CATALOGUE DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES À LA CARTE

Formez vos collaborateurs avec IFV Services

IFV SERVICES

FORMEZ VOS COLLABORATEURS AVEC IFV SERVICES

IFV Services vous propose des stages de formation sur mesure, en fonction de vos attentes et vous fait bénéficier à tout moment de l'actualité technique et règlementaire de vos thématiques favorites.

IFV services, filiale à 100% de l'IFV, organise des sessions de formation intra-entreprises pour les structures publiques et privées. Les programmes de formation sont personnalisés et conçus selon vos besoins avec les ingénieurs de l'IFV.

Nous vous proposons des formations générales ou spécifiques sur l'ensemble des thèmes de recherche de l'IFV pour :

- Se former ;
- Se perfectionner ;
- Se remettre à niveau

De la demi-journée à plusieurs jours, IFV Services offre des sessions de formation pour vos collaborateurs sur l'ensemble des disciplines de la filière viti-vinicole : du matériel végétal à la mise en marché des vins.

IFV Services bénéficie des compétences et de l'expertise des ingénieurs de l'IFV pour organiser le transfert de connaissances : du rappel des savoirs clés aux derniers résultats de la recherche.
IFV Services s'appuie également sur le réseau national de l'IFV qui dispose de salles d'accueil et d'infrastructures techniques dédiées à la viticulture et l'œnologie : laboratoires, chais, vignobles, matériel viticole et œnologique.

Organisons ensemble vos programmes de formations, n'hésitez pas à nous contacter.

ERIC SERRANO
eric.serrano@vignevin.com
05 63 33 62 62
06 14 26 25 69

NOS FORMATIONS À LA CARTE

- Ampélographie
- Matériel végétal
- Limitation des intrants
- Maladies de la vigne
- Entretien des sols
- Biodiversité
- Agronomie
- Caves et gestion des effluents
- Œnologie
- RSE

AMPÉLOGRAPHIE

APPRENDRE À MIEUX RECONNAÎTRE LES CÉPAGES ET LES PORTE-GREFFES

L'ampélographie regroupe à la fois la description et l'identification des cépages, l'étude de leur évolution et des relations qui existent entre eux en y associant une dimension culturale et œnologique. Savoir reconnaître les principaux cépages de nos régions est essentiel pour les professionnels du secteur viticole. Cette formation est disponible pour 3 niveaux : débutant, intermédiaire et avancé.

Public : viticulteurs, techniciens viticoles, agents de contrôle, professionnels et techniciens de la pépinière

Objectifs : Etre capable de reconnaitre entre 15 à 40 cépages différents, selon le niveau, parmi les plus répandus ainsi que les principaux porte-greffes.
S'initier à l'innovation variétale et aux nouvelles variétés résistantes.

Contenu :

- Description des critères de reconnaissance des cépages
- Présentation du vocabulaire nécessaire à la description et à la reconnaissance des cépages et porte-greffes
- Identification des caractéristiques ampélographiques des principaux cépages et porte-greffe sur le terrain dans les collections
- Initiation à l'innovation variétale
- Approche de la diversité de la vigne

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques : PDF et diaporama photos
Application et exercices pratiques dans les collections de l'IFV disposant d'une large palette de cépages de cuve, de variétés de table, de porte-greffes et de clones.

Durée de la formation

de 1 à 2,5 jours par niveau

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal, ampélographe

Christophe Séréno
Ingénieur matériel végétal

Laurent Audeguin
Expert national matériel végétal
Ampélographe

Taran Limousin
Ingénieur matériel végétal
Ampélographe

Virginie Grondain
Ingénieur matériel végétal

Contact technique :
laurent.audeguin@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande. Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

AMPÉLOGRAPHIE

SAVOIR RECONNAITRE LES NOUVELLES VARIÉTÉS

Cette formation est consacrée aux nouvelles variétés résistantes issues de programmes de sélection conduits en France, Allemagne, Italie, inscrites au Catalogue Officiel et classées (avril 2017) ainsi qu'aux cépages étrangers récemment inscrits et peu connus.

Public : viticulteurs, techniciens viticoles, agents de contrôle, professionnels et techniciens de la pépinière. Cette formation s'adresse à un public déjà initié à l'ampélographie et maitrisant le vocabulaire spécifique.

Objectifs : Apprendre à reconnaitre les variétés résistantes inscrites au Catalogue Officel et les cépages étrangers récemment inscrits et peu connus.

Contenu :

- Présentation des critères de reconnaissance des cépages
- Approche de l'innovation variétale et les variétés résistantes
- Ampélographie de terrain dans les collections

Moyens pédagogiques :

PDF et documents photos
Travaux pratiques sur le centre de Ressources Biologiques de la Vigne (CRB-Vigne) de Vassal-Montpellier. Par sa taille et sa richesse, il constitue le conservatoire de référence au niveau international.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal, ampélographe

Christophe Séréno
Ingénieur matériel végétal

Laurent Audeguin
Expert national matériel végétal
Ampélographe

Taran Limousin
Ingénieur matériel végétal
Ampélographe

Contact technique :
laurent.audeguin@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MATÉRIEL VÉGÉTAL

SAVOIR DIAGNOSTIQUER LES ECHECS DE PLANTATION

L'établissement d'un vignoble est une étape décisive dans la réussite d'une exploitation viticole, qui engage le viticulteur pour plusieurs décennies. La période de plantation, la bonne préparation du sol, la connaissance du matériel végétal et le bon entretien des plants les premières années sont des paramètres clés, parfois négligés et à l'origine de sévères mortalités sur les jeunes vignes. Cette formation permet d'apprendre à diagnostiquer les principales causes d'échecs ou d'accidents rencontrés dans les vignobles.

Public :

Pépiniéristes, techniciens, technico-commerciaux, viticulteurs, experts agricoles

Objectifs :

- Etre capable de diagnostiquer les causes les plus fréquentes d'accidents de plantations
- Se familiariser avec les maladies les plus préjudiciables des jeunes vignes
- Acquérir les bases d'une méthodologie d'expertise

Contenu :

- Présentation de pathologies et accidents sur jeunes vignes
- Visualisation de symptômes et éléments de diagnostic
- Approche d'une méthode d'expertise
- Examen de cas concrets

Moyens pédagogiques :

Formation en salle, documents PDF
Diaporama photos, grille d'expertises et exercices pratiques
Examen d'échantillons végétaux

Durée de la formation
7 heures

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal

Contact technique :
olivier.yobregat@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

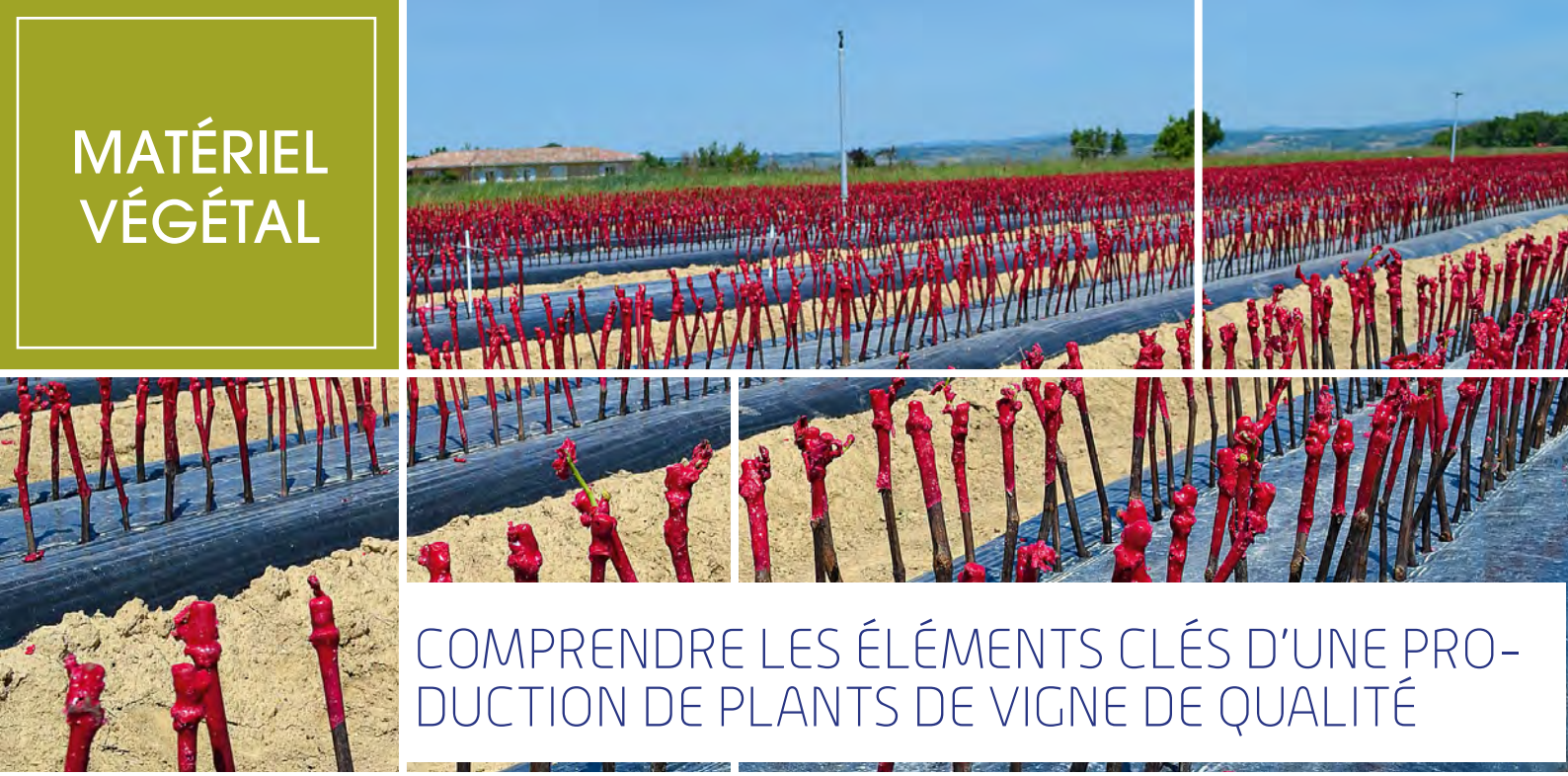
Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MATÉRIEL VÉGÉTAL



