



Catalogue 2022-2023 CFPPA Edgard Pisani

Formations courtes

 **EdgardPisani**
Centre de Formation Professionnelle
Montreuil-Bellay

Membre de :
**Génération
GRAND'R**
Les métiers du vivant, l'esprit GRAND ouvert



pisani49.fr ←

EAP49



Edito

Nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau catalogue des formations courtes du CFPPA Edgard Pisani. Ces formations sont destinées à tous ceux qui souhaitent se former, évoluer dans leur carrière et être acteur de leur avenir professionnel.

Forts de nos compétences, de nos savoirs, de nos savoir-faire et de notre expertise, nous vous proposons des formations de qualité. Nous nous efforçons de développer la «modularisation» de nos formations pour répondre à une demande croissante de parcours individualisés. Nous avons à cœur d'accompagner les stagiaires tout au long de leur formation, pour que chacun atteigne son objectif.

L'équipe du CFPPA et moi-même restons à votre écoute pour vous guider dans vos projets et vous accompagner vers la réussite.

Nathalie Bagarie
Directrice du CFPPA Edgard Pisani

« La réussite se cultive »

Sommaire

<p>Notre expertise</p> <p>2</p>	<p>Les dispositifs financiers</p> <p>3</p>
<p> Viticulture Oenologie</p> <p>6</p>	<p> Tourisme</p> <p>14</p>
<p> Agroéquipement</p> <p>16</p>	<p> Management Commerce</p> <p>18</p>
<p> Paysage</p> <p>19</p>	<p> Certiphyto</p> <p>20</p>
<p> DEFI Emploi MAINTIEN dans l'emploi</p> <p>22</p>	<p> La VAE</p> <p>24</p>

Notre expertise

Ingénierie de formation

Etude des besoins en formation professionnelle et élaboration de plans de formation adaptés aux demandes de chacun.

Innovation pédagogique

- > L'innovation au service des entreprises pour répondre aux demandes techniques.
- > Une approche pédagogique multimodale : moodle, formation à distance, travaux pratiques...

Engagement qualité

Le centre de formation est certifié **QUALIOPI** et **QUALIFORMAGRI** pour ses activités d'accompagnement à la validation des acquis d'expérience, de formation par apprentissage et de formation professionnelle continue.

Accompagnement

Démarche intégrée et action concertée de l'accompagnement stagiaire, impliquant notamment 3 acteurs principaux, clairement identifiés :

- > coordinateur(trice) de formation : accompagnement pédagogique, en lien avec l'équipe pédagogique
- > assistant(e) de formation : accompagnement administratif
- > chargé(e) d'accompagnement socio-professionnel : aide à la résolution de problématiques personnelles et accompagnement à l'insertion professionnelle.

Individualisation des parcours

Adaptation des parcours de formation selon les profils et objectifs professionnels des stagiaires.

Offre de formation diversifiée

- > Des formations qualifiantes et diplômantes par la voie de la formation continue
- > Des spécialisations et stages courts
- > Des actions en faveur des demandeurs d'emploi
- > Des formations en entreprise



Les dispositifs financiers



VISA MÉTIERS

Les formations continues sont organisées dans le cadre du dispositif VISA METIERS 2022-2023, et financées par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

Financement à destination des demandeurs d'emploi.



OCAPIAT

Opérateur de compétences (OPCO) qui rassemble les opérateurs de compétences FAFSEA et OPCALIM.

Prise en charge à 100% + indemnisation de l'absence des salariés (taux horaire du SMIC)

Financement à destination des salariés agricoles et du paysage

OCAPIAT et VIVEA financent les formations continues via le plan de formation des entreprises.

Les formations courtes sont financées via :

- > le contrat de professionnalisation
- > la période de professionnalisation
- > le compte personnel de formation



VIVEA

Fonds pour la formation des « Entrepreneurs du Vivant ».

Prise en charge à 100 % + déduction d'impôt

Financement à destination des chefs d'entreprise agricole



COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le compte personnel de formation (CPF) est utilisable par tout salarié, tout au long de sa vie active, pour suivre une formation qualifiante. Il est alimenté automatiquement à la fin de chaque année proportionnellement au temps de travail réalisé au cours de l'année par le salarié dans la limite d'un plafond. Les droits restent acquis même en cas de changement d'employeur ou de perte d'emploi. Le CPF fait partie du compte personnel d'activité (CPA).

Financement à destination des salariés et demandeurs d'emploi



AFDAS

Opérateur de compétences (OPCO) des secteurs de la culture, des industries créatives, des médias, de la communication, des télécommunications, du sport, du tourisme, des loisirs et du divertissement.

Financement à destination des salariés et demandeurs d'emploi



Se former avec le CFPPA Edgard Pisani

Les atouts du centre

- Un partenariat fort avec les entreprises et les structures de l'emploi formation
- Des parcours professionnalisants alternant des périodes en centre et en entreprise
- Une équipe dédiée à l'accueil, au suivi et à l'accompagnement individualisé des apprenants
- Une équipe pédagogique de permanents et d'intervenants spécialisés
- Des formations qui débouchent sur l'emploi

Les domaines de formation



Viticulture-œnologie



Tourisme



Commerce



Agroéquipement



Aménagement paysager

> Les moyens pédagogiques

- Un domaine viticole de 15 ha de vignes
- Un chai équipé de technologies de pointe
- Un caveau de vente et de dégustation
- Des laboratoires adaptés aux activités
- Un plateau technique dédié au tourisme et à l'hôtellerie
- Une Plateforme Régionale d'Expérimentation en viticulture-œnologie
- Un centre de ressources
- Des équipements numériques performants et un établissement connecté 2.0
- Un service de restauration
- Un accompagnement dans la recherche d'hébergement



Mais aussi :

- Une plateforme de travaux pratiques en paysage
- Une serre pédagogique
- Une cuisine pédagogique
- Un atelier de soins à la personne
- Un futur atelier d'agroéquipements

L'accompagnement à l'évolution professionnelle

Le centre accompagne les actifs et les demandeurs d'emploi dans leur évolution professionnelle.

- Orientation et insertion professionnelle
- Validation des Acquis de l'Expérience
- Accompagnement vers l'emploi

Les modalités pédagogiques

- Salles de cours dédiées à la formation
- Supports écrits
- Equipements informatiques
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Des plateaux techniques pour chaque filière de formation

Les modalités pratiques

> Les horaires

De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h.

> Repas, transport et hébergement

Le jour du stage, les déjeuners peuvent être pris au self-service de l'établissement Edgard Pisani.

