

# VITICULTURE / OENOLOGIE

« Je suis viticulteur(trice) et je souhaite acquérir les bases orales et écrites pour converser en anglais commercial » 237/236

## 2 niveaux : débutant et perfectionnement

### Contenu:

Acquérir les bases orales et écrites pour converser avec un client à la cave, au téléphone et par mail

Etre capable de négocier un contrat et de commercialiser avec des professionnels en anglais

**Intervenante:** J. Chauveau, viticultrice anglaise

Dates : à partir du  
**Mardi 17 novembre 2009**

débutant: 12 séances de 3 h  
**290 euros**

perfectionnement : 8 séances de 3h  
**180 euros**

(possibilité de baisse des coûts si cofinancement CR accepté)

**Contact:** V. Fichepain :  
02.47.48.37.87

« Je veux savoir calculer exactement mon coût de revient en viticulture »

### Contenu :

Savoir analyser les résultats de son exploitation : identification et calcul des charges directes de la production, des charges liées à la transformation, des charges liées à la commercialisation.

Puis plan d'action pour analyser et trouver des solutions pour améliorer son coût de revient

**Intervenante :** L. Caillol, conseillère de gestion Ca 37

Durée : 2 jours

Dates :  
19 et 28 janvier 2010

Coût : 60 euros

Contact : L. Caillol  
02.47.48.37.08

« Elaboration d'une cuvée « expert » avec une nouvelle approche de la typicité des vins blancs secs d'Azay le Rideau »

**Intervenants :** conseillers viticoles CA 37

Durée : 3 jours  
8,15 et 22 janvier 2010

Coût : 90 euros

Contact :A.C. Kasprzyk  
02.47.48.37.99

## **J'adapte mes pratiques agronomiques aux terroirs du Chinonais »**

### **Contenu :**

Il s'agit de mettre en relation les caractéristiques des sols du vignoble de Chinon avec le fonctionnement de la plante et de réfléchir à un itinéraire agronomique adapté

**Intervenant :** D. Boutin, pédologue

Durée : 4 jours

Dates : 1, 2, 8 et  
9 juillet 2010

Coût : 120 euros

Contact : A.C. Kasprzyk  
02.47.48.37.99

## **Je souhaite valoriser les abords de mon exploitation agricole »**

### **Contenu :**

J'apprends à valoriser les abords de mon exploitation dans un contexte touristique attrayant (caves, châteaux, diversité du paysage..), à dissimuler les points faibles et à mettre en avant les atouts de mon exploitation.

**Intervenant :** Y. Delcroix, conseiller paysagiste CA 37

Durée : 2 jours

2 sessions : mars et avril 2010

Coût : 60 euros

Contact : A. Mallet / V. Fichepain  
02.47.48.37.99 / 37.87

## **Me convertir à la viticulture biologique : pourquoi pas ? »**

### **Contenu :**

Destinée aux viticulteurs souhaitant soit se convertir, soit mettre en pratique dans l'optique d'une future conversion les pratiques d'agriculture biologique.

**Intervenants :** CA41, CA37, GABBTO, Agrobio périgord

Durée : 3 jours

Dates : 5, 12 et 19 mars 2010

Coût : 120 euros

Lieu : LPA Amboise + terrain

Contact : A.C. Kasprzyk  
02.47.48.37.99

## Pour les salariés viticoles : prise en charge totale Des stages ci dessous par le FAFSEA

### « Etre capable de tailler efficacement la vigne »

#### Contenu :

Connaissance et pratique de la taille de la vigne :

(91 h en formation et 105 h sur une exploitation du maître de stage)

**Conditions** : Demandeur d'emploi indemnisé par les ASSEDIC ou salarié viticole uniquement

Durée : 196 heures

Lieu : LPA d'Amboise et de Chinon

Dates : de mi novembre 2009  
à mi décembre 2009

**GRATUIT**

Contact : P. Mallier / S. Bidet :  
02.47.48.37.99 / 37.86

### « Je souhaite maîtriser parfaitement les 4 travaux en vert »

#### Contenu :

Connaître et savoir faire les 4 travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, accolage et éclaircissage

Réservé aux salariés viticoles

Durée : 3 jours

Dates : mai et juillet 2010  
Lieu : Chinon

**Coût : Gratuit pour les salariés**  
Contact : S. Bidet 02.47.48.37.86

**Intervenant** : P. Mallier, conseiller viticole

### « Savoir travailler mon sol en viticulture »

#### Contenu :

Afin d'améliorer la qualité des vins, le travail du sol des vignes est un élément très important. Il faut savoir le travailler selon les contraintes et l'itinéraire technique.

**Intervenant** : D. Pasquet (conseiller bio en Aquitaine)

Durée : 2 jours

Dates : 8 et 9 mars 2010

Coût : 80 euros

Contact : P. Mallier  
02.47.48.37.99

## Gestion de la fertilisation et choix de mes amendements en viticulture »

### Contenu :

Maîtriser la lecture des analyses de sol et les choix de l'engrais.

Etre capable de gérer le potentiel minéral et organique de ses sols en sachant interpréter des analyses de sol et pétiolaire, pour optimiser la qualité de la future matière première (la vendange)

**Intervenant :** conseiller viticole CA37

Durée : 1 jour

Date : 29 janvier 2010

Coût : 40 euros

Contact : P. Mallier  
02.47.48.37.99

## Mise en place d'un couvert végétal temporaire »

### Contenu :

Approfondissement des connaissances sur la gestion et l'entretien des sols .

Connaître les différentes familles de plantes utilisables et leurs caractéristiques.

Etre capable d'analyser sa situation et mettre en place un couvert ou engrais vert adapté (réduction, voire suppression des herbicides chimiques)

**Intervenant :** E. Maille ,Conseiller agro bio Périgord

Durée : 1 jour

Dates : 18 mars 2010

Coût : 50 euros

Contact : A.C. Kasprzyk  
02.47.48.37.99

## Stabilisation et élevage de mon vin en vue d'améliorer la qualité des vins d'Indre et Loire sur les marchés »

Approfondissement des besoins sur la gestion de l'élevage et la stabilisation des vins, en vue d'améliorer la qualité des vins sur le marché.

### Contenu :

Etre capable d'assurer la stabilisation et l'élevage du vin : gestion de l'amertume, de la réduction, stabilisation (tartre), du collage, diminution du sulfitage, gestion de l'oxygène dans le vin.

Durée : 3 jours

Dates :  
janvier / février 2010

Coût : 90 euros

Contact : P. Gabillot  
02.47.48.37.99

## « Lutte raisonnée en viticulture : comment s'y prendre ? »

### **Contenu :**

Apprendre les principaux parasites et leurs symptômes sur la vigne et comprendre leur développement, connaître le mode d'action des produits phytosanitaires et savoir raisonner un programme de traitements.

**Intervenante :** A.C. Kasprzyk, conseillère viticole 37

Durée : 3 jours

Dates : avril et juillet 2010

Coût : 80 euros

**Gratuit pour les salariés agricoles**

Contact : A.C. Kasprzyk  
02.47.48.37.99

## « J'exporte mes vins : démarche collective des primo-exportateurs de vins » (2<sup>ème</sup> promotion)

### **Objectif :**

Après un diagnostic individuel chez les viticulteurs, les conseillers orientent soit vers une formation marketing soit vers la formation export de 8 jours qui permet de définir sa stratégie.

**Intervenants :** consultants viticoles spécialisés

Durée : 8 jours

Dates : mars 2010

Coût : 50 €/jour

Contact: P. Mallier  
02.47.48.37.99