

CATALOGUE DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Vigne et vin



Prendre en compétences transversales
dans la filière Cognac
Formations de 2 jours à 6 mois

Former pour pérenniser l'activité

Dans un contexte économique incertain, marqué par une **tension sur l'emploi**, une **pénurie de main-d'œuvre qualifiée** et une nécessaire adaptation aux enjeux environnementaux et sociaux, la **formation professionnelle continue** apparaît comme un levier incontournable de résilience pour les entreprises du secteur viti-vinicole de Cognac.

Des compétences transversales pour plus de souplesse

Former ses salariés à des postes transversaux — de Connaissance des Eaux de Vie de Cognac - de la taille de la vigne à la distillation, en passant par le levage, l'épamprage, la connaissance des maladies ou encore la certification phytosanitaire (Certiphyto) — permet de :

- Assurer la continuité de l'activité en cas d'absence, d'accident ou de pic d'activité,
- Diversifier les compétences internes et renforcer la cohésion d'équipe,
- Prévenir les risques de désorganisation,
- Favoriser l'autonomie des collaborateurs sur le terrain.

Des formations adaptées à vos contraintes

Les formations proposées par l'**Institut Richemont** sont conçues pour s'intégrer aux contraintes de vos structures :

De 2 jours à 6 mois, elles s'adressent à tous niveaux d'expérience, pour des **montées en compétences progressives et opérationnelles**.

La sécurité au cœur de chaque parcours

Chaque formation intègre un module de prévention des risques professionnels, directement en lien avec l'activité visée :

- Sensibilisation aux gestes et postures adaptés,
- Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI),
- Apprentissage des réflexes de sécurité face aux outils, aux produits ou aux machines,
- Réduction des risques d'accidents et meilleure culture de la sécurité au travail.

Anticiper les aléas, sécuriser l'avenir

Investir dans la formation de vos équipes, c'est faire le choix d'une **entreprise plus agile, plus sécurisée et plus pérenne**, pour relever collectivement les défis de la filière Cognac.

VITICULTURE



FORMATION

TAILLE DE LA VIGNE : INITIATION

 **Coût : 638€**
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 28h**

 **Groupe de
4 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**

Savoir lire, écrire, compter en langue Française.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**

Ouvriers viticoles



OBJECTIFS

Maîtriser les principes de la taille de renouvellement (Production) fruitière en méthode Guyot double, notions de taille non mutilante (Douce, Poussard) respectueuse des trajets de sève afin de limiter le développement des maladies du bois.

Maîtriser la taille longue sur charpente courte : Guyot simple, double, mixte

Optimiser la qualité de la taille par les notions de taille non mutilante type Poussard

Travailler en sécurité, prévenir les TMS, avoir une posture dans un bon geste technique de taille

Savoir entretenir son matériel de taille



CONTENU

Connaissances générales de la plante (Biologie, Physiologie)

Mieux appréhender les incidences de la taille sur la vigne

Généralités et principes des tailles Guyot

Principales maladies du bois liées à la pratique de la taille

Observations et démonstrations de techniques de taille sur le terrain

Travaux pratiques de taille Guyot

Bien entretenir son matériel

Travailler en sécurité et se prévenir des TMS, améliorer sa posture et son geste de tailleur



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENTANTS ET D'APPÉRISSATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle

Epreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies

FORMATION

TAILLE DE LA VIGNE ADAPTÉE AU VIGNOBLE CHARENTAIS : PERFECTIONNEMENT

€ Coût : 834€
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 28h**

 **Groupe de
4 à 12 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en viticulture et en taille de la vigne. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Viticulteurs, cadres d'exploitation viticole, ouvriers qualifiés en viticulture



OBJECTIFS

Maîtriser les principes de la taille de renouvellement (Production) fruitière en méthode non mutilante (Douce, Poussard) respectueuse des trajets de sève afin de limiter le développement des maladies du bois

Maîtriser les tailles courtes sur charpentes longues : Cordon de Royat, de Rauzan

