

## CERTIFICAT DE VITICULTURE CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE

Programmation 2020 – 2021



**Itinéraires  
techniques et  
stratégies de  
production**



**Qualiopi**   
processus certifié

# Certificat de viticulture et d'œnologie

- ***Vous avez un projet de reprise d'un domaine viticole, de création d'une cave particulière ?***
- ***Vous êtes salarié de la filière vitivinicole soucieux de compléter vos compétences?***

**Cette formation s'adresse à vous.**

**Le monde viticole** subit actuellement de profondes mutations. L'évolution des attentes des consommateurs, l'implication croissante d'investisseurs extérieurs et les demandes du négoce, modifient les objectifs de production que poursuivent les exploitations viticoles.

Maîtriser les bases techniques et scientifiques de la viticulture et l'œnologie est indispensable à tout chef d'exploitation ou tout salarié de la filière souhaitant enrichir son parcours professionnel.

Les certificats de viticulture et d'œnologie de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse vous apporteront les moyens de répondre à ces nouvelles exigences. 31 jours de formation technique et précise, en adéquation avec les attentes du marché, vous permettront d'acquérir les connaissances indispensables pour investir ou se développer au sein de la filière vitivinicole. Ces certificats s'inscrivent également dans la démarche de professionnalisation des jeunes et futurs employés non spécialisés pouvant être recrutés par les entreprises.

## Certificat de viticulture

**Objectif :** Raisonner et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes et à des objectifs économiques et environnementaux définis.

Cet enseignement, utile à tout décisionnaire viticole, aborde les points stratégiques de conduite du vignoble : établissement de la vigne, gestion des terroirs et des parcelles, entretien des sols, choix de l'encépagement, viticulture raisonnée, protection phytosanitaire et objectifs qualitatifs, conversion en viticulture biologique, enjeux économiques et environnementaux. Des visites-terrain viendront appuyer les apprentissages en salle.

### 20 – 21 – 22 – 23 Octobre 2020

- Comprendre les enjeux de l'installation en viticulture : l'accès au foncier, les facteurs-clés de succès, les écueils à éviter, intégrer les enjeux d'une viticulture durable.
- Implanter et restructurer un vignoble : stratégie de production, incidences économiques et contraintes environnementales.
- Raisonner la plantation en fonction des objectifs de l'exploitation.
- Analyser l'existant pour raisonner la plantation
- Adapter ses coûts de production aux enjeux de la restructuration
- Connaître et gérer les terroirs viticoles.

### 23 – 24 – 25 – 26 – 27 Novembre 2020

- Connaître le cycle physiologique de la vigne et travaux sur la vigne.
- Choisir ses pratiques culturales, en comprendre l'impact sur le développement de la vigne et la qualité des raisins
- Mettre en œuvre une protection phytosanitaire raisonnée : les moyens nécessaires à sa mise en place. Réseau de lutte intégrée
- Connaître les propriétés des cépages résistants aux maladies cryptogamiques, définir les critères permettant leur choix d'implantation

### 14 – 15 – 16 – 17 – 18 Décembre 2020

- Labels environnementaux en viticulture : quels critères pour quels vins ?
- Comment produire des vins biologiques ?
- Optimiser la gestion du sol par :
  - Les analyses agronomiques
  - La matière organique en viticulture
  - La gestion de la fertilisation selon les objectifs de production
  - La gestion des rendements
- Evaluations et bilan du certificat de viticulture

# Certificat d'œnologie

Objectif : Maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins tranquilles.

17 jours d'enseignement avec des œnologues experts détaillant les techniques œnologiques : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène. Ces journées de formation s'adressent à tout responsable de domaine ou de cave désireux d'adapter sa production aux enjeux économiques des marchés et au potentiel de son domaine.

Des visites-terrain viendront appuyer les apprentissages en salle.

## 11 – 12 – 13 – 14 – 15 Janvier 2021

- Mettre en place une méthode et un vocabulaire de dégustation communs pour appréhender les enjeux œnologiques
- Comprendre les mécanismes de transformation de la matière première : constitution du raisin, facteurs de qualité, évolution et contrôles de la maturation, transport de la vendange, définition du vin, description des phénomènes préfermentaires et fermentaires, oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries, fermentation alcoolique.
  - Vinification des vins blancs
  - Vinification des vins rouges
  - Elaboration des vins rosés : tendances et enjeux

## 1 – 2 – 3 – 4 – 5 Février 2021

- Microbiologie des vins, impact des micro-organismes en phase de vinification, établir un diagnostic microbiologique, maîtriser les risques microbiologiques
- Focus sur les arômes « positifs » du vin : facteurs impactant les arômes de la vigne à la cave
- Préparer les vins à la mise en bouteille :
  - Maîtriser les techniques d'élevage et de conservation
  - Clarification et stabilisation des vins avec usage des produits œnologiques pour les traitements des vins
  - Maîtriser la filtration : procédés, matériaux, résultats.