COMPRENDRE LES ÉLÉMENTS CLÉS D'UNE PRODUCTION DE PLANTS DE VIGNE DE QUALITÉ

Tout viticulteur a conscience de l'importance de la qualité du matériel végétal qu'il plante et dont il attend une production durant de nombreuses années. En conséquence, les exigences vis-à-vis de ce matériel sont élevées : état sanitaire, développement végétatif, qualités agronomiques, pérennité…Mais le long cheminement qui aboutit à la fourniture de plants par un pépiniériste comporte parfois beaucoup de zones d'ombre pour les vignerons et les conseillers techniques, ce qui cause régulièrement des incompréhensions.

Public : Viticulteurs, conseillers techniques ou consultants

Objectifs :

- Apporter des connaissances sur les techniques d'élaboration et les indicateurs de qualité d'un plant de vigne.
- Comprendre les problèmes et les questionnements les plus couramment rencontrés sur le terrain

Contenu :

- Présentation des principes de la sélection génétique et sanitaire du matériel végétal
- Description du process d'élaboration des plants de vigne en pépinière – Aspects réglementaires
- Synthèse des critères de qualité des plants
- Présentation des maladies et accidents des plantiers les plus courants
- Points de vigilance et perspectives d'évolution

Moyens pédagogiques

Intervention en salle avec diaporamas, documentation photographique. Visite d'une pépinière viticole.

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal

Pascal Bloy
Ingénieur matériel végétal

Contact technique :
olivier.yobregat@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

MATÉRIEL VÉGÉTAL

COMPRENDRE LA SÉLECTION VARIÉTALE DE LA VIGNE

Réalisée de façon empirique pendant des millénaires, la pratique de la sélection a été bouleversée à l'époque moderne pour répondre à de nouvelles problématiques. Son histoire, ses objectifs, les différentes façons de la mettre en œuvre et l'utilisation pratique du matériel végétal mis à disposition sont souvent méconnus ou très partiellement approchés.

Public : Viticulteurs, pépiniéristes, conseillers techniques

Objectifs :

- Connaître les différentes techniques de sélection de la vigne.
- Appréhender la diversité de la vigne.
- Améliorer l'utilisation des ressources disponibles

Contenu :

- Présentation de l'histoire de la sélection
- Description des techniques de sélection (massale, clonale, sanitaire, agronomique…)
- Synthèse des résultats de la sélection en France et dans le monde
- Etude de cas concrets autour de la diversité variétale

Moyens pédagogiques

Intervention en salles avec diaporamas
Documentation photographique.
Visite de terrain selon les cas

Durée de la formation
4 heures

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal

Pascal Bloy
Ingénieur matériel végétal

Contact technique :
pascal.bloy@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

COMMENT CRÉE-T-ON DES VARIÉTÉS RÉSISTANTES ?

Pour répondre à la réduction des intrants phytosanitaires, la création de variétés de vigne résistantes est une des voies les plus prometteuses. La connaissance des méthodologies, des outils développés et des mécanismes intimes plante-pathogène sont désormais nécessaires pour pouvoir accompagner ces travaux et participer au développement futur de ces variétés.

- *Public :* Conseillers et techniciens viticoles, professionnels et techniciens de la pépinière, agents de développement de la filière viti-vinicole

- *Objectifs :* Apprendre les outils et méthodes pour créer des variétés résistantes

- *Contenu :*
  - Rappel de sources et déterminisme génétique des résistances au mildiou et à l'oïdium
  - Présentation des interactions plante/pathogène
  - Approche des stratégies spécifiques
  - Présentation des outils utilisés
  - Présentation de programmes de création variétale
  - Dégustation de vins issus de variétés résistantes

- Moyens pédagogiques

  Documents PDF
  Visite de sites plantés avec des variétés résistantes

Durée de la formation
14 heures

Vos formateurs

Loïc Le Cunff
Ingénieur création variétale

Formateurs INRA

Contact technique :
loic.lecunff@vignevin.com
04 99 61 30 97

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MATÉRIEL VÉGÉTAL

MIEUX RÉFLÉCHIR L'ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE

Les politiques d'encépagement sont sans cesse en évolution. L'IFV propose une formation pour aider les professionnels dans leur réflexion lors de la plantation sur le choix du cépage.

Public : Viticulteurs, techniciens viticoles, directeurs de domaine

Objectifs :

- Fournir les clés de décision pour ajuster le choix des futurs cépages
- Apprendre les caractéristiques liées au matériel végétal et à son entretien au vignoble

Contenu :

- Présentation du nouveau cadre réglementaire (AOP et variétés d'adaptation, IGP VSIG et variétés résistantes)
- Description des variétés nouvellement inscrites et classées
- Présentation des cépages et des variétés résistantes : principales caractéristiques
- Présentation des porte-greffes : une variable d'ajustement pour s'adapter au changement climatique
- Dégustation de cépages purs commentée
- Partage d'expériences
- Débat et discussion

Moyens pédagogiques :

Formation en salle avec support Power-Point
Découverte de parcelles nouvellement plantées

Durée de la formation
7 heures

Vos formateurs

Olivier Yobrégat
Ingénieur matériel végétal

Laurent Audeguin
Expert national matériel végétal

Contact technique :
laurent.audeguin@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 40 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

LIMITATION DES INTRANTS

CONNAÎTRE LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET LA RÉGLEMENTATION

Le contrôle des bio-agresseurs est assuré principalement par l'application de produits phytosanitaires. Le cadre d'homologation et d'emploi de ces solutions a considérablement évolué ces dernières années. Connaître le fonctionnement des autorisations de mise sur le marché, savoir lire une étiquette pour apporter le conseil adapté est indispensable en particulier dans le cadre de la loi de séparation de la vente et du conseil.

Public : Techniciens, conseillers

Objectifs :

- Être en mesure de comprendre les circuits de l'homologation d'un produit phytosanitaire
- Être en mesure de connaître les produits phytosanitaires vigne (par famille)
- Savoir lire une étiquette

Contenu

- Présentation du circuit d'homologation d'un produit phytosanitaire (rôle de l'Europe, rôle des pays membres) et orientation du cadre de l'homologation (statut produits CMR, perturbateurs endocriniens, évaluation toxicologique…)
- Présentation du statut des solutions de biocontrôle dans ce cadre
- Détail des grandes familles de produits phytosanitaires et cadre d'utilisation en vigne
- Détail sur les informations d'une étiquette et des implications sur l'utilisation des produits

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support Power-Point et documents stagiaires

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Eric Chantelot
Ingénieur protection du vignoble

Contact technique :
eric.chantelot@vignevin.com
04 66 20 67 00

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

LE BIOCONTRÔLE AU SERVICE DE LA RÉDUCTION D'INTRANTS

Le biocontrôle s'appuie sur des agents vivants ou issus du vivant. Il s'inscrit dans une démarche de protection intégrée permettant d'assurer, voire d'améliorer la protection des cultures et des récoltes tout en ayant recours à des produits dont le profil toxicologique et écotoxicologique est plus favorable, donc susceptible de mieux maintenir la biodiversité.

