

EPLEFPA
de AMBOISE - CHAMBRAY-LES-TOURS
LPA de AMBOISE
Unité de Formation continue
46 avenue Emile Gounin - BP 239
37402 AMBOISE Cedex
Tél. : 02.47.23.35.50
Fax : 02.47.23.35.64

Contact :
N° direct Formations pour Adultes :
Tél. : 02 .47.23.35.61
Fax : 02.47.23.35.68
formation-pro-continue.amboise@educagri.fr

Site Internet :
www.epl-amboisechambray.fr

Certificat de Spécialisation Viticulture Biologique

**Conduite de productions en agriculture
biologique, transformation et
commercialisation**

du 08 novembre 2018 au 07 juin 2019

• PUBLIC

- Salariés en CDD ou CDI
- Demandeurs d'emploi
- Exploitants ou conjoints

• DÉBOUCHÉS

- Installation possible comme chef d'exploitation viticole en AB
- Salarié viticole à responsabilité
 - dans un domaine viticole en AB
 - dans une coopérative en AB
 - en entreprise de négoce en AB

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen - Initiative pour l'Emploi des Jeunes (FSE-IEJ)

CONDITIONS D'ACCES A LA FORMATION

A l'entrée en formation, les stagiaires devront être âgés de 18 ans ou plus :

- **Et** être titulaire soit :
 - d'un BAC pro Vigne et Vin
 - d'un BTA Viticulture - Œnologie
 - d'un BTSA Viticulture - Oenologie
- **Ou** être titulaire d'un baccalauréat et justifier de 3 années d'activités à temps plein
- Avoir un projet professionnel correspondant aux objectifs de la formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir concevoir et gérer une installation ou une reconversion d'une exploitation viticole en agriculture biologique dans la région Val de Loire.
- Savoir organiser et mettre en œuvre les techniques viticoles et œnologiques spécifiques à l'agriculture biologique en respectant les cahiers des charges AB pour une exploitation viticole dans la région Val de Loire.
- Maîtriser les techniques de vente du vin pour créer une activité créatrice de valeur ajoutée par la vente directe des vins biologiques issus de son exploitation dans le respect de la réglementation en vigueur et des impératifs commerciaux.

PRESENTATION DE LA FORMATION

➢ **La formation se déroule sur 6 mois :**

- **des périodes de formation en centre** : 600 h
- **des périodes en entreprises** : 420 h soit 12 semaines

➢ Le CS Viticulture Biologique se compose de **4 Unités Capitalisables (UC)** :

- **UC 1** : Etre capable d'organiser un système de production en respectant la réglementation et les principes de l'agriculture biologique.
- **UC 2** : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production spécifiques à l'Agriculture Biologique.
- **UC 3** : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques des productions conduites en agriculture biologique et les conséquences d'une conversion.
- **UC 4** : Etre capable d'assurer la transformation et la mise en marché des produits biologiques issus de l'exploitation dans les respects de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail, ainsi que de la réglementation commerciale.

CONTENU DE LA FORMATION

UC1	Règlementation et Filière	38 h *
	Filière vins Principes de l'Agriculture Biologique Filière AB, règlementation et cahier des charges AB, certification	
UC2	Technique de production en viticulture biologique	330 h *
	<p>Cycle biologique - Matériel végétal - Multiplication</p> <p>Connaissance des sols : Formations et évolutions des sols - Répartition des sols dans le paysage viticole de Touraine - Eléments physiques, biologiques et chimiques des sols - Interprétation des analyses physico-chimiques des sols</p> <p>Agronomie - Terroir - Plantation : Relations Vigne et Sol - Interactions du terroir : vigne / sol / climat / pratiques bio - Réalisation et entretien d'une plantation en AB</p> <p>Conduite de la vigne : Travail du sol - Initiation au travail du sol à cheval - Fertilité des sols en viticulture biologique - Taille - Opérations en vert - Conduite de Tracteur - Soudure</p> <p>Eco système Vigne - Protection Phytosanitaire : Reconnaissance des plantes - Faune du sol - Auxiliaires - Biodiversité - Protection Phytosanitaire en AB - Certiphyto - Pulvérisation</p> <p>Biodynamie - Phytothérapie</p>	
UC3	Gestion et Conversion	40 h *
	<p>La gestion et la comptabilité d'une Entreprise Viticole</p> <p>Situer les résultats technico-économiques d'une production viticole conduite en AB : Identifier les caractéristiques d'un vignoble en AB - Comparaison entre un vignoble en AB et un vignoble conventionnel et durable</p> <p>La conversion en AB : Visite d'une exploitation qui envisage une conversion - Etablir un plan de conversion pour l'exploitation visitée</p>	
UC4	Vinification et Mise en marché	192 h *
	<p>La matière première : composition du raisin, ...</p> <p>Transformation de raisin en vin : Fermentations - Microbiologie - Hygiène - Gestion des altérations microbiennes - Vinifications - Maîtrise du niveau de SO₂ en Bio - Maîtrise des altérations physicochimiques - Dégustation</p> <p>Conditionnement : Préparation et mise en bouteille</p> <p>Le Marché Bio : Chiffres, tendances, approche du consommateur, les messages et idées reçues - Visites filières - Visite d'un salon Bio</p> <p>Marketing et Communication : Etude de marché - Techniques de vente et de négociation - Outils de communications</p> <p>Dégustation, Vente : Connaissance des vins</p>	

* horaires annuels non contractuels

La formation est assurée :

- par des formateurs professionnels du secteur viticole et AB (GABBTO, BIO Centre, les Chambres d'Agriculture, ...) et des vigneronns certifiés AB.
- à travers des cours, des travaux pratiques, des visites d'exploitations,

EVALUATION

Les candidats doivent valider chacune des 4 **Unités Capitalisables** évaluées en **contrôle continu** pour obtenir le diplôme.

Chaque UC obtenue est valable pour une période de 5 ans.

FINANCEMENT

➤ Frais de formation

La prise en charge des frais de formation dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi : Conseil Régional
- Salarié en activité (CDI ou en fin de CDD) :
Organisme de Fonds d'Assurance Formation dans le cadre d'un Congé Individuel de Formation (CIF) : Fongecif, Fafsea, ...
- Exploitant ou conjoint : VIVEA

Pour les stagiaires indépendants, prendre contact avec le Centre de Formation

➤ Rémunération

La rémunération dépend également de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi :
 - Pôle Emploi
 - Conseil Régional (DOCAPOST)
- Salarié en activité CDI ou en fin de CDD :
 - Organisme de Fonds d'Assurance Formation (Fongecif, Fafsea, ...)

Le financement de la formation (frais de formation et rémunération) sera étudié au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.