## 2 – 3 – 4 – 5 Mars 2021

- Savoir identifier et analyser les défauts aromatiques et gustatifs d'un vin.
- Réaliser un assemblage : intérêts et mise en oeuvre
- Optimiser l'élevage et la conservation des vins en fonction de vos objectifs. Elevage en barrique. Incidences du bois et qualité des vins.
- Conditionnement et bouchage : matériel, intérêts/risques des différentes solutions

## 29 – 30 – 31 Mars 2021

- Conception d'une cave
- Le plan d'hygiène, les bonnes pratiques
- Optimiser la gestion des effluents de la cave.
- Evaluations et bilan du certificat d'œnologie

---

Le « [Certificat de management des domaines vitivinicoles](#) » vous permettra de compléter ces compétences techniques par une approche économique du domaine viticole.

Programmation de **Mars à Mai 2021** compatible avec le suivi du certificat de viticulture et d'œnologie.

## Modalités pratiques :

Public concerné : Salariés, exploitants agricoles ou futurs exploitants, chefs d'entreprise, personnes en reconversion professionnelle.

Pre-requis : Aucun prérequis n'est exigé.

Effectif par session : minimum 8, maximum 30

Corps enseignant : Intervenants rattachés à l'Université du Vin : Agronomes, Œnologues, Praticiens et chefs d'entreprises, Consultants, Experts.

Moyens pédagogiques : Exposés théoriques, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, rencontres et visites professionnelles, modules e-learning.

Modalités d'évaluation des compétences et capacités : évaluation des compétences en fin de chaque certificat (mise en situation professionnelle, travaux pratiques, tests techniques)

A l'issue de la formation : Remise d'une attestation de fin de formation et du/des certificats suivis

Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

## Tarifs des formations :

### Certificat de viticulture

Durée : 98 heures

Coût : **2045 Euros HT**

soit 2454 Euros TTC

### Certificat d'œnologie

Durée : 119 heures

Coût : **2285 Euros HT**

soit 2742 Euros TTC

Pour information : Certificat de management des domaines vitivinicoles :

Durée : 105 heures

Coût : 1925 Euros HT

soit 2310 Euros TTC

**Tarifs préférentiels** accordé en cas de multi-participation aux certificats de viticulture, d'œnologie ou de management des domaines viticoles :

- **15%** de remise sur le 2<sup>ème</sup> certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription),
- **25%** de remise sur le 3<sup>ème</sup> certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription).

## Financement des frais de formation :

Les salariés peuvent demander à bénéficier d'une prise en charge sur le plan de formation de l'entreprise et obtenir à ce titre une prise en charge des frais de formation. Ils doivent en faire la demande à leur employeur ainsi qu'au Fonds d'Assurance Formation dont ils dépendent.

Les stagiaires demandeurs d'emplois peuvent se rapprocher de Pôle Emploi pour faire valider leur projet de formation et obtenir sous certaines conditions une prise en charge partielle ou totale des frais de formation.

Pour les exploitants agricoles, demande de financement déposée par l'Université du Vin auprès du VIVEA. Nous contacter pour plus de renseignements.

**Attention : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être longs, prévoir de faire les demandes avant le début de la session de formation.**



# DEMANDE DE PRE-INSCRIPTION 2020 – 2021

CERTIFICAT DE VITICULTURE

CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE

## RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Madame

Monsieur

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse personnelle : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tel : ..... Portable : .....

E-Mail : .....

Date et lieu de naissance : .....

Niveau de formation : .....

## SITUATION ACTUELLE

Salarié

Nom et adresse de l'entreprise : .....

Poste occupé : .....

Demandeur d'emploi

Inscrit à pôle emploi  oui  non si oui N° identifiant : .....

Bénéficiaire Allocation Aide au retour à l'Emploi :  oui  non

Autre allocation : précisez : .....

Exploitant agricole : Nom et adresse de l'exploitation : .....

Autre – A préciser : .....

## PROJET PROFESSIONNEL

Approfondissement des connaissances

Réorientation professionnelle

Création d'entreprise : à préciser : .....

Autre – A préciser : .....

## MODE DE FINANCEMENT PREVU

Personnel

Employeur : nom et coordonnées de la société qui signera la convention de formation

Fonds d'Assurance Formation : Lequel.....

Pôle emploi

Autre – A préciser : .....

## **Coût de la formation et engagement du stagiaire :**

Je soussigné(e) .....déclare :

➤ Demander ma pré-inscription à la formation :

Certificat de viticulture

Certificat d'œnologie

➤ Avoir pris connaissance du coût de la formation :

2454 €uros TTC Certificat de viticulture

2742€uros TTC Certificat d'œnologie

➤ Avoir noté pouvoir bénéficier d'une remise de 15 % sur le tarif du 2<sup>ème</sup> certificat suivi ou 25 % sur le tarif du 3<sup>ème</sup> certificat suivi

suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme, dont j'ai pris connaissance.

➤ Engager toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation avant le début de celle-ci.

## **Confirmation d'inscription :**

J'ai bien noté que l'Université du Vin me confirmera par mail, dans la mesure des places disponibles, l'acceptation de mon dossier d'inscription après vérification de toutes les pièces par le service formation.

## **Pièces à joindre au dossier de pré-inscription :**

➤ Une lettre de motivation présentant le projet professionnel (pour les stagiaires étrangers, mentionner la bonne compréhension du français),

➤ Un curriculum vitæ,

➤ 2 photos d'identité,

Fait à.....le.....

**Signature obligatoire** (précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé ») :

*Dossier à retourner à :*

Université du Vin - Le Château  
26790 Suze-La-Rousse - France  
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937  
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94