Public : Viticulteurs, techniciens viticoles, directeurs de domaine

Objectifs :

- Connaitre le biocontrôle, les différents produits disponibles et leur utilisation
- Intégrer le biocontrôle dans une stratégie de lutte

Contenu

- Définition du biocontrôle : statut, critères, confusions à éviter, avantages et inconvénients
- Présentation des solutions de biocontrôle disponibles pour la viticulture : mode d'action, origine, intéret
- Approche des modes d'actions des Systèmes de Défense de la Plante (SDP)
- Mise en situation : « Atelier stratégie d'intégration du biocontrôle dans les programmes traditionnels »
- Lutte biologique et mesures prophylactiques : présentation des techniques à disposition

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support Power-Point et documents stagiaires

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Nicolas Aveline
Ingénieur protection du vignoble
Référent national Biocontrôle

Contact technique :
nicolas.aveline@vignevin.com
05 56 16 14 20

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

LIMITATION DES INTRANTS

LIMITER LES INTRANTS GRÂCE AUX OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION

L'adaptation des techniques et la réduction des intrants font partie des préoccupations du monde agricole et notamment des viticulteurs et vignerons. L'objectif est double : satisfaire les exigences du marché et les préoccupations des consommateurs et réduire l'impact des pratiques culturales sur le milieu. Dans ce contexte, dresser un état des lieux des outils d'aide à la décision au service de la réduction des intrants phytosanitaires, de la prise de données à la prise de décision.est un premier pas vers la réduction d'intrants.

Public : Viticulteurs, techniciens, directeurs de domaine

Objectifs : Connaitre les différents outils d'aide à la décision à disposition du vigneron et en connaitre les principales règles de décision

Contenu

- La modélisation des maladies cryptogamiques : état des lieux et dernières avancées techniques
- Présentation des outils d'aide pour la gestion des ravageurs
- Application : présentation et prise en main de l'outil OAD Decitrait

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec présentation Power-Point et support de cours
Démonstration et mise en pratique de l'OAD Decitrait

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Marc Raynal
Ingénieur santé de la vigne

Xavier Burgun
Ingénieur en santé de la vigne

Contact technique :
marc.raynal@vignevin.com
05 56 16 14 20

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

LIMITATION DES INTRANTS

AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE LA PULVÉRISATION

Les récentes études sur l'évaluation des matériels et des pratiques de pulvérisation mettent en lumière d'importantes voies d'optimisation des intrants phytosanitaires mobilisables à court terme par la profession.

Public

Techniciens viticoles, Viticulteurs, Professionnels de la filière

Objectifs

- Acquérir les principes de bases sur le fonctionnement des pulvérisateurs en fonction de leurs technologies
- Maitriser les prérequis pour régler correctement les différents types de pulvérisateurs
- Aborder les derniers résultats de nos recherches et préciser les clés d'une pulvérisation réussie conciliant optimisation de la protection phytosanitaire, limitation des intrants et des impacts
- Connaitre les réglages permettant de réduire la dérive à proximité des zones sensibles
- Mise à jour des connaissances en matière de règlementation en lien avec les traitements phytosanitaires

Contenu

- Eléments et principes de base sur la pulvérisation
- Présentation des récentes évolutions règlementaires autour de l'application des produits phytosanitaires
- Focus sur l'importance des réglages et du matériel
- Les risques de dérive lors des applications
- Décryptage des clés pour l'optimisation agro-environnementale des applications
- Définition de l'expression des doses : doses hectare, dose LWA,
- Présentation des OAD pour l'optimisation des doses appliquées en viticulture
- Mise en pratique : réglage de plusieurs pulvérisateurs

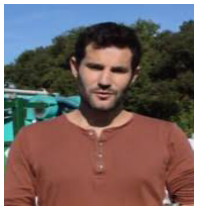
Moyens pédagogiques

Formation en salle et démonstrations sur le terrain.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs



Sébastiens Codis

Adrien Verges

Alexandre Davy

Ingénieurs protection du vignoble

Contact technique :
sebastien.codis@vignevin.com
04 67 04 63 07

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

LIMITATION DES INTRANTS

MIEUX GÉRER LE CUIVRE EN VITICULTURE

Les contraintes techniques et réglementaires de l'emploi du cuivre imposent une bonne connaissance technique de cette matière active dans son emploi à la vigne conventionnelle ou biologique.

Public

Techniciens viticoles, viticulteurs, vignerons

Objectifs

- Connaitre la réglementation vis-à-vis du cuivre
- Connaitre les caractéristiques du cuivre (formes de cuivre, lessivage, impact environnementaux et œnologiques…)
- Maitriser les apports de cuivre à la vigne

Contenu

- Présentation du cuivre (formes, modes d'action)
- Synthèse des connaissances sur le comportement du cuivre au vignoble et ses effets non intentionnels (phytotoxicité, environnement, œnologiques…)
- Point d'actualité sur la réglementation
- Exercice pratique : raisonnement des apports de cuivre à la vigne

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec présentation Power-Point et support de cours

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Audrey Petit
Ingénieur santé de la vigne et protection du vignoble

Eric Chantelot
Ingénieur santé de la vigne

Contact technique :
audrey.petit@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

MALADIES DE LA VIGNE

CONNAÎTRE LES MALADIES DE DÉPÉRISSEMENT

Face aux évolutions des maladies de dépérissement de la vigne, l'IFV propose aux professionnels de la filière de connaître les maladies transmissibles de la vigne ainsi que les maladies réglementées dans la filière bois et plants de vigne.

Public

Viticulteurs, pépiniéristes, techniciens viticoles, professionnels de la filière

Objectifs

- Mieux connaitre les maladies transmissibles de la vigne et/ou les maladies réglementées dans la filière bois et plants de vigne
- Reconnaitre les symptômes et les principales confusions
- Connaitre le cycle biologique et les facteurs environnementaux
- Connaitre les méthodes de lutte ou de prévention contre ces maladies

Contenu

- Les maladies du bois : Esca, BDA, Eutypiose, pourridiés....
- Les viroses principales
- Les viroses secondaires et émergentes
- Le dépérissement de la Syrah
- Les jaunisses de la vigne : Flavescence dorée et bois noir
- Les maladies émergentes : Xylella Fastidiosa (Maladie de Pierce)

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents et visuels
Session de terrain pour reconnaitre les symptômes

Durée de la formation
7 heures

Vos formateurs

Philippe Larignon

Anastasia Rocque

Experts en dépérissement du vignoble

François Michel Bernard
Référent national flavescence dorée et Xylella Fastidiosa

Contact technique :
philippe.larignon@vignevin.com
04 66 20 67 00

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MALADIES DE LA VIGNE

CONNAÎTRE LES MALADIES ET RAVAGEURS DE LA VIGNE

La vigne peut être attaquée par différents champignons occasionnant des maladies qui sont dommageables à la récolte. Les ravageurs peuvent également causer d'importants dégâts s'ils ne sont pas maîtrisés. Une bonne connaissance des maladies et ravageurs du vignoble permet d'adopter la bonne stratégie de lutte.

Public : Viticulteurs, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs :

- Connaitre les principales maladies de la vigne
- Reconnaitre leurs symptômes
- Connaitre les principaux ravageurs de la vigne et leur cycle biologique
- Connaitre les méthodes de lutte ou de prévention

Contenu

- Présentation des dernières connaissances des cycles et des symptômes :
  - des maladies cryptogamiques
  - des insectes ravageurs
  - des auxiliaires de la vigne
- Présentation des méthodes de lutte
- Exercices pratiques : mise en place de calendrier de traitements

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec présentation Power-Point et support de cours

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Audrey Petit
Ingénieur santé de la vigne et protection du vignoble

Guillaume Delanoue
Ingénieur santé de la vigne

François-Michel Bernard
Ingénieur santé de la vigne
Référent national flavescence dorée et Xylella Fastidiosa

Contact technique :
guillaume.delanoue@vignevin.com
02 47 23 45 77

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MALADIES DE LA VIGNE

CONNAÎTRE ET GÉRER LES VIROSES DE LA VIGNE

Les maladies virales sont un fléau pour la filière viticole. Un des facteurs de leur expansion est leur méconnaissance par les acteurs de la filière. Cette formation vous permettra d'améliorer vos connaissances sur les viroses de la vigne.

Public

Techniciens viticoles, Pépiniéristes, Viticulteurs, Etudiants, Enseignants. Les bases des connaissances peuvent-être acquises par un e-learning

Objectifs

- Connaitre et savoir gérer les principales maladies virales de la vigne
- Savoir reconnaître les symptômes

Contenu

- Rappels en salle sur les symptômes des différentes maladies virales et des confusions possibles observables à cette période.
- Observation de ces symptômes sur différentes variétés d'état sanitaire connu : témoins virosés en serre, pépinière et serre d'indexage…
- Observation des symptômes de maladies virales et des confusions possibles sur différents cépages dans des parcelles de production

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents, session de terrain pour reconnaitre les symptômes

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Anne-Sophie Spilmont

Isabelle Beccavin

Laurent Audeguin

Olivier Yobrégat

Virginie Grondain

Guillaume Delanoue

Anne-Frédérique Preyre

Contact technique :

anne-sophie.spilmont@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :

Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MALADIES DE LA VIGNE

E-LEARNING (PATHOGEN) : VIROSES DE LA VIGNE

La formation PAThOGEN propose une approche innovante pour tout connaître sur les maladies virales de la vigne en combinant enseignement en ligne et sessions de formation sur le terrain.

