

Formations tractoriste

Conduite d'engin viticole – Initiation 30, 31 mars et 11, 12 avril [Page 2](#)

Entretien courant de l'enjambeur 1, 2 et 16 juin [Page 3](#)

Travaux mécanisés du sol de la vigne 17, 18 et 24 avril [Page 4](#)

Travaux mécanisés de la vigne 10 juillet et 6,7 novembre [Page 5](#)

Application de produit avec enjambeur 27, 28 avril et 5 mai [Page 6](#)

Formations viticulture

Taille de la vigne dans les conditions optimales de sécurité 2 sessions : 6,7,8, 13 et 14 février et 20,21, 27, 28 novembre et 4 décembre [Page 7](#)

Travaux en vert 15 mai et 5 juin [Page 8](#)

Reconnaissance des maladies parasites et carences de la vigne 6 et 7 juillet [Page 9](#)

Restaurer les ceps atteints de maladie du bois 12 et 13 juillet [Page 10](#)

Connaître ses terroirs, un atout auprès de sa clientèle 1 jour non défini [Page 11](#)

Conduite d'engin viticole - Initiation

Objectifs de la formation

Apprendre à conduire un enjambeur en toute sécurité en situation simple, manœuvrer dans un vignoble, connaître les points d'entretien

Durée : 4 jours – 30, 31 mars et 12, 12 avril

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

- **30 mars** : Prévention des risques, vérification avant mise en route :
Tableau de bord, démarrage
- **31 mars** : Manœuvres de base sur terrain plat : maîtrise des éléments de conduite, déplacements, franchissements d'obstacles
- **11 avril** : Conduite dans la vigne : prise de rang, changement de rang
- **12 avril** : Evaluation

Entretien courant de l'enjambeur

Objectifs de la formation

Connaître les différents organes d'un enjambeur et leur mode de fonctionnement, réaliser l'entretien courant et la maintenance de 1^{er} niveau

Durée : 3 jours – 1, 2 et 16 juin

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

- **1^{er} juin** : Anatomie et fonctionnement d'un enjambeur : moteur, transmissions, pneumatiques, circuit électrique, hydraulique, liaison tracteur-outil
- **2 juin** : Entretien courant du tracteur : les différents points d'entretien, risques liés aux vérifications des niveaux à chaud ou à froid
- **16 juin** : Maintenance de 1^{er} niveau : sur moteur, transmissions, pneumatiques, circuit hydraulique et électrique en toute sécurité.
Détection des types de dysfonctionnement : niveau d'intervention

Travaux mécanisés du sol de la vigne

Objectifs de la formation

Réaliser les travaux de préparations du sol (labour, hersage, buttage, ou débutage)

Réaliser des travaux du sol avec des interceps mécaniques et assistés.

Réaliser des travaux d'entretien du sol (griffage) et de fertilisation

Durée : 3 jours – 17, 18 et 24 avril 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

- **17 avril** : Aménager les parcelles : sécuriser les tournières, la parcelle et lutter contre l'érosion
- **18 avril** : Travaux de préparation du sol : ameublir en profondeur, ameublir la couche arable, émiettement superficiel, travaux inter-ceps
- **24 avril** : Fertilisation et entretien du sol : différents types d'épandeurs, engrais solide et fumier ...
- Utilisation des différents outils : attelage-démontage en toute sécurité ...

Travaux mécanisés de la vigne

Objectifs de la formation

Travaux mécanisés d'été : réaliser les travaux d'écimage et de rognage.
Observation d'une palisseuse mécanique
Travaux mécanisés d'hiver : réaliser les travaux de broyage de sarments et utilisation d'une tarière... utilisation possible d'une mini-pelle

Durée : 3 jours – 10 juillet et 6,7 novembre 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

- **10 juillet** : Utilisation du matériel de rognage, de palissage. Risques et dangers, installation, réglages, utilisation et entretien.
- **6 novembre** : Utilisation d'un broyeur à sarments et d'une tarière. Risques et dangers, installation, réglages, entretien
- **7 novembre** : Utilisation du matériel de l'exploitation

Application de produit avec enjambeur

Objectifs de la formation

Connaître les équipements, leur utilisation et leur maintenance de 1^{er} niveau
Réaliser un chantier de protection dans le respect des règles de sécurité

Durée : 3 jours – 27, 28 avril et 5 mai 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