Les frais d'hébergement et de transport restent à la charge du stagiaire.

Les conditions tarifaires

- La rémunération et la prise en charge des coûts de formation sont déterminées au cas par cas en fonction du profil des candidats.
Merci de contacter le centre.
- Les factures sont adressées à l'entreprise ou à l'OPCO en cas de conventionnement direct du CFPPA (par exemple OCAPIAT et VIVEA)

La validation du stage

Après validation des acquis, une attestation de compétences est remise au stagiaire. La formation doit être suivie en totalité pour être validée.



Les modalités d'inscription

- **Compléter et retourner la fiche d'inscription** à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (*un document obligatoire, contractuel et nominatif*)
- **Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention *** adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convocation de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

** Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Des informations complémentaires sont consultables sur le site internet : pisani49.fr.

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, veuillez contacter le centre.



L'ACCOMPAGNEMENT DES STAGIAIRES

Le centre accompagne les candidats dans la recherche de contrat de professionnalisation ou dans les demandes de financement.

Raphaël HAMZA, chargé d'ingénierie de formation
T. 02 41 40 21 30 - raphael.hamza@educagri.fr



Taille douce : Prévenir les maladies du bois par la taille de la vigne

SESSION PERFECTIONNEMENT - 1 jour

Intervenant : Jean-Philippe FINES

Objectif de la formation

- ✔ Connaître la morphologie et la physiologie de la vigne
- ✔ Raisonner la taille
- ✔ Raisonner le mode de taille en fonction des objectifs du vigneron et des cépages
- ✔ Organiser un chantier de taille
- ✔ Pratiquer la taille

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Disposer d'une expérience minimum de 2 ans en taille de vigne

Taille de vigne suite aux aléas climatiques - 1 jour

Intervenant : Béatrice TAILLÉE

Objectif de la formation

- ✔ Tailler la vigne après des aléas climatiques
- ✔ Reformuler les ceps et respecter les flux de sève
- ✔ Gérer la vigueur de la vigne
- ✔ Prévoir les ébourgeonnages

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

« Témoignage

« Après un gel ou une chute de grêle, la taille doit permettre de remettre la vigne sur pied. Mais comment bien faire pour produire et assurer la pérennité des souches ? Cette formation répondra à ces questions et surtout à vos questions. »

Béatrice Taillée,
formatrice

« Témoignage

« Les maladies de dépérissement (esca, BDA et eutypiose) nous obligent à repenser la taille de la vigne. Il est possible de réduire ces maladies par des pratiques préventives (taille Guyot-Poussard) et par des pratiques curatives (recépage, curetage et greffage). Au Domaine du Haut Bellay, nous pratiquons la taille Guyot-Poussard et le recépage sur la totalité du vignoble. Nous expérimentons aussi d'autres techniques comme le curetage, le greffage et le marcottage. Cette formation abordera différents thèmes autour de la pérennité de la vigne. »

Jean-Philippe Fines,
formateur





Conduite de tracteur dans les vignes, attelés avec un outil de travail du sol - 2 jours

Nouveauté

Intervenant : Etienne PERDRIAU (4 participants maximum)

Objectif de la formation

- ☑ Comprendre les impacts de la pratique agricole sur le sol
- ☑ Atteler différents outils de travail de sol
- ☑ Manipuler et tracter les outils de sol en sécurité

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Utilisation et réglage du pulvérisateur en viticulture 2 jours

Nouveauté

Intervenant : Jean-Philippe FINES (4 participants maximum)

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les techniques de pulvérisation et étudier les éléments du pulvérisateur
- ☑ Régler et contrôler le débit du pulvérisateur et en apprécier la qualité
- ☑ Entretien du pulvérisateur
- ☑ Connaître la réglementation liée à l'utilisation du pulvérisateur

Public concerné

- Salariés viticoles
- Chefs exploitants

Formation tractoriste pour les salariés viticoles NIVEAU DÉBUTANT - 5 jours

Nouveauté

Intervenants : Jean-Philippe FINES et Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les techniques de pulvérisation : utilisation et réglage du pulvérisateur
- ☑ Comprendre le rôle de l'activité biologique sur le fonctionnement, la fertilité et la durabilité des sols
- ☑ Conduire un tracteur attelé avec un outil de travail de sol et comprendre les impacts de la pratique agricole sur le sol

Public concerné

- Salariés viticoles

Pré-requis demandé

- Avoir déjà conduit un tracteur dans un cadre professionnel



Découverte et initiation à l'agriculture biodynamique 1 jour

Intervenant : Matthieu BOUCHET

Objectif de la formation

- ☑ S'initier à la biodynamie en apprenant les bases de l'agriculture biodynamique
- ☑ Connaître les structures et les labels
- ☑ Découvrir la dynamisation

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Les clés de la réussite d'un projet d'installation reconversion - 5 jours

Intervenants : Mélanie CUNIN et Aymeric HILAIRE



Objectif de la formation

- ☑ Se situer dans les différents modèles d'installation
- ☑ Se situer dans les différents types d'agriculture
- ☑ Définir le type de produits adapté à ses goûts et au marché
- ☑ Connaître les démarches et les acteurs autour de l'installation
- ☑ Créer son réseau
- ☑ Élaborer son projet viticole

Public concerné

- Toute personne en réflexion sur l'installation ou la reconversion dans la filière viticole

« Témoignage

« Cette formation s'adresse à vous si vous désirez explorer les possibilités d'une reconversion et d'une installation dans le milieu viticole. Nous vous aidons à dessiner le projet qui vous correspond par : l'exploration de vos motivations, la clarification de votre projet, l'identification de vos atouts, le partage de retours d'expériences avec vous. Ces journées mêleront formations techniques, réflexion sur soi et son projet, dégustations, temps partagés autour des repas et ateliers pratiques. »

Mélanie Cunin,
chef exploitante MELARIC et oenologue





« Témoignage

« Souvent des saisonniers qui ont fait les vendanges ou les embourgeonnages veulent se professionnaliser. À l'issue de la formation, quasiment toutes les personnes accueillies trouvent un emploi ou poursuivent avec une formation complémentaire. »

Muriel Delhumeau,
formatrice

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) Agent viticole qualifié - 14 jours

Intervenants : Formateurs techniques en viticulture

Objectif de la formation

- ✔ Se professionnaliser dans le secteur viticole
- ✔ Acquérir des compétences en taille de la vigne « Guyot Poussard »
- ✔ Conduire le tracteur viticole attelé

Public concerné

- Salariés

Pré-requis demandé

- Avoir une volonté de s'insérer en viticulture

De la vigne au verre : Ateliers de dégustation des vins français - 9 soirées et 2 matinées

Nouveauté

Intervenants : Vanessa GODFRIN, Muriel DELHUMEAU, Aymeric HILAIRE, Julie GODIN, Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ✔ Connaître les zones viticoles et les principes de dégustation
- ✔ Appréhender les grandes étapes de la conduite de la vigne
- ✔ Appréhender la transformation du raisin
- ✔ Déguster les vins des grandes régions viticoles
- ✔ Déguster et présenter la vinification des vins : rouges, blancs, rosés, moelleux et effervescents
- ✔ Déguster les autres vins et en identifier les caractéristiques

Public concerné

- Demandeurs d'emploi
- Salariés viticoles
- Chefs exploitants
- Tout public (CPF, devis...)





