

FORMATIONS COURTES

Plus de 60 formations incontournables pour vous accompagner
dans votre perfectionnement et évolution professionnelle

2025-2026



EdgardPisani

Montreuil-Bellay

Le centre en quelques mots

Nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau catalogue des formations courtes du centre de formations professionnelles Edgard Pisani. Ces formations existentiellement orientées vers les secteurs de la viticulture, du commerce, du paysage et de 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 centre 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





Depuis près de 60 ans, nous œuvrons au quotidien pour vous proposer des programmes de formation au plus proche de vos besoins et de la réalité du terrain. Se former à l'établissement Edgard Pisani, c'est bénéficier des savoir-faire d'une équipe pédagogique expérimentée, sur un lieu unique où la pratique est le maître-mot.

Découvrez dès à présent plus de 60 formations incontournables pour vos collaborateurs et vous-même

Nous proposons des formations allant d'une journée à une semaine dans les filières ci-dessous. À noter que nous pouvons créer une formation sur mesure avec vous en fonction de vos besoins.



**Viticulture
& oenologie**



Tourisme



Commerce



**Agriculture
& agroéquipement**



Général



Nous veillons à ce que toutes nos formations soient accessibles aux personnes en situation de handicap. Si tel est votre cas, pensez à nous le signaler avant la formation.

Des formations financées à 100% par des organismes référents

Vous trouverez ci-dessous l'ensemble des financements disponibles pour votre formation



OCAPIAT

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

Pour les salariés



VIVEA

Fonds de finance pour la formation des entrepreneurs du vivant.

Pour les chefs d'entreprise et d'exploitation



MON COMPTE FORMATION

Utilisable tout au long de sa vie active. Il est alimenté automatiquement à la fin de chaque année travaillée.

Pour les salariés et demandeurs d'emploi



1 EMPLOI = 1 FORMATION

Financé par la Région des Pays de la Loire et le Fonds Social Européen.

Pour les employeurs et demandeurs d'emploi



AFDAS

OPCO des secteurs de la culture, des industries créatives, des médias, du sport, du tourisme et des loisirs.

Pour les entreprises du tourisme/hôtellerie & de l'événementiel



FRANCE TRAVAIL

Accompagne les demandeurs d'emploi et finance des formations pour favoriser le retour à l'emploi.

Pour les demandeurs d'emploi



Pourquoi choisir une formation à l'établissement Edgard Pisani ?

La force du réseau : un partenariat fort avec des entreprises et structures de l'emploi et de la formation.

La force des programmes : des formations qui débouchent sur l'emploi

La force de notre équipe : une équipe dédiée à l'accueil, au suivi et à l'accompagnement individualisé des apprenants

Contactez-nous pour en savoir plus

Viticulture & œnologie

VITICULTURE



Taille de vigne - préparation à la saison de taille	X	X			p.9
Taille de vigne : taille douce - initiation & perfectionnement	X	X			p.10
Soigner la taille des jeunes vignes	X	X			p.11
Techniques curatives face à l'ESCA	X	X			p.12
Initiation à l'apiculture	X	X			p.13
Initiation à la traction animale	X	X			p.14
Booster son vignoble grâce à la biodiversité	X	X			p.15
Initiation à la biodynamie	X	X			p.16
Perfectionnement à la biodynamie	X	X			p.17
Auxiliaires & ravageurs de la vigne	X	X			p.18
Couverts végétaux : choix, implantation & conduite pour la vigne	X	X			p.19
POEC agent viticole - spécialité taille de vigne	X			X	p.20
Deviens acteur de la viticulture				X	p.21

œnologie



Initiation à la dégustation des vins	X	X			p.22
Identifier, prévenir et agir contre les défauts microbiologiques du vin	X	X			p.23
Réussir ses pétillants naturels	X	X			p.24
Comprendre et choisir sa barrique : bois, chauffe, capacité, origine	X	X			p.25
Filtration : les grands principes	X	X			p.26
De la vigne au verre : ateliers de dégustation	X	X	X	X	p.27

Commerce & marketing

COMMERCE



Activer les clés de l'export dans son vignoble	X	X		X	p.28
--	---	---	--	---	------

MARKETING



Réussir son événement grâce aux réseaux sociaux	X	X		X	p.29
---	---	---	--	---	------

Canva pour débutants : créer des visuels attractifs	X	X		X	p.30
---	---	---	--	---	------

Animer ses réseaux sociaux en tant que domaine viticole	X	X		X	p.31
---	---	---	--	---	------

À la découverte de ChatGPT : gagnez du temps grâce à l'IA	X	X		X	p.32
---	---	---	--	---	------

Facebook : la plateforme pour fédérer et vendre	X	X		X	p.33
---	---	---	--	---	------

Instagram : raconter son histoire en image	X	X		X	p.34
--	---	---	--	---	------

LinkedIn : développer ses relations professionnelles	X	X		X	p.35
--	---	---	--	---	------

Meta Business Suite : une planification efficace	X	X		X	p.36
--	---	---	--	---	------

œnotourisme



Techniques d'animation de dégustation	X	X		X	p.37
---------------------------------------	---	---	--	---	------

Les clés de l'œnotourisme : développer & fidéliser sa clientèle	X	X		X	p.38
---	---	---	--	---	------

Anglais professionnel du vin	X	X		X	p.39
------------------------------	---	---	--	---	------

Paysage



Taille des fruitiers	X	X	p.40
Greffage fruitiers	X	X	p.41
Arrosage automatique	X	X	p.42
Soudure paysage	X	X	p.43
Pose de terrasse	X	X	p.44
Création mobilier bois extérieur	X	X	p.45
Utiliser la tronçonneuse en toute sécurité	X	X	p.46
Entretien et réparation du matériel - 1 ^{er} niveau	X	X	p.47

Agroéquipement



Conduite du tracteur dans les vignes - débutant & confirmé	X	X	p.48
Pulvérisateur viticole : sécurité, précision, efficacité	X	X	p.49
Entretien & réparation du tracteur viticole	X	X	p.50
Soudure niveau débutant - intermédiaire - ARC ou TIG	X	X	p.51

Gestion de l'entreprise



Réaliser son document unique d'évaluation des risques - DUER	X	X	X	p.52
Sensibilisation aux violences sexistes & sexuelles	X	X	X	p.53
Management des équipes	X	X	X	p.54

Santé & sécurité



Sauveteur Secouriste au Travail - SST	X	X	X	p.55
Prévention du risque machine agricole sur route	X	X		p.56
Intégrer le risque chimique dans le document unique	X	X		p.57
Echauffement : mon corps, ma ressource, comment le préserver	X	X		p.58
Autorisation de conduite en entreprise	X	X		p.59
Certiphyto toutes catégories (sauf conseil)	X	X		p.60

TAILLE DE VIGNE PRÉPARATION À LA SAISON DE TAILLE

Intervenants : formateurs techniques en taille de vigne

1 journée

non certifiant

Nous nous déplaçons chez vous pour former vos futurs saisonniers !

CONTENU DE FORMATION

- Mise à niveau sur la connaissance de la vigne
- Raisonner la taille de vigne

OBJECTIFS

- Préparer son équipe à la saison de la taille de vigne

Nous nous adaptons aux systèmes de taille de votre exploitation et nous vous aidons à coordonner votre équipe saisonnière.

La mutualisation avec d'autres exploitations viticoles est possible.

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s, chef·fe·s d'entreprise, chef·fe·s exploitants
- Projet de reconversion professionnelle, saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



TAILLE DE VIGNE : TAILLE DOUCE INITIATION & PERFECTIONNEMENT

Intervenant : Étienne PERDRIAU

1 journée

non certifiant

Prolongez la vie de vos ceps avec la taille douce !