Public : Techniciens viticoles, viticulteurs, conseillers, pépiniéristes, étudiants, enseignants

Objectifs

Améliorer ses connaissances sur les viroses de la vigne, au travers de différents modules permettant de faire le point sur

- Les principales viroses et leurs impacts
- les méthodes de transmission et les vecteurs
- l'ensemble des méthodes de détection
- les méthodes de contrôle de ces maladies

Le niveau avancé permet en plus d'approfondir ses connaissances sur les viroses émergentes et les perspectives de recherche.

Contenu

Les cours sont accessibles via notre plateforme d'e-learning

Niveau BASIQUE : 4 modules abordant 1) les principales maladies virales (notamment le court-noué et l'enroulement) 2) les modes de transmission et les vecteurs, 3) les méthodes de détection et 4) le contrôle et la gestion de ces maladies. Ce niveau est pour vous, si vous voulez connaître les principales informations sur les virus les plus importants : symptômes, conséquences, méthodes de détection… Il vous faudra environ 14 heures pour suivre ce cours.

Niveau AVANCÉ : Le programme est réparti en 6 modules. Les 4 modules du niveau basique et 2 modules supplémentaires sur les maladies virales émergentes (comme le RedBlotch et le virus du pinot gris) et sur les perspectives de recherche. Il vous faudra environ 22 heures pour compléter ce cours.

Moyens pédagogiques

Plateforme Pathogen, contenu interactif avec audio, vidéo, photographies et liens vers de la documentation supplémentaire. Photothèque consultable en accès libre.

Durée de la formation

E-learning : **10 - 20 heures**

Vos formateurs

Anne-Sophie Spilmont
Ingénieur expert en virologie

Contact technique :
anne-sophie.spilmont@vignevin.com
04 66 51 40 45

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

MIEUX CONNAÎTRE ET APPRÉHENDER *XYLELLA FASTIDIOSA*

Xylella Fastidiosa est une bactérie phytopathogène de quarantaine capable d'infecter près de 600 espèces végétales et d'impacter des filières agricoles majeures (vigne, agrumes, amandier, olivier, etc). La formation débutera par un rappel des principales caractéristiques biologiques de la bactérie *Xylella Fastidiosa* et sa répartition à différentes échelles (mondiale, européenne et française). La description des symptômes de la maladie de Pierce et des confusions possibles apportera des éléments utiles à la surveillance de la bactérie dans la filière viticole.

Public

Chefs de culture, Vignerons, Techniciens viticoles

Objectifs

- Acquérir les connaissances sur la bactérie *Xylella fastidiosa*,
- Connaître les éléments concourant à l'analyse de risque pour la filière viticole
- Reconnaître les symptômes de la maladie de Pierce

Contenu

- Présentation de la biologie de la bactérie *Xylella Fastidiosa*
- Rappel de l'historique et des connaissances actuelles sur la répartition de la bactérie au niveau mondial, européen et français
- Présentation de la maladie de Pierce : nuisibilité, symptômes, confusions possibles

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support de cours et visuels photographiques

Durée de la formation
3 heures

Vos formateurs

François-Michel Bernard
Référent National Xylella Fastidiosa

Contact technique :
françois-michel.bernard@vignevin.com
03 80 20 26 56

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

ENTRETIEN DES SOLS

SAVOIR METTRE EN ŒUVRE LES ENGRAIS VERTS

La culture d'engrais verts, mise en œuvre dans de nombreux systèmes de culture (grandes cultures, maraîchage…), est une technique susceptible d'avoir de nombreux effets bénéfiques sur le sol, tout en permettant une gestion optimisée de l'azote disponible pour la vigne par la maîtrise du couvert, à la fois en termes d'espèces présentes et dans le temps. L'enjeu principal dans la gestion de ces couverts est de bénéficier des services écosystémiques attendus tout en minimisant leurs potentiels impacts négatifs – compétition pour les ressources, risque de gel. Pour ce faire, différents leviers d'action sont à disposition des viticulteurs, tels que le choix des espèces, les modalités d'installation, la date de destruction. L'IFV se propose de faire le point sur les connaissances acquises sur ces couverts multi-services.

Public : Chefs de culture, viticulteurs, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs : Apprendre à piloter les couverts végétaux et comprendre les services écosystémiques apportés.

Contenu

- Définition d'un engrais vert
- Rappels agronomiques sur les couverts végétaux (plantes utilisables et propriétés, engrais verts et fourniture d'azote, couverts végétaux et structure du sol)
- Présentation des connaissances actuelles sur les interactions engrais verts/vigne
- Mise en œuvre pratique des engrais verts : approche des règles de décision, description technique des matériels de semis et de destruction, réglages des matériels
- Présentation des mélanges et de leurs caractéristiques

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support de cours.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Laure Gontier
Ingénieur entretien et biologie des sols

Christophe Gaviglio
Ingénieur mécanisation du vignoble

Jean-Yves Cahurel
Ingénieur entretien des sols

Contact technique :
laure.gontier@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ENTRETIEN DES SOLS

RAISONNER L'ENHERBEMENT AU VIGNOBLE

L'enherbement de la vigne consiste à implanter, maintenir et à entretenir un couvert végétal sur tout ou une partie de la surface des parcelles de vigne. Cette pratique, en fort développement en lien avec des préoccupations environnementales, constitue, une alternative au désherbage chimique et au travail du sol. L'enherbement est à l'origine d'une concurrence hydro-azotée qui peut se manifester sur la vigne par une altération des paramètre de production. L'IFV se propose de faire le point sur les connaissances acquises sur cette pratique afin de donner les clefs nécessaires à un pilotage adapté aux contraintes de la parcelle et aux objectifs de production

Public : Chefs de culture, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs : Apprendre à raisonner la mise en œuvre et la gestion d'un enherbement adapté à sa parcelle.

Contenu :

- Rappel des connaissances actuelles sur l'enherbement au vignoble : avantages et inconvénients
- Présentation des mécanismes de la concurrence azotée
- Focus sur les innovations techniques : engrais verts, enherbement sous le rang, robotique
- Mise en pratique : leviers d'action pour le pilotage de l'enherbement : choix des espèces, gestion du couvert…

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support de cours.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Laure Gontier
Ingénieur entretien et biologie des sols

Christophe Gaviglio
Ingénieur mécanisation du vignoble

Jean-Yves Cahurel
Ingénieur entretien des sols

Contact technique :
laure.gontier@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ENTRETIEN DES SOLS

LES ALTERNATIVES AU DESHERBAGE CHIMIQUE

Un éventuel retrait du glyphosate entrainerait des modifications importantes dans l'élaboration des stratégies de désherbage en vigne. Des alternatives existent, comme le désherbage mécanique, et nécessitent de revoir les stratégies de gestion du cavaillon.

Public : vignerons et techniciens, commerciaux dans la distribution

Objectifs

- Connaitre les principes du désherbage mécanique, les principaux outils.
- Comprendre l'incidence agronomique et l'impact économique du travail du sol
- S'ouvrir à d'autres possibilités d'entretien du sol

Contenu

- Présentation des différentes catégories d'outils interceps : impact sur les adventices et mode d'action sur le sol
- Présentation de quelques outils alternatifs intéressants
- Description des règles de décision : Comment ne pas se faire dépasser par les adventices ? Quelles optimisations trouver ?
- Rappel des incidences agronomiques d'un retour du travail du sol
- Approche économique des différentes alternatives au désherbage chimique
- Travaux pratiques : construction d'une stratégie de désherbage mécanique : quel outil utiliser à quel moment ? Pour quelle gestion des déplacements de terre ?

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires. Cas concrets et démonstrations sur le terrain

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Christophe Gaviglio
Ingénieur mécanisation du vignoble

Contact technique :
christophe.gaviglio@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ENTRETIEN DES SOLS

PLANTES DE SERVICE, DIVERSIFICATION DES CULTURES ET AGROÉCOLOGIE

Cette formation se déroule sous forme participative, en construisant le contenu à partir des expériences des participants et des apports des intervenants. Les participants sont invités à venir avec des cas pratiques de viticulteurs souhaitant diversifier leurs vignobles, aussi bien à la plantation qu'en production.

Public : Chefs de culture, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs :

- Intégrer la réflexion sur les systèmes viticoles dans une approche écologique
- Connaître les éléments clés pour le choix de plantes de services
- Apprendre les bases de la conception d'un système de culture viticole diversifié

Contenu :

- Définition de l'agroécologie
- Les services écosystèmiques pouvant être rendus par les plantes présentes dans un vignoble
- Les plantes de service et cultures associées : définitions, gestion du sol, régulations biologiques
- Association de cultures : avantages et inconvénients
- L'agroforesterie : définition, gestion d'une parcelle agroforestière
- La conception d'un système de culture diversifié

Moyens pédagogiques

Formation en salle, étude de cas concrets

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Laure Gontier
Ingénieur entretien et biologie des sols

David Lafond
Ingénieur agronomie viticole

Contact technique :
david.lafond@vignevin.com
02 41 39 98 55

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

COMPRENDRE LA BIODIVERSITÉ ET LA QUALITÉ BIOLOGIQUE DES SOLS

Outre sa fonction de support de production, le sol remplit de nombreuses fonctions environnementales. Sa fertilité est liée à son bon fonctionnement et à l'activité des organismes qui le peuplent (faune et micro-organismes). Il apparaît essentiel de se doter d'outils de surveillance permettant d'appréhender les impacts de diverses pressions environnementales sur ces organismes. Cette formation permettra une meilleure prise en compte du sol et de sa sauvegarde par les adaptations culturales qui en découleront.

