

## CONTACTS



**Sébastien JULLIARD**  
**Formations Cognac, pépinière, matériel végétal**  
05 45 83 86 44  
sebastien.julliard@cvcharentes.fr



**Laurent MABILLE**  
**Formations tailles, certiphytos et distillation**  
05 16 45 90 17  
laurent.mabille@institut-richemont.fr

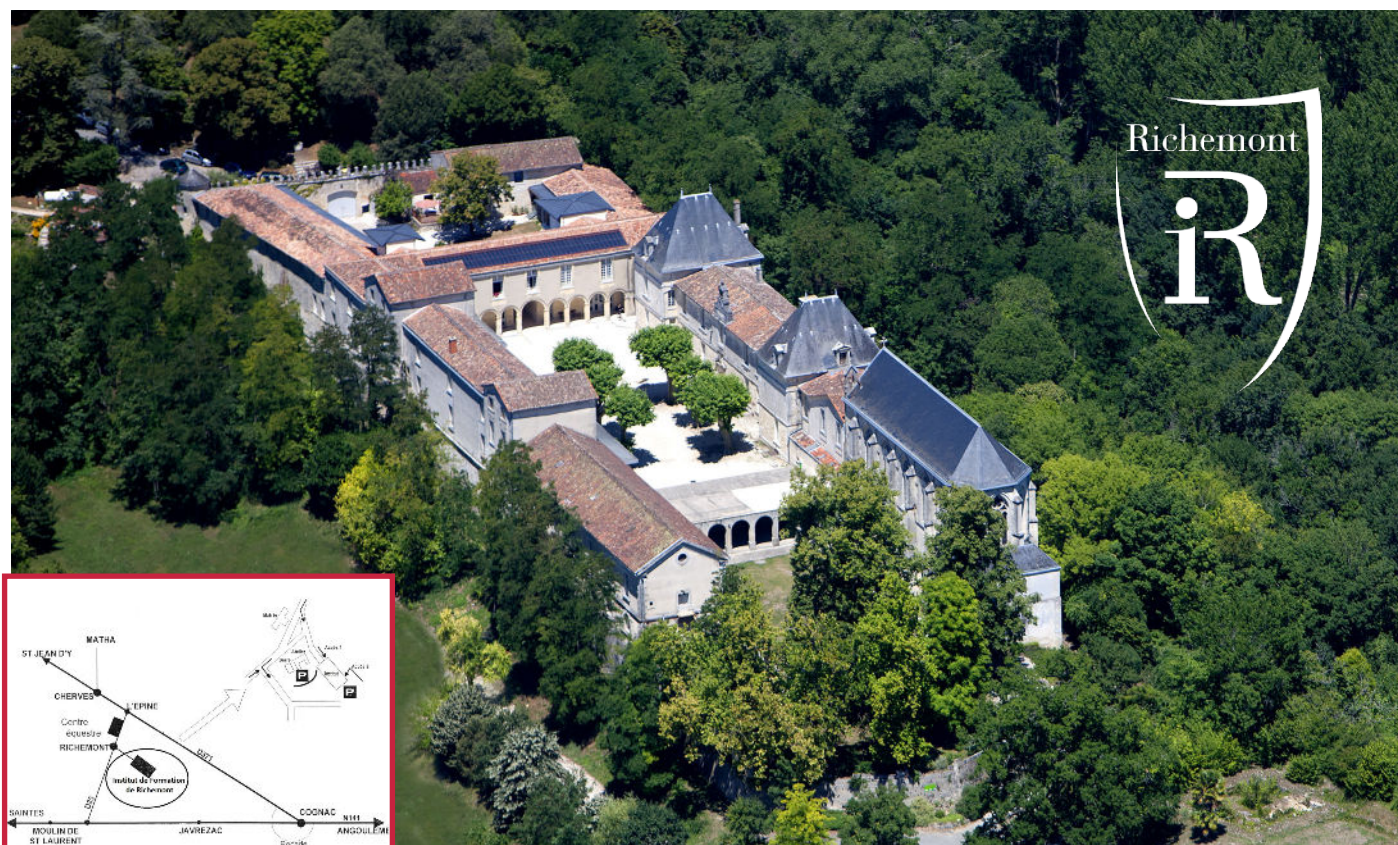


**Vanessa TREUILLARD**  
**Aspects administratifs**  
05 16 45 90 05  
vanessa.treuillard@institut-richemont.fr



## PROGRAMME

# Formations Continues *Vigne & Vin* **2026**





STAGES DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE  
CONTINUE  
2026

Modalités d’évaluation :

questionnaire d’évaluation des connaissances en fin de formation.

