



Les fondamentaux de la viticulture

2

JOURS

Public visé

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

Les professionnels souhaitant approfondir des points techniques particuliers sont invités à s'inscrire dans les modules prévus à cet effet.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Connaître l'histoire de la viticulture

Découvrir les cépages, les travaux viticoles, les maladies de la vigne

Comprendre la notion de terroirs viticoles

Employer le vocabulaire des vignerons

Description / Contenu

Jour 1 : la vigne dans le monde

- Origine et développement de la viticulture, état des lieux actuel (surface, production, consommation)
- Présentation du cycle de la vigne
- Rôle du sol et du climat, notion de terroir
- Découverte des principales appellations françaises à travers une dégustation commentée de vins

Jour 2 : 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

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.



Visite d'une exploitation.

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie 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 entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarifs

INTER : 420€ HT / stagiaire

INTRA : 2100€ HT / groupe