CONTENU DE FORMATION

INITIATION

- Mise à niveau sur la connaissance de la vigne
- Connaître la morphologie et la physiologie de la vigne
- Raisonner la taille de vigne
- Raisonner le mode de taille en fonction des objectifs du vigneron et des cépages
- Organiser un chantier de taille
- Pratiquer la taille

PERFECTIONNEMENT

- Notions de base en physiologie de la vigne
- Impact de la taille sur la présence de bois mort dans le cep
- Gestes à accomplir pour limiter ce phénomène
- Adaptation et amélioration de la taille sur le domaine
- Formation des jeunes vignes et des complants
- Applications et exercices pratiques de terrain

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e-s, chef·fe-s d'entreprise, chef·fe-s exploitants
- Projet de reconversion professionnelle, saisonniers

OBJECTIFS

INITIATION

- Prévenir les maladies du bois par une taille raisonnée (Guyot-Poussard)

PERFECTIONNEMENT

- Mieux connaître la physiologie de la vigne pour mieux y adapter la taille
- Comprendre la notion de flux de sève
- Savoir raisonner un mode de taille pour respecter les flux de sève et limiter les maladies du bois

PRÉREQUIS

- Groupe de 7 personnes minimum
- Séance de perfectionnement : avoir 2 années d'expérience en taille de vigne

En savoir plus ici !



SOIGNER LA TAILLE DES JEUNES VIGNES

Intervenant : Étienne PERDRIAU

1 journée

non certifiant

Un levier pour garantir la longévité de votre vignoble

CONTENU DE FORMATION

Prévenir les maladies du bois

- Anatomie d'un plant de vigne
- Circulation de la sève
- Architecture en guyot mixte, guyot double, cordon et gobelet
- Maintien des ceps (tuteurs, agrafes...)

Mise en pratique de la taille de formation

- Réaliser la taille des jeunes plants (1ère, 2ème, 3ème feuille)

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la taille de formation
- Comprendre l'anatomie d'un plant de vigne
- Comprendre la circulation de la sève
- Comprendre l'architecture de la vigne en guyot mixte, guyot double, cordon et gobelet
- Comprendre les conséquences d'une mauvaise taille

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s, chef·fe·s d'entreprise, chef·fe·s exploitants,
- Projet de reconversion professionnelle
- Saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



TECHNIQUES CURATIVES FACE À L'ESCA

Intervenant : Étienne PERDRIAU

1 journée

non certifiant

Des gestes précis pour redonner vie à vos vignes

CONTENU DE FORMATION

- Rappel sur les maladies du bois (causes et conséquences)
- Anatomie d'un cep de vigne et circulation de la sève
- Exercices pratiques dans les vignes
- Présentation des trois techniques : recépage, curetage, greffage
- Comparaison de ces trois techniques : avantages/inconvénients, temps, coût

OBJECTIFS

- Restaurer les ceps atteints de maladies du bois par des techniques alternatives (recépage, greffage, curetage)
- Étudier ces pratiques pour limiter l'impact de ces maladies et pérenniser ainsi le vignoble

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s d'entreprises agricoles
- Chef·fe·s d'exploitation,
- Saisonniers...

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



INITIATION À L'APICULTURE

Intervenant : Thomas FERAMUS - apiculteur professionnel

1 journée

non certifiant

Découvrez l'utilité d'un rucher sur votre exploitation viticole

CONTENU DE FORMATION

- Différencier les espèces d'abeilles
- Comprendre leur cycle de vie
- Identifier un environnement favorable à l'installation d'un rucher
- Identifier les composantes d'une ruche
- Savoir manipuler une ruche
- Connaître les règles et les équipements obligatoires
- Connaître différents outils
- Développer l'œnotourisme par son rucher

OBJECTIFS

- Savoir mettre en place un rucher sur son domaine
- S'initier à la manipulation
- Valoriser l'œnotourisme sur son domaine par son rucher

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne souhaitant installer des ruches

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

FORMATION DE 10 JOURS DISPONIBLE POUR APPROFONDIR VOS COMPÉTENCES !

plus d'informations en scannant le QR code

En savoir plus ici !



INITIATION À LA TRACTION ANIMALE

Intervenant : Lucille BAYEUX - Experte en traction animale

1 journée

non certifiant

Un savoir-faire au service d'une agriculture durable

CONTENU DE FORMATION

- Découvrir le fonctionnement du sol et les bienfaits agronomiques de la traction animale
- Comparer des impacts cheval et tracteur sur le sol selon les critères suivants :
 - Analyser économiquement la traction animale
 - Mesurer l'empreinte carbone
 - Descendre le cheval du van
 - Procéder au check up du cheval
 - Savoir garnir son cheval
 - Connaître les EPI
- Pratique avec différents matériels attelés :
décavaillonneuse, canadien, charrue vigneronne
- Pratique avec tracteur pour comparer le travail
(temps, qualité, précision)

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- chef·fe·s exploitants

FORMATION DE 10 JOURS DISPONIBLE POUR APPROFONDIR VOS COMPÉTENCES !
plus d'informations en scannant le QR code

OBJECTIFS

- Découverte de la traction animale
- Comprendre ses atouts et contraintes
- Manipuler différents outils de traction animale dans la vigne

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



BOOSTER SON VIGNOBLE GRÂCE À LA BIODIVERSITÉ

Intervenant : Étienne PERDRIAU

2 journées

non certifiant

La biodiversité : écologie & attractivité touristique

CONTENU DE FORMATION

- Réaliser un inventaire des infrastructures écologiques : outils de diagnostic simples
- Comprendre les enjeux de la biodiversité en viticulture
- Maîtriser le rôle écologique et agronomique : régulation naturelle, résilience, image de marque
- Concevoir un plan d'action concret
- Adapter ses pratiques culturales pour favoriser la biodiversité
- Fabriquer des gîtes ou des nichoirs

OBJECTIFS

- Mettre en valeur la biodiversité présente sur son domaine
- Evaluer les forces et faiblesses de son vignoble en matière de biodiversité
- Concevoir un plan d'action adapté pour favoriser la biodiversité

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Personnes en charge de l'œnotourisme

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



INITIATION À LA BIODYNAMIE

Intervenant : Nicolas *RENAUD* - Château de Fosse Sèche

1 journée

non certifiant

Découvrez les secrets de la viticulture biodynamique

CONTENU DE FORMATION

- Découvrir l'histoire de la biodynamie
- Comprendre l'agriculture bio dynamique : les préparations et le compost ; la dynamisation, les différentes phases de la lune
- S'organiser ; matériel utilisé, calendrier, cahier des charges, contrôle, coût
- Savoir élaborer une dynamisation manuelle
- Connaître le matériel approprié pour l'application des préparations
- Elaborer et dynamiser un compost biodynamique

OBJECTIFS

- Apprendre les bases de l'agriculture biodynamique
- Comment s'applique la méthode ?
- Connaître les structures et les labels
- Découvrir la dynamisation

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Chef·fe·s de culture
- Saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



PERFECTIONNEMENT À LA BIODYNAMIE

Intervenant : Nicolas *RENAUD* - Château de Fosse Sèche

1 journée

non certifiant

Approfondissez vos connaissances & perfectionnez vos pratiques !

CONTENU DE FORMATION

- Principes de la biodynamie, préparations 500,501 compost Maria Thune, la camomille, l'ortie, l'achillée millefeuille, le chêne, la prêle des champs, la consoude, le pissenlit ou encore la valériane, la bourdaine,..
- Relation plantes et bio-agresseurs, les stimulateurs de défense de la vigne
- Les dosages, le calendrier d'application
- Les fournisseurs
- Mise en pratique des différents procédés
- Les attentes et les résultats sur un itinéraire de protection d'un vignoble

OBJECTIFS

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Chef·fe·s de culture
- Saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



AUXILIAIRES & RAVAGEURS DE LA VIGNE

Intervenant : Étienne PERDRIAU

1 journée

non certifiant

Entre alliés & ennemis, apprenez à les distinguer, comprendre et agir

CONTENU DE FORMATION

- Définition du ravageur, de l'auxiliaire et de la lutte biologique
- Auxiliaires : arachnides, hyménoptères diptères, névroptères, vertébrés, mollusques, chenilles, acariens, cochenilles, cicadelles
- Les différentes techniques de capture
- Gestion différenciée des tournières et des inter rangs
- Implantation de couverts
- Installation de gîtes et nichoirs
- Les outils d'identification, les organismes

OBJECTIFS

- Savoir identifier les principaux auxiliaires et prédateurs de la vigne
- Identifier les seuils d'intervention face à un ravageur
- Favoriser la présence d'auxiliaires sur son domaine

