

LES FONDAMENTAUX DE LA VITICULTURE

Avec l'intervention de Laetitia DESSEUX,
Formatrice en viticulture

FORMATION PROFESSIONNELLE



DURÉE DE LA FORMATION :

2 JOURS - 14H

DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN

EN HIVER

9H-12H* ET 13H-17H

*Possibilité de réserver les repas à la MFR

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON

10 Rue de l'Europe

26140 ANNEYRON

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles

04 75 31 50 46

mfr.anneyron@mfr.asso.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître l'évolution du vignoble à travers l'histoire.
- Découvrir les cépages et les appellations.
- Connaître la plante vigne et son développement.
- Mieux cerner le travail du vigneron et son impact sur la production.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Un peu d'histoire : les étapes importantes de la viticulture.
- Les chiffres clés de la viticulture (surface, production, consommation)
- Les grandes régions viticoles françaises (cépages et appellations)- Focus sur le vignoble de la vallée du Rhône.
- La plante vigne (les différents organes, son cycle de développement et les stades phénologiques).
- Les travaux viticoles de la taille à la récolte
- Approche sur les maladies et ravageurs.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Dégustation.
- Visite d'exploitation (le vignoble, les modes de conduite, le matériel)

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces deux jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (50%) pour les salariés (BOOST). Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