Anglais professionnel de l'oenotourisme - 8 séances

Intervenant : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ Maîtriser la communication en anglais dans le cadre des fonctions de l'accueil d'un site touristique
- ✔ Développer la compréhension et l'expression orale
- ✔ Améliorer la fluidité de l'anglais dans le cadre des conversations téléphoniques et l'accueil des visiteurs
- ✔ Enrichir le vocabulaire quotidien dans le contexte de la visite d'un site touristique notamment la réception des visiteurs, la présentation et la dégustation des produits, la vente ou la prise de commandes

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Un niveau de base A2 (collège) est exigé

« Témoignage

« En tant que vigneronne j'ai souhaité suivre cette formation pour être capable d'accueillir la clientèle anglophone. Cette formation a pleinement répondu à mes attentes et je suis maintenant capable de présenter le vignoble et les vins en anglais. J'ai beaucoup apprécié la pédagogie de la formatrice parfaitement adaptée à un public adulte. La mise en situation lors de visites et les nombreux jeux de rôle facilitent l'apprentissage. L'ambiance décontractée et bienveillante permet de prendre confiance. Je recommande cette formation. »

Isabelle Esnault,
Domaine des Passereaux à Dampierre-sur-Loire

Les clés de l'oenotourisme : professionnaliser son accueil oenotouristique - 2 jours

Nouveauté

Intervenant : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ Professionnaliser son accueil client sur l'exploitation en découvrant les labels, les aides et les distinctions possibles
- ✔ Définir l'oenotourisme et la typologie des oenotouristes

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants





Comptabilité secteur viticole - 1 jour

Intervenant : Clarisse RICHARD

Objectif de la formation

- ☑ Être en mesure de répondre aux 3 questions suivantes en faisant un diagnostic économique et financier :
 - L'exploitation est elle rentable ?
 - Comment est composé le revenu ?
 - Comment me rémunérer en maîtrisant le risque et la marge de sécurité ?

Public concerné

- Exploitants agricoles
- Exploitants viticoles
- Salariés en charge de la comptabilité

Pré-requis demandé

- Connaître à minima les documents de comptabilité

Fiscalité secteur viticole - 1 jour

Intervenant : Clarisse RICHARD

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les différents régimes fiscaux en lien avec la forme juridique
- ☑ Appréhender les plus values professionnelles : imposition et exonération
- ☑ Définir la TVA dans le monde agricole : les régimes, les déclarations
- ☑ Réduire l'imposition : amortissements dégressifs, provisions acceptées

Public concerné

- Chefs exploitants
- Chefs de culture
- Salariés viticoles

Pré-requis demandé

- Avoir des notions de fiscalité

« Témoignage

« Vous vous interrogez sur le régime fiscal (impôt, revenu, micro BA..) applicable à votre activité en lien à votre forme juridique (entreprise individuelle, sociétale ou commerciale) ? Je répondrai par cette journée de synthèse à vos interrogations ou tout simplement vous éclairer sur votre statut fiscal actuel et ses conséquences. »

Clarisse Richard
formatrice comptabilité
et fiscalité



Formation SST avec De Massey - 2 jours

Intervenant : Michaël ROMARIE



Objectif de la formation

- ✔ Maîtriser la conduite à tenir et les gestes de premiers secours (mettre en sécurité la personne accidentée, réagir face à un saignement ou un étouffement, utiliser un défibrillateur...)
- ✔ Savoir qui et comment alerter dans l'entreprise ou à l'extérieur de l'entreprise
- ✔ Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations dans l'entreprise

Public concerné

- Salariés d'entreprises de paysage et viticulture
- Chefs d'entreprise

Renouvellement SST avec De Massey - 1 jour

Intervenant : Michaël ROMARIE

Nouveauté

Objectif de la formation

- ✔ Maîtriser la conduite à tenir et les gestes de premiers secours
- ✔ Savoir qui et comment alerter dans l'entreprise ou à l'extérieur de l'entreprise
- ✔ Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations dans l'entreprise

Public concerné

- Salariés d'entreprises de paysage et viticulture
- Chefs d'entreprise

Pré-requis demandé

- Etre titulaire d'un certificat de sauveteur secouriste arrivant à expiration

« Témoignage

« Le CFPPA Edgard Pisani s'efforce de répondre aux besoins des professionnels. En partenariat avec DE MASSEY Formation, nous avons programmé des formations sur la sécurité en vous proposant le SST (Sauveteur Secouriste au Travail). Mickaël Romary, pompier professionnel à Montreuil-Bellay, sera le formateur SST pour toutes nos formations. Venez apprendre les premiers gestes de secours pour faire face aux accidents lors de vos activités professionnelles, accident au chai, dans les vignes ou encore sur un chantier de paysagisme. »