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Chef·fe·s de culture
- Saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



COUVERTS VÉGÉTAUX : CHOIX, IMPLANTATION & CONDUITE POUR LA VIGNE

Intervenant : Laurent DUTRUEL

1 journée

non certifiant

Des plantes au service de la vigne :
apprenez à comprendre et à maîtriser les couverts végétaux

CONTENU DE FORMATION

- Les différents objectifs des couverts végétaux
- Les principales espèces
- Quelles restitutions au sol ?
- Méthode MERCI
- Réussir son semis
- Exemple d'un semoir : les réglages

OBJECTIFS

- Savoir implanter un couvert végétal adapté à ses objectifs

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Chef·fe·s de culture
- Saisonniers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



POEC AGENT VITICOLE SPÉCIALITÉ TAILLE DE VIGNE

Intervenants : Formateurs techniques viticoles

14 jours

non certifiant

Préparez votre saison de taille de vigne

CONTENU DE FORMATION

Taille de la vigne

- Découverte de la filière viticole
- Connaissance sur la morphologie et la physiologie d'une vigne
- Les différents principes de taille
- Connaissance et emploi approprié des outils d'affûtage et d'entretien du matériel

Techniques de recherche d'emploi

Gestes et postures

OBJECTIFS

- Se professionnaliser dans le secteur viticole
- Acquérir des compétences en taille de la vigne

PRÉREQUIS

- Satisfaire l'entretien individuel

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public
- Demandeurs d'emploi

En savoir plus ici !



DEVIENS ACTEUR DE LA VITICULTURE

Intervenante : *Mélanie CUNIN*

2 mois

non certifiant

Découvrez tous les aspects de la viticulture
avec cette formation complète !

CONTENU DE FORMATION

- **Approche agro-écologie** : s'initier à la traction animale, s'initier à la gestion des ruches, comprendre l'environnement naturel qui nous entoure, diversité des modes de production en viticulture, découverte biodynamie
- **Approche de la mécanisation de la viticulture** : conduite de tracteur, règles de sécurité, conduite sur route, conduite avec du matériel attelé, gestion des traitements phytosanitaires, initiation soudure
- **Approche des travaux manuels de la vigne** : comprendre le fonctionnement physiologique d'un cep de vigne, comprendre l'impact de la taille de vigne, taille de production et de formation, complantation, entretien du palissage
- **Approche œnologique** : découverte des étapes d'élaboration du vin, connaissance du matériel œnologique, initiation à la dégustation des vins
- **Approche commerciale des vins** : techniques d'accueil, étapes de dégustation clients, savoir parler du vin simplement, préparation de commandes, utilisation du matériel (étiqueteuse), argumenter et connaître son produit pour mieux le vendre

OBJECTIFS

- Découvrir tous les aspects de la viticulture à travers différentes approches : agroécologique, travaux mécanisés, travaux manuels, œnologie et cave, commercialisation des vins

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

PUBLIC CONCERNÉ

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

En savoir plus ici !



INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS

Intervenant : Vincent LOUSSOUARN - Sommelier

1 journée

non certifiant

Maîtrisez le vocabulaire et les techniques de dégustation
& gagnez en assurance lors de vos dégustations

CONTENU DE FORMATION

- Savoir déguster et présenter à la clientèle des vins de différentes régions viticoles
- Les étapes de la dégustation
- Apprendre à compléter une fiche de dégustation
- Reconnaissance des arômes
- Dégustations des vins de différentes régions viticoles avec présentation de la région et des cépages
- Bases des accords mets et vins

OBJECTIF

- Savoir déguster et présenter à la clientèle tous types de vins de différentes régions viticoles

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsables du caveau
- Responsables des ventes
- Responsables œnotouristique
- Saisonniers et salarié·e·s viticoles

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



IDENTIFIER, PRÉVENIR ET AGIR CONTRE LES DÉFAUTS MICROBIOLOGIQUES DU VIN

Intervenants : Aymeric HILLAIRE - Domaine Mélaric & Jérémy CESBRON - Gabb Anjou

2 journées

non certifiant

Maîtrisez des techniques expertes pour des vins natures impeccables

CONTENU DE FORMATION

- Connaître les différents micro-organismes responsables de déviations organoleptiques
- Faire le lien entre l'observation microscopique, l'analyse sensorielle et les causes possibles
- Maîtriser des itinéraires techniques adaptés à la prévention des déviations
- Comprendre la gestion des itinéraires à risques
- Analyser des cas pratiques

OBJECTIFS

- Réussir des vinifications douces en maîtrisant les risques

PUBLIC CONCERNÉ

- Maîtres de chai
- Œnologues
- Assistant·e·s de chai
- Vigneon·ne·s

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



RÉUSSIR SES PÉTILLANTS NATURELS

Intervenant : spécialiste en pétillant naturel

2 journées

non certifiant

« Pet' Nat' » : maîtrisez les secrets d'une vinification naturelle et réussie

CONTENU DE FORMATION

- Revoir les fondamentaux de la fermentation alcoolique dans un contexte de prise de mousse
- Comprendre la gestion des levures indigènes ou sélectionnées
- Identifier les principaux risques microbiologiques
- Évaluer les leviers techniques pour sécuriser le processus
- Comprendre le process de vinification d'un pétillant naturel
- Réaliser des études de cas pratiques
- Sécuriser la prise de mousse grâce à des calculs

PUBLIC CONCERNÉ

- Maîtres de chai
- Œnologues
- Assistant·e·s de chai
- Vigneon·ne·s

OBJECTIFS

- Savoir sécuriser la vinification d'un pétillant naturel
- Comprendre les bases microbiologiques
- Maîtriser les décisions techniques pour gérer la vinification

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



COMPRENDRE ET CHOISIR SA BARRIQUE : BOIS, CHAUFFE, CAPACITÉ, ORIGINE

Intervenant : Tonnerrie Taransaud - expert en tonnellerie

1 journée

non certifiant

Voyagez au cœur des barriques :
de leur fabrication à leur interaction avec le vin

CONTENU DE FORMATION

- Visite de la tonnellerie Taransaud : découvrir la fabrication des barriques
- Dégustation : impact du choix des barriques sur le profil des vins
- Entretien des barriques
- Quelle durée d'élevage ? Quel volume choisir ? Quels coûts ?

PUBLIC CONCERNÉ

- Maîtres de chai
- Œnologues
- Assistant·e·s de chai
- Vigneon·ne·s

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Comprendre l'influence des choix techniques : (chauffe, type de grains...)
- Comprendre l'interaction entre le bois et le vin, savoir choisir les bois adaptés au profil produit recherché

LE +

- Déplacement sur Cognac à la tonnellerie Taransaud - prise en charge du déplacement sous conditions

En savoir plus ici !



FILTRATION : LES GRANDS PRINCIPES

Intervenant : *Christian BRAUD - Établissement BRAUD*

1 journée

non certifiant

Comment et quand filtrer son vin ? Comprenez la filtration pour assurer la stabilité du vin en respectant son intégrité

CONTENU DE FORMATION

- Connaître les fondamentaux de la filtration : pourquoi filtrer ? Que filtre-t-on ?
- Principes de base de la filtration
- Les différents types de filtres : avantages / inconvénients
- Quel type de filtration pour son vin ?
- Comprendre les paramètres à maîtriser pour une filtration optimale : débits, pression, seuil de colmatage, connaissance des différents types de terre : structure, agent filtrant, perméabilité et mise en œuvre
- Choisir la terre de filtration adaptée
- Comprendre la mécanique des flux
- Maîtriser l'hygiène, l'oxygène et les autres risques pendant la filtration
- Visite sur le terrain : dégustation de vins filtrés / vins non filtrés, partages d'expériences au Domaine Bernard Baudry

PUBLIC CONCERNÉ

- Maîtres de chai
- Œnologues
- Assistant·e·s de chai
- Vigneon·ne·s

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de la filtration et ses conséquences sur le vin
- Comprendre l'impact de la filtration sur les vins
- Savoir choisir les modalités de filtration pour respecter au mieux le vin en assurant sa stabilité

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



DE LA VIGNE AU VERRE : ATELIERS DE DÉGUSTATION

Intervenants : Vincent LOUSSOUARN - Sommelier

9 ateliers

certifiant

+ 2 visites

Découvrez les principales régions viticoles de France
à travers les terroirs et les vins

CONTENU DE FORMATION

- Présentation des zones viticoles et des principes de dégustation
- Présentation des grandes étapes de la conduite de la vigne
- Présentation de la transformation du raisin
- Déguster les vins de toutes les grandes régions viticoles et des vins étrangers

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi,
- Salarié·e·s viticoles, chef·fe·s exploitants
- Amateurs de vins
- Sommelier·e·s
- Cavistes

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Connaître les zones viticoles et les principes de dégustation
- Appréhender les grandes étapes de la conduite de la vigne et la transformation du raisin
- Déguster et présenter les vins des grandes régions viticoles

LE +

- Accueil à l'Auberge des Isles
- Accords mets/vins (repas inclus dans la prestation)
- Livre de dégustation offert « Ecole du vin de France »
- Financement CPF possible

En savoir plus ici !



