oïdium : Les différents symptômes. Les moyens de lutte.
Le Black Rot : Comment bien l'identifier ?
Visite sur le terrain.

23 juillet 2020 : **Les tordeuses** : Qui sont-elles ? Comment les reconnaître ? Les différencier ? Quels sont les traitements possibles ?
Les cicadelles : Comment savoir s'il est nécessaire de traiter ?
Les maladies du bois : Les différentes formes.
Le court-noué : Les différents 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 ⇨ 203,00 €
Exploitant (1)■ **Date limite inscription** : 20.05.2020

■ **Moyens pédagogiques des formations en viticulture** : 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

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