Optimiser l'organisation de ses chantiers de taille sur l'exploitation

Travailler en sécurité, prévenir les TMS, avoir une posture dans un bon geste technique de taille. Savoir entretenir son matériel de taille

Vérifier la faisabilité de ces pratiques sur son exploitation



CONTENU

Connaissances générales de la plante (Biologie, Physiologie), mieux appréhender les incidences de la taille sur la vigne

Généralités et principes des tailles Guyot non mutilante Poussard

Principales maladies du bois liées à la pratique de la taille

Observations et démonstrations de techniques de taille sur le terrain, pratique individuelle de la taille Guyot Poussard et Dezeimeris

Bien entretenir son matériel

Reprise des principes de taille Cordon (Royat, Rauzan et variantes adaptées au vignoble Charentais)

Travaux pratiques de taille de renouvellement en Guyot et Cordon

Travailler en sécurité et se prévenir des TMS, améliorer sa posture et son geste de tailleur



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle

Épreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies

FORMATION

RECONNAISSANCE DES MALADIES ET RAVAGEURS SUR LA VIGNE

 **Coût : 442€**
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**



8 à 12 personnes

 **Pré-requis :**
Avoir des connaissances de base en viticulture.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**
Cadres d'exploitations viticoles,
ouvriers qualifiés viticoles



OBJECTIFS

Repérer et identifier les principales pathologies viticoles (maladies, ravageurs et carences)
Savoir mettre en œuvre les méthodes de lutte dans une optique de lutte raisonnée



CONTENU

Connaissances générales sur les principales pathologies viticoles :
- maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black rot...)
- ravageurs (cicadelles, acariens...)
- phytoplasme (Flavescence dorée, bois noir...)
- viroses (court noué, enroulement...)
- carences

Principales méthodes de lutte par pathologie



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et de travaux pratiques de repérage sur parcelle



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPÉRIÉATIONS DE LA FORMATION

Évaluation de reconnaissance des parasites et maladies
Bilan de satisfaction à chaud

FORMATION

MALADIES DU BOIS DE LA SOUCHE : COMPRENDRE ET AGIR SUR LE DÉPÉRISSEMENT

 **Coût : 442€**
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **Groupe de
4 à 12 personnes**



Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en viticulture.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Ouvrier viticole qualifié,
chef d'exploitation viticole,
professionnels de la filière



OBJECTIFS

Cette formation permet d'apprendre à identifier les symptômes des maladies du bois (excoriose, court-noué, eutypiose, esca, BDA, pourridiés, broussin).

Elle permet de comprendre les conditions favorables à leur développement.

Elle permet également d'apprendre à optimiser les tailles en sec et en vert pour limiter les disséminations et minimiser l'utilisation de traitements à posteriori.



CONTENU

Connaître les maladies du bois : excoriose, court-noué, eutypiose, Esca, BDA, Pourridiés, broussin

Connaître et identifier les symptômes, la biologie

Les circonstances favorisantes et les protections possibles

Déterminer l'impact de lors de la pratique de taille



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENNANTS ET D'APPRECIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle.

Épreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies

Pépinière Viticole et Matériel Végétal



La formation Responsable Technique de la Pépinière Viticole



Durée : 192 heures de janvier à juin 2026



Lieu : Institut de Richemont



Tarif : nous consulter



Deux possibilités d'admission :

- ◆ Après un cursus scolaire pour les jeunes diplômés sous la forme d'une spécialisation (*nous contacter au niveau des prérequis*)
- ◆ En parcours de perfectionnement pour les pépiniéristes et salariés en poste (au cas par cas selon les besoins des personnes et des entreprises, possibilité de parcours modulaire)



Possibilités de prise en charge :

- ◆ Jeune en poursuite d'étude : Contrat de Professionnalisation
- ◆ Salarié d'une pépinière viticole : OCAPIAT via le dispositif "Soutien aux Filières"
- ◆ Pépiniériste : VIVEA



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

Institut de Formation de Richemont

12 Route de l'Ancien Séminaire – Richemont
16370 Val-de-Cognac

Contact : Sébastien Julliard

Tél : 07.61.05.16.37

[sebastien.julliard@cvcharentes.fr](mailto:sbastien.julliard@cvcharentes.fr)