ACTIVER LES CLÉS DE L'EXPORT DANS SON VIGNOBLE

Intervenante : Anne DERAISME - Agent Commerciale

3 journées

non certifiant

Pour vous qui voulez aller plus haut, plus vite, plus fort à l'international !

CONTENU DE FORMATION

- Définir le profil-type des structures à prospector
- Identifier les points de rencontre pertinents
- Construire un message percutant sur le domaine
- Clarifier ses objectifs de distribution sur les marchés
- Varier les modes de contact
- Adapter ses messages en fonction des contacts
- Anticiper les moments-phares de l'année
- Préparer les salons/tournées
- Suivre les stocks/depletions pour prévoir les réassorts
- Animer les distributeurs locaux pour pousser les ventes
- Fiche synthétique sur chacun des gros marchés + mention de marchés exotiques d'opportunités
- Amériques : US et Canada
- EMEA : Allemagne, UK, Bénélux et Scandinavie
- APAC : Japon et Australie

OBJECTIFS

- Lancer, animer et suivre la distribution internationale des vins

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsable des ventes
- Commerciaux
- Vigneon·ne·s

En savoir plus ici !



RÉUSSIR SON ÉVÉNEMENT GRÂCE AUX RÉSEAUX SOCIAUX

Intervenante : Ophélie PEREIRA - ComZ'&merveilles

1 journée

non certifiant

Apprenez à structurer une communication digitale efficace
pour vos salons, portes ouvertes ou marchés.

CONTENU DE FORMATION

- Comprendre les enjeux et les spécificités de la communication digitale dans le secteur viticole
- Savoir structurer leur communication avant, pendant et après un événement (portes ouvertes, salons, marchés...)
- Élaborer un calendrier éditorial adapté à ses temps forts professionnels
- Créer des contenus variés et engageants sur les réseaux sociaux (publications, stories, reels)
- Anticiper et gérer efficacement la captation de contenus le jour J
- Valoriser son événement et mesurer l'impact de sa communication

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron-ne-s
- Salarié-e-s viticoles
- Chargé-e-s de communication/œnotourisme

OBJECTIFS

- Cartographier ses temps forts & poser les bases d'une stratégie éditoriale
- Structurer sa communication avant, pendant et après un événement

PRÉREQUIS

- Être engagé(e) ou en projet sur une activité viticole avec au moins un événement annuel à valoriser (portes ouvertes, marchés, salons...)
- Disposer d'un compte professionnel ou personnel sur au moins un réseau social (Facebook, Instagram...)
- Être volontaire pour travailler sur sa propre communication pendant l'atelier



CANVA POUR DÉBUTANTS CRÉER DES VISUELS ATTRACTIFS

Intervenant : Ophélie PEREIRA - ComZ'&merveilles

1 journée

non certifiant

Découvrez comment donner du style à vos publications
et flyers, sans y passer des heures !

CONTENU DE FORMATION

- Comprendre les bases d'une identité visuelle cohérente
- Prendre en main l'outil Canva (PC / tablette / mobile)
- Créer des visuels adaptés à son activité : posts réseaux sociaux, flyers, stories
- Structurer des contenus visuels attractifs et lisibles
- Organiser et préparer ses visuels pour gagner du temps
- Être autonome dans la création de contenus de communication

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron-ne-s
- Salarié-e-s viticoles
- Chargé-e-s de communication/œnotourisme

OBJECTIFS

- Découvrir Canva et poser les bases d'une identité visuelle viticole
- Créer ses visuels pour promouvoir son domaine viticole

PRÉREQUIS

- Être volontaire pour travailler sur sa propre communication pendant l'atelier.
- Maîtrise de base de l'outil informatique et de la navigation Internet
- Aucune base de création graphique n'est demandée

En savoir plus ici !



ANIMER SES RÉSEAUX SOCIAUX EN TANT QUE DOMAINE VITICOLE

Intervenante : Ophélie PEREIRA - ComZ'&merveilles

1 journée

non certifiant

Apprenez à créer des contenus réguliers, sincères et engageants
pour fédérer une communauté autour de votre domaine

CONTENU DE FORMATION

- Comprendre les enjeux et les spécificités de la communication digitale dans le secteur viticole
- Savoir structurer sa communication avant, pendant et après un événement (portes ouvertes, salons, marchés...)
- Élaborer un calendrier éditorial adapté à vos temps forts professionnels
- Créer des contenus variés et engageants sur les réseaux sociaux (publications, stories, reels).
- Anticiper et gérer efficacement la captation de contenus le jour J
- Valoriser son événement et mesurer l'impact de sa communication

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron-ne-s
- Salarié-e-s viticoles
- Chargé-e-s de communication/œnotourisme

OBJECTIFS

- Poser les bases de sa stratégie éditoriale
- Créer et animer ses contenus pour engager sa communauté

PRÉREQUIS

- Maîtrise de base de l'outil informatique et des usages courants d'Internet
- Avoir un compte (ou créer un compte) sur au moins un réseau social (Facebook et/ou Instagram recommandé)

En savoir plus ici !



À LA DÉCOUVERTE DE CHATGPT GAGNEZ DU TEMPS GRÂCE À L'IA

Intervenante : Ophélie PEREIRA - ComZ'&merveilles

1 journée

non certifiant

Découvrez comment apprivoiser l'IA, pour rester authentique, malin et maître de votre communication.

CONTENU DE FORMATION

- Découvrir les usages de l'Intelligence Artificielle (et de ChatGPT en particulier) pour la communication digitale
- Savoir utiliser l'IA pour gagner du temps dans la création de contenus
- Apprendre à formuler des demandes efficaces (prompts) pour obtenir des résultats pertinents
- Utiliser l'IA sans perdre son authenticité ni devenir dépendant de l'outil
- Renforcer l'autonomie numérique des artisans du terroir

OBJECTIFS

- Découvrir le fonctionnement et les usages de l'IA pour la communication artisanale
- Apprendre à formuler des prompts efficaces et garder le contrôle sur son contenu

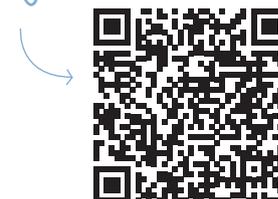
PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron·ne·s
- Salarié·e·s viticoles
- Chargé·e·s de communication/œnotourisme

PRÉREQUIS

- Maîtrise de base de l'outil informatique et de la navigation Internet

En savoir plus ici!



FACEBOOK

LA PLATEFORME POUR FÉDÉRER ET VENDRE

Intervenant : Aude GENEVAISE - Community Manager

1/2 journée

non certifiant

Maîtrisez les fonctionnalités de Facebook pour construire une communauté et promouvoir ses produits.

CONTENU DE FORMATION

- Les bases de Facebook
- Les types de publications
- La communauté et les interactions
- Mise en pratique

OBJECTIFS

- Maîtriser les fonctionnalités de Facebook pour construire une communauté et promouvoir ses produits

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron·ne·s
- Salarié·e·s viticoles
- Chargé·e·s de communication/œnotourisme

PRÉREQUIS

- Connaître ce réseau
- Avoir un ordinateur portable fonctionnel et quelques visuels de son entreprise

En savoir plus ici !