Public : Viticulteurs, techniciens viticoles

Objectifs

- Connaître les bases du fonctionnement biologique et de l'écologie du sol
- Fournir des outils de diagnostic et des méthodes de caractérisation de la biodiversité du sol
- Apprendre à mettre en oeuvre des indicateurs agronomiques et biologiques de la qualité des sols et savoir interpréter les résultats

Contenu

- Rappel des généralités sur la biologie des sols : enjeux et intérêts pour les exploitants viticoles
- Focus sur les micro-organismes du sol : présentation des liens biodiversité-fonctionnement biologique du sol, des méthodes de caractéristation de la biodiversité
- Présentation des dernières connaissances sur l'incidence des pratiques viticoles
- La faune du sol : présentation des éléments de biologie, intérêt comme bio-indicateur et rappel des clés d'interprétation
- Mise en pratique : utilisation des indicateurs agronomiques et méthode d'échantillonage

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires. Mise en oeuvre des outils de diagnostic au champ et fourniture de kits de prélevements

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Laure Gontier
Ingénieur entretien et biologie des sols

Intervenants extérieurs

Contact technique :
laure.gontier@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

LA FAUNE AUXILIAIRE DE NOS VIGNOBLES

Il est nécessaire, ne serait-ce que dans le cadre de la lutte biologique qu'elle soit par inoculation, par augmentation ou par conservation, de connaître l'identité et la biologie des espèces impliquées dans la régulation des niveaux trophiques inférieurs.
Nous proposons au cours de cette formation un état des connaissances sur les antagonistes naturels des insectes et acariens nuisibles à la vigne.

Public : Etudiants, enseignants, viticulteurs, chefs de culture, agents de développement, conseillers et techniciens viticoles.

Objectifs : Mieux connaître les protagonistes et la portée du service écosystémique de régulation naturelle

Contenu

- Un peu de sémantique
- Les principaux acariens et insectes nuisibles à la vigne
- Techniques de collectes
- Les prédateurs occasionnels
- Les prédateurs réguliers
- Les parasitoïdes des cochenilles, des tordeuses, des cicadelles et flatide
- Taux de parasitisme, régulation naturelle

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support audiovisuel. Un exemplaire de l'ouvrage « La faune auxiliaire des vignobles de France » sera remis à chaque participant.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Gilles Sentenac

Ingénieur biodiversité et écologie

Contact technique :
gilles.sentenac@vignevin.com
03 80 20 26 58

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

AGRONOMIE VITICOLE

RAISONNER LA FERTILISATION DE LA VIGNE

La fertilisation doit assurer le bon fonctionnement du sol, gage d'une nutrition correcte de la vigne. L'IFV se propose, à travers ces deux journées, de faire le point sur les problèmes de fertilisation de la vigne.

Public

Chefs de culture, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs

- Apprendre à raisonner la fertilisation de la vigne avant plantation et sur vigne en place
- Connaître les différents fertilisants organiques disponibles et leurs propriétés
- Savoir gérer la fertilisation sur vigne enherbée

Contenu

- Rappel des connaissances sur le système racinaire et l'absorption des éléments minéraux
- Focus sur les principes généraux de la fertilisation : besoins de la vigne, fonctionnement du sol, outils disponibles
- Les matières organiques : nature et évolution, rôles, gestion
- Fertilisation azotée : rôles et cycle de l'azote, effets de l'azote sur la vigne, gestion de la fertilisation azotée, enherbement et azote
- Gestion des engrais verts : rappels agronomiques sur les couverts végétaux, résultats expérimentaux, aspects pratiques
- Etat acido-basique du sol : problèmes rencontrés en sol acide, maîtrise de l'acidité des sols
- Fertilisation P K Mg : rôles et effets sur la vigne de P K Mg, gestion de ces éléments
- Oligo-éléments : chlorose, manganèse, bore, autres oligo-éléments

Moyens pédagogiques

Formation en salle et étude de cas concrets

Durée de la formation

11 heures

Vos formateurs

Jean-Yves Cahurel

Ingénieur entretien des sols

Contact technique :

jean-yves.cahurel@vignevin.com
04 74 02 22 40

Contact administratif :

Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

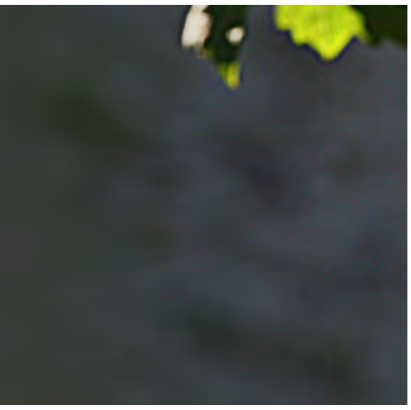
Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

AGRONOMIE VITICOLE



FAVORISER L'EXPRESSION AROMATIQUE DES VINS

Quelques familles d'arômes ont un impact fort sur l'expression des vins. Si la révélation de ces composés d'impact est très liée aux pratiques en cave, il existe des leviers au vignoble qui peuvent s'avérer très pertinents d'utiliser pour optimiser la typicité de son produit. Chaque famille aromatique suit sa propre voie métabolique qui peut être affectée par les pratiques agronomiques. Il s'agit dans cette formation de préciser l'état des connaisances sur une relation complexe mais essentielle.

Public :

Vignerons, responsables vignoble, techniciens, maîtres de chai ou œnologues

Objectifs :

- Comprendre et maîtriser les techniques à mettre en place ou à éviter en fonction des expressions aromatiques de vin que l'on veut favoriser

Contenu

- Rappel sur les précurseurs d'arômes dans les raisins et sur les arômes dans les vins
- Présentation des effets pratiques viticoles sur quelques familles d'arômes : thiols, terpènes, rotundone, DMS...
- Dégustation et reconnaisance de vins typés

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires
Dégusation de vins typés

Durée de la formation
4 heures

Vos formateurs

Thierry Dufourcq
Ingénieur agronomie viticole

Contact technique :
thierry.dufourcq@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

AGRONOMIE VITICOLE

MAITRISER LE RENDEMENT ET LA QUALITÉ DU RAISIN

La recherche de la qualité passe souvent par une meilleure maîtrise des rendements en viticulture. Afin de les maîtriser, il convient de connaitre les facteurs pouvant influencer le rendement et pouvoir l'estimer le plus précisément et le plus précocement possible.

Public : Chefs de culture, Vignerons, Techniciens viticoles

Objectifs :

- Comprendre comment se construit le rendement et comment le maîtriser
- Comprendre comment améliorer la qualité des raisins, et acquérir des connaissances pour permettre une meilleure efficience des pratiques

Contenu

- Approche de la construction du rendement : un processus qui se déroule sur deux cycles de production, principales étapes et points clés
- Définition de la qualité des raisins : présentation des facteurs influents et des indicateurs à utiliser pour la maîtrise des équilibres physiologiques de la plante.
- Définition et description des leviers de l'état hydrique et azoté de la vigne, deux facteurs essentiels pour maîtriser son objectif de rendement.
- Présentation des connaissances essentielles pour optimiser la fertilisation de la vigne

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Thierry Dufourcq
Ingénieur agronomie viticole

Contact technique :
thierry.dufourcq@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

AGRONOMIE VITICOLE

MIEUX CONNAITRE ET MAÎTRISER LES DIFFÉRENTS MODES DE CONDUITE DE LA VIGNE

Le système de conduite est défini comme l'ensemble des critères qui détermine l'architecture du cep et du vignoble : la densité et la géométrie de plantation, la hauteur du tronc et la taille de formation, la taille de renouvellement, le mode de palissage, et les opérations en vert. Cette formation présente les différents modes de conduite de la vigne et leur impact sur le produit final.

Public : Chefs de culture, Vignerons, Techniciens viticoles

Objectifs

Connaitre les différents modes de conduite de la vigne et leurs principales caractéristiques.

Contenu

- Description des différents types de taille en fonction des objectifs de production
- Présentation des dernières connaissances sur le rapport feuille/fruit et l'équilibre physiologique de la vigne
- Focus sur l'impact des modes de conduite sur la qualité des vins

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Thierry Dufourcq
Ingénieur agronomie viticole

Denis Caboulet
Ingénieur agronomie viticole

Contact technique :
thierry.dufourcq@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

AGRONOMIE VITICOLE

MAÎTRISER LA TAILLE MÉCANIQUE DE LA VIGNE

La mécanisation des opérations au vignoble est un des leviers pour réduire les coûts de production et améliorer la rentabilité des exploitations. Divers systèmes de conduite utilisent la taille mécanique, la taille mécanique précise, la taille en haie et la taille minimale. Ces modes de conduite se différencient sur le nombre de bourgeons et l'intensité de la reprise manuelle. Mieux connaître les spécificités de la taille mécanique ainsi que les erreurs à éviter permet de maîtriser l'opération de taille et de gagner en productivité.

