

# CATALOGUE

**FORMATIONS COURTES**

2024-2025

# ÉDITO

Nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau catalogue des formations courtes du CFPPA Edgard Pisani. Ces formations essentiellement orientées vers la viticulture, l'œnologie, l'œnotourisme, l'agroécologie et l'agroéquipement sont destinées à tous ceux qui souhaitent se former et évoluer dans leur carrière mais aussi à toutes les personnes qui souhaitent être acteur de leur avenir professionnel ou également des enjeux environnementaux.

Forts de nos compétences, de nos savoirs, de nos savoir-faire et de notre expertise, nous vous proposons des formations ciblées afin de répondre au mieux à vos attentes. Nous nous efforçons de développer la « modularisation » de nos formations pour répondre à la demande croissante de parcours individualisés. Nous tenons particulièrement à 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, vous conseiller et vous accompagner vers la réussite.

**Bruno Blanchard**  
Directeur du CFPPA Edgard Pisani  
et du CFAA49



# SOMMAIRE

<b>P04</b>	<b>LE CFPPA</b>
<b>P05</b>	<b>NOTRE CENTRE</b>
<b>P05</b>	<b>EDGARD PISANI C'EST</b>
<b>P06</b>	<b>FINANCEMENT</b>
<b>P08</b>	<b>VITICULTURE</b>
P09	Tailles de vigne Guyot Poussard - POEC Agent viticole
P10	Techniques curatives face à l'esca - Comptabilité et fiscalité du secteur viticole - Dégustation des vins
P11	De la vigne au verre - Traction animale Mieux connaître les auxiliaires & ravageurs Implanter un couvert adapté à ses objectifs
<b>P12</b>	<b>TOURISME</b>
P13	Apiculture & site œnotouristique - Tourisme & handicap - œnotourisme & public français Œnotourisme & publics chinois/américains
P14	Anglais professionnel du vin - chinois, allemand, espagnol du vin
<b>P15</b>	<b>COMMERCE</b>
P16	Manager une équipe - Commerce export international
<b>P17</b>	<b>AGRICULTURE &amp; AGROÉQUIPEMENT</b>
P18	Formation tractoriste - Soudure - Traction animale Installer et gérer ses ruches
P19	Taille des fruitiers - agriculture biodynamique
<b>P20</b>	<b>SÉCURITÉ &amp; RÉGLEMENTATION</b>
P21	Certiphyto - SST
<b>P22</b>	<b>VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS</b>

# LE CFP PA

## Notre expertise

### INGÉNIERIE DE FORMATION

Une étude des besoins en formation professionnelle et une élaboration des plans de formation adaptés aux demandes de chacun.

### ENGAGEMENT QUALITÉ

Le centre de formation est engagé dans une démarche qualité depuis 2019  
Le centre est certifié Qualiopi et Qualiformagri

### 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

### INNOVATION PÉDAGOGIQUE

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

### INDIVIDUALISATION DES PARCOURS

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

### ACCOMPAGNEMENT

Chaque stagiaire est accompagné par 3 acteurs principaux :

- 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

# NOTRE CENTRE

## LA FORCE DU RÉSEAU

Un partenariat fort avec les entreprises et les structures de l'emploi et de la formation

## LA FORCE DE NOTRE ÉQUIPE

Une équipe dédiée à l'accueil, au suivi et à l'accompagnement individualisé des apprenants  
Une équipe pédagogique de permanents et d'intervenants spécialisés



## LA FORCE DES PROGRAMMES

- Des parcours professionnalisants alternant des périodes en centre et en entreprise
- Des formations qui débouchent sur l'emploi

# EDGARD PISANI C'EST

## UN DOMAINE VITICOLE

de 15ha de vignes

## UN CAVEAU

de vente et de dégustation

## UNE PLATEFORME RÉGIONALE D'EXPÉRIMENTATION

en viticulture-œnologie

## UN ATELIER DÉDIÉ

aux soins à la personne

## UN CHAI

équipé de technologies  
de pointe

## DES LABORATOIRES

adaptés aux activités

## UN SERVICE DE RESTAURATION

(connu pour son plateau de  
fromages bien fourni !)