INSTAGRAM

RACONTER SON HISTOIRE EN IMAGE

Intervenant : Aude GENEVAISE - Community Manager

1/2 journée

non certifiant

Exploitez le potentiel visuel d'Instagram
pour séduire et engager les amateurs de vins

CONTENU DE FORMATION

- Les bases d'Instagram
- Créer des contenus captivants
- Les interactions et la fidélisation
- Mise en pratique

OBJECTIFS

- Exploiter le potentiel visuel d'Instagram pour séduire et engager les amateurs de vin

PRÉREQUIS

- Connaître ce réseau
- Avoir un ordinateur portable fonctionnel et quelques visuels de son entreprise
- Avoir un smartphone avec appareil photo fonctionnel

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron·ne·s
- Salarié·e·s viticoles
- Chargé·e·s de communication/œnotourisme

En savoir plus ici !



LINKEDIN

DÉVELOPPER SES RELATIONS PROFESSIONNELLES

Intervenant : Aude GENEVAISE - Community Manager

1/2 journée

non certifiant

Exploitez LinkedIn pour le networking,
la recherche de partenaires et la vente B2B

CONTENU DE FORMATION

- Les bases de LinkedIn
- Le réseautage efficace
- Créer des publications engageantes
- Mise en pratique

OBJECTIFS

- Exploiter LinkedIn pour le networking (renforcer son réseau), la recherche de partenaires et la vente B2B

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron-ne-s
- Salarié-e-s viticoles
- Chargé-e-s de communication/œnotourisme

PRÉREQUIS

- Connaître ce réseau
- Avoir un ordinateur portable fonctionnel et quelques visuels de son entreprise

En savoir plus ici!



META BUSINESS SUITE

UNE PLANIFICATION EFFICACE

Intervenant : Aude GENEVAISE - Community Manager

1/2 journée

non certifiant

Découvrez et maîtrisez Meta Business Suite pour
une gestion centralisée et optimisée de Facebook et Instagram

CONTENU DE FORMATION

- Introduction à Meta Business Suite
- Configuration et création et planification de contenus
- Gestions des interactions clients et analyse des performances
- Mise en pratique

OBJECTIFS

- Découvrir et maîtriser Meta Business Suite pour une gestion centralisée et optimisée des comptes Facebook et Instagram

PRÉREQUIS

- Avoir un compte Facebook et/ou un compte Instagram
- Avoir quelques publications existantes sur ces réseaux
- Connaître ses login et mots de passe de connexion aux réseaux,
- Avoir un ordinateur portable fonctionnel

PUBLIC CONCERNÉ

- Vigneron·ne·s
- Salarié·e·s viticoles
- Chargé·e·s de communication/œnotourisme

En savoir plus ici !



TECHNIQUES D'ANIMATION DE DÉGUSTATION

Intervenants : Aymeric HILLAIRE - Domaine Melaric & Vincent LOUSSOUARN - Sommelier

2 journées

non certifiant

Maîtrisez chaque étape (posture, discours, scénographie) pour rendre vos dégustations claires, attractives et adaptées à tous les publics

CONTENU DE FORMATION

- Maîtriser les techniques d'animation adaptées aux publics professionnels du vin, amateurs et touristes
- Structurer une dégustation cohérente : enchaînement, discours, posture et gestion du temps face à des professionnels, amateurs et touristes.
- Concevoir un espace de dégustation attractif : choix du matériel, mise en scène et éléments de valorisation face à des professionnels du vin, amateurs et touristes

OBJECTIFS

- Techniques d'animation de dégustation
- Adapter son discours et structurer l'expérience

PRÉREQUIS

- Avoir de l'expérience en dégustation

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsables du caveau
- Responsables des ventes
- Responsables œnotouristique
- Saisonniers et salarié·e·s viticoles
- Sommelier·e·s
- Cavistes
- Barmans/barmaids

En savoir plus ici !



LES CLÉS DE L'ŒNOTOURISME DÉVELOPPER & FIDÉLISER SA CLIENTÈLE

Intervenant : Stéphanie WAROT-GUERIN

2 journées

non certifiant

Faites de votre Domaine une destination : attirez, séduisez, fidélisez !

CONTENU DE FORMATION

- Découvrir les labels et chartes de l'accueil viticole, présentation du cahier des charges et du niveau d'exigence attendu.
- Connaître les atouts de chaque label et charte
Mise à disposition des contacts institutionnels pour les aides financières proposées
- Connaître les attentes de chaque type de clientèle et pouvoir y répondre en ciblant la réponse concrète apportée.
- Focus sur les clientèles anglophones
- Travailler sur une ébauche de projet personnalisé, réflexion sur un plan d'action, en atelier avec brainstorming à partir d'une visite sur un site œnotouristique.

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsable œnotourisme
- Vigneron-ne-s
- Salarié-e-s viticoles

OBJECTIFS

- Professionnaliser son accueil client sur l'exploitation en découvrant les labels, les aides et les distinctions possibles
- Echanger avec un·e guide professionnel·le· de l'œnotourisme sur les attentes spécifiques de la clientèle française et étrangère

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



ANGLAIS PROFESSIONNEL DU VIN

Intervenante : Stéphanie WAROT-GUERIN

3,5 jours

non certifiant

Parlez vin en anglais, avec justesse et confiance

CONTENU DE FORMATION

- Prendre contact avec des clients étrangers
- Donner des informations pratiques
- Présenter une région viticole, un site touristique et une activité de dégustation
- Animer et commenter une visite
- Vendre une prestation, découvrir les besoins du client, le conseiller, répondre à ses questions
- La vente additionnelle dans le tourisme : œnotourisme, etc...

PUBLIC CONCERNÉ

- Responsable œnotourisme
- Vignerons
- Salariés viticoles

OBJECTIFS

- Maîtriser la communication en langues étrangères dans le cadre des fonctions de l'accueil d'un site œnotouristique
- Développer la compréhension et l'expression orale
- Améliorer la fluidité des langues étrangères 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

PRÉREQUIS

- Adaptation à votre niveau d'anglais

En savoir plus ici !



TAILLE DES FRUITIERS

Intervenant : Charles GAINARD - Pépinière le Clos des Arbres

1 journée

non certifiant

Comprenez la structure de l'arbre pour mieux guider sa croissance

CONTENU DE FORMATION

- Prise en main, utilisation du matériel de taille
- Réalisation de la taille de manière adaptée
- Repérage de l'ancienne taille
- Utilisation du matériel dans le respect des règles de sécurité et en préservant sa santé (posture, rythme, conditions de réalisation)
- Vérification de la qualité du travail
- Finition du travail (évacuation des déchets, entretien et remisage du matériel)

OBJECTIFS

- Être capable de réaliser un chantier de taille de fruitiers
- Réaliser le chantier de taille dans le respect des règles de sécurité

PUBLIC CONCERNÉ

- Amateurs
- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers
- Vigneron·ne·s

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



GREFFAGE FRUITIERS

Intervenant : Charles GAINARD - Pépinière le Clos des Arbres

1 journée

non certifiant

Apprenez les bases pour créer vos propres arbres fruitiers

CONTENU DE FORMATION

- Être capable de sélectionner le bon matériel végétal (greffons/porte-greffes)
- Mise en pratique de la greffe

OBJECTIFS

- Comprendre les différents types de greffes

PUBLIC CONCERNÉ

- Amateurs
- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers
- Vigneron·ne·s

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



ARROSAGE AUTOMATIQUE

Intervenants : Adeline TREMBLAY & Jérémy BOUQUET

2 journées

non certifiant

Gagnez du temps, économisez de l'eau et valorisez vos chantiers :
l'arrosage automatique de A à Z

CONTENU DE FORMATION

Bases et conception

- Introduction à l'arrosage automatique
- Hydraulique appliquée
- Choix du matériel
- Conception d'un réseau d'arrosage

Mise en œuvre et maintenance

- Installation sur le terrain
- Optimisation et réglages
- Entretien et dépannage
- Étude de cas et atelier pratique

PUBLIC CONCERNÉ

- Grand public
- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

OBJECTIFS

- Comprendre les principes de fonctionnement d'un système d'arrosage automatique
- Dimensionner et concevoir un réseau adapté aux besoins des espaces verts et contraintes du site
- Installer et mettre en service un système complet (tuyauterie, arroseurs, programmeurs)
- Optimiser la gestion de l'eau pour réduire la consommation et valoriser la qualité des aménagements
- Diagnostiquer et assurer la maintenance courante d'une installation

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



SOUDURE PAYSAGE

Intervenant : Sébastien POMMIER - Métallier soudeur

2 journées

non certifiant

Assemblez, réparez, créez la soudure au service des aménagements paysagers

CONTENU DE FORMATION

- Lire des plans de conception d'objets
- Connaître et appréhender les matières : acier, inox, aluminium.
- Découper et cintrer les différentes matières pour la réalisation de l'oeuvre.