Possibilité de formation à la carte  
*(distillation, viticulture ...)*

Conditions tarifaires sur site internet



Intitulé du Stage	Thèmes	Public	Durée	Dates
SPECIALISATION A LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC	Formation complète sur les eaux de vie de Cognac, de la récolte à la mise en bouteilles (historique, conditions de production, réglementation, élaboration des vins, distillation, vieillissement, impact des grandes maisons sur la typicité du produit, dégustation, assemblages et coupes, connaissance des autres spiritueux ambrés...).	Viticulteurs, salariés du négoce de Cognac, salariés cadres de la viticulture, distillateurs, courtiers.	14 jours - 98 heures	Principalement les mercredis et jeudis, du 21 janvier au 2 avril
METTRE EN ŒUVRE LA DISTILLATION DES EAUX DE VIE DE COGNAC	Le cahier des charges Cognac, conditions de production. L'élaboration des vins de distillation, la réglementation et sécurité autour de la distillerie, pratique de la distillation charentaise sur alambic pédagogique, les différentes méthodes de distillation. L'hygiène, la sécurité alimentaire et la traçabilité.  Evaluation des connaissances théoriques et pratiques en fin de formation.	Ouvrier viticole, ouvrier de chai, ouvrier de la filière des spiritueux.  Viticulteurs et responsables d'exploitation	280 heures : 196h en centre de formation + 84h en entreprise  Possibilité de formation modulaire	Du 7 septembre au 3 novembre
GREFFAGE DE LA VIGNE	Connaissances générales du matériel végétal et du greffage; Travaux pratiques de préparation du matériel végétal et de greffage sur table. Reconnaissances de parasites et maladies en lien avec la pépinière viticole.	Nouveaux entrants dans le métier de la pépinière viticole.	3 jours - 21 heures	11 et 12 février, 4 mars
MATERIEL VEGETAL : MIEUX LE CONNAITRE POUR MIEUX LE CHOISIR	Connaissances sur le matériel végétal (cépages, porte-greffes, clones) afin d'optimiser ses choix dans le cadre du changement climatique (porte-greffes et cépages) et de la limitation des intrants (variétés résistantes).	Viticulteurs, cadres de la viticulture, techniciens de maisons de négoce.	2 jours - 14 heures	26 et 27 mai
PEPINIERE VITICOLE : FORMATION OPA/REGLEMENT SANTE DES VEGETAUX	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.	Pépiniéristes viticoles, salariés à responsabilité de la pépinière viticole.	2 demi-journées - 7 heures	29 mai et 4 septembre
RECONNAISSANCE DES MALADIES, RAVAGEURS SUR LA VIGNE	Connaissances générales sur les principales pathologies viticoles, maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black rot...), ravageurs (cicadelles, acariens...), phytoplasmes (Flavescence dorée, bois noir...), viroses (court noué, enroulement...), carences.  Principales méthodes de lutte par pathologie	Cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	2 jours - 14 heures	28 mai et 3 septembre
MALADIES DU BOIS ET DE LA SOUCHE	Connaître les maladies du bois : excoriose, court-noué, eutypiose, Esca, BDA, Pourridiés, broussin, virus et bactéries de la vigne présents dans la région Connaître et identifier les symptômes, la biologie, les circonstances favorisant et les protections possibles. Déterminer l'impact de lors de la pratique de taille Optimiser la mise en place de moyens prophylactiques. Découvrir et pratiquer la méthode du curetage qui élimine l'amadou et allonge la durée de vie du cep.	Ouvriers viticoles qualifiés, chef d'exploitations viticoles, professionnels de la filière	2 jours - 14 heures	30 juin et 1er juillet
TAILLE DE VIGNE—MODULE INITIATION	Connaître les techniques de conduite de la taille Guyot adaptée au vignoble charentais. Notions de biologie et physiologie de la vigne en lien avec la taille; Principales maladies du bois. La taille de fructification, théorie et pratique; Gestes et posture, travailler en sécurité.	Ouvriers viticoles.	4 jours - 28 heures	Du 24 au 27 novembre
TAILLE DE VIGNE—MODULE PERFECTIONNEMENT	Physiologie et biologie de la vigne. Principales maladies du bois. Principes de taille Guyot Poussard, Cordon de Royat et Cordon de Rauzan sur plantier et vigne en place, La notion de taille physiologique. Travaux pratiques.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	4 jours - 28 heures	Du 1 <sup>er</sup> au 4 décembre
CERTIPHYTO CONSEIL UTILISATION DES PRODUITS PHYTO.	Connaître la réglementation et sécurité environnementale. Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires et sur l'environnement. Les obligations de l'employeur. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées. Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives.	Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires (PPP).	Primo 4 jours - 28 heures	Du 30 mars au 2 avril
			Renouvellement 2 jours - 14h + test	28 et 29 avril
CERTIPHYTO OPÉRATEUR EN EXPLOITATION AGRICOLE	(Thèmes complémentaires pour le Certiphyto décideur ESA : Les obligations dans la prestation de service; préparer la demande d'agrément de son entreprise prestataire).	Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur.	Primo 2 jours - 14h	24 et 25 février 12 et 13 novembre
			Renouvellement 1 jour - 7 h	3 mars 16 novembre
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE A AGREMENT (ENSA)	(Thèmes approfondis pour le Certiphyto Conseil à l'utilisation des PPP : La réglementation et son évolution, la réglementation en prestation de service de l'applicateur, Santé et sécurité des opérateurs, les obligations de l'employeur, les moyens de réduction des usages de PPP, les principaux mécanismes biologiques des bio agresseurs, moyens de lutte et alternatives, optimisation du réglage du pulvérisateur).	Décideurs, acheteurs, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques en exploitations agricoles et en collectivités territoriales.	Primo 2 jours - 14h	8 et 9 avril 18 et 19 novembre
			Renouvellement 1 jour -7h	4 mars 17 novembre
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE A AGREMENT (ESA)		Viticulteurs, salariés décideurs de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services.	Primo 3 jours - 21h	8 au 10 avril 18 au 20 novembre
			Renouvellement 1 jour -7h	4 mars 17 novembre