Raphaël Hamza,
chargé d'ingénierie de formation





Calendrier des formations en viticulture

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
TRAVAIL DE LA VIGNE						
Taille douce : prévenir les maladies du bois par la taille de vigne PERFECTIONNEMENT	7 h	28 novembre 2022	X	X		Nous contacter
Taille de vigne suite aux aléas climatiques	7 h	30 novembre 2022	X	X		Nous contacter
Conduite de tracteur dans les vignes, attelés avec un outil de travail du sol	14 h	13 et 14 octobre 2022 8 et 9 novembre 2022	X			Nous contacter
Utilisation et réglage du pulvérisateur en viticulture	14 h	18 et 19 octobre 2022	X			Nous contacter
Formation tractoriste pour les salariés viticoles	35 h	20, 21 et 22 mars 2023 et 12 et 13 avril 2023	X			Nous contacter
Découverte et initiation à l'agriculture biodynamique	7 h	30 mars 2023	X	X		Nous contacter
Les clés de la réussite d'un projet d'installation / reconversion	35 h	Veillez nous contacter		X	X	Nous contacter
POEC Agent viticole qualifié	14 jours	Du 24 nov. au 22 déc. 2022 Du 15 déc. au 19 janv. 2023	X			Nous contacter
OENOTOURISME						
De la vigne au verre : Ateliers de dégustation vins français	25 h	22 sept., 15 et 20 oct., 17 nov. et 15 déc. 2022 19 janv., 9 fév., 16 mars, 1 ^{er} et 13 avril et 11 mai 2023	X	X	X	Nous contacter
Anglais professionnel de l'oenotourisme	35 h	5, 12, 19 et 26 janvier 2023 2 et 9 février 2023 2 et 9 mars 2023	X	X		Nous contacter
Les clés de l'oenotourisme : professionnaliser son accueil oenotouristique	14 h	10 et 17 janvier 2023	X	X		Nous contacter
GESTION D'ENTREPRISE						
Comptabilité secteur viticole	7 h	23 février 2023	X	X		Nous contacter
Fiscalité secteur viticole	7 h	28 février 2023	X	X		Nous contacter
SANTÉ & SÉCURITÉ						
Formation SST avec De Massey	14 h	10 et 18 novembre 2022 1 et 5 décembre 2022 31 mars et 6 avril 2023 20 et 26 juin 2023	X	X	X	Nous contacter
Renouvellement SST avec De Massey	7 h	17 octobre 2022 24 janvier 2023 28 mars 2023 8 juin 2023	X	X	X	Nous contacter



De la vigne au verre : Ateliers de dégustation des vins français - 9 soirées et 2 matinées

Nouveauté

Intervenants : Vanessa GODFRIN, Muriel DELHUMEAU et Aymeric HILAIRE, Julie GODIN, Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ✔ Connaître les zones viticoles et les principes de dégustation
- ✔ Appréhender les grandes étapes de la conduite de la vigne
- ✔ Appréhender la transformation du raisin
- ✔ Déguster les vins des grandes régions viticoles
- ✔ Déguster et présenter la vinification des vins : rouges, blancs, rosés, moelleux et effervescents
- ✔ Déguster les autres vins et en identifier les caractéristiques

Public concerné

- Demandeurs d'emploi
- Salariés viticoles
- Chefs exploitants
- Tout public (CPF, devis...)



Le Secret des Papilles



« Témoignage

« La France demeure la première destination touristique mondiale et c'est le premier pays exportateur de vins et spiritueux en valeur. L'oenotourisme, avec ses 10 millions d'oenotouristes en 2016, permet donc de mutualiser ces 2 secteurs majeurs de notre économie. Il est primordial lorsque l'on est acteur de la filière, de pouvoir se professionnaliser, de connaître les labels, les aides disponibles et de suivre l'évolution de ce tourisme en plein essor. Cette formation vous proposera sur 2 x 3.5 h d'aborder tous ces thèmes : connaître la relation tourisme et vin, quelle est la typologie des oenotouristes, connaître les labels et les chartes d'accueil oenotouristiques, savoir animer ses dégustations et générer de la vente directe. Alors ? vous êtes professionnels du vin et vous souhaitez développer votre accueil et vos ventes directes... cette formation est faite pour vous ! »

Stéphanie Warot-Guérin,
formatrice

Les clés de l'oenotourisme : professionnaliser son accueil oenotouristique - 2 jours

Nouveauté

Intervenant : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ Professionnaliser son accueil client sur l'exploitation en découvrant les labels, les aides et les distinctions possibles
- ✔ Définir l'oenotourisme et la typologie des oenotouristes

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants





« Témoignage

J'ai participé à cette formation dans le but de pouvoir communiquer sur notre domaine et nos vins auprès d'anglophones au caveau, sur les salons et à l'export. La formation m'a apporté de nouvelles compétences sur l'anglais viticole technique, commercial et touristique. Le format sur deux mois m'a permis de m'engager et de m'impliquer sur la durée et progressivement. Une très bonne façon de pouvoir assimiler, intégrer le contenu. Les nombreux échanges avec le groupe et la formatrice m'ont permis de me familiariser avec l'anglais, à travers les nombreux cas pratiques en salle, par des vidéos et déplacements. Cette formation professionnelle a totalement répondu à mes attentes et m'a donné les clés pour communiquer en anglais. Je la recommande.

Cyril Leau,
Domaine Clo au Vaudelnay

Anglais professionnel de l'oenotourisme - 8 séances

Intervenant : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ **Maîtriser la communication en anglais dans le cadre des fonctions de l'accueil d'un site touristique**
- ✔ **Développer la compréhension et l'expression orale**
- ✔ **Améliorer la fluidité de l'anglais dans le cadre des conversations téléphoniques et l'accueil des visiteurs**
- ✔ **Enrichir le vocabulaire quotidien dans le contexte de la visite d'un site touristique notamment la réception des visiteurs, la présentation et la dégustation des produits, la vente ou la prise de commandes**

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Un niveau de base A2 (collège) est exigé

Calendrier des formations en tourisme

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
De la vigne au verre : Ateliers de dégustation des vins français	25 h	22 sept., 15 et 20 oct., 17 nov. et 15 déc. 2022 19 janv., 9 fév., 16 mars, 1 ^{er} et 13 avril et 11 mai 2023	X	X	X	Nous contacter
Les clés de l'oenotourisme : professionnaliser son accueil oenotouristique	14 h	10 et 17 janvier 2023	X	X		Nous contacter
Anglais professionnel de l'oenotourisme	35 h	5, 12, 19 et 26 janvier 2023 2 et 9 février 2023 2 et 9 mars 2023	X	X		Nous contacter



Formation Soudure INITIATION - 3 jours



Objectif de la formation

Partenariat avec l'entreprise A. FABRE à Allonnes (49).

La formation a lieu dans les locaux de cette entreprise.

- ☑ Développer ses compétences en soudure à l'ARC
- ☑ S'initier à la prise en main du TIG et du MIG
- ☑ Lire des plans / Découper, plier et cintrer le métal / Assembler un ensemble mécanosoudé

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Formation Soudure PERFECTIONNEMENT 3 jours



Objectif de la formation

Partenariat avec l'entreprise A. FABRE à Allonnes (49).

La formation a lieu dans les locaux de cette entreprise.