OBJECTIFS

- Souder la matière acier à l'aide de l'ARC
- Retrouver tous les matériaux utilisés en paysagisme : acier corten, acier standard, clôture acier, acier galvanisé

PUBLIC CONCERNÉ

- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire



POSE DE TERRASSE

Intervenant : Fabrice PEROT

2 journées

non certifiant

Concevoir, niveler, fixer :
toutes les étapes d'une terrasse bien posée

CONTENU DE FORMATION

Préparation et conception

- Introduction et normes
- Préparation du sol
- Conception technique
- Atelier pratique

Mise en œuvre et finitions

- Pose des revêtements
- Fixations et assemblages
- Durabilité et entretien
- Étude de cas et pratique de chantier

PUBLIC CONCERNÉ

- Grand public
- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

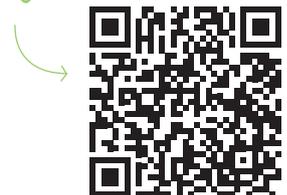
OBJECTIFS

- Identifier les différents types de terrasses et leurs spécificités techniques
- Préparer et niveler un terrain en fonction des contraintes du site
- Poser différents systèmes de terrasse (sur plots, bois, composite, pierre, carrelage)
- Maîtriser les techniques de fixation et d'assemblage pour assurer stabilité et durabilité
- Anticiper les problématiques liées au drainage, à la dilatation et à l'entretien

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



CRÉATION MOBILIER BOIS EXTÉRIEUR

Intervenant : Romain BOULANGER - artisan menuisier & ébéniste

2 journées

non certifiant

Créez des pièces uniques en bois
pour sublimer vos espaces extérieurs

CONTENU DE FORMATION

Conception et bases techniques

- Introduction
- Matériaux et outils
- Conception et dessin
- Atelier pratique
- Réalisation d'un plan et d'une maquette simple d'un élément de mobilier

Fabrication et finitions

- Techniques de fabrication
- Finitions et protection
- Mise en situation pratique
- Intégration paysagère et valorisation

PUBLIC CONCERNÉ

- Grand public
- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

OBJECTIFS

- Identifier les essences de bois adaptées à un usage extérieur (durabilité, résistance aux intempéries)
- Concevoir et dessiner un mobilier en bois adapté à un aménagement paysager
- Maîtriser les techniques de découpe, d'assemblage et de finition
- Réaliser du mobilier simple (bancs, jardinières, tables, pergolas légères, etc.)
- Intégrer le mobilier dans un projet paysager pour valoriser les espaces extérieurs

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



UTILISER LA TRONÇONNEUSE EN TOUTE SÉCURITÉ

Intervenant : *Jérémy BOUQUET*

1 journée

non certifiant

Adoptez les bons gestes pour manier la tronçonneuse
en toute sécurité et efficacité

CONTENU DE FORMATION

Sécurité et prise en main

- Introduction et réglementation
- Équipements de protection individuelle (EPI)
- Présentation et entretien de la tronçonneuse
- Prise en main et exercices pratiques

Techniques de coupe et maintenance

- Techniques de coupe
- Situations à risque et prévention
- Maintenance et affûtage
- Atelier pratique final

PUBLIC CONCERNÉ

- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation et les règles de sécurité liées à l'usage de la tronçonneuse
- Identifier les équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires et leur utilisation
- Réaliser les vérifications de sécurité avant utilisation (état de la machine, tension de chaîne, graissage)
- Maîtriser les techniques de coupes adaptées aux différents contextes (abattage léger, débitage, ébranchage)
- Adopter les bons gestes pour limiter les risques et gagner en efficacité
- Assurer la maintenance courante de la tronçonneuse

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



ENTRETIEN ET RÉPARATION DU MATÉRIEL - 1^{er} NIVEAU

Intervenants : *Jérémy BOUQUET - Fabrice PEROT*

2 journées

non certifiant

Comprendre, diagnostiquer, entretenir :
les bases pour prendre soin de votre matériel au quotidien

CONTENU DE FORMATION

Connaissance et entretien de base

- Introduction
- Panorama du matériel courant en paysagisme
- Entretien courant
- Atelier pratique

Diagnostic et petites réparations

- Diagnostic des pannes courantes
- Petites réparations de 1er niveau
- Organisation et bonnes pratiques
- Atelier pratique final

PUBLIC CONCERNÉ

- Jardiniers
- Paysagistes
- Salarié·e·s paysagers

OBJECTIFS

- Identifier les matériels les plus courants en paysagisme (tondeuses, débroussailleuses, taille-haies, souffleurs, tronçonneuses)
- Réaliser les contrôles de sécurité et d'entretien de premier niveau
- Diagnostiquer les pannes courantes et effectuer des réparations simples
- Adopter les bons gestes pour prolonger la durée de vie du matériel
- Gérer l'entretien courant en respectant les consignes de sécurité

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



CONDUITE DU TRACTEUR DANS LES VIGNES - DÉBUTANT & CONFIRMÉ

Intervenants : Jérôme DELEST & Étienne PERDRIAU

4 journées

non certifiant

Apprenez à conduire un tracteur dans les vignes
& gagnez en précision, sécurité et efficacité !

CONTENU DE FORMATION

NIVEAU DÉBUTANT

- Découverte du tracteur
- Réglementation et sécurité
- Prise de poste
- Conduire le tracteur en sécurité : manœuvre de base
- Maintenance de premier niveau
- Conduite du tracteur : conduite avec outils de sol.
- Entretien du sol
- Réalisation d'une opération d'entretien du sol (attelage, réglage et entretien du matériel)
- Réaliser des travaux du sol et de contrôle de la végétation à l'aide des outils adaptés

NIVEAU CONFIRMÉ

- Optimisation de la conduite - Écoconduite
- Travailler le sol sur des terrains avec pentes et dévers ou accidentés
- Améliorer et ajuster le réglage des outils mécanisés
- Réagir efficacement face aux aléas techniques et aux risques

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants

OBJECTIFS

NIVEAU DÉBUTANT

- Acquérir les compétences nécessaires pour conduire un tracteur en toute sécurité
- 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

NIVEAU CONFIRMÉ

- Gagner en précision, sécurité et efficacité dans vos manœuvres viticoles

PRÉREQUIS

- Pour les niveaux confirmés : niveau débutant effectué ou 5 d'expérience en conduite de tracteur

En savoir plus ici !



PULVÉRISATEUR VITICOLE

SÉCURITÉ, PRÉCISION, EFFICACITÉ

Intervenants : Jérôme DELEST & Étienne PERDRIAU

2 journées

non certifiant

Apprenez à entretenir, régler et utiliser
votre pulvérisateur tracté pour un traitement optimal de la vigne

CONTENU DE FORMATION

- Technologies de pulvérisation (jet projeté, jet porté et pneumatique)
- Etude des organes du pulvérisateur (pompe, filtration, régulation)
- Réglage et contrôle du débit
- Contrôle de la qualité de la pulvérisation (papier hydrosensible et pulvérisation avec une eau colorée)
- Entretien et hivernage du pulvérisateur

OBJECTIFS

- Connaître les techniques de pulvérisation
- Etudier les organes du pulvérisateur
- Régler et contrôler du débit du pulvérisateur
- Apprécier la qualité de la pulvérisation
- Entretenir le pulvérisateur

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire



ENTRETIEN & RÉPARATION DU TRACTEUR VITICOLE

Intervenants : Jérôme DELEST & Étienne PERDRIAU

2 journées

non certifiant

Du diagnostic à la petite réparation :
assurez-vous de la longévité de votre matériel

CONTENU DE FORMATION

- Réaliser une vidange
- Entretien des filtres
- Entretien des pneus
- Réparation de certains organes hydrauliques
- Check-list des organes à contrôler
- Carnet d'entretien

OBJECTIFS

- Réaliser l'entretien le plus courant sur le tracteur

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



SOUDURE

NIVEAU DÉBUTANT - INTERMÉDIAIRE - ARC OU TIG

Intervenants : Sébastien POMMIER - Métallier Soudeur

2 journées

non certifiant

Du premier arc aux premières réparations :
initiez-vous à la soudure utile au quotidien

CONTENU DE FORMATION

NIVEAU DÉBUTANT

- Lire des plans de conception d'objets
- Connaître et appréhender les matières : acier, inox, aluminium.
- Découper et cintrer les différentes matières pour la réalisation de l'oeuvre.

NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- Explication des méthodes de soudure exigües
- Explication des méthodes de soudure tôles fines
- Explication des méthodes de soudure tôles épaisses
- Ressouder des éléments d'un châssis
- Appréhender les process de pointage/bridage avant soudure définitives
- Mettre en application les techniques de soudure exigües, tôles fines, épaisses et alliage

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Agents de maintenance en industrie
- Responsable agroéquipement

OBJECTIFS

NIV. DÉBUTANT

- Souder la matière acier à l'aide de l'ARC

NIV. INTERMÉDIAIRE

- Réaliser des soudures exigües
- Réaliser des soudures sur différentes épaisseurs de tôle
- Réaliser des soudures d'alliage
- Réfectionner un châssis

TIG

- Souder la matière en acier à l'aide du TIG

PRÉREQUIS

- Niveau intermédiaire : niveau débutant effectué ou 5 ans d'expérience en soudure

En savoir plus ici !



RÉALISER SON DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES - DUER

Intervenant : *Christelle GUILLET - Loire Conseils & Prévention*

2 journées

non certifiant

Mettez-vous à jour réglementairement
& gagnez en performance

CONTENU DE FORMATION

- Comprendre les enjeux de la prévention (juridique, humain et économique)
- Comprendre ce qu'est l'évaluation des risques
- Comprendre l'identification des risques
- Comprendre la hiérarchisation des risques
- Comprendre les mesures de prévention
- Comprendre et proposer des mesures de prévention
- Comprendre les risques spécifiques de la filière

OBJECTIFS

- Être à jour dans l'obligation réglementaire d'avoir un DUER

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Agents en charge de la sécurité

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



SENSIBILISATION AUX VIOLENCES SEXISTES & SEXUELLES

Intervenante : Christelle GUILLET - Loire Conseils & Prévention

1/2 journée

non certifiant

Sensibiliser pour prévenir, prévenir pour protéger !

CONTENU DE FORMATION

- Définition et typologie des violences sexistes et sexuelles (comportements, propos, harcèlement...)
- Données clés : ampleur du phénomène et conséquences humaines, sociales et économiques
- Cadre légal et obligations de l'employeur
- Prévenir les VSS en entreprise
- Activité ludique : jeu « Sexisme sans façon » de l'ARACT.
- Analyse de situations concrètes et identification de bonnes pratiques
- Élaboration de pistes de prévention et d'actions à mettre en place dans les entreprises (charte, référent, procédures de signalement...).

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public (salariés, encadrants, dirigeants)

OBJECTIFS

- Comprendre ce que recouvrent les violences sexistes et sexuelles
- Identifier leurs impacts sur les personnes et les collectifs de travail
- Connaître le cadre légal et réglementaire en entreprise
- Déterminer des leviers d'action et de prévention adaptés à son environnement professionnel

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



MANAGEMENT DES ÉQUIPES

Intervenant : *Hélène GUIBRUNET - Cheffe d'entreprise & spécialiste du management*

3 journées

non certifiant

Fédérez, écoutez, décidez : les fondamentaux d'un management efficace & humain

CONTENU DE FORMATION

- Définir le rôle du manager
- Fixer le cap en fonction de la performance attendue
- Organiser le travail
- Communiquer en tant que manager
- Diriger une équipe
- Identifier les qualités d'un manager
- Connaître les obligations du manager
- Renforcer son leadership

OBJECTIFS

- Clarifier le rôle et les responsabilités du manager
- Renforcer les compétences de gestion et de leadership
- Promouvoir une gestion efficace et une performance optimale
- Manager une équipe et animer les réunions

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public (salariés, encadrants, dirigeants)
- Salarié·e·s en charge de l'encadrement des équipes
- Chef·fe·s de service

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL - SST

Intervenant : Mickaël ROMARIE - pompier & formateur

2 journées

non certifiant

1 journée

Renouvellement

Sauver des vies au travail, ça s'apprend !

CONTENU DE FORMATION

- Situer son rôle de SST
- Protéger
- Examiner et alerter
- Secourir
- Prévention en entreprise

OBJECTIFS

- Intervenir efficacement en cas d'accident ou de malaise sur le lieu de travail
- Protéger, alerter et secourir dans le respect du protocole SST
- Contribuer à la prévention des risques professionnels dans son entreprise

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public (salariés, encadrants, dirigeants)
- Grand public

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



PRÉVENTION DU RISQUE MACHINE AGRICOLE SUR ROUTE

Intervenant : Christelle GUILLET - Loire Conseils & Prévention

1/2 journée

non certifiant

Soyez plus performant en ayant pleine conscience des risques
et engendrez moins de casse matérielle tout en limitant les accidents

CONTENU DE FORMATION

- Comprendre les enjeux de la prévention du risque routier et du risque machines agricoles
- Les principes de la conduite sur route
- Comprendre la mise en conformité des machines mobiles

OBJECTIFS

- Être formé aux risques liés à l'utilisation des machines agricoles sur la route

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s agricoles
- Chef·fe·s exploitants

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



INTÉGRER LE RISQUE CHIMIQUE DANS LE DOCUMENT UNIQUE

Intervenant : *Christelle GUILLET - Loire Conseils & Prévention*

1 journée

non certifiant

Protégez-vous mieux et évitez les problématiques
de santé à court et moyen long terme

CONTENU DE FORMATION

- Connaître les obligations réglementaires en matière de sécurité (focus sur le risque chimique)
- Identifier, analyser et évaluer le risque chimique
- Inscrire le risque chimique dans le document unique : acquérir une méthodologie d'évaluation des risques professionnels en s'appropriant un outil informatique simple d'utilisation (SEIRICH)

OBJECTIFS

- Être capable d'intégrer le risque chimique et de proposer un plan d'actions pertinent dans le document unique

PUBLIC CONCERNÉ

- Salarié·e·s viticoles
- Chef·fe·s exploitants
- Agents en charge de la sécurité

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



ECHAUFFEMENT : MON CORPS, MA RESSOURCE, COMMENT LE PRÉSERVER

Intervenant : *Christophe GEOFFROY - kinésithérapeute, anciennement rattaché à l'équipe de France*

2 journées

non certifiant

S'assurer d'une meilleure forme physique pour profiter plus longtemps de sa passion !

CONTENU DE FORMATION

- Présentation de la région lombo-abdominale
- Mise en situation sur le terrain (vigne, cellier, cave, cuverie, tracteur, bureau)
- Les échauffements ou mise en route du corps et les pauses actives
- Description de l'anatomie et de la biomécanique. Identifier les positionnements et pratiques à risque
- Renforcement musculaire et étirements
- Echanges avec les participants et conseils de prévention spécifiques selon les travaux de la vigne et du vin
- Validation du certificat Zéro TMS

PUBLIC CONCERNÉ

- Tous publics - tous métiers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Développer la culture de la prévention des TMS au sein des entreprises en s'appuyant sur une meilleure connaissance du corps
- Identifier les situations à risque et décrire les positionnements prioritaires à utiliser
- Mettre en place des routines d'exercices (échauffement) afin de préparer et entretenir le corps

LE +

Formateur masseur kinésithérapeute, fils de viticulteur ayant travaillé 30 ans dans le sport de haut niveau, notamment avec l'équipe de France de football de M. Deschamps (2012-2023)

En savoir plus ici !



