



# Vigne et Vins

**2012**

Formations viti-vinicoles proposées par le CFPPA du Haut-Rhin

**cfppa**  
DU HAUT-RHIN

# Autour de la Vigne



## Viticulture



### 1 Bilan Carbone de l'exploitation viticole

**Intervenants :** Bruno GUILLET - ingénieur agronome, Œnologue du laboratoire Gresser œnologie.

**Durée :** 1 jour.

**Date :** 7 février 2012.

33 €

0 €\*\*

165 €

141 €

### 2 Géologie et pédologie du vignoble alsacien

**Intervenants :** Yannick MIGNOT - géologue, Dominique SCHWARTZ - pédologue.

**Durée :** 3 jours.

**Dates :** entre février et avril 2012.

75 €

375 €\*

375 €

319 €

### 3 Les travaux du sol en viticulture

**Intervenants :** Christophe GAVIGLIO - ingénieur IFV Gaillac, Stéphane BURGOS - école de Changins (Suisse).

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 15 et 23 mars 2012.

90 €

0 €\*\*

450 €

383 €

### 4 Techniques Culturelles Simplifiées : comment préserver et développer les sols viticoles?

**Intervenants :** Patrick MEYER - viticulteur, Yannick MIGNOT - formatrice / viticultrice.

**Durée :** 1 jour.

**Date :** 26 mars 2012.

31 €

154 €\*

154 €

131 €

### 5 La traction animale pour entretenir les sols viticoles

**Intervenant :** Francis DOPFF - prestataire de service.

**Durée :** 2 jours

**Dates :** les 29 et 30 mars 2012.

49 €

245 €\*

245 €

208 €

## 6 Limiter le dépérissement de la vigne par la taille Guyot Poussard

**Intervenant :** François DAL - SICAVAC Service Interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses.

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** 16 et 17 janvier 2012.

101 €

0 €\*\*

505 €

429 €

## 7 Réussite de son compost en viticulture

**Intervenant :** Dominique MASSENOT - conseiller agricole.

**Durée :** 1 jour.

**Dates :** le 12 avril 2012.

36 €

0 €\*\*

180 €

153 €

## Machinisme Viticole



## 8 Conduite du tracteur vigneron et réglage des outils attelés et tractés

**Intervenant :** Philippe WALLER - formateur en machinisme.

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 14 et 15 mai 2012.

74 €

0 €\*\*

370 €

315 €

## 9 Utilisation de la décavillonseuse

**Intervenant :** Claude HUMBRECHT - viticulteur.

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 26 et 27 mars 2012.

53 €

0 €\*\*

262 €

223 €



## Viticulture biologique et biodynamique

## 10 Conduite de la vigne en viticulture biologique

**Intervenants :** Frédéric DUCASTEL - intervenant OPABA, Yannick MIGNOT - formatrice / viticultrice, Dominique LEVITE - FIBL à Frick (Suisse).

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 16 et 19 avril 2012.

66 €

330 €\*

330 €

281 €

## 11 Les pratiques de la viticulture bio

**Intervenants :** Yannick MIGNOT - formatrice / viticultrice, Jean SCHAEZEL - formateur, Danielle WEBER - formatrice.

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 17 et 18 avril 2012.

41 €

205 €\*

205 €

174 €

## 12 Introduction à la conduite de la vigne en biodynamie

**Intervenant :** Pierre MASSON - conseiller en biodynamie.

**Durée :** 3 jours.

**Dates :** les 21 février, 27 mars et 12 juin 2012.

91 €
455 €* 455 €
387 €

## 13 Bilan des essais et pratiques en viticulture biodynamique

**Intervenant :** Pierre MASSON - conseiller biodynamie.

**Durée :** 2 jours.

**Dates :** les 13 juin 2012 et 29 janvier 2013.



60 €
300 €* 300 €
255 €

## 14 Certiphyto spécifique viticulture bio

**Intervenants :** Emmanuel Biechel, Isabelle Mennechet, Jean Schaetzel et Yannick Mignot - formateurs CFPPA du Haut-Rhin.

**Durée :** 2 jours pour les opérateurs et 3 jours pour les décideurs.

**Dates :** les 8 et 9 mars 2012 pour les opérateur ; les 15, 16 et 17 février 2012 pour les décideurs.

nous consulter
----------------

## Développement et Communication

## 15 Découverte de la viticulture en Californie

**Intervenant :** AGRIPAS.

**Durée :** 9 jours.

**Dates :** au 1<sup>er</sup> semestre 2012.





nous consulter
----------------



## Info Tarifs 2012

Les tarifs des formations sont donnés en Euros. Ils dépendent de votre statut et du Fonds d'Assurance Formation dont vous dépendez.

**Attention :** nos tarifs et les financements ne comprennent pas les frais de repas, d'hébergement et de déplacement qui sont à la charge des stagiaires.