- ☑ Réaliser les soudures exigües
- ☑ Réaliser des soudures sur différentes épaisseurs de tôles
- ☑ Réaliser des soudures d'alliage
- ☑ Réfectionner un châssis

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Posséder et apporter un poste à souder
- Avoir suivi la formation initiation soudure

« Témoignage

« L'entreprise A.Fabre centenaire implantée à Saumur est spécialisée depuis un siècle dans la fabrication de pompes, la mécanique de précision et la tôlerie industrielle en inox. De la pièce unitaire aux petites et moyennes séries, nous accompagnons et assurons un service de conception, réalisation et assemblage.

Cela fait sens pour A. FABRE de s'intégrer dans un processus de partenariat à la formation des professionnels désireux de découvrir le monde de la soudure.

En effet beaucoup de nos clients peuvent avec quelques bases de soudure répondre et solutionner des points de blocages quotidiens (charnière de porte cassée, main courante abimée etc..).

Le partage de connaissances fait aussi partie du quotidien de A.FABRE qui intègre plusieurs étudiants en alternance, quoi de mieux pour apprendre que de « tirer du cordon de soudure » ?

A.FABRE permettra une initiation à la soudure immergée avec des professionnels reconnus. »

Gaëlle Beauboucher,
Gérant associé A. Fabre



Formation tractoriste pour les salariés viticoles

Nouveauté

NIVEAU DÉBUTANT - 5 jours

Intervenants : Jean-Philippe FINES et Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les techniques de pulvérisation : utilisation et réglage du pulvérisateur
- ☑ Comprendre le rôle de l'activité biologique sur le fonctionnement, la fertilité et la durabilité des sols
- ☑ Conduire un tracteur attelé avec un outil de travail de sol et comprendre les impacts de la pratique agricole sur le sol

Public concerné

- Salariés viticoles

Pré-requis demandé

- Avoir déjà conduit un tracteur dans un cadre professionnel

Calendrier des formations en soudure

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Formation Soudure Initiation	21 h	5, 6 et 7 décembre 2022 3, 4 et 5 avril 2023 5, 6 et 7 avril 2023	X	X		Nous contacter
Formation Soudure Perfectionnement	21 h	7, 8 et 9 décembre 2022	X	X		Nous contacter
Formation tractoriste pour les salariés viticoles	35 h	20, 21 et 22 mai 2023 et 12 et 13 avril 2023	X			Nous contacter

Les clés du management des équipes - 3 jours

Intervenants : Sylvain DELAUNAY, Béatrice TAILLÉE
et Isabelle ESNAULT

Objectif de la formation

- ☑ Définir le rôle du manager : identifier ses qualités et ses obligations
- ☑ Élaborer un contrat de travail
- ☑ Fixer le Cap en fonction de la performance attendue
- ☑ Organiser le travail
- ☑ Organiser des chantiers
- ☑ Communiquer en tant que manager
- ☑ Diriger une équipe
- ☑ Renforcer son leadership

Public concerné

- Chefs d'équipe, chefs de culture, chefs d'exploitation
- Salariés en charge de la gestion d'équipes saisonnières

Pré-requis demandé

- Etre capable de s'exprimer en public

Calendrier des formations en management

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Les clés du management des équipes	21 h	10, 15 et 24 novembre 2022	X	X		Nous contacter



Taille raisonnée des arbustes ornementaux et des arbres - 2 jours

Nouveauté

Objectif de la formation

- ☑ Apprécier de visu le comportement des arbustes en fonction de leur principe de ramification et leur mode de floraison
- ☑ Effectuer un choix de taille adaptée, selon le type d'arbuste, le site...
- ☑ Pratiquer différentes techniques de taille, prenant en compte le type d'arbuste, leur emplacement, la finalité de l'intervention...

Public concerné

- Salariés du secteur paysage
- Collectivités

Pré-requis demandé

- Avoir des bases en biologie végétale, agro-biologie ainsi qu'en identification et connaissance des plantes

Technique de pose de terrasse bois - 2 jours

Nouveauté

Intervenant : Fabrice PEROT

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les aspects réglementaires
- ☑ Établir un diagnostic sur le chantier et adapter la technique choisie
- ☑ Réaliser un platelage
- ☑ Assurer une finition parfaite et une durabilité de l'ouvrage

Public concerné

- Salariés du secteur paysage

Pré-requis demandé

- Débutants ou confirmés

Calendrier des formations en paysage

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Taille raisonnée des arbustes ornementaux et des arbres	14 h	8 et 9 novembre 2022	X	X		Nous contacter
Technique de pose de terrasse bois	14 h	7 et 8 mars 2023	X	X		Nous contacter



Comment obtenir ou renouveler son certiphyto ?

3 solutions pour renouveler ou obtenir le certiphyto (primo-certificat).

1 - Suivre une formation en centre

Se connecter au site internet pisani49.fr pour trouver une session de formation en présentiel dans nos locaux.

2 - Passer un test d'1h30

Passer un test de 1h30 pour valider le renouvellement ou obtenir votre primo-certificat. Nous vous fournissons un livret de formation et des exercices pour vous entraîner à passer le test.

3 - Réaliser une FOAD (formation à distance)

Dans nos locaux ou dans votre entreprise. Cette formation vous permet de valider votre renouvellement, ou votre primo-certificat, et s'adapte à votre agenda.

Pour les solutions 2 et 3, contactez le CFPPA pour mettre en place la solution adaptée à votre besoin.

Demander son certiphyto après la formation

Pour obtenir le Certiphyto, vous devez transmettre votre attestation de fin de formation et votre bordereau de score à la DRAAF des Pays de la Loire. Vous avez **6 mois après le dernier jour de votre formation pour faire votre demande** de certificat certiphyto.

Vous trouverez ci-dessous la procédure à suivre :

- **Créer votre compte privé sur le site : www.entreprendre.service-public.fr**
- **Demander votre certificat Certiphyto via votre compte**
- **Envoyer votre attestation de fin de formation et le bordereau de score à la DRAAF**

Dans un délai maximal de 2 mois après votre demande, vous devrez vous connecter à votre compte privé sur le site du Service public afin de télécharger votre certificat Certiphyto, l'imprimer et le conserver précieusement pour vos achats de produits phytosanitaires et en cas de contrôle. **Aucun duplicata n'est délivré.**

À noter : Une fois le délai de 6 mois dépassé, votre demande de certificat Certiphyto ne sera plus acceptée par la DRAAF et il faudra obligatoirement refaire une nouvelle formation.



MEMENTO POUR LE RENOUVELLEMENT DU CERTIPHYTO

Le renouvellement de votre certiphyto doit se faire 3 à 6 mois avant la date d'expiration de votre carte délivrée par la DRAAF. Contactez le CFPPA pour votre renouvellement.