## UNE CUISINE PÉDAGOGIQUE

équipée

## UN PLATEAU TECHNIQUE

dédié au tourisme

## UN CENTRE DE RESSOURCES

## DES ÉQUIPEMENTS NUMÉRIQUES

performants et un établissement  
connecté 2.0

## UNE PLATEFORME DE TRAVAUX PRATIQUES

en paysage

# FINANCEMENTS

Comment financer sa formation ?



**OCAPIAT**

Opérateur de compétences (OPCO) pour la coopération apicole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire et les territoires.

Ce financement s'adresse à tous les salariés.



**VIVEA**

Fonds de finance pour la formation des entrepreneurs du vivant.

Ce financement s'adresse aux chef.fes d'entreprise et d'exploitation.



# MON COMPTE FORMATION

## MON COMPTE FORMATION

Le compte formation 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.

Ce financement s'adresse à tous les salariés et demandeurs d'emploi mais aussi pour tout projet professionnel.



**1 emploi = 1 formation**



**RÉGION  
PAYS  
DE LA  
LOIRE**

## DISPOSITIF 1 EMPLOI = 1 FORMATION

Les formations continues sont organisées dans le cadre du dispositif 1 emploi = 1 formation, financé par la Région Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

Ce dispositif s'adresse à tous types d'employeurs privés et publics sur tous secteurs. Il s'adresse également aux demandeurs d'emploi «motivés» avec la garantie d'être formé avec un emploi à la clé.



# VITICULTURE





## TAILLE DE VIGNE GUYOT POUSSARD

### Taille douce - soigner la taille des jeunes vignes

1 JOURNÉE - INTERVENANTS : ÉTIENNE PERDRIAU, JEAN-PHILIPPE FINES



#### Contenu de formation :

Anatomie d'un plant de vigne - circulation de la sève - architecture en guyot mixte, guyot double, cordon et gobelet, maintien d'un cep - réalisation de taille de jeunes plants. Objectif : péreniser la vigne



© Edgard Pisani

## TAILLE DE VIGNE GUYOT POUSSARD

### Taille douce - prévenir les maladies du bois par la taille raisonnée

1 JOURNÉE - INTERVENANTS : ÉTIENNE PERDRIAU, JEAN-PHILIPPE FINES



#### Contenu de formation :

Connaître la morphologie et la physiologie de la vigne, ses différents organes et son cycle végétatif - raisonnement du mode de taille en fonction des objectifs du vigneron et des cépages - organisation d'un chantier de taille - pratique de la taille. Objectif : péreniser la vigne



© Edgard Pisani

## TAILLE DE VIGNE GUYOT POUSSARD

### Taille de vignes suite aux aléas climatiques

1 JOURNÉE - INTERVENANT : ÉTIENNE PERDRIAU



#### Contenu de formation :

Éléments physiologiques végétaux essentiels - aléas climatiques et impacts - taille de vigne 2024 : quels objectifs ? Récolte 2025, réformer le cep en respectant les flux de sève - gestion de la vigueur de la vigne et ébourgeonnage de 2025



© Florent Vannier

## POEC AGENT VITICOLE

1 MOIS - INTERVENANTS : FORMATEURS EXPERTS



#### Contenu de formation :

Taille de la vigne - conduite de tracteur viticole - techniques de recherche d'emploi - gestes et postures - ne perdez pas le fil



## TECHNIQUES CURATIVES FACE À L'ESCA

1 JOURNÉE - INTERVENANTS : ÉTIENNE PERDRIAU, JEAN-PHILIPPE FINES

Contenu de formation :