Public : Chefs de culture, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs

- Apprendre à mettre en oeuvre la taille mécanique
- Connaître le matériel à disposition
- Appréhender les erreurs à ne pas faire

Contenu

- La taille mécanique : pour quel objectif de production, quel enjeux économique ?
- La taille de formation : enjeux, déroulement et paramètres déterminants
- La physiologie de la vigne et les composantes du rendement
- Effets de la taille mécanisée sur le développement de la vigne (nombre de bourgeons, surface foliaire) et des raisins
- La mise en place d'un palissage adapté à la taille mécanique
- Le matériel de taille mécanique
- Les erreurs à eviter lors de la taille mécanique
- Coût d'implantation et d'entretien d'un vignoble en taille mécanique

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Thierry Dufourcq
Ingénieur agronomie viticole

Denis Caboulet
Ingénieur agronomie viticole

Christophe Gaviglio
Ingénieur mécanisation du vignoble

Contact technique :
christophe.gaviglio@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

AGRONOMIE VITICOLE

SAVOIR ESTIMER LES BESOINS HYDRIQUES DE LA VIGNE

Depuis plus d'une décénnie, on constate une augmentation pénalisante de la contrainte hydrique et un recours croissant à l'irrigation. Un stress hydrique fort peut, en effet, altérer les composantes du rendement, bloquer la maturation et provoquer des pertes de récolte par déshydratation des baies. Il est donc nécessaire de disposer de méthodes fiables de l'état hydrique de la vigne afin d'en estimer les besoins.

Public : Chefs de culture, vignerons, techniciens viticoles

Objectifs :

- Savoir comment piloter son irrigation et ajuster les apports en fonction de la demande de la vigne.
- Connaitre les alternatives à l'irrigation

Contenu

- Description des impacts du réchauffement climatique sur la vigne et le vin : impacts qualitatifs et quantitatifs
- Présentation des outils de suivi de l'état hydrique de la vigne
- Approche des besoins en irrigation de la vigne
- Présentation des nouvelles connaissances sur les alternatives à l'irrigation

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Thierry Dufourcq
Ingénieur agronomie viticole

Jean-Christophe Payan
Ingénieur agronomie viticole et systèmes d'irrigation

Contact technique :

jean-christophe.payan@vignevin.com
04 66 20 67 00

Contact administratif :

Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

CAVES ET GESTION DES EFFLUENTS

LES PRINCIPES DE L'ECO- CONCEPTION DES CAVES

La construction d'un bâtiment vinicole ou d'une cave et le choix des équipements associés à la conception de l'ouvrage suppose une réflexion approfondie concernant notamment les aspects économiques et qualitatifs ainsi que la sécurité des utilisateurs. Au-delà de l'aspect fonctionnel, la prise en compte du développement durable suppose une analyse de l'impact de la conception et du fonctionnement des bâtiments sur l'environnement.

Public :

Vignerons, œnologues, cavistes, directeurs de caves, conseillers

Objectifs :

- Description du contexte règlementaire et la politique énergétique
- Connaître les bases de l'éco-conception des bâtiments
- Identifier des outils d'aide à la décision pour l'éco-conception
- Identifier des bonnes pratiques pour l'éco-conception des caves vinicoles

Contenu

- Contexte règlementaire et normatif
- Présentation de démarches architecturales
- Focus sur la ressource énergétique associée au bâtiment de cave
- Présentation de projets d'éco-conception de caves vinicoles en France et à l'étranger
- Approche des notions de géothermie, énergie solaire thermique et photovoltaïque
- Présentation de cas concret : exemple de valorisation thermique et d'optimisation de l'utilisation de l'eau
- Visite d'un chai éco-conçu à proximité du lieu de la formation (sous réserve)

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires

Visite de site

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Pierre Martini
Ingénieur environnement

Joël Rochard (intervenant)

Contact technique :
pierre.martini@vignevin.com
04 74 02 22 40

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

CAVES ET GESTION DES EFFLUENTS

GESTION DES EFFLUENTS VITI-VINICOLES ET AMÉNAGEMENTS AGROÉCOLOGIQUES

La mise en œuvre d'un système de gestion et de stockage des effluents représente généralement un investissement lourd, associé à des coûts de fonctionnement conséquents et doit être reflechie avec soin. Définir une stratégie de traitement des effluents et le procédé d'épuration adapté permet de limiter l'impact environnemental de ces déchets.

Public : Vignerons, œnologues, cavistes, directeurs de caves, conseillers

Objectifs

- Connaître les caractéristiques des effluents vinicoles et la réglementation
- Adapter son process œnologique pour réduire les effluents
- Connaître les dispositifs de traitement et les aménagements agroécologiques réalisables sur les exploitations viticoles

Contenu

- Présentation réglementaire sur la gestion des effluents
- Rappel des caractéristiques des effluents issus de l'industrie vinicole et des paramètres d'évaluation de la pollution et de suivi du traitement
- Focus sur les moyens d'adapter ses pratiques en cave pour réduire la production d'effluents: la gestion de l'eau, la récupération et la valorisation des sous-produits et des déchets
- Présentation des différents systèmes de traitement existants et des différents aménagements agro-écologiques
- Cas concret : visite d'une installation moderne

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec documents stagiaires
Visite de terrain

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Pierre Martini
Ingénieur environnement

Joël Rochard (intervenant)

Contact technique :
pierre.martini@vignevin.com
04 74 02 22 40

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ŒNOLOGIE

MAÎTRISE DES RÉSIDUS DANS LES VINS

La pression sociétale et médiatique vis-à-vis des produits phytosanitaires nous incite à faire évoluer vos pratiques vers une meilleure gestion de l'utilisation de ces produits, dans l'objectif notamment, de réduire la présence de résidus dans les vins.

Public

Vignerons, techniciens,œnologues, responsables techniques vignoble et cave, responsables qualité

Objectifs

- Connaître les bases réglementaires et techniques
- S'approprier les éléments concrets de R&D sur la réduction des résidus dans les vins
- Apprendre à raisonner son calendrier de traitement
- Savoir construire des voies d'amélioration

Contenu

- Description du contexte, de la réglementation, des analyses
- Présentation de l'influence de la vinification sur les résidus dans les vins : notion de taux de transfert raisin/vin
- Résultats des dernières expérimentations sur la réduction des résidus dans les vins
- Etude de plusieurs leviers pour réduire les résidus dans les vins :
  - Leviers viticoles : choix et positionnement des molécules dans le programme de traitement, date, dose et nombre d'applications
  - Leviers œnologiques : itinéraires de vinification, utilisation d'auxilliaires technologiques, procédés de clarification
- Evaluation de bulletins d'analyses et programmes de traitement au regard de leur conformité avec l'objectif de réduction de résidus
- Proposition de voies d'amélioration pour optimiser les calendriers de traitement et les pratiques oenologiques, dans un but de maîtrise des résidus dans les vins.

Moyens pédagogiques

Exposés participatifs et études de cas concrets.

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Magali Grinbaum
Ingénieur expert contaminants

Contact technique :
magali.grinbaum@vignevin.com
04 74 02 22 40

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ŒNOLOGIE

CONNAITRE ET MAÎTRISER LES MICRO-ORGANISMES DU VIN

La connaissance des phénomènes microbiologiques est un enjeu fondamental pour la filière vinicole. Les changements climatiques, la baisse des intrants et notamment de l'utilisation de SO_2 sont des données nouvelles qui ne sont pas sans impact sur les microorganismes du vin. Il est important de faire la part entre les microorganismes d'intérêt et ceux d'altérations. L'objectif est de mieux comprendre et maîtriser les phases fermentaires, tout en assurant une bonne stabilisation ultérieure.

Public

Vignerons, techniciens, œnologues, directeurs techniques

Objectifs

- Comprendre et maitriser les phases fermentaires
- Balayer les bases de la microbiologie et acquérir des connaissances nécessaires à la compréhension des interactions entre les flores sélectionnées et les flores indigènes et sur les nouvelles sélections de micro-organismes s'ouvrant aux espèces non conventionnelles

Contenu

- Présentation des différentes méthodes d'identification des microorganismes
- Approche de la biodiversité fongique de la vigne à la cuve
- Description des éléments de maîtrise des fermentations spontanées
- Présentation des dernières connaissances sur la sélection de levures et l'Hybridation, la biodiversité bactérienne et FML
- Présentation des clés de mise en œuvre de la FML
- La bioprotection en phase préfermentaire et en phase d'élevage
- La connaissance et la maîtrise des *Brettanomyces*

Moyens pédagogiques

PDF et diaporama photos
Dégustation des vins

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Marie Charlotte Colosio
Ingénieur en microbiologie / œnologue

Vincent Gerbaux
Ingénieur œnologue microbiologiste

Morvan Coarer
Ingénieur microbiologiste

Contact technique :
marie-charlotte.colosio@vignevin.com
02 40 80 39 49

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ŒNOLOGIE

LES BASES DE L'ÉLABORATION DU VIN

Les vinifications permettent de mettre en valeur le caractère propre à chaque millésime en recherchant le meilleur résultat possible. Cette formation abordera les principaux aspects techniques de la vinification de la matière première, le raisin, aux différentes étapes de la vinification, de l'élevage des vins et de la mise en bouteille.