Certiphyto : une obligation pour le conseil, l'utilisation, la distribution de produits phytopharmaceutiques

Toute activité professionnelle incluant l'utilisation, la distribution, le conseil ou la vente de produits phytopharmaceutiques est soumise à l'obtention du certificat individuel de produits phytopharmaceutiques. Le Certiphyto assure, par le biais d'une formation, l'utilisation de ces produits en toute sécurité et connaissance de cause.

Les catégories de certiphyto

- Le conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- La mise en vente des produits phytopharmaceutiques
- L'utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques :
 1. Catégorie décideur en entreprise soumise à agrément
 2. Catégorie décideur en entreprise non soumise à agrément
 3. Catégorie opérateur

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Renouvellement certiphyto décideur en entreprise non soumise à agrément et Opérateur	7 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	17 octobre 2022 17 novembre 2022 8 décembre 2022 12 janvier 2023 9 février 2023 9 mars 2023 6 avril 2023 4 mai 2023	X	X	X	Nous contacter
PRIMO décideur en entreprise non soumise à agrément	14 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	13 et 14 décembre 2022 14 et 15 mars 2023 12 et 13 avril 2023	X	X	X	Nous contacter
PRIMO opérateur	14 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	28 février et 1 ^{er} mars 2023 4 et 5 avril 2023 9 et 10 mai 2023	X		X	Nous contacter
Renouvellement certiphyto décideur en entreprise soumise à agrément	7 h FOAD ou 1h30 de test	FOAD ou test	X	X	X	Nous contacter
PRIMO décideur en entreprise soumise à agrément	21 h FOAD ou 1h30 de test	FOAD ou test	X	X	X	Nous contacter
Renouvellement vente	7 h FOAD ou 1h30 de test	FOAD ou test	X		X	Nous contacter
PRIMO vente	21 h FOAD ou 1h30 de test	FOAD ou test	X		X	Nous contacter



Dates : Toute l'année, en continu

Durée : 200 h en entreprise pour le DEFI Emploi et 120 h en entreprise pour MAINTIEN dans l'emploi

Financement : La formation bénéficie du soutien du fonds de formation OCAPIAT et coûte au total 4500 €.

L'entreprise perçoit une aide financière nette de cette prestation qui correspond à un solde de :

1815 €

Le CFPPA perçoit une prestation à hauteur de 1200 €, versée par Ocapiat par contrat de prestation.

Le dispositif DEFI Emploi / MAINTIEN dans l'emploi

- > Inciter les très petites entreprises à franchir le pas du recrutement, tout en améliorant leur performance
- > Pallier les difficultés d'inadéquation des candidats pour les postes proposés
- > Surmonter les difficultés et les effets de circonstances exceptionnelles
- > Mobiliser un expert pour la mise en place d'une formation interne favorisant l'adaptation des recrues aux besoins de compétences

En quoi consiste ce dispositif ?

Il s'agit, pour le CFPPA Edgard Pisani, d'accompagner l'entreprise sur la définition, le suivi et l'évaluation du projet de formation.

Métiers visés

Tous métiers des secteurs agricoles et du paysage relevant des branches professionnelles d'OCAPIAT.

Moyens et modalités pédagogiques

☑ Moyens pédagogiques

- Un accompagnateur référent pour le candidat
- Des ressources pédagogiques : ouvrages techniques, référentiels, périodiques

☑ Modalités pédagogiques

- Un accompagnement en présentiel et à distance
- Une formation sur le lieu de l'entreprise
- 4 à 5 rendez-vous réunissant le salarié, le tuteur et le CFPPA pour co-construire et finaliser le parcours de formation.

Contenu du dispositif

> L'entreprise recrute un salarié

L'entreprise choisit le CFPPA Edgard Pisani comme prestataire DEFI-emploi ou MAINTIEN dans l'emploi. Elle nomme un tuteur, qui sera le référent et le formateur interne.

> La prestation d'accompagnement

Le CFPPA construit, avec le salarié et le tuteur, le projet de formation (PIF) lors d'un entretien sur le site de l'entreprise.

La demande de prise en charge est réalisée en concertation avec l'entreprise. Le centre de formation aide l'entreprise pour la partie administrative concernant OCAPIAT.

Le tuteur met en oeuvre la formation avec le salarié. Un bilan intermédiaire et final sont réalisés lors de la formation.

À l'issue de la formation, le CFPPA et l'entreprise adressent à OCAPIAT un certificat de réalisation de la formation.

Modalités pratiques et inscription

Contactez le centre pour planifier le premier rendez-vous d'information sur la prestation.

Le CFPPA peut intervenir dès la construction de l'offre d'embauche et la définition de la fiche de poste.

Modalités d'évaluation

Les acquis sont évalués par le tuteur référent.



« Témoignage

« On incite les professionnels à repérer les bons profils, notamment, parmi les saisonniers. Ensuite, le CFPPA dispose de tous les outils pour bien les former. L'entreprise va bénéficier d'une aide de 1815 € et de notre expertise. Nous analysons les besoins de formation du ou des salariés et mettons en place un protocole individuel de formation. C'est très important de bien former ses salariés. »

Raphael Hamza,
chargé d'ingénierie de formation

Public concerné - Pré-requis

Pour l'entreprise :

- Les dispositifs s'adressent uniquement aux entreprises de moins de 11 salariés
- L'entreprise doit relever d'OCAPIAT

Pour le salarié :

- Les contrats concernés sont des CDI ou des CDD de 6 mois minimum et de minimum 80 % (base 35 h)
- Les contrats aidés sont exclus
- Le salarié doit être nouveau dans l'entreprise

Conditions d'accès

- Satisfaire au premier entretien organisé par le centre
- Avoir validé son dossier d'inscription et de financement auprès d'OCAPIAT

RÉFÉRENT DEFI EMPLOI ET MAINTIEN DANS L'EMPLOI

Un référent pour vous renseigner et vous accompagner dans les dispositifs.

Raphaël Hamza - T. 02 41 40 21 30
raphael.hamza@educagri.fr





Dates : Toute l'année, en continu

Durée : 1 h en entretien conseil et 15 h d'accompagnement individuel

Financement :
> par l'Opérateur de Compétences (OPCO), dans le cadre du budget de formation de l'entreprise

> en sollicitant une aide financière auprès de son conseiller emploi (Pôle emploi...)

> par le candidat en utilisant son compte CPF

Accompagnement à la VAE

Validation des acquis de l'Expérience

- > Obtenir un diplôme sans suivre de formation
- > Faire reconnaître ses années d'activité professionnelle et démontrer ses compétences

En quoi consiste la VAE ?