AUTORISATION DE CONDUITE EN ENTREPRISE

Intervenant : Cyril DEMASSEY - spécialiste sécurité

2 journées

non certifiant

Préparez-vous à la conduite d'un chariot tout terrain à flèche télescopique

CONTENU DE FORMATION

- La prévention des risques professionnels
- Le contexte réglementaire
- L'identification des produits dangereux
- La technologie d'un chariot tout terrain à flèche télescopique
- La zone d'évolution
- L'adéquation entre l'engin et la nature de l'opération à réaliser
- Les vérifications préalables
- Les opérations de conduite et de manœuvre

OBJECTIFS

- Acquérir les savoirs et savoir-faire nécessaires à la conduite en sécurité d'un chariot tout terrain à flèche télescopique

PUBLIC CONCERNÉ

- Tous publics - tous métiers

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

En savoir plus ici !



CERTIPHYTO

TOUTES CATÉGORIES (SAUF CONSEIL)

Intervenants : Etienne PERDRIAU - Béatrice TAILLÉE - Dany CHAUVIRÉ

2 journées

ou 1 journée

certifiant

Manipulez en sécurité pour travailler en conformité

CATÉGORIES DE CERTIPHYTO

- Opérateur
- Décideur en entreprise non soumise à agrément
- Décideur en entreprise soumise à agrément
- Vente

MODALITÉS ET DURÉE DE FORMATION

- Tests QCM - 1h30
- Renouvellement - 7h
- PRIMO 1er certificat - de 14 à 21h
- Présentiel ou distanciel

PUBLIC CONCERNÉ

- Tous publics

OBJECTIFS

- Être capable d'utiliser à titre professionnel les produits phytopharmaceutiques, les vendre ou conseiller leur utilisation
- Acquérir les connaissances réglementaires, et les compétences pour identifier et prévenir les risques liés à l'utilisation et / ou la vente des produits phytopharmaceutiques
- Découvrir les méthodes alternatives permettant d'en limiter l'usage

PRÉREQUIS

- Aucun prérequis nécessaire

Certificat individuel Produits phytopharmaceutiques dans la catégorie «opérateur»

Code RS : 5653 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'enregistrement certification : 13-12-2021 - Date d'échéance de l'enregistrement : 31-12-2026

Certificat individuel Produits phytopharmaceutiques Mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques

Code RS : 5654 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'enregistrement certification : 13-12-2021 - Date d'échéance de l'enregistrement : 31-12-2026

Certificat individuel Produits phytopharmaceutiques Catégorie «décideur»

Code RS : 5655 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'enregistrement certification : 12-12-2021 - Date d'échéance de l'enregistrement : 13-12-2026

En savoir plus ici !



DES FORMATIONS SUR-MESURE

Des intervenants spécialisés et experts dans leur domaine à votre écoute !

TOUS TYPES DE DEMANDES

GESTION ENTREPRISE

- Comptabilité
- Fiscalité
- Formation Excel

TOUS TYPES DE STRUCTURES ADAPTÉES

- Ateliers et Chantiers d'Insertion (ACI),
- Entreprises d'Insertion (EI),
- Entreprises de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI),
- Associations Intermédiaires (AI),
- Entreprises d'Insertion par le Travail Indépendant (EITI)

DES FORMATIONS À VENIR

AUTONOMIE PRATIQUE & ÉCOLOGIQUE

- Boissons sans alcool - fermentations mixtes - SCOBY
- Fabrication de la bière en microbrasserie
- Écopâturage
- Permaculture

UNE NOUVELLE IDÉE ?

- Contactez Raphaël Hamza pour créer votre future formation sur-mesure

DES FORMATIONS 100% FINANÇÉES

Des questions sur le financement de vos formations ?
Nous vous accompagnons dans vos démarches.



Visitez notre site !



LES FORMATEURS DÉDIÉS À VOTRE MONTÉE EN COMPÉTENCES



**STÉPHANIE
WAROT-GUÉRIN**

Filière tourisme

stephanie.warot-guerin@educagri.fr



**ÉTIENNE
PERDRIAU**

Filière viticulture

etienne.perdriau@educagri.fr



**MÉLANIE
CUNIN**

Filière œnologie

melanie.cunin@educagri.fr



**MURIEL
DELHUMEAU**

Filière commerce

muriel.delhumeau@educagri.fr



**JÉRÉMIE
BOUQUET**

Filière paysage

jeremie.bouquet@educagri.fr

L'ÉQUIPE ADMINISTRATIVE POUR VOUS AIDER DANS VOTRE QUOTIDIEN



**BRUNO
BLANCHARD**

Directeur du CFPPA Edgard
Pisani et du CFAA 49

bruno.blanchard@educagri.fr



**RAPHAËL
HAMZA**

Chargé d'ingénierie de
formation

raphael.hamza@educagri.fr



**ALEXANDRA
FAUVEAU**

Assistante de formation dédiée
à la formation courte

alexandra.fauveau@educagri.fr



**CORINNE
RESCHE**

Assistante de formation dédiée
à la formation longue

corinne.resche@educagri.fr



**ÉMILIE
FOGATO**

Accompagnatrice sociale
et référente handicap

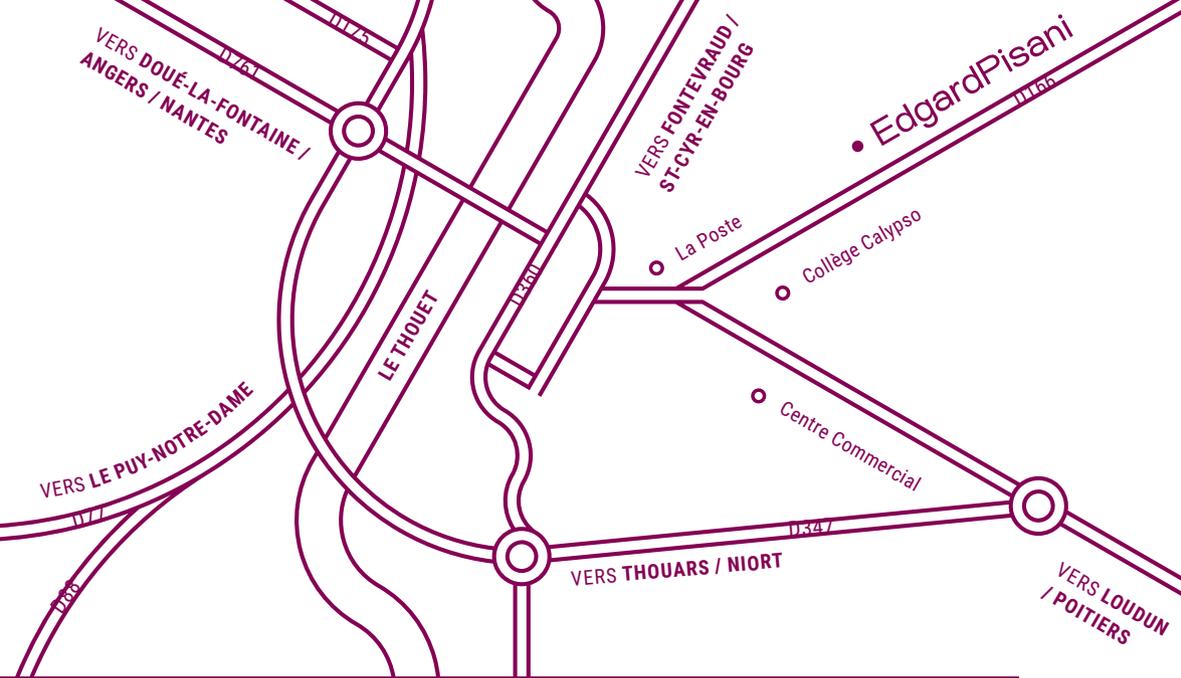
emilie.fogato@educagri.fr



**CARINE
ALLOUCH**

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

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 train 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 19 20
cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr

Centre de Formation d'Apprentis Agricole du Maine et Loire

T. 02 41 40 19 20
cfa.maine-et-loire@educagri.fr

Domaine du Haut Bellay

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