UN PARTENARIAT



FORMATION

PÉPINIÈRE VITICOLE : FORMATION OPA / RÈGLEMENT SANTÉ DES VÉGÉTAUX

 **Coût : 246€**
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 7h**

 **Groupe entre
8 à 12 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en pépinière viticole.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Pépiniéristes viticoles, salariés à responsabilité
de la pépinière viticole



OBJECTIFS

Thématique spécifique aux
pépiniéristes viticoles dans le cadre
du nouveau règlement santé des
végétaux : connaissances générales
et reconnaissances de symptômes sur
les organismes de quarantaine et les
organismes réglementés



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et
de travaux pratiques de prospection
sur parcelle



CONTENU

Éléments généraux sur le règlement
santé des végétaux

Connaissance et reconnaissance des
principales maladies observables au
printemps sur vigne

Exercices de prospection de printemps

Connaissance et reconnaissance des
principales maladies observables en été
sur vigne

Exercices de prospection d'été



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation de reconnaissance des
parasites et maladies listés dans
le cadre du règlement santé des
végétaux

Bilan de satisfaction à chaud

FORMATION

LE MATERIEL VÉGÉTAL : MIEUX LE CONNAITRE POUR MIEUX LE CHOISIR

 **Coût : 666€**
(44€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **6 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**
Avoir des connaissances de base en viticulture.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**
Viticulteurs, cadres de la viticulture,
techniciens de maisons de négocie

OBJECTIFS

Programme complet sur le matériel végétal, permettant aux participants d'une part d'avoir des connaissances générales sur le matériel végétal et d'autre part d'avoir une vision prospective sur les pistes en terme d'adaptation variétale pour les années à venir

CONTENU

La diversité variétale de la vigne : Etat des lieux

Élaboration des plants de vigne :
L'amélioration variétale de la vigne par
hybridation

Les variétés résistantes : Etat des lieux et
perspectives au niveau du Cognac

Les évolutions en termes de porte greffes
adaptés au changement climatique

Visite des parcelles de variétés résistantes
et d'expérimentation porte-greffes du
Conservatoire du Vignoble Charentais



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et
de visites



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation écrite des apprenants
(QCM)

Bilan de satisfaction à chaud

FORMATION

GREFFAGE DE LA VIGNE

€ Coût : 638€
(28€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 Durée : 21h

 8 personnes

 **Pré-requis :**
Savoir lire, écrire, compter en langue Française.
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**
Nouveaux entrants dans le métier de la
pépinière viticole

OBJECTIFS

Permettre à des nouveaux entrants
dans le métier de la pépinière viticole
de maîtriser les bases relatives au
matériel végétal et au greffage



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle,
de visite et de travaux pratiques de
greffage



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique des apprenants
Évaluation de reconnaissance des
parasites et maladies sur bois de
greffage
Évaluation écrite des apprenants
(QCM)
Bilan de satisfaction à chaud

CONTENU

Les origines et les conséquences du greffage,
pourquoi greffer la vigne ?

Eléments simples de systématique de la vigne
(cépages, porte-greffes, clones)

Les organes de la vigne concernés par le
greffage

Production du matériel de multiplication :
notions de base sur les vignes mère

Itinéraire technique de la production d'un
plant de vigne

Notions simplifiées sur les aspects
physiologiques liés au greffage : rhizogenèse
et callogénèse

Informations principales sur les organismes en
charge de la filière

Visite de pépinière

Travaux pratiques sur la préparation du
matériel de multiplication

Travaux pratiques de greffage

Œnologie Distillation et Cognac



Mettre en œuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac

Les techniques de double distillation à repasse





280 H | 196 H en formation
84 H en entreprise



8 à 14 pers.
Max.