Recépage, curetage, greffage - avantages/inconvénients, temps, coût



## COMPTABILITÉ SECTEUR VITICOLE

1 JOURNÉE - INTERVENANTE : CLARISSE RICHARD

Contenu de formation :

Comprendre les performances économiques de l'exploitation - les fondamentaux sur le bilan (patrimoine) et savoir interpréter la situation de trésorerie - impacts financiers



## FISCALITÉ SECTEUR VITICOLE

1 JOURNÉE - INTERVENANTE : CLARISSE RICHARD

Contenu de formation :

Les différents régimes fiscaux face à l'IR, les plus-value, la TVA et l'optimisation fiscale



## DÉGUSTATION DES VINS

1 JOURNÉE - INTERVENANTE : MURIEL DELHUMMEAU

Contenu de formation :

Les étapes de la dégustation de vins de différentes régions viticoles - apprendre à compléter une fiche de dégustation - reconnaissance d'arômes - bases des accord mets et vins - reconnaissance des défauts





## DE LA VIGNE AU VERRE

9 SOIRÉES & 2 MATINÉES - INTERVENANTE : VANESSA GODFRIN  
(SECRET DES PAPILLES)



### Contenu de formation :

Zones viticoles et principes de dégustation - présentation des grandes étapes de la conduite de la vigne - présentation de la transformation du raisin - dégustation d'appellations variées : blancs, rouges, rosés, les accords mets et vins...



## TRACTION ANIMALE - DÉCOUVERTE

### Initiation en viticulture

1 JOURNÉE - INTERVENANTE : LUCILLE BAYEUX



### Contenu de formation :

Découvrir le fonctionnement du sol et les bienfaits agronomiques de la traction animale - empreinte carbone - descente du cheval du Van - check up du cheval - garnissage du cheval - les EPI - mises en situation pratique - comparer les impacts cheval et tracteur sur le sol



## DÉVELOPPER SES COMPÉTENCES EN AGROÉCOLOGIE

3 JOURNÉES - INTERVENANT : ÉTIENNE PERDRIAU



### Contenu de formation :

Les fondamentaux de l'agroécologie - mieux connaître les auxiliaires et ravageurs de la vigne - implanter un couvert adapté à ses objectifs en viticulture

# TOURISME





© unsplash

## APICULTURE ET SITE ŒNOTOURISTIQUE

1 JOURNÉE - INTERVENANTS : ÉTIENNE PERDRIAU ET SUSI CALVERT



### Contenu de formation :

Différencier les espèces d'abeilles - comprendre leur cycle de vie - identification d'environnement favorable à l'installation d'un rucher - identification des composantes d'une ruche & manipulation - règles et équipements obligatoires - développer l'œnotourisme par son rucher



© unsplash

## TOURISME ET HANDICAP

1 JOURNÉE - INTERVENANTE : SUSI CALVERT



### Contenu de formation :

Approche des notions de handicap - mise aux normes touristiques pour un accueil privilégié - outils pour les visiteurs en situation de handicap



© unsplash

## ŒNOTOURISME ET PUBLIC FRANÇAIS

2 JOURNÉES - INTERVENANTE : STÉPHANIE WAROT-GUÉRIN



### Contenu de formation :

Définir l'œnotourisme et la typologie des œnotouristes - entreprendre une stratégie de conception d'une animation ou d'une activité œnotouristique au sein de son domaine - savoir faire évoluer son offre pour générer de la vente - professionnaliser son accueil...



© unsplash

## L'ŒNOTOURISME DESTINÉ AUX PUBLICS AMÉRICAINS ET/OU CHINOIS

2 JOURNÉES - INTERVENANTE : NOÉMIE RASSOUW



### Contenu de formation :

Définir la typologie des touristes américains et/ou chinois - mieux connaître sa clientèle étrangère - adapter et entreprendre une stratégie de conception d'une animation ou d'une activité œnotouristique au sein de son domaine - savoir faire évoluer son offre pour générer de la vente - professionnaliser son accueil...



