

## CONTACTS



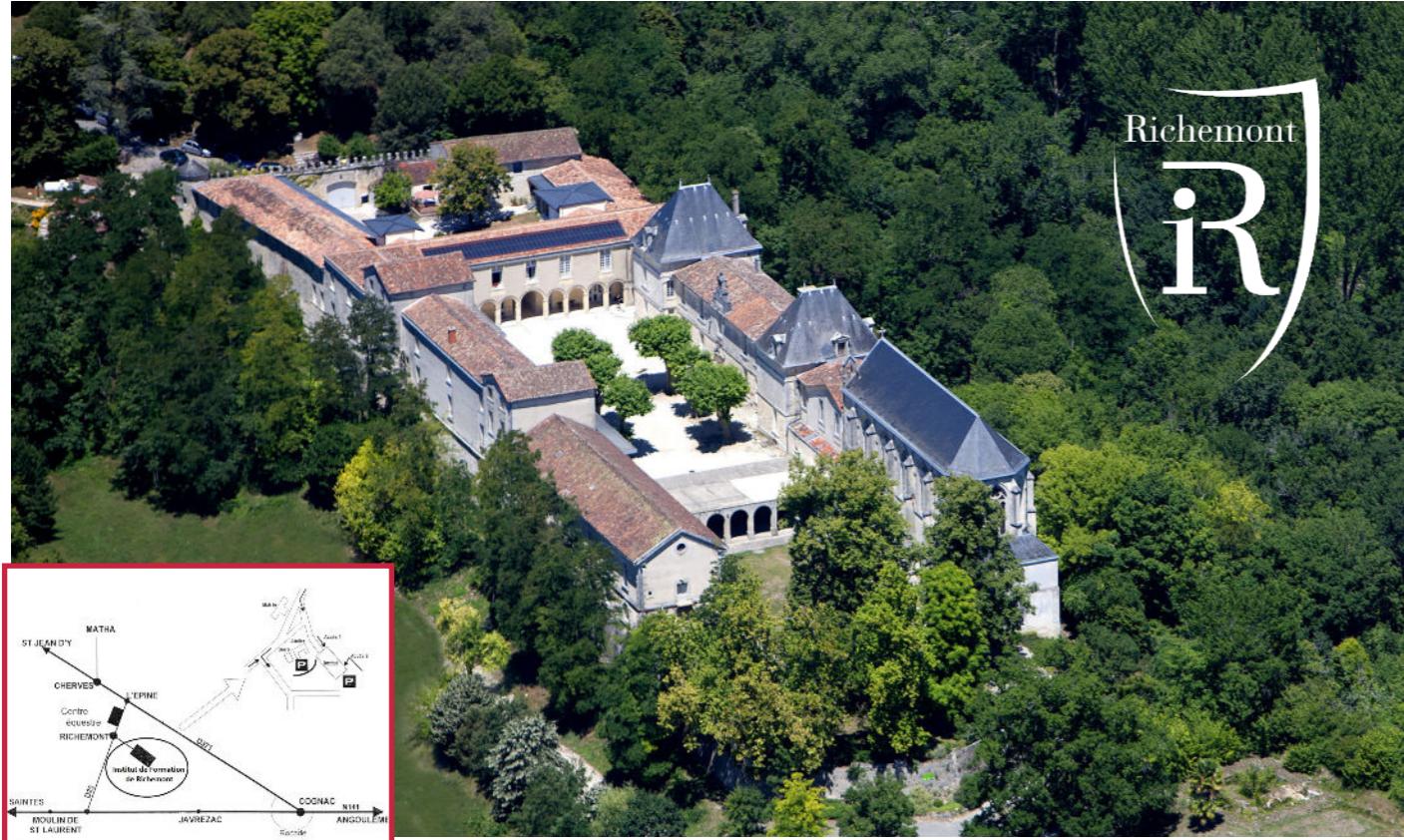
**Sébastien JULLIARD**  
Formations Cognac, pépinière, matériel végétal  
05 45 83 86 44  
sebastien.julliard@cvcharentes.fr



**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

4.6 / 5

*Note globale de satisfaction de nos stagiaires (Année 2025)*

Intitulé du Stage	Thèmes	Public	Durée	Dates
<b>SPECIALISATION A LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC</b>	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
<b>METTRE EN ŒUVRE LA DISTILLATION DES EAUX DE VIE DE COGNAC</b>	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	<b>Du 7 septembre au 3 novembre</b>
<b>Greffage de la vigne</b>	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	<b>11 et 12 février, 4 mars</b>
<b>MATERIEL VEGETAL : MIEUX LE CONNAITRE POUR MIEUX LE CHOISIR</b>	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	<b>26 et 27 mai</b>
<b>PEPINIERE VITICOLE : FORMATION OPA/REGLEMENT SANTE DES VEGETAUX</b>	Thématische 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	<b>29 mai et 4 septembre</b>
<b>RECONNAISSANCE DES MALADIES, RAVAGEURS SUR LA VIGNE</b>	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	<b>28 mai et 3 septembre</b>
<b>MALADIES DU BOIS ET DE LA SOUCHE</b>	Connaître les maladies du bois : exchoriose, court-noué, eutypiose, Esca, BDA, Pourriéries, broussin, virus et bactéries de la vigne présents dans la région Connaître et identifier les symptômes, la biologie, les circonstances favorisantes 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	<b>30 juin et 1er juillet</b>
<b>TAILLE DE VIGNE—MODULE INITIATION</b>	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	<b>Du 24 au 27 novembre</b>
<b>TAILLE DE VIGNE—MODULE PERFECTIONNEMENT</b>	Physiologie et biologie de la vigne. Principales maladies du bois. Principes de taille Guyot Poussard, Cordon de Royat et Cordon de Rauzan sur planter et vigne en place, La notion de taille physiologique. Travaux pratiques.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	4 jours - 28 heures	<b>Du 1er au 4 décembre</b>
<b>CERTIPHOTO CONSEIL UTILISATION DES PRODUITS PHYTO.</b>	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 Renouvellement 2 jours - 14h + test	<b>Du 30 mars au 2 avril</b> <b>28 et 29 avril</b>
<b>CERTIPHOTO OPÉRATEUR EN EXPLOITATION AGRICOLE</b>	(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 Renouvellement 1 jour - 7 h	<b>24 et 25 février</b> <b>12 et 13 novembre</b> <b>3 mars</b> <b>16 novembre</b>
<b>CERTIPHOTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE A AGREMENT (ENSA)</b>	(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 Renouvellement 1 jour - 7h	<b>8 et 9 avril</b> <b>18 et 19 novembre</b> <b>4 mars</b> <b>17 novembre</b>
<b>CERTIPHOTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE A AGREMENT (ESA)</b>		Viticulteurs, salariés décideurs de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services.	Primo 3 jours - 21h Renouvellement 1 jour - 7h	<b>8 au 10 avril</b> <b>18 au 20 novembre</b> <b>4 mars</b> <b>17 novembre</b>