8 semaines

Tarif : 25€ l'heure stagiaire
(frais de dossier non inclus)



Ouvrier viticole, ouvrier de chai, ouvrier de la filière des spiritueux.
Viticulteurs et responsables d'exploitation

Présentation

La distillation est un métier très spécifique. Les bouilleurs de profession et viticulteurs bouilleurs de cru portent l'activité dans la production du Cognac. Les spécificités de la **double distillation dite à repasse** nécessitent d'acquérir le savoir-faire nécessaire. La formation « **Mettre en œuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac** » permet de contribuer à cette transmission des compétences en proposant un **programme adapté aux besoins, attentes et enjeux environnementaux du distillateur**.



Les objectifs

- Maîtriser les aspects réglementaires en lien avec la production d'eaux de vie de Cognac
- Élaborer des vins de distillation
- Acquérir les compétences de dégustation des vins de distillation et eaux de vie de Cognac
- Connaître la distillation Charentaise
- Maîtriser les aspects transversaux en termes de sécurité environnement
- Maîtriser le machinisme utilisé dans les chais et distilleries Charentaises



Pré - requis

Les candidats sont reçus en 2 fois pour évaluer leur pré-requis :

- La réalisation d'un test de vérification des connaissances de base en français et mathématiques
- Un entretien individuel sur les aspects professionnels et savoir-être auprès de représentants de l'Institut Richemont et des membres du Syndicat des Bouilleurs de Profession



Moyens pédagogiques

- Conduite des méthodes pédagogiques en alternance entre les apports théoriques et les travaux pratiques en entreprise autour de la fabrication des vins destinés à la distillation et procédés d'élaboration des eaux de vie de Cognac.

2 SESSIONS en entreprise

- Les vins et la distillation
- La distillation Charentaise

PROGRAMME

Méthodes pédagogiques

La formation proposée est une formation alternée sur le rythme suivant :

- 2 semaines de formation en centre (orientées connaissances générales et maîtrise de l'élaboration des vins de distillation)
- 2 jours en entreprise découverte sur l'élaboration des vins de distillation en septembre
- 3 semaines de formation en centre (orientées «Distillation Charentaise»)
- 10 jours en entreprise sur la distillation charentaise et 1 jour de mise en commun des expériences (stage distillation à partir de mi-octobre)
- 1 journée de préparation aux évaluations finales
- 1 journée consacrée aux évaluations finales théorique et pratique en distillerie en fin de formation

Durant les périodes de formation en centre, une attention particulière sera portée sur l'équilibre entre apports théoriques, mises en pratiques et visites de cas concrets.

Compétences visées

C1 Évaluer les vins les plus adaptés à la production de cognac en analysant leurs caractéristiques viticoles de production, d'élaboration et gustatives

C2 Mettre en place les conditions de stockage des vins destinés à la distillation en sélectionnant des contenants de cuverie adaptés

C3 Gérer le processus de distillation en contrôlant les paramètres de l'alambic (pression, température...), les dispositifs de sécurité de l'alambic, l'environnement de travail et en appliquant les techniques de séparations des fractions en double passe. Comprendre les procédés de distillation à colonne

C4 Évaluer les qualités sensorielles des eaux de vie de cognac/nouvelles en utilisant des techniques de dégustation et s'assurer la conformité et de la qualité du produit

C5 Assurer l'entretien courant d'usage des équipements de distillation en appliquant des protocoles techniques et garantir un processus de distillation efficace et nouvelles technologies à faible impact environnemental

C6 Mettre en place des procédures de suivi administratif et réglementaire respectant les réglementations de sécurité alimentaire, de formalités douanières, de répression des fraudes, ainsi que le chargement et le déchargement d'alcool, assurer la conformité administrative et réglementaire de la distillerie

Modules optionnels

Sauveteur Secouriste du Travail SST (14h) et Habilitation Electrique B0-H0 (7h)

Évaluation

- Une épreuve d'évaluation orale sur la base de la soutenance d'un rapport d'activité effectué en entreprise
- Une épreuve d'évaluation pratique en distillerie

Financements possibles

Selon votre statut, situation et régime professionnel :

- CPF
- Plan de développement des compétences
- Boost-Compétence
- ADEC
- FSE
- POE-I
- Transition pro

