



## Le CS Viticulture Biologique à Amboise

En 2011, selon l'Agence BIO, sur 22 000 hectares de vignes en Région Centre, 9.5% de la superficie est consacré à la culture de la vigne en BIO réparti en Indre et Loire et Loir et Cher. Avec une évolution de 19% de la superficie des surfaces cultivées en Bio entre 2010 et 2011, c'est donc naturellement que le Lycée viticole d'Amboise s'est engagé dans le projet d'une formation en viticulture biologique.

Le Certificat de Spécialisation : Conduite de la production viticole en agriculture biologique, commercialisation et transformation est avant tout une formation pratique permettant autant à des novices de la viticulture en reconversion professionnelle qu'

à des exploitants ou à des ouvriers viticoles d'acquérir des connaissances en viticulture biologique et surtout de réfléchir à une logique de production différente. C'est avec l'appui des institutionnels du secteur viticole (GABBTO, GABLEC, Chambre Agriculture 37 et 41) et en collaboration avec des vigneron bio d'Amboise et Vouvray : Vincent Carême et Damien Delecheneau que nous avons souhaité faire une formation en phase avec la réalité du terrain. Dans cette formation de 600h d'octobre à mai, les stagiaires adultes seront amenés à travailler sur la réglementation de la filière biologique, et sur les outils de diagnostic nécessaire à la conversion en bio (150h). Ce module, ponctué de visites d'exploitations viticoles en culture biologique, leur permettra d'acquérir les bases indispensables d'une future installation. C'est majoritairement sur la partie « Pratiques viticoles et œnologiques » que nous souhaitons insister dans cette formation. Le Domaine de la Gabillière (lieu d'expérimentation du Lycée Viticole d'Amboise) va mettre à la disposition des stagiaires une parcelle dont ils auront la responsabilité sur toute la durée de la formation. La pratique étant la



base de tout apprentissage, cet outil pédagogique servira au cours et aux travaux pratiques des formateurs. Avec un module de 250h de Technique de Production viticole, et un module de 100h de vinification, nous souhaitons proposer une formation de terrain à de futurs vigneron ou ouvriers viticoles. Enfin, un module de 100h est consacré à la commercialisation de produit BIO, car les réseaux de commercialisation en BIO, et les stratégies de communication sont différents et le futur exploitant doit savoir s'adapter à ce marché.

Enfin, pour mieux répondre aux interrogations des vigneron et anticiper des changements sur un plus long

terme, cette formation est entièrement modularisée, ainsi sous-réserve de financement, il est tout à fait envisageable de ne suivre qu'un ou deux modules de la formation.

Le lycée viticole d'Amboise propose également les formations suivantes : BPA Travaux de la Vigne, BAC Pro CGEA Vigne et Vins, CS Commercialisation des Vins, CS Utilisateur de Chevaux attelés, et d'autres stages courts tels que taille de la vigne ou conduite de tracteur.

Contact : LPA Amboise, 46 Avenue Emile Gounin 37400 Amboise Tel : 02 47 23 35 61

Mail : [lpa.amboise@educagri.fr](mailto:lpa.amboise@educagri.fr) – [www.epl.amboise.educagri.fr](http://www.epl.amboise.educagri.fr)

*Légende de la photo : Essai d'enherbement trèfle Gamay 2012*