## ANGLAIS PROFESSIONNEL DU VIN

4 JOURNÉES - INTERVENANTE : STÉPHANIE WAROT-GUÉRIN

### Contenu de formation :

Prise de contact avec des clients étrangers - donner des informations pratiques - présenter son domaine, ses vins - savoir vendre et commercialiser ses vins en anglais



## CHINOIS DU VIN

2 JOURNÉES - INTERVENANTE : NOÉMIE RASSOUW

### Contenu de formation :

Initiation linguistique au vocabulaire du vin et à l'accueil touristique - mises en situations professionnelles - notion interculturelle dans le commerce avec la clientèle chinoise



## ALLEMAND DU VIN

2 JOURNÉES - INTERVENANTE : SUSI CALVERT

### Contenu de formation :

Initiation linguistique au vocabulaire du vin et à l'accueil touristique - mises en situations professionnelles - notion interculturelle dans le commerce avec la clientèle allemande



## ESPAGNOL DU VIN

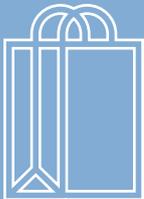
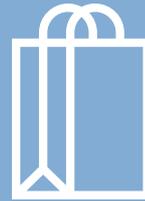
2 JOURNÉES - INTERVENANTE : STÉPHANIE WAROT-GUÉRIN

### Contenu de formation :

Initiation linguistique au vocabulaire du vin et à l'accueil touristique - mises en situations professionnelles - notion interculturelle dans le commerce avec la clientèle espagnole



# COMMERCE





© unsplash

## MANAGER UNE ÉQUIPE

3 JOURNÉES - INTERVENANTE : HÉLÈNE GUIBRUNET-GRAS

### Contenu de formation :

Clarifier le rôle et les responsabilités du manager - renforcer les compétences de gestion et de leadership - promouvoir une gestion efficace et une performance optimale



© unsplash

## COMMERCE EXPORT INTERNATIONAL

3 JOURNÉES - INTERVENANTE : ANNE DERAISME

### Contenu de formation :

Lancer, animer et suivre la distribution internationale des vins (outils commerciaux pour cibler, contacter, relancer, planifier, accompagner les clients) - marchés export (contexte géopolitique, actualités réglementaires, cours devises vs €, évolution de la consommation et de la distribution, importation de vins français...)



# AGRICULTURE & AGROÉQUIPEMENT





## FORMATION TRACTORISTE

4 JOURNÉES - INTERVENANT : ÉTIENNE PERDRIAU & JEAN-PHILIPPE FINES



### Contenu de formation :

Utilisation et réglage du pulvérisateur en viticulture - fertilisation et vie des sols - conduite de tracteur attelé avec un outil de travail de sol



## SOUDURE

2 JOURNÉES - INTERVENANT : SEBASTIEN POMMIER



### Contenu de formation :

Développer ses compétences en soudure 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

*Formation disponible en initiation ou session de perfectionnement*



## TRACTION ANIMALE

10 JOURNÉES - INTERVENANTES : LUCILLE BAYEUX & VALÉRIE WINZEN



### Contenu de formation :

Préparation de l'animal en vue d'une journée de travail - préparation du sol en vue de l'implantation d'une culture - entretien d'une culture ou d'une prairie



## INSTALLER ET GÉRER SES RUCHES

10 JOURNÉES - INTERVENANTS : THOMAS FERAMUS & ÉTIENNE PERDRIAU



### Contenu de formation :

Connaître la réglementation de l'apiculture - évaluer le potentiel mellifère d'un site - conduire un rucher - récolter le miel - conditionnement de la récolte



## TAILLE DES FRUITIERS

1 JOURNÉE - INTERVENANT : CHARLES GAINARD

### Contenu de formation :

Bases de la physiologie des arbres fruitiers - principes de base de la taille - taille d'entretien et de formation - taille de fructification



## AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

1 JOURNÉE - INTERVENANT : FORMATEUR EXPERT

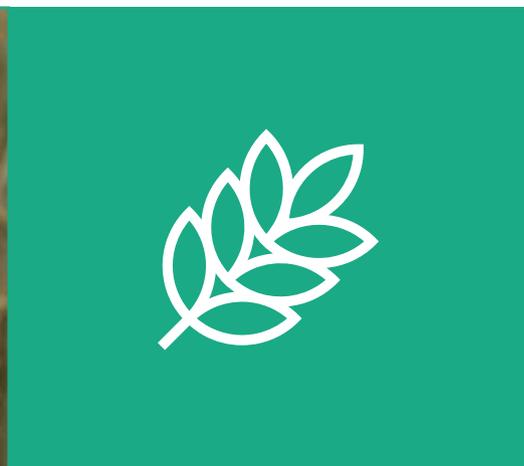
### Contenu de formation :

bases de l'agriculture biodynamique : apparition et contexte, présentation de l'agriculture biodynamique à travers les préparations, le compost, la dynamisation, les différentes phases de la lune - organisation, matériel utilisé, calendrier - cahier des charges, contrôle, coût - dynamisation manuelle - matériel approprié pour l'application des préparations - élaboration et dynamisation d'un compost biodynamique



*Formation disponible en initiation ou session de perfectionnement*

# SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION





© unsplash

## CERTIPHYTO

1 OU 2 JOURNÉES - INTERVENANTS : FORMATEURS EXPERTS

### Contenu de formation :

Mise en vente de produits phytopharmaceutiques - utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques

*Catégorie décideur en entreprise soumise à agrément,  
catégorie décideur en entreprise non soumise à agrément ou  
opérateur*



## MEMENTO - RENOUELEMENT

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 CERTIFICATION OBLIGATOIRE  
POUR LE CONSEIL, L'UTILISATION,  
LA DISTRIBUTION DE PRODUITS  
PHYTOPHARMACEUTIQUES**



© Edgard Pisani

## SST - SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL

1 OU 2 JOURNÉES - INTERVENANT : MICKAËL ROMARIE

### Contenu de formation :

Maîtrise de la conduite à tenir et des 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



# FORMATIONS LONGUES

## VITICULTURE

**BPA** Travaux de la vigne et du vin

**BP** Responsable d'Entreprise Agricole (viticole)

**BTSa** Viticulture Oenologie en 1 an

## SERVICES ET TOURISME

**Titre professionnel** Assistant de Vie aux Familles

**Titre Professionnel** Chargé d'Accueil Touristique et de Loisirs

**Titre Professionnel** Guide Accompagnateur Touristique

## PAYSAGE

**CAPa** Jardinier Paysagiste

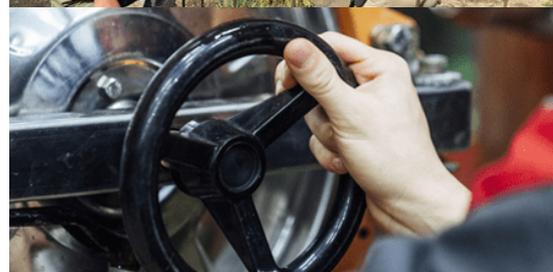
## COMMERCE

**CS** Commercialisation des Vins

Informations :



[pisani49.fr](http://pisani49.fr)



# VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS



**BRUNO  
BLANCHARD**

Directeur du CFPPA Edgard  
Pisani et du CFAA 49

[bruno.blanchard@educagri.fr](mailto:bruno.blanchard@educagri.fr)



**RAPHAËL  
HAMZA**

Chargé d'ingénierie de  
formation

[raphael.hamza@educagri.fr](mailto:raphael.hamza@educagri.fr)



**ALEXANDRA  
FAUVEAU**

Assistante de formation dédiée  
à la formation courte

[alexandra.fauveau@educagri.fr](mailto:alexandra.fauveau@educagri.fr)