FORMATION

PERFECTIONNEMENT À LA MAITRISE DES PROCÉDÉS DE DISTILLATION DES EAUX DE VIE ET AUTRES SPIRITUEUX

 **Coût : 55€ / heure stagiaire**
(+ 50€ de frais de dossier), hors inscription OPCO

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs

 **Durée : 4 jours (28h)**



Minimum 6 stagiaires
(pour une ouverture de session de la formation)



Pré-requis :
Maîtriser les bases de la distillation à repasse



Public :

Responsable de distillerie, maître de chai, ingénieur en production, cadre dirigeant, opérateur de distillerie



OBJECTIFS

Approfondir les connaissances techniques et réglementaires liées à la distillation des spiritueux, la prévention des risques des opérateurs, l'innovation et l'optimisation énergétique des procédés utilisés en distillerie.

- Amélioration des pratiques en **Sécurité et Prévention des risques**
- Maîtrise approfondie des **procédés**, préparations technologiques
- Intégration de **pratiques durables**
- Respect des **Normes et Réglementations**
- Optimisation des **Performances Opérationnelles** en distillerie



CONTENU

Temps d'accueil, tour de table attentes des participants

Sécurité et maîtrise des risques en distillerie
Prévention des risques ATEX (Atmosphère Explosive)

Enregistrements réglementaires et traçabilité des opérations en distillerie

Utilisation du 4D

Bien comprendre les fondamentaux physico-chimiques dans les méthodes de double distillation Charentaise

La distillation à la colonne

Les innovations dans la conception des alambics

Revue des matériels de distillation pour la production des autres spiritueux

Découverte dégustation de productions locales Gin et Whisky

Visite technique d'une distillerie à colonne



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents techniques des intervenants, diaporamas, vidéos, échanges sur les expériences des participants



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation QCM avec correction collective

Bilan de satisfaction à chaud

FORMATION

SPÉCIALISATION À LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC

 **Coût : 2 990€**
(30€ / heure stagiaire
+ 50€ de frais de dossier)
Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 98h réparties**

 **Groupe entre
12 & 15 personnes**

 **Pré-requis :**
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**
viticulteurs, salariés du négoce de Cognac,
salariés cadre de la viticulture, distillateurs,
courtiers

Programme, lieux et intervenants : voir annexe



OBJECTIFS

Programme complet de formation
continue permettant aux participants
de se spécialiser sur l'ensemble des
thèmes en lien avec les eaux de vie de
Cognac, de la récolte à la bouteille



CONTENU

Historique et connaissances générales sur
l'appellation Cognac

Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ?

Les effluents de chai et de distillerie

La dégustation : Principes généraux, vins de
distillation et eaux de vie

La distillation charentaise

L'impact des grandes maisons sur la typicité
du produit

Réglementation

Caractéristiques analytiques (moûts vins et
eaux de vie)

Le bois, l'élaboration d'un fût, le stockage

Le vieillissement

Les assemblages et les coupes, préparation à
la mise en bouteilles

Connaissances des autres spiritueux ambrés :
Rhum, Whisky, Armagnac



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formateurs et intervenants
de la filière Cognac

- Présentations en salle, interventions
sur sites, dégustations, visites, étude
de cas concrets, travaux pratiques



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Dégustation commentée en fin de
parcours

Bilan de satisfaction à chaud

Évaluation détaillée de la formation

Certiphyto



FORMATION

CERTIPHYTO CONSEIL (PRIMO CERTIFICAT)

€ Coût : 1260€

(45€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

Durée : 28h



**Groupe entre
6 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances en agriculture ou en viticulture. L'Entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires



OBJECTIFS

Identifier les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Mettre en place des mesures de prévention et réagir en cas d'intoxication

Évaluer les risques au niveau d'une entreprise ou de la zone à traiter

Raisonner l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Définir une stratégie pour réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Appliquer des produits phytopharmaceutiques en minimisant les risques

Établir un diagnostic et préconiser une solution permettant de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques



CONTENU

Réglementation et sécurité environnementale

Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public

Réduction de l'usage, méthodes alternatives



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

3 évaluations formatives collectives
et en fin de session un QCM individuel
d'une heure issus de la base nationale
QCM (seuil de réussite : 25/30)