Public : Vignerons, œnologues, cavistes, directeurs techniques

Objectifs

- Connaitre la morphologie du raisin et les étapes de sa maturation
- Connaitre les différents procédés de vinification

Contenu

- Description du raisin : morphologie et maturation
- Présentation des éléments clés de la fermentation
- Approche des différents process de vinification
- Focus sur les étapes essentielles de l'elevage du vin, de la préparation des vins (collage, filtration) et de la mise en bouteille

Moyens pédagogiques

Documents Power Point
Dégustation de vins

Durée de la formation
7 heures

Vos formateurs

Philippe Cottereau
Œnologue

François Davaux
Œnologue

Carole Feilhes
Œnologue

Contact technique :
philippe.cottereau@vignevin.com
04 66 20 67 00

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

GESTION ET MESURE DE L'OXYGÈNE DANS LES VINS

Cette formation relativement spécifique s'adresse à un public ayant des bases solides en œnologie et, en tout état de cause, de bonnes connaissances générales en chimie du vin.

Public : Vignerons, maitres de chai, techniciens de cave, cavistes

Objectifs :

- Savoir mesurer l'oxygène dans les vins, connaître les stades clés et les conditions d'enrichissement potentiel.
- Maîtriser les paramètres influençant la consommation de l'oxygène par le vin.

Contenu

- Présentation des bases théoriques de l'oxygène dans les vins : origine et devenir de l'oxygène dans les vins
- Focus sur les mesures en cuves et au conditionnement.
- Cas pratiques : présentation et utilisation des matériels de mesure par oxoluminescence
- Présentation d'un cas concret de diagnostic oxygène

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique.
Travaux pratiques en chai expérimental

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Bertrand Chatelet
Œnologue

Contact technique :
bertrand.chatelet@vignevin.com
03 80 20 26 56

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

STABILISATION PROTÉIQUE DES VINS BLANCS ET ROSÉS

La présence de protéines instables dans les vins blancs et rosés peut provoquer une instabilité colloïdale qui fait perdre au vin sa limpidité ; c'est la casse protéique. Le collage à la bentonite permet de stabiliser les vins en éliminant ces protéines. Mais ce traitement s'accompagne d'une perte aromatique et qualitative qui peut être importante en cas de forte instabilité. D'où l'intérêt d'une bonne maîtrise de cette stabilisation.

Public : Vignerons, œnologues, maîtres de chai, technicien de cave, cavistes

Objectifs

- Connaître les facteurs intervenants sur la casse protéique
- · Evaluer les risques
- · Optimiser les méthodes de traitement

Contenu

- Origine et causes de la casse protéique
- Les méthodes d'évaluation de la stabilité protéique
- Utilisation de la bentonite
- Autres méthodes de stabilisation protéique

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique

Durée de la formation

4 heures

Vos formateurs

Eric Meistermann
Œnologue

Contact technique :
eric.meistermann@vignevin.com
03 89 30 22 72

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

ELABORATION DES VINS ROSÉS

Le marché des vins rosés est porteur, il attire de nouveaux consommateurs de vins tant sur le territoire français qu'à l'international. L'élaboration de rosés modernes demande une approche spécifique et un bon niveau de technicité. Forts de 20 ans d'expérimentation dédiées à la connaissance des vins rosés, l'IFV et le Centre du Rosé s'associent pour rappeler les points de maîtrise de l'élaboration des vins rosés et les écueils à éviter.

Public : Vignerons, maitres de chai, cavistes, œnologues conseil

Objectifs :

- Maîtriser les fondamentaux de la vinification en rosé
- Savoir favoriser certains profils lors de l'élaboration du vin
- Assurer la stabilité dans le temps

Contenu

- Chiffres clés et typologie des rosés du monde
- Des raisins dédiés aux vins rosés
- Les opérations préfermentaires décisives
- Les fermentations révèlent le potentiel
- Maîtrise de l'élevage, du conditionnement et de la conservation

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique.
Nuanciers et autres outils de pilotage.
Etude de cas concrets
Dégustation de vins rosés

Durée de la formation
7 heures

Vos formateurs

Laure Cayla
Œnologue

Matthias Bougreau
Œnologue

Contact technique :
laure.cayla@vignevin.com
05 56 16 14 02

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

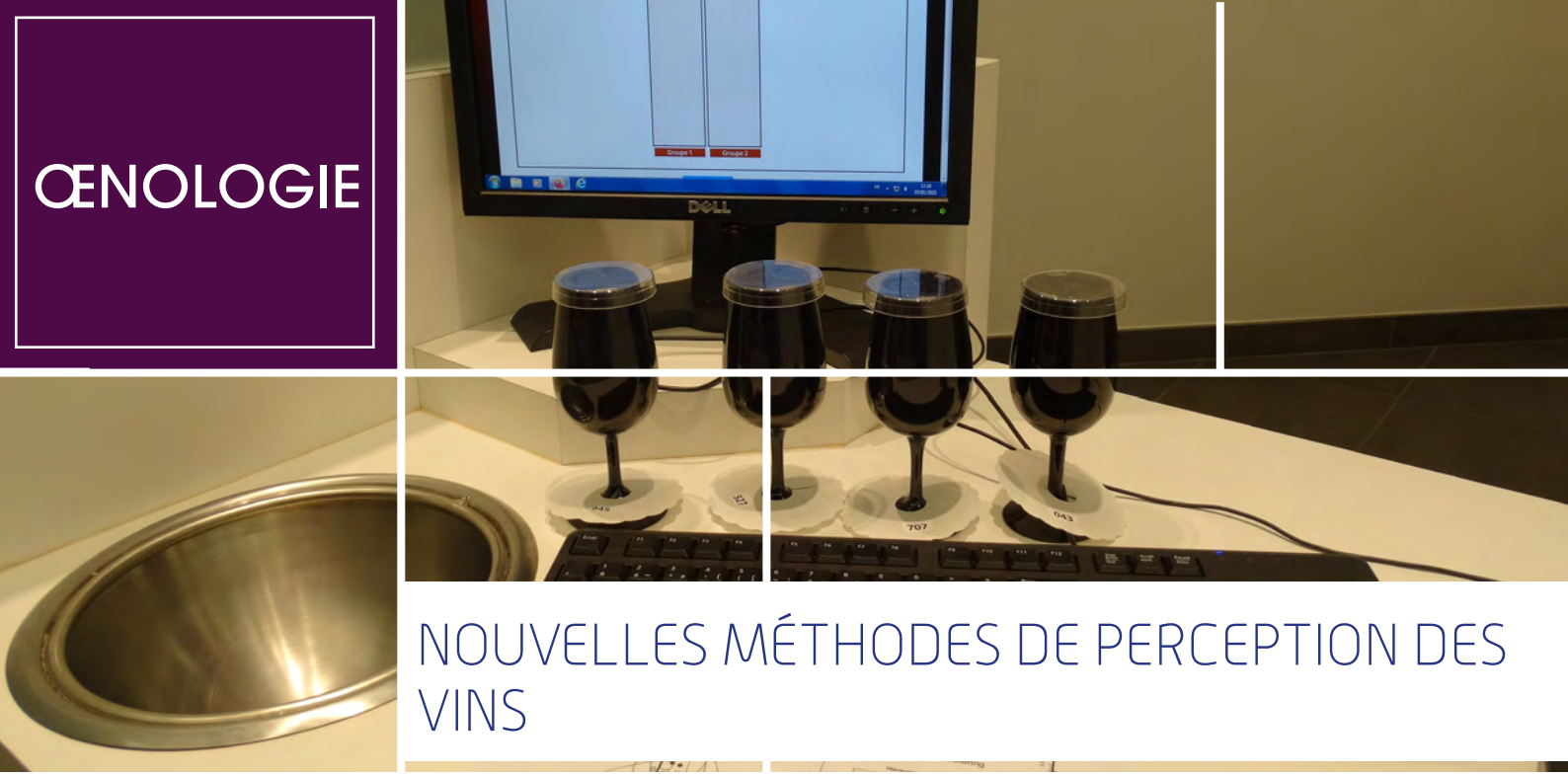
Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ŒNOLOGIE



NOUVELLES MÉTHODES DE PERCEPTION DES VINS

La perception sensorielle des vins apporte une information globale ou ciblée, hédonique ou descriptive, dont l'interprétation donne un « sens aux sensations ». Cette interprétation peut parfois être confrontée à certaines limites comme les différences interindividuelles de perception qui font aussi la richesse et la puissance de la réponse sensorielle. Cette formation propose de prendre du recul sur l'exercice de l'analyse sensorielle afin de l'adapter au mieux aux problématiques et contraintes de son cadre professionnel.