-  Chefs d'exploitation cotisant au VIVEA si prise en charge par le comité mensuel VIVEA (voir page 10).
-  Salariés du secteur agricole et viticole cotisant au FAFSEA.  
\* Prise en charge partielle, \*\* Prise en charge totale FAFSEA (voir page 10)
-  Autres salariés dépendant de Fonds d'Assurance Formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA,...) et autres statuts
-  Passionnés et particuliers.

# Autour des Vins



## Oenologie et vinification

### 16 Limiter les doses de SO<sub>2</sub> dans les vins

**Intervenants :** Eric Meistermann - IFV œnologue, Vignerons producteurs de vins naturels (AVN).

**Durée :** 1 jour.

**Date :** le 13 mars 2012.

27 €

135 €\*

135 €

115 €

### 17 Respecter la charte vinification bio Alsace

**Intervenant :** Jean SCHAETZEL - œnologue CFPPA du Haut-Rhin.

**Durée :** 1 jour.

**Date :** le 20 mars 2012.

22 €

110 €\*

110 €

94 €

## Dégustation des vins

### 18 La minéralité des vins (compréhension et enjeux)

**Intervenant :** David LEFEVRE - œnologue.

**Durée :** 1 jour et demi.

**Dates :** les matins des 23 janvier, 6 et 20 février 2012.

41 €

203 €\*

203 €

173 €

### 19 Initiation à la dégustation 1<sup>er</sup> degré - 2 groupes

**Intervenants :** Yannick MIGNOT - viticultrice, Hervé WOLF - Commercial en vins, Michel PINSUN - conseiller œnologue Chambre d'Agriculture Régionale, Thierry FRITSCH - œnologue Civa, Jean SCHAETZEL - œnologue CFPPA du Haut-Rhin.

**Durée :** 12 séances de 3 heures dont une séance d'examen.

**Dates :** le 30 janvier ; les 6, 13, 20 et 25 février ; les 12, 19 et 26 mars ; les 2, 16 et 30 avril ; le 9 mai 2012 (1 groupe le matin et 1 groupe l'après-midi).

100 €

0 €\*\*

500 €

425 €

## 20 Perfectionnement à la dégustation

### 2<sup>ème</sup> degré – module 1

**Intervenants** : Marie Hélène DESMONTS - Aérial, Jean-Pierre CONFURON - œnologue (Bourgogne), Patrick LEBASTARD - coopérative de Beblenheim, Jean SCHAETZEL - œnologue CFPPA du Haut-Rhin, Adar du Vignoble.

**Durée** : 12 séances de 3 heures.

**Dates** : Les matins du 26 janvier ; des 2, 9, 16 et 23 février ; des 15, 22 et 29 mars ; des 5, 12 et 19 avril et du 10 mai 2012.

104 €

0 €\*\*

520 €

442 €

## 21 Perfectionnement à la dégustation

### 2<sup>ème</sup> degré - module 2

**Intervenants** : Olivier HUMBRECHT - viticulteur / œnologue, Thierry FRITSCH - CIVA, Jean SCHAETZEL - œnologue CFPPA du Haut-Rhin, Didier LOBRE - œnologue, Jean-Marie STOECKEL - sommelier, Adar du Vignoble.

**Durée** : 12 séances de 3 heures, dont une séance d'examen.

**Dates** : les après-midi du 26 janvier ; des 2, 9, 16 et 23 février ; des 15, 22 et 29 mars ; des 5, 12 et 19 avril et du 10 mai 2012.

104 €

0 €\*\*

520 €

442 €

## 22 Relations terroir - vins? 3<sup>ème</sup> degré

**Intervenants** : Jean SCHAETZEL - œnologue CFPPA du Haut-Rhin, Jean-Pierre CONFURON - œnologue (Bourgogne), Yannick Mignot - viticultrice /géologue, Adar du Vignoble.

**Durée** : 12 séances de 3 heures, dont une séance d'examen.

**Dates** : les matin du 27 janvier ; des 3, 10 et 17 février ; l'après-midi du jeudi 23 février ; les matins des 16, 23 et 30 mars ; des 13 et 20 avril ; des 4 et 11 mai 2012.