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Conseil à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation

FORMATION

CERTIPHYTO CONSEIL (RENOUVELLEMENT)

 **Coût : 630€**

(45€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **Groupe entre
6 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires



OBJECTIFS

Identifier les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Mettre en place des mesures de prévention et réagir en cas d'intoxication

Évaluer les risques au niveau d'une entreprise ou de la zone à traiter

Raisonner l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Définir une stratégie pour réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Appliquer des produits phytopharmaceutiques en minimisant les risques

Établir un diagnostic et préconiser une solution permettant de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques



CONTENU

Réglementation et sécurité environnementale

Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public

Réduction de l'usage, méthodes alternatives



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPÉRIÉATIONS DE LA FORMATION

Test QCM de vérification des connaissances avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Conseil à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation

FORMATION

CERTIPHOTO OPÉRATEUR (PRIMO CERTIFICAT)

 **Coût :** 224€

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs



Durée : 14h



**Groupe entre
6 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

Le plan ECOPHYTO 2 et ses nouvelles orientations

Définition des produits phytopharmaceutiques

Les risques environnementaux (situation des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente; la gestion des ZNT, la situation d'exposition au danger des produits, les pratiques et aménagements en prévention des risques, La gestion des effluents et déchets phytosanitaires)

La dangerosité des produits (Les situations exposantes au danger, les principales mesures de prévention et de protection, les espaces ouverts au public, la conduite à tenir en cas d'intoxication)

Les méthodes de lutte alternatives, Les produits de bio contrôle, Les pratiques agro écologiques



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation. Bordereau de score (en primo formation) et attestation de formation remis en fin de formation



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur OPE» défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

FORMATION

CERTIPHOTO OPÉRATEUR (RENOUVELLEMENT)

 **Coût : 112€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs



Durée : 7h



**Groupe entre
4 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

Le plan ECOPHYTO 2 et ses nouvelles orientations

Définition des produits phytopharmaceutiques

Les risques environnementaux (situation des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente; la gestion des ZNT, la situation d'exposition au danger des produits, les pratiques et aménagements en prévention des risques, La gestion des effluents et déchets phytosanitaires)

La dangerosité des produits (Les situations exposantes au danger, les principales mesures de prévention et de protection, les espaces ouverts au public, la conduite à tenir en cas d'intoxication)

Les méthodes de lutte alternatives, les produits de bio contrôle, Les pratiques agro écologiques



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public.fr



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur OPE» défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

FORMATION

CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE À AGRÉMENT (PRIMO CERTIFICAT)

 **Coût : 224€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 14 heures**

 **Groupe entre
6 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Décideur, acheteur, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques, en exploitations agricoles et en collectivités territoriales



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, tableaux d'identification des produits

Lecture des étiquettes et DFS

Les différentes voies d'intoxication

Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENTANTS ET D'APPÉRISSATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation. Bordereau de score (en primo formation) et attestation de formation remis en fin de formation



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Non Soumise à Agrément DENSA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

FORMATION

CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE À AGRÉMENT (RENOUVELLEMENT)

 **Coût : 112€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 **Durée : 7h**



**Groupe entre
4 & 15 personnes**

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Décideur, acheteur, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques, en exploitations agricoles et en collectivités territoriales



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, tableaux d'identification des produits

Lecture des étiquettes et DFS

Les différentes voies d'intoxication

Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain.

1 poste informatique mis à disposition par participant.