Public : Vignerons, œnologues , ingénieurs qualité/marketing

Objectifs

- Approfondir ses connaissances sur les variabilités interindividuelles en dégustation
- Prendre conscience de l'influence des sens dans le jugement des vins
- Connaître les outils et méthodologies pour interpréter les perceptions du vin

Contenu

- Description des notions de physiologie et variabilités interindividuelles en dégustation (mécanismes impliqués, différences de sensibilités, évolution des perceptions)
- Présentation de l'influence des sens et du niveau d'information dans le jugement des vins
- Présentation de nouvelles méthodes
- Cas pratique : utilisation des outils et des méthodologies pour mesurer et interpréter les perceptions des vins (catégorisation, postionnement sensoriel, caractérisation sensorielle, traitements statistiques...)

Moyens pédagogiques

Formation en salle d'analyse sensorielle informatisée. Mise en pratique de méthodes avec des cas concrets

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Bertrand Chatelet
Œnologue

Carole Honoré Chedozeau
Œnologue

Contact technique :
bertrand.chatelet@vignevin.com
03 80 20 26 56

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

ŒNOLOGIE

LES ARÔMES DU VIN

Le vin compte plus de 900 composés volatiles et seulement environ 10% d'entre-eux ont un impact sensoriel. Certains arômes sont très recherchés car ils confèrent au vin un profil aromatique qui plait au consommateurs. D'autres arômes en revanche sont indésirables. Bien connaitre les arômes permet de piloter plus finement ses vinifications et d'orienter le profil de ses vins

Public : Vignerons, maitres de chai, techniciens de cave, cavistes

Objectifs

- Connaitre les principaux mécanismes de formation des arômes
- Connaitre les pratiques permettant d'influencer l'aromatique des vins
- Savoir reconnaitre les principaux arômes du vin

Contenu

- Description des arômes variétaux ou primaires, des arômes fermentaires ou secondaires et des arômes de vieillissement ou tertiaires
- Présentation des mécanismes de révélation et des connaissances nouvelles sur l'influence des pratiques vitivinicoles

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique.
Dégustation de vins

Durée de la formation
4 heures

Vos formateurs

Philippe Cottereau
Ingénieur œnologue

Carole Feilhes
Œnologue

Contact technique :
carole.feilhes@vignevin.com
05 63 33 62 62

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

ŒNOLOGIE

CONNAÎTRE ET MAÎTRISER L'UTILISATION DU MATÉRIEL ŒNOLOGIQUE

Le principe est de proposer 3 sessions de formation regroupant le matériel par typologie.
Le programme sera adapté en fonction des échanges préalables à la formation - notamment aspects techniques (relatifs aux matériels) fréquemment rencontrés lors de l'instruction des demandes d'aides.

Public

Techniciens de cave, personnel d'unité d'investissement

Objectifs

- Approfondir les connaissances sur le matériel
- Pouvoir comparer les modèles de matériel entre eux
- Pouvoir apprécier le caractère novateur d'une nouvelle fonctionnalité, d'un nouveau matériel
- Pouvoir apprécier la différence entre diverses options proposées pour un même matériel
- Pouvoir définir les caractéristiques qui rendent le matériel plus économe en eau, en énergie, plus silencieux

Contenu

- Présentation et description des aspects pratiques et économiques du matériel de cave :
  - Session 1 : Réception et conditionnement physique et thermique de la vendange et pressurage
  - Session 2 : Cuverie de fermentation et d'élevage, maîtrise des températures, élevage
  - Session 3 : Filtration et embouteillage

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique
Visite d'installations de constructeur

Durée de la formation
14 heures

Vos formateurs

François Davaux
Œnologue

Jean-Michel Desseigne
Œnologue

Contact technique :
françois.davaux@vignevin.com
05 63 33 62 62

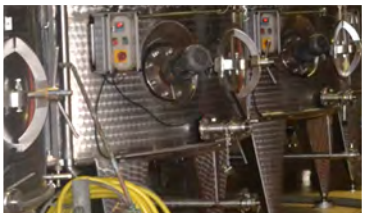
Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs



HYGIÈNE RAISONNÉE AU CHAI

La mise en place des procédures d'hygiène sur les matériels et surfaces a plusieurs objectifs : limiter les contaminations microbiennes (et les risques d'altération), conserver l'intégrité des matériaux constituant ces surfaces et réduire la consommation d'eau . Dans une filière qui voit de nombreux matériaux très divers au contact du moût/vin et un déficit de nettoyabilité, une meilleure connaissance des principes de base, des phénomènes d'encrassement et de nouvelles références sur la détergence et la désinfection imposent une hygiène plus raisonnée.

Public

Techniciens, œnologues, responsables de chai

Objectifs

- Comprendre les phénomènes d'encrassement pour adopter les procédures les plus adaptées
- Compléter les connaissances de base par de nouvelles références (outils, alternatives) sur la mise en place des procédures conduisant, notamment à la réduction des volumes d'eau utilisés.

Contenu

- Enjeux et contexte (réglementation, sécurité sanitaire, loi sur l'eau,…)
- Les souillures : caractéristiques et conséquences sur le vin (encrassement, bioadhésion)
- Les matériaux : caractéristiques, nettoyabilité, intégrité, conception hygiénique, vieillissement, état de surface et conséquences sur le vin
- Détergence et désinfection, le plan d'hygiène et sa mise en œuvre
- La qualité et place de l'eau dans les opérations de nettoyage et de désinfection
- Une hygiène raisonnée au service de la qualité du vin et son environnement
- Les flux d'eau à la cave : maitriser la consommation pour réduire les effluents (alternatives, recyclage)

Moyens pédagogiques

Formation en salle avec support pédagogique
Visite de chai

Durée de la formation

7 heures

Vos formateurs

Pascal Poupault
Œnologue

Contact technique :
pascal.poupault@vignevin.com
02 47 23 45 11

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

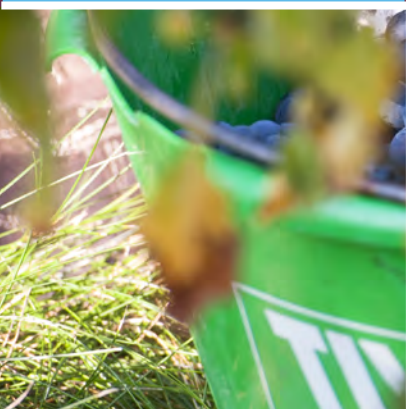
Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

RSE



LES LEVIERS DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

La RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but de respecter les principes du développement durable. La démarche RSE prend une envergure nouvelle et s'inscrit petit à petit dans une véritable stratégie d'ouverture de l'entreprise sur ses parties-prenantes.

Public

Vignerons, responsables techniques vignoble et cave, responsables qualité

Objectifs

- Connaitre les bases de la RSE en entreprise
- Adopter une démarche RSE dans son entreprise

Contenu

- Présentation de la RSE, sa genèse, ses liens avec le concept de développement durable, les fondamentaux et les objectifs de la RSE
- Description des référentiels existants : normes et outils
- Réalisation d'un benchmark et « tour du monde » : les pays et filières où la RSE est (très) représentée
- Présentation des bénéfices et points de vigilance de la RSE
- Mise en pratique : focus sur les 9 thématiques de la RSE : gestion et valorisation des déchets, responsabilité territoriale et lien avec les parties prenantes, santé et sécurité au travail, nouvelles formes de travail et management, protection de la biodiversité, communication responsable, gestion et rationalisation des ressources, achats responsables, économie circulaire

Moyens pédagogiques

Power-Point, vidéos et témoignages d'entreprises engagées dans la RSE

Durée de la formation

42 heures

réparties en 6 journées de formation

Vos formateurs

Sophie Penavayre
Ingénieur environnement et RSE

Pierre Martini
Ingénieur environnement et RSE

Intervenants extérieurs

Contact technique :
sophie.penavayre@vignevin.com
04 74 02 22 40

Contact administratif :
Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

Modalités de prise en charge

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

Formation limitée à 20 stagiaires

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

NOS ENGAGEMENTS

QUALITÉ

IFV Services est certifié selon le Référentiel National sur la Qualité des actions de formation concourants au développement des compétences mentionné à l'article L.6316-3 du code du travail et le PS-FOR-PRO-001 .

IFV Services est reconnu par la DIRECCTE en tant qu'organisme de formation et référencé par différents OPCO (Opérateurs de compétences), ce qui vous permet de recourir aux aides financières.

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation

MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATION DES FORMATIONS

Emargement, Attestation de présence et de fin de formation
Questionnaire des connaissances acquises, mise en situation
Fiche de satisfaction à chaud – Fiche de satisfaction à froid

ACCESSIBILITÉ DES FORMATIONS

Afin que ces formations soient accessibles à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.
Référent Handicap :
Isabelle Cuche – Tél : 04.66.80.68.45 – 06.38.27.76.01

CONTACT ADMINISTRATIF

Eric Serrano, Responsable Formations IFV Services
Tel.: 05 63 33 62 62
eric.serrano@vignevin.com

ILS SE FORMENT DÉJÀ AVEC IFV SERVICES

IFV SERVICES

FORMATIONS