104 €

0 €\*\*

520 €

442 €

## Développement et communication

## 23 Relooking de la bouteille et de son packaging

**Intervenante** : Laurence BERTHET-CHAO - Kanpei marketing.

**Durée** : 2 jours.

**Dates** : les 6 et 7 février 2012.

90 €

0 €\*\*

447 €

380 €



# Bulletin d'inscription 2012

à compléter avec attention, merci

## 1 Les numéros des formations viti-vinicoles souhaités

Pour vos autres besoins de formation, nous restons à votre disposition

## 2 Les coordonnées du participant à la formation

Nom du stagiaire :  Date de naissance

Prénom :  F  M  / /

Adresse :

CP :  Ville :

E-mail :

Tél. :  Fax :

## 3 La situation professionnelle du participant

- Chef d'exploitation agricole ou viticole installé ou en cours d'installation (VIVEA)<sup>(1)</sup>
- Salarié(e) d'exploitation agricole ou viticole (FAFSEA)
- Autre salarié (FAF)
- Autre cas (*précisez*) :

(1) Justificatif MSA d'appel à cotisation à fournir

## 4 Coordonnées de mon exploitation / entreprise

Nom de l'entreprise :

Adresse :

CP :  Ville :

E-mail :

Tél. :  Fax :

## 5 Le financement de la formation

- Moi, le participant, sur mes fonds personnels
- Mon exploitation ou mon entreprise (VIVEA ou autre)
- Mon Fonds d'Assurance Formation (FAF)\*compléter ci-dessous

(OPCAREG, AGEFOS, VIVEA, FAFSEA, OPCA2... auquel mon entreprise cotise, le comptable de l'entreprise peut me renseigner).

### \*Le Fonds d'Assurance Formation (à compléter) :

Nom du FAF :

Mon numéro d'adhérent :

Conformément à l'article 34 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés (dite loi «informatique et liberté»), vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent.

Signature :

# Inscription 2012

## Vous êtes intéressé(e) par nos stages ?

Inscrivez-vous dès aujourd'hui en complétant et en nous retournant le bulletin d'inscription.

Pour que votre inscription soit prise en compte, il faut impérativement :

- Remplir les divers points du bulletin d'inscription afin que nous puissions vous guider dans vos démarches administratives vis-à-vis de la prise en charge financière de la formation
- Selon la situation professionnelle du participant, nous fournir les justificatifs :

**Chef entreprise cotisant VIVEA**, bordereau d'appel à cotisation de la MSA de 2012.

**Salarié cotisant au FAFSEA**, bulletin d'inscription FAFSEA original complété, cacheté et signé.

**Salarié cotisant à un autre FAF**, une copie de la demande de prise en charge.

Si vous souhaitez inscrire plusieurs personnes, vous pouvez soit photocopier ce bulletin d'inscription, soit le télécharger directement sur notre site Internet :

[www.cfppa-rouffach.fr](http://www.cfppa-rouffach.fr)

*consultez la rubrique : Secteur / Viticulture / Perfectionnement.*

Ouverture des stages à partir de 8 stagiaires et dédoublement des stages si l'effectif est conséquent.



8, aux Remparts - 68250 ROUFFACH  
Tél. : 03.89.78.73.07 - Fax : 03.89.78.73.08  
courriel : [cfppa.rouffach@educagri.fr](mailto:cfppa.rouffach@educagri.fr)  
Site : [www.cfppa-rouffach.fr](http://www.cfppa-rouffach.fr)

# Certificat de Spécialisation



## Viticulture Biologique et Biodynamique

### Se former, se spécialiser en viticulture biologique et en biodynamie

Vous pouvez **suivre une thématique en intégralité** :

- La vigne en conduite biologique (32 jours)
- Les différents cahiers des charges et chartes de vinifications existants, l'approche d'une œnologie évaluant les risques pour limiter les additifs (15 jours)
- Gestion du vignoble en biodynamie (8 jours)
- Commercialisation des vins issus de raisins produits en AB (10 jours)
- La réussite de sa conversion (14 jours)

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir le détail des thématiques.

Alliez formation et certification avec le **Certificat de Spécialisation en viticulture biologique et en biodynamie\***.

Une formation se déroulera **du 12 décembre 2011 au 9 novembre 2012** à raison de 16 semaines de formation en centre sur l'année.

*\*Certificat de spécialisation Conduite de productions en agriculture biologique, transformation et commercialisation Fiche détaillée disponible au CFPPA.*

# Renseignements



## Contenus des stages

Vous souhaitez avoir davantage de précisions concernant l'un ou l'autre de ces stages ?

Contactez-nous, nous vous ferons parvenir une fiche détaillée concernant le ou les stages qui vous intéressent

Vous pouvez également télécharger ces fiches détaillées sur notre **site Internet** :

**[www.cfppa-rouffach.fr](http://www.cfppa-rouffach.fr)**

Consultez la rubrique : *Secteur / Viticulture / Perfectionnement*

Perfectionnement en viticulture, œnologie au CFPPA de Ro. de Promotion Agricole, Formations: viticulteur, œnologue

<http://www.cfppa-rouffach.fr/321-formation-professionnelle-viticulture-oenologie-perfectionnement.html>

**cfppa**  
DU HAUT-RHIN

Accueil  
Qui sommes-nous ?  
L'actualité du CFPPA  
Contact

**Dispositifs**

- Perfectionnement
- Certification - Diplômes
- Accompagnement individuel

**Secteurs d'activité**

- Peignage
- Viticulture - œnologie
- Perfectionnement
- Certification - Diplômes
- Accompagnement individuel
- Production florale et légumes
- Agriculture - élevage

Actualité > Secteur d'activité > Viticulture-œnologie > Perfectionnement

### Perfectionnement en viticulture-œnologie

Des stages de courte durée pour se perfectionner ou s'initier.

