



FORMATIONS SICAVAC

Catalogue 2024-2025

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

Oenologie

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

Viticulture

- **Perfectionnement à la taille Guyot** 6
Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.
- **Construire son programme de fertilisation** 7
Raisonner la fertilisation en fonction des sols, des besoins de la vigne et des objectifs de production.
- **Initiation à la biodynamie** 8
S'initier aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.
- **Couverture végétale et fertilité des sols viticoles (perfectionnement)** 9
Mettre en place des actions spécifiques pour rendre les sols viticoles plus performants et résilients face aux changements climatiques
- **Reconnaître les parasites et maladies de la vigne** 10
Bien connaître et maîtriser les maladies et ravageurs de la vigne pour mieux la protéger.



[Informations complémentaires p. 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 ⇒ 290,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

06.01.2025

► 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

23 janvier 2025 : Généralités - Principes de base de la dégustation.
↳ Exercices : Les 4 goûts élémentaires.

30 janvier 2025 : Les équilibres des vins.
↳ Exercices : Équilibre des goûts dans l'eau et dans le vin.

06 février 2025 : Le raisin - La maturation.
↳ Exercices : Les arômes et dégustation des vins de cépages.

13 février 2025 : Les défauts du vin.
↳ Exercices : Seuils de perception et identification des défauts.

20 février 2025 : Vinification en blanc (secs et liquoreux) et rosés.
↳ Exercices : Dégustation de vins blancs et rosés.

27 février 2025 : 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 ⇒ 268,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

11.03.2025

► 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

27 mars 2025 : 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.

03 avril 2025 : 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.

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 ⇒ 268,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

04.03.2025

► 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'Œnologue

► 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

- 20 mars 2025 :**
- 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.

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 ⇒ 268,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

18.02.2025

► 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

06 mars 2025 : Introduction à l'œnologie :

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

13 mars 2025 : 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.

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 ⇒ 247,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

22.11.2024 (Groupe 1)

18.12.2024 (Groupe 2)

► Public :

Salariés et exploitants viti-
coles, 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 d'ingénieur
agronome.

► Formateur :

Emeline JACLIN ou
Laurent CUNY

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

10 décembre 2024 : Rappels sur la physiologie de la vigne et les flux de sève.
(Groupe 1)

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

07 janvier 2025 : 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.

Construire son programme de fertilisation

Raisonner la fertilisation en fonction des sols, des besoins de la vigne et des objectifs de production.

► Durée :

1 journée (7 heures)

► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 247,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

19.12.2024

► 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

- Savoir évaluer les besoins à la parcelle.
- Connaître les différents engrais et amendements.
- Savoir piloter l'entretien des sols et raisonner les apports de fertilisant.

Programme

- 14 janvier 2025 :**
- Rappels sur le fonctionnement du sol.
 - Définir les besoins à la parcelle : évaluation de la vigueur, interprétation des analyses de sols...
 - Les différentes matières organiques, leurs intérêts et leurs impacts sur le sol.
 - L'offre de fertilisants en viticulture dans la région.
 - Piloter l'entretien des sols : gestion de l'enherbement, travail du sol, engrais verts.
 - Stimuler la vie microbienne des sols.
 - Raisonner la fertilisation (dose et date d'apport).

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

Initiation à la biodynamie

S'initier aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.

► Durée :

1 journée (7 heures)

► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 247,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

21.02.2025

► 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

11 mars 2025 :

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.

Couverture végétale et fertilité des sols viticoles (perfectionnement)

Mettre en place des actions spécifiques pour rendre les sols viticoles plus performants et résilients face aux changements climatiques (sécheresse, stress hydrique...) grâce, notamment, à des pratiques culturales dites “de régénération des sols”.

► Durée :

Distanciel : 5h00

Présentiel : 7h00 (1 journée)

► Horaires présentiel :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇒ 321,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

06.01.2025

► Public :

Salariés et exploitants viticoles

► Pré-requis :

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

► Moyens pédagogiques :

Vidéos disponibles sur plateforme e-learning.

Vidéo projection en salle.

Mise en situation lors d'un atelier. Quiz...

► animateur :

François DAL

► Intervenant :

Matthieu ARCHAMBEAUD,
Formateur ICOSYSTEME.

Agronome, Expert en agriculture de conservation des sols (couverts végétaux, flux de fertilité, réduction du travail du sol).

Objectifs

- Connaître les méthodes simples et efficace pour diagnostiquer un sol.
- Découvrir les bases du fonctionnement organique et biologique des sols végétaux afin de faire les bons choix de produits, techniques..
- Apprendre à gérer au quotidien les différents types de couverts végétaux.

Programme

Distanciel

(5h00)

du 17 janvier

au 17 mars 2025

Module e-learning (Durée d'ouverture : 2 mois)

1 - Découvrir la fertilité physique des sols agricoles
(1h30 - 12 vidéos)

2 - Découvrir la fertilité organique et la biologique des sols
(1h30 - 10 vidéos)

3 - Les couverts végétaux dans les cultures pérennes
(2h00 - 16 vidéos)

Présentiel

(7h00)

Module en salle et/ou terrain :

Adapter la couverture du sol aux contraintes du terroir, au salissement et à ses objectifs de production.

18 mars 2025 : Présentation et rappels agronomiques :

- Intérêts et inconvénients associés à la mise en place de couverts végétaux en viticulture.
- Lien entre la couverture des sols et la gestion de la ressource en eau (infiltration, évaporation, érosion et ruissellement, rôle de la matière organique).
- Comment choisir les espèces de couverts végétaux et contrôler l'enherbement ?
- Comment les implanter ? : discussion technique sur les techniques de semis.
- Comment les détruire ? : discussion technique sur les techniques de destruction.

Atelier de composition de couverts végétaux

Sur le terrain : Visite de parcelles et de couverts installés, diagnostics de sols. Évaluation visuelle de la qualité de la couverture du sol. Analyse de l'impact sur la structure et l'organisation du sol, la fertilité, le salissement etc. Détermination de la stratégie agronomique à suivre.

(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 ⇒ 247,00 €
Exploitant (1)

► Date limite d'inscription :

05.05.2025

► 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)*

22 mai 2025 : **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.

24 juillet 2025 : **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, mises en situation, exercices pratiques sur le terrain, quiz, réflexions participatives...).
- Questionnaire de satisfaction.



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.



Prise en charge des formations

Exploitant

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 vivea.fr.



Attestation

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



Les **conditions générales de vente** et le **règlement intérieur** des formations SICAVAC sont disponibles sur demande et téléchargeables sur

[Les_formationen_-_Sicavac_\(vins-centre-loire.com\)](http://Les_formationen_-_Sicavac_(vins-centre-loire.com))



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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



99 %

des bénéficiaires ont trouvé la formation bonne et la recommanderaient à un collègue.

86 %

des bénéficiaires pensent pouvoir mettre en œuvre tout ou partie de ce qu'ils ont appris.

Ces indicateurs de performance ont été calculés avec les données des formations réalisées sur la campagne 2023-2024.

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.