C'est un droit individuel. Elle permet d'acquérir sans suivre une formation, tout ou partie d'une certification, après validation par un jury des connaissances et des compétences acquises au cours de l'expérience.

Diplômes visés

Un des 300 diplômes du CAPa (niveau 3) au BTSA (niveau 5), titre ou certificat de qualification professionnelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

La certification doit être inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et dans les secteurs de l'agriculture, du paysage, de la forêt, de l'agroalimentaire et des services en milieu rural.

Moyens et modalités pédagogiques

☑ Moyens pédagogiques

- Un accompagnateur référent pour le candidat
- Ressources pédagogiques : ouvrages techniques, référentiels, périodiques...

☑ Modalités pédagogiques

- Un accompagnement en présentiel et à distance
- Alternance phases d'entretien avec l'accompagnateur/ travail personnel
- Entretiens au centre de formation et/ou à distance

L'accompagnateur détient l'expertise de l'écoute, du conseil, des référentiels et de la démarche de VAE du ministère en charge de l'agriculture. Il a accès aux outils de travail du jury et peut mobiliser des experts dans différents secteurs professionnels.

Public concerné - Pré-requis

- Toute personne engagée dans la vie active, quel que soit son statut :
 - les salariés (en CDD, CDI, intérim.)
 - les non salariés (exploitants agricoles, artisans, commerçants, travailleurs indépendants...)
 - les agents publics (titulaires ou non)
 - les demandeurs d'emploi (indemnisés ou non)...
- Justifier d'au moins 1 an d'expérience (en continu ou non) en rapport direct avec la certification visée

Contenu de la VAE

> Les étapes du parcours

- Information, orientation, conseil
- Constitution du dossier de recevabilité
- Étude de la recevabilité
- Constitution du dossier de validation
- Dépôt du dossier de validation
- Premier passage devant un jury :
 - en cas de validation : obtention de la certification
 - en cas de validation partielle : le candidat devra constituer un dossier complémentaire. Un second passage devant le jury permettra la validation, ou non, de la démarche VAE
 - en cas d'absence de validation : fin de la démarche de VAE. Le candidat n'obtient donc pas la certification voulue.

> La prestation d'accompagnement

Un accompagnement, **de la définition du projet jusqu'aux épreuves de validation devant le jury.**

Le **premier entretien conseil, gratuit**, informe le candidat sur les procédures de la VAE. Il permet de vérifier si le candidat relève bien de ce type de validation, et de l'orienter sur la ou les qualifications adaptées à sa situation.

Conditions d'accès

- Avoir validé son dossier d'inscription et de financement de la démarche VAE
- Satisfaire à l'entretien conseil organisé par le centre

> Phase de conseil

1 **RDV**
d'une heure

> Phase d'accompagnement

5 **RDV**
sur 15 heures

- 1 Mise en place d'un échéancier
- 2 Aide à l'appropriation du dossier de validation
- 3 Présentation du référentiel du diplôme visé
- 4 Exploration des expériences
- 5 Rédaction progressive du dossier
- 6 Préparation à l'entretien avec le jury

Un accompagnement renforcé de 6 h peut être, si besoin, proposé au candidat.

RÉFÉRENT VAE

Une référente pour vous renseigner et vous accompagner dans la construction de votre dossier de VAE.

Muriel DELHUMEAU - T. 02 41 40 21 30
muriel.delhumeau@educagri.fr



Notre offre de formations longues



Viticulture

	Dates	Stages en entreprise	Dispositif	Métiers visés	Réunions d'information	Code CPF
CAPa Métiers de l'agriculture	Du 01/09/22 au 09/06/23	13 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Ouvrier viticole, agent viticole	Nous consulter	245089
BPA Travaux de la vigne et du vin	Du 01/09/22 au 09/06/23	13 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Ouvrier viticole, ouvrier de chai	Nous consulter	240226
BP Responsable d'entreprise viticole (viticulture biologique, raisonnée et conventionnelle)	Du 25/08/22 au 07/07/23	10 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Viticulteur, chef d'exploitation, responsable d'entreprise viticole	Nous consulter	238071
BTSA Viticulture - Œnologie	Du 29/08/22 au 30/06/23	22 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Viticulteur, chef de culture, opérateur de cave, maître de chai, conseiller agricole	Nous consulter	242132
RCC Agent viticole qualifié	Tout au long de l'année	Individualisé	Contrat pro	Agent viticole, ouvrier viticole	Nous consulter	
Parcours des travaux de la cave	Du 01/09/22 au 22/11/22	6 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Ouvrier caviste, ouvrier de chai	Nous consulter	240226
Parcours des travaux manuels et mécanisés de la vigne	1 ^{ère} partie : déc. 22 2 ^{ème} partie : mars 23	3 semaines	VISA Métiers et Contrat pro	Tractoriste, ouvrier viticole	Nous consulter	240226
CS Commercialisation des vins	Du 26/09/22 au 04/05/23	12 semaines	VISA Métiers	Caviste, agent ou animateur commercial, responsable de rayon	Nous consulter	2272



Tourisme

	Dates	Stages en entreprise	Dispositif	Métiers visés	Réunions d'information	Code CPF
Titre professionnel Chargé d'accueil touristique et de loisirs	Du 14/11/22 au 23/06/23	8 semaines	VISA Métiers	Agent de loisirs, d'accueil touristique, en office de tourisme, en village vacances...	Nous consulter	31047
Titre professionnel Guide accompagnateur touristique	Du 14/11/22 au 23/06/23	8 semaines	VISA Métiers	Guide accompagnateur, guide touristique, guide nature, animateur découverte, conducteur guide, animateur d'excursion...	Nous consulter	32351
Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie	Du 13/10/22 au 26/05/23	8 semaines	VISA Métiers	Employé d'accueil, réceptionniste dans un hôtel ou d'habgt para-hôtelier...	Nous consulter	31165

BPA

Travaux de la vigne et du vin

Formation continue

pisani49.fr ←

Chefs d'entreprise ? Embaucher un demandeur d'emploi en contrat de professionnalisation et bénéficier d'une aide financière de 8 000 €

3 parcours de formation possibles

Session de sept. à nov.

> PARCOURS DES TRAVAUX DE LA CAVE

- ☑ Travaux de réception des vendanges et opérations pré-fermentaires
- ☑ Opérations de vinification (blanc, rouge, rosé)

196 h de formation

Adjoint du maître de chai

Session en déc.