Des stages destinés aux professionnels de l'engrais et du vin et aux passionnés du vin.

Vous pouvez télécharger le dossier détaillé de chacune de ces formations au format PDF (contenu, durée, dates, inscriptions...). N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

**Téléchargements**

- Catalogue des formations Vigne et Vin 2012 (PDF 1,8 Mo)
- Bulletin d'inscription 2012 (PDF 110Ko)
- Tarifs 2012 (PDF 100Ko)
- Bulletin de financement FAFSEA

\*\* Les stages signalés par une double astérisque sont des nouveaux stages.

# Le financement de votre formation

## 1 Pour les chefs d'exploitation cotisant au VIVEA

Pour les chefs d'exploitation cotisant **VIVEA** (vérification de vos cotisations au VIVEA sur votre Bordereau d'appel à cotisation de la MSA) ou pour les futurs exploitants viticoles en cours d'installation (un justificatif de votre démarche d'installation 3P sera nécessaire). Une prise en charge est déposée par le CFPPA du Haut-Rhin auprès des **comités mensuels** du VIVEA le mois précédent la formation.

- Le tarif cité **tient déjà compte de la prise en charge partielle** du VIVEA. Le montant cité reste automatiquement à votre charge. Si l'agrément VIVEA est refusé, le tarif appliqué sera celui des «Autres FAF».
- Possibilité d'un crédit d'impôt égal aux heures passées en formation par le chef d'entreprise, multipliées par le taux horaire du SMIC.

Pour plus d'informations, visitez le site du VIVEA : [www.vivea.fr](http://www.vivea.fr)  
Depuis juin 2011, le CFPPA du Haut-Rhin est entré dans la **Certification QUALICERT VIVEA**.

## 2 Salariés agricoles et viticoles cotisant au FAFSEA

Pour les salariés d'exploitation des secteurs agricoles et viticoles cotisant au **FAFSEA** (voir page 3 «info tarifs 2012»)

1. **Demande individuelle\*** : faire une demande de prise en charge directement au FAFSEA **avant le début de la formation**. Possibilité d'utiliser votre D.I.F.
2. **Demande collective\*\* (montant à 0€ dans les tarifs)** : Ce sont des formations «catalogue du FAFSEA», la **prise en charge est totale**. Il faut impérativement compléter, cacheter et envoyer le bulletin FAFSEA au CFPPA du Haut-Rhin. Ce bulletin FAFSEA peut être téléchargé sur le site [www.fafsea.com](http://www.fafsea.com) (outils et formulaires / bulletin d'inscription) et le retourner en même temps que votre inscription au CFPPA. Le reste des démarches sera fait par le CFPPA.

Contactez votre conseiller FAFSEA au 03.88.18.54.18 ou visitez le site du FAFSEA : [www.fafsea.com](http://www.fafsea.com)

## 3 Autres FAF et autres statuts

Faire une demande individuelle auprès de votre Fond d'Assurance Formation (FAFIH-OPCA2-AGEFOS...), et envoyer impérativement une copie de la demande de prise en charge financière au CFPPA.

Pour les autres statuts vous renseigner auprès du CFPPA.

# Partenaires

## Nos partenaires financiers



### **VIVEA - Délégation Est**

6 Faubourg Rivotte  
25000 BESANÇON  
Tél. : 03.81.47.47.41



### **FAFSEA - Fonds d'Assurance Formation des Salariés d'Exploitations Agricoles**

Espace Européen de l'Entreprise  
2 rue de Rome - 67300 SCHILTIGHEIM  
Tél. : 03.88.18.54.18



### **F.S.E Fonds Social Européen**

## Nos partenaires de formation



### **CIVA**

Maison des Vins d'Alsace  
12 avenue de la Foire aux Vins  
68000 COLMAR  
Tél. : 03.89.20.16.20



### **AGRICULTURES & TERRITOIRES Chambre d'Agriculture d'Alsace**

11 Rue Jean MERMOZ - BP 80038  
68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE  
Tél. : 03.89.20.97.72

### **Crédits :**

Création graphique et mise en page : Noëlle Schmitt - Typik Créations (typik.fr)  
Crédits photos : Benoit Facchi (Cliché), Olga Vasilkova et Michael Brizard (Fotolia.com)  
Impression : Europ'Imprim Rouffach (impression octobre 2011)