Remise du livret de formation



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPÉRISSATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public.fr



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Non Soumise à Agrément DENSA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

FORMATION

CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE À AGRÉMENT (PRIMO CERTIFICAT)

 Coût : 336€

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 Durée : 21h

 Groupe entre
6 & 15 personnes

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou
en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences
et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du
stagiaire

Public :

Viticulteur, salarié décideur de la stratégie
de protection des végétaux en prestation
de services



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la
sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé
de l'applicateur dans l'utilisation
des produits phytosanitaires sur
l'environnement. Mettre en place
des mesures de prévention et de
protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires
et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle
autour de l'utilisation des produits
phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et
captations d'eau dans le bassin versant de
la Charente

La dangerosité des produits, Les situations
exposantes au danger avant, pendant et
après l'application

Les principales mesures de prévention et
de protection

Les méthodes de lutte alternatives, Les
produits de bio contrôle; Les pratiques
agro écologiques

Les obligations liées à l'agrément de
l'entreprise de prestation de service



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique
sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition
par participant

Remise de l'attestation de formation,
du bordereau de score et du livret de
formation



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention
du certificat individuel « utilisation
à titre professionnel des produits
phytopharmaceutiques » dans la
catégorie « Décideur en Entreprise
Soumise à Agrément DESA » défini par
arrêté. QCM élaboré en référence de la
directive 2009/128/CE du 21 octobre
2009



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPÉRISSATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec
correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation.
Bordereau de score (en primo
formation) et attestation de formation
remis en fin de formation

FORMATION

CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE À AGRÉMENT (RENOUVELLEMENT)

 Coût : 112€

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge
par des organismes financeurs

 Durée : 7h



Groupe entre
4 & 15 personnes

Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

Public :

Viticulteur, salarié décideur de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services



OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives, Les produits de bio contrôle; Les pratiques agro écologiques.

Les obligations liées à l'agrément de l'entreprise de prestation de service



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation



MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPÉRISSATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public.fr



RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Soumise à Agrément DESA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

CONTACT



Sébastien JULLIARD

Formations Cognac, pépinière, matériel végétal

05 45 83 86 44

sebastien.julliard@cvcharentes.fr



Laurent MABILLE

Formations tailles, certiphytos et distillation

05 45 83 16 49

laurent.mabille@institut-richemont.fr

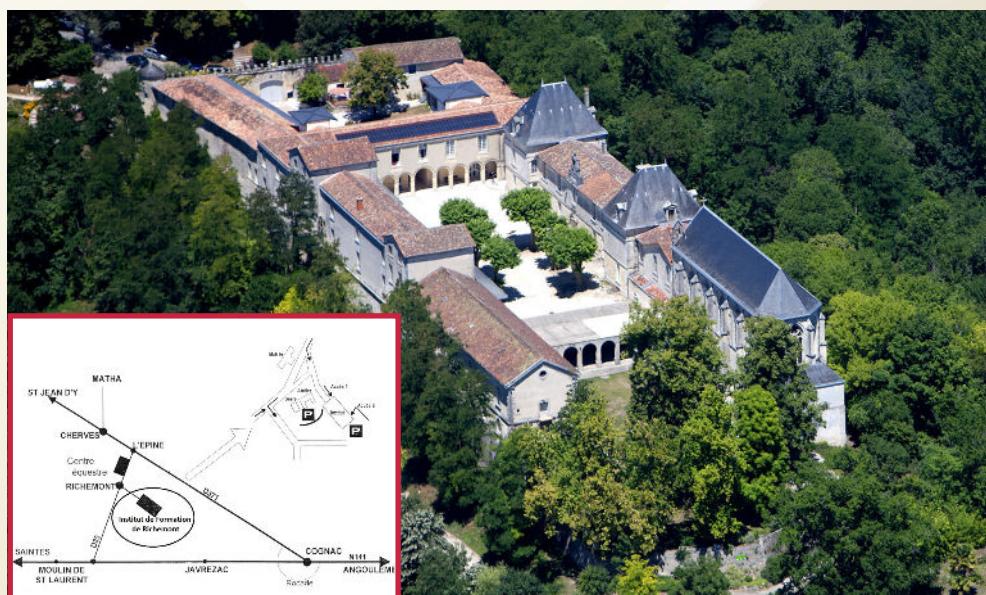


Vanessa TREUILLARD

Aspects administratifs

05 16 45 90 05

vanessa.treuillard@institut-richemont.fr



Photographies : BNIC - Flore SAPIN - Laurent MABILLE