- **27 avril** : Connaissance des équipements : techniques d'application et matériel associé, principes de fonctionnement, éléments communs à tous les pulvérisateurs, équipements complémentaires
- **28 avril** : Utilisation et entretien courant : calcul de débits, réglages, vérifications quotidiennes, dysfonctionnements et résolution
- **5 mai** : Réaliser un chantier : contrôle de débits, préparation et dosage, réglage à la vigne, réalisation du traitement, maîtrise des reliquats et rinçage du pulvérisateur

Taille de la vigne dans les conditions optimales de sécurité

Objectifs de la formation

Connaître l'anatomie de la vigne, comprendre son développement et l'intervention de l'homme. Prévention sécurité dans l'activité de taille de la vigne. Utiliser le matériel de taille et l'entretenir.

Les différentes tailles pratiquées localement : méthodes

Utiliser le sécateur électrique en toute sécurité

2 sessions :

6, 7, 8, 13 et 14 février et 20, 21, 27, 28 novembre et 4 décembre

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription :

Contenus de la formation

Anatomie de la vigne : les cépages, les porte-greffes, clones et sélection, morphologie, les cycles végétatifs.

Prévention des risques, utilisation et entretien des outils : gestes et postures, TMS, utilisation des outils et EPI, entretien et affûtage du sécateur et du sécateur électrique

Les différents types de taille : Guyot simple, Guyot Poussart, Cordon de Royat...

Taille de la vigne et utilisation du sécateur électrique

Travaux en vert

Objectifs de la formation

Réaliser les travaux de maîtrise de la végétation et de la production de grappe

Réaliser les travaux liés au palissage

Durée : 2 jours – 15 mai et 5 juin 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription

Contenus de la formation

- **15 mai** : Travaux de maîtrise de la végétation : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage, rognage
- **5 juin** : Travaux liés au palissage : matériaux d'attache sur fils fixes (balisage), opérations de liage et attachage, palissage avec fils mobiles. Opérations de relevage et d'accolage

Reconnaissance des maladies parasites et carences de la vigne

Objectifs de la formation

Distinguer les différents problèmes phytosanitaires de la vigne : maladies, parasites, carences ...

Caractéristiques et repérages : des maladies, des parasites, des carences

Moyens de prévention, de lutte ou de régulation existants

Durée : 2 jours – 6 et 7 juillet 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription

Contenus de la formation

- **6 juillet** : Les différents problèmes phytosanitaires d'un vignoble

Les types de maladies : caractéristiques et repérages, prévention/moyens de luttes

- **7 juillet** : Les types de parasites : caractéristiques et repérages, prévention/moyens de luttes

Les différentes carences : causes et repérages, moyen de régulation

Restaurer les ceps atteints de maladie du bois

Objectifs de la formation

Identifier les pieds malades

Connaître les moyens de luttés possibles

Utiliser une scie à chaîne électrique en toute sécurité

Effectuer un curetage

Durée : 2 jours – 12 et 13 juillet 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription

Contenus de la formation

- **12 juillet** : Les maladies du bois et les moyens de lutte, raisonner un moyen de lutte dans un souci de prévention de la santé et de l'environnement

Repérage des pieds malades, organisation du chantier d'intervention

- **13 juillet** : La tronçonneuse électrique : utilisation, sécurité et entretien

Réaliser une opération de curetage en toute sécurité

Connaître ses terroirs, un atout auprès de sa clientèle

Objectifs de la formation

Identifier l'influence du terroir sur la qualité des produits.

Décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin et faire le lien avec le terroir.

Identifier les outils de qualité des vins.

Durée : 1 jour – 5 avril 2023

Horaires : 8h30/12h30 – 13h30/16h30

Public : Tous

Pré requis : Aucun

Date limite d'inscription

Contenus de la formation

Influence du terroir : Caractéristiques des appellations du Centre Loire (exemple), particularités de chacune, Terroir/Appellation influences et caractéristiques. Utiliser ces particularités dans un processus de vente

Caractéristiques organoleptiques des vins / principes de bases physiologiques de l'analyse sensorielle, les cinq sens. Mettre en œuvre la pratique de la dégustation. Conseils de consommation à donner aux clients

Outils qualité propre au terroir : Les différents signes de reconnaissance : sans indication d'origine, IGP, AOP, AOC, Labels... Les cahiers des charges, la réglementation. L'impact sur une vente