**CORINNE  
RESCHE**

Assistante de formation dédiée  
à la formation longue

[corinne.resche@educagri.fr](mailto:corinne.resche@educagri.fr)



**ÉMILIE  
FOGATO**

Accompagnatrice sociale  
et référente handicap

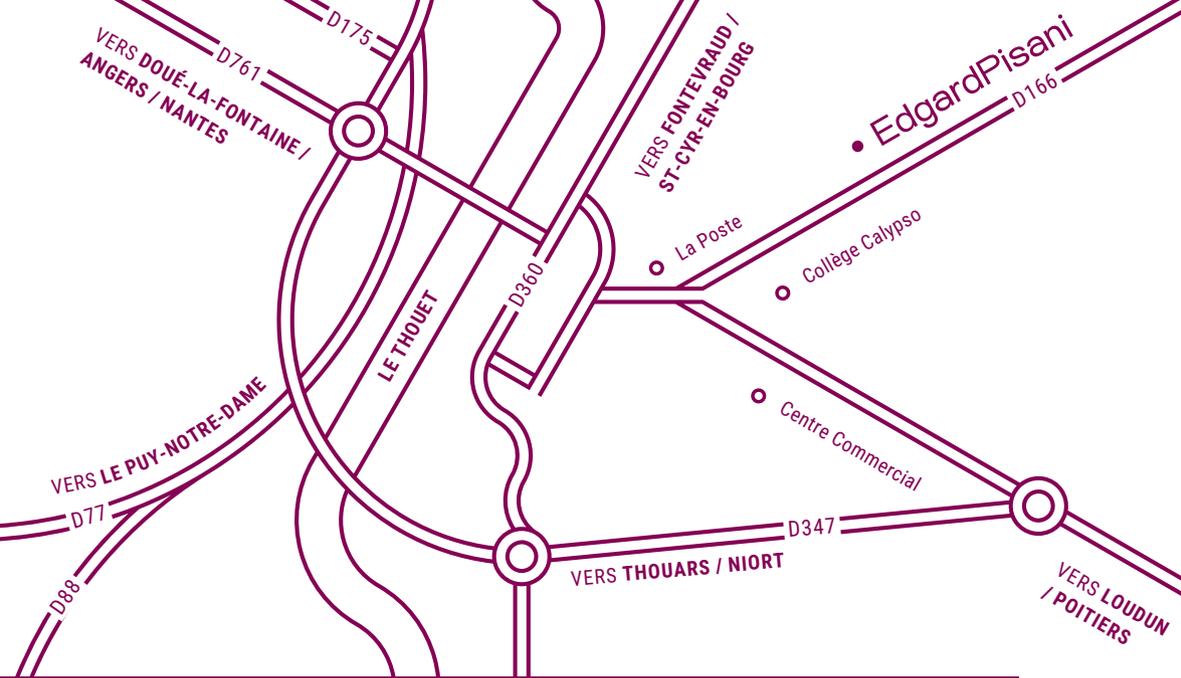
[emilie.fogato@educagri.fr](mailto:emilie.fogato@educagri.fr)



**CARINE  
ALLOUCH**

Chargée du développement  
de la formation continue et  
de l'apprentissage

[carine.allouch@educagri.fr](mailto:carine.allouch@educagri.fr)



VERS ÉPIEDS / MÉRON

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

# EdgardPisani

Route de Méron, BP 10007  
49260 Montreuil-Bellay

## Lycée Professionnel Agricole

T. 02 41 40 19 20  
lpa.montreuil-bellay@educagri.fr

## Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

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

## Centre de Formation d'Apprentis Agricole du Maine et Loire

T. 02 41 40 19 28  
cfa.maine-et-loire@educagri.fr

## Domaine du Haut Bellay

T. 02 41 40 19 24  
contact@domaineduhautbellay.fr

