



- Formation modulable : possibilité de suivre tout ou partie de la formation
- Personnes concernées : personnes avec projet d'installation en agriculture, exploitants agricoles, demandeur d'emploi, particuliers, ou personnes désireuses d'assurer la conduite technique d'un atelier viti-vinicole
- **Coût** : nous contacter pour un devis  
Possibilité de prise en charge des frais de formation, et rémunération selon le statut de la personne (Région Auvergne- Rhône Alpes, VIVEA, FAFSEA...)
- Possibilité d'hébergement et de restauration sur le site.

Voir les conditions générales de vente sur notre site internet : <https://epl.aubenas.educagri.fr/>

## CONTACTS ET INSCRIPTIONS

CFPPA Olivier de Serres  
1062, chemin du Pradel  
07170 MIRABEL  
Tél : 04-75-36-71-80  
Fax : 04-75-36-76-02

[cfppa.aubenas@educagri.fr](mailto:cfppa.aubenas@educagri.fr)

Référent formation : [marion.bealet@educagri.fr](mailto:marion.bealet@educagri.fr)



## Formation en viticulture/œnologie à distance

Durée : 196h à distance et possibilité de regroupement au CFPPA

*Assurer la conduite technique d'un atelier viti-vinicole*



L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes avec le Fonds Social Européen.



## CONTENU DE LA FORMATION

### Bases de l'agronomie (14h)

- Connaître et comprendre le sol
- Le travail du sol : bases agronomiques du travail du sol
- La fertilisation et les amendements

### Evaluer l'intérêt économique d'un atelier viti vinicole (21h)

- Situer l'activité dans son environnement socioprofessionnel et réglementaire
- Analyser les résultats technico économiques

### Conduire son vignoble en fonction de la qualité finale du raisin (70h)

- Concevoir son vignoble en fonction du terroir de l'exploitation
- La taille de formation et de fructification
- Les maladies et ravageurs du vignoble, les moyens de protection (chimique, biologique)
- Le suivi de la vigne sur la période végétative
- Prévoir les besoins nutritionnel de la vigne
- Techniques et matériels pour l'entretien du vignoble

### Définir son schéma de vinification en fonction de la qualité de la matière première (21h)

- Composition du raisin
- Les mécanismes de la fermentation
- Les principaux schémas de vinification

### Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans le respect de l'environnement (14h)

- Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et les équipements
- Appliquer les règles de sécurité et de risque professionnel
- Gérer les effluents vinicoles

### Conduite de l'élevage des vins et de leur mise en bouteille (14h)

- Raisonner l'assemblage et l'élevage des vins
- La mise en bouteille

### Gérer et entretenir ses équipements et matériels (42h)

- Les matériels et équipements de réception du raisin
- Les matériels et équipements de vinification et d'élevage
- Les matériels et équipements de mise en bouteille et de filtration
- Utiliser et entretenir ses équipements et matériels
- Machinisme : moteurs thermiques et transmission

## INFORMATIONS PRATIQUES

➤ Le contenu de la formation est dispensé sous forme de cours à distance via une plate-forme de formation. Les apprenants sont suivis par un tuteur pendant toute la formation et des sessions de regroupement avec travaux pratiques et visites sont organisées.