> PARCOURS DE TAILLE DE VIGNE

- ☑ Opérations de tailles de production, de restructuration et de formation selon les principes de la taille « Guyot-Poussard »

56 h de formation

Tailleur de vigne

Session de mars à mai

> PARCOURS DES TRAVAUX MANUELS ET MÉCANISÉS DE LA VIGNE

- ☑ Travaux d'entretien du vignoble et opérations mécanisées : travail du sol, protection phytosanitaire et entretien du matériel

238 h de formation

Tractoriste

- > Des **contrats de professionnalisation** possibles
- > Des parcours professionnalisants de courte durée
- > 80 % de travaux pratiques + 20 % de théorie
- > Une exploitation viticole comme support de formation en partie en agriculture biologique





Le domaine viticole grandeur nature

Située au centre du vignoble du Val de Loire, l'exploitation viticole de l'établissement Edgard Pisani est en premier lieu reconnue pour la qualité de ses productions régulièrement distinguées. Ce savoir-faire est le socle à partir duquel, elle développe ses missions de formation et d'expérimentation dans une relation étroite avec les organisations professionnelles viticoles et les instituts de recherche et de développement du secteur.

> Un support pédagogique exceptionnel

Le vignoble de 14 hectares (dont un tiers est conduit en agriculture biologique) et la cave moderne sont des outils pour les apprenants des différentes formations du lycée professionnel, du CFAA et du CFPPA qui profitent du vignoble et des installations pour compléter leur formation. Ils participent activement aux travaux des vignes et du chai tout au long de l'année ainsi qu'à des actions de commercialisation.

> Les chiffres

14

hectares
de vignes

5,40

hectares en agri-
culture biologique

500

hectolitres
produits par an

10

cuvés en AOC

60 000

bouteilles
en vente directe

9 600

heures de présence
apprenants

> Un objectif : répondre aux enjeux de la viticulture de demain

Le domaine est le support d'une plateforme régionale d'expérimentation qui depuis 2010 participe à la mise au point de techniques et de systèmes de culture permettant d'atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement tout en préservant un haut niveau de qualité.

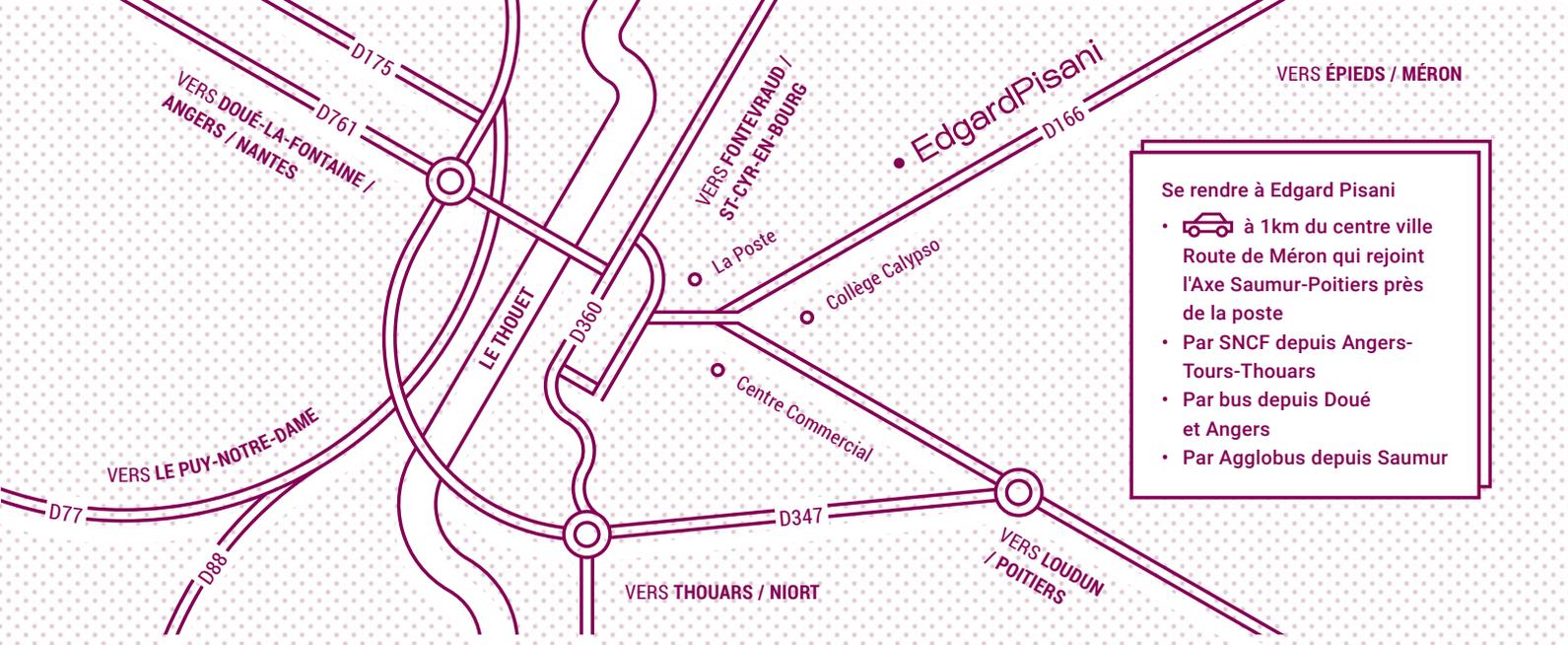
Par ailleurs l'exploitation accueille depuis quarante ans un vignoble expérimental. Ce domaine dirigé par l'IFV met en œuvre un ambitieux travail de sélection et d'expérimentation de nouveaux cépages en réponse aux enjeux liés à la préservation des ressources naturelles et au changement climatique. L'établissement et les apprenants y sont étroitement associés.

> Enseigner à produire autrement

Les missions des exploitations agricoles :

- La pédagogie
- La production
- L'expérimentation
- L'animation et l'ouverture sur le territoire





Se rendre à Edgard Pisani

-  à 1km du centre ville
Route de Méron qui rejoint
l'Axe Saumur-Poitiers près
de la poste
- Par SNCF depuis Angers-
Tours-Thouars
- Par bus depuis Doué
et Angers
- Par Agglobus depuis Saumur



CFPPA Edgard Pisani

Route de Méron, BP 10007
49260 Montreuil-Bellay

T. 02 41 40 21 30
cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr

www.pisani49.fr

Edgard Pisani constitué de 4 centres :

- Le Lycée Professionnel Agricole
- Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles
- Le Centre de Formation d'Apprentis Agricole du Maine et Loire
- Le domaine du Haut Bellay