

ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2024



*ENSEMBLE
ON VA
PLUS LOIN*

GRUPE
ICV 
L'art & l'expertise du vin



LES FORMATIONS ICV, un catalogue 100% EN LIGNE sur www.icv.fr

COMMENT FINANCER SA FORMATION ?

Le service formation du **GROUPE ICV** est à votre disposition afin de vous guider dans la mise en place de votre projet pédagogique et de son financement.

Je suis salarié(e) d'une cave coopérative, d'une cave particulière ou d'une exploitation agricole.

Un financement peut m'être accordé par l'OCAPIAT. Il est indispensable que ma structure contacte l'OCAPIAT, avant le début de la formation, afin de connaître les modalités administratives de prise en charge.

www.ocapiat.fr

Je suis exploitant(e) agricole non salarié(e), chef d'exploitation.

Le VIVEA peut verser une participation financière à tout(e) exploitant(e) agricole non salarié(e) éligible à jour de ses cotisations MSA. La formation doit avoir une durée de 7 heures minimum. Attention, l'instruction des dossiers par le VIVEA requiert une inscription au minimum 2 mois avant le début d'une session de formation. www.vivea.fr

Je suis salarié(e) d'une structure en rapport avec la filière viticole.

- Une aide financière peut être proposée par votre OPCO.
- Si mon OPCO n'est pas l'OCAPIAT, il est nécessaire de nous communiquer par email formation@icv.fr le nom et les coordonnées de cet OPCO.

Il est possible de s'inscrire à une de nos formations si vous souhaitez la financer vous-même.

> Contactez le service Formation du **Groupe ICV** : T. 06 77 62 15 31 - formation@icv.fr

POUR VOUS GUIDER DES EXPERTS À VOTRE SERVICE



FLORENCE GRAS

Responsable service Formation.
Consultante en œnologie, qualité et développement durable.

Évaluons ensemble vos besoins de formations.

☎ 04 67 07 04 80
✉ fgras@icv.fr

CONTACTEZ-MOI POUR :
Définir le contenu de votre programme de formation / Choisir le mode de formation INTER ou INTRA-entreprise sur-mesure.



OLIVIER ROVEGNO

Assistant service Formation.

Conseils pour vos formalités administratives.

☎ 06 77 62 15 31
✉ formation@icv.fr

CONTACTEZ-MOI POUR :
Modalités pratiques (convocation, conditions d'accès) / Covoiturage / Attestations / Facturation

Si vous êtes en situation de handicap



veuillez contacter la référente du Groupe ICV, Florence Gras, au 04 67 07 04 80 qui vous proposera un accompagnement adapté.



Le Service Formation du Groupe ICV, bénéficie depuis octobre 2021 de la certification officielle Nationale «Qualiopi» (attribuée par le Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion).

VITICULTURE

► Gagner en productivité

- Les fondamentaux de la viticulture **INTER/INTRA**
- Concevoir une fertilisation durable et rentable de la vigne **INTER/INTRA**
- Améliorer ses pratiques de taille de la vigne : zoom sur les apports des pratiques de taille douce  **INTER/INTRA**
- Piloter son irrigation  **INTER/INTRA**
- Installer et entretenir son réseau d'irrigation en vigne  **INTER/INTRA**
- De la plantation à l'entrée en production **INTER/INTRA**
- Optimiser la pulvérisation et réduire la dérive en viticulture (en partenariat avec l'IFV) **INTER/INTRA**

► Une viticulture respectueuse de l'environnement

- Conduire son vignoble en viticulture biologique  **INTER/INTRA**
- Réduire son empreinte environnementale en maintenant une protection du vignoble efficace  **INTER/INTRA**
- Travail du sol en viticulture : comment améliorer ses itinéraires techniques ? **INTER/INTRA**
- Pratiquer la viticulture biodynamique à l'échelle de mon exploitation  **INTER/INTRA**
- Les fondamentaux de la viticulture biodynamique (Vincent Masson)  **INTER/INTRA**

► En route vers l'agroécologie

- Conduire son exploitation vers la certification HVE **INTER/INTRA**
- Enherber son sol viticole : couverts végétaux et engrais verts  **INTER/INTRA**

► Cultiver demain

- Viticulture et changement climatique : comment s'adapter ? Zoom sur les pratiques avec visite de terrain  **INTER/INTRA**
- Savoir choisir et implanter des cépages résistants aux maladies **INTER/INTRA**

► Innovations et viticulture 2.0

- Dans la jungle des nouvelles technologies, comment faire un choix pertinent ? **INTER/INTRA**
- Vers une viticulture de précision opérationnelle  **INTER/INTRA**
- Améliorer la productivité de votre coopérative en optimisant l'exploitation de votre logiciel de traçabilité viticole **INTER/INTRA**

► Bien préparer ses vendanges

- Dégustation de baies, une méthode facile pour piloter ses vendanges **INTER/INTRA**

DÉGUSTATION

► Les fondamentaux

- Apprendre à déguster et s'exprimer autour d'un vin  **INTER/INTRA**
- Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins **INTER/INTRA**

► Espace de vente

- Savoir déguster et communiquer sur ses vins en espace de vente **INTRA**

► Se perfectionner

- Se perfectionner à la dégustation **INTER/INTRA**

► Spécial Opérateurs/Dégustateurs ODG

- Identifier les principaux défauts **INTRA**
- Introduction aux vins biologiques, biodynamiques et sans soufre ajouté **INTRA**
- Découvrir la richesse des vins rosés **INTRA**
- S'initier à la dégustation **INTRA**
- Découvrir la diversité des vins boisés **INTRA**
- Se former à la typicité des vins de cépages **INTRA**

OENOLOGIE

► Les fondamentaux

- Les fondamentaux de l'élaboration des vins  **INTER/INTRA**
- Maîtrise et savoir-faire du métier de caviste **INTER/INTRA**
- Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave **INTER/INTRA**
- Comprendre et interpréter un bulletin d'analyse. **INTER/INTRA**

► La préparation au conditionnement

- Comprendre et maîtriser les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement **INTER/INTRA**

► L'oxygène

- Maîtriser l'oxygène dissous en vinification : comprendre les mécanismes en jeu **INTRA**
- Optimiser l'élevage des vins en cuve et maîtriser l'oxygène dissous **INTER/INTRA**

► La microbiologie des vins

- Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement **INTER/INTRA**
- Bioprotection et vinification sans sulfites : les bases pour bien démarrer **INTER/INTRA**

► Les vins rosés

- Innover et perfectionner ses pratiques de vinification des vins rosés **INTER/INTRA**
- Elever ses vins rosés et optimiser leur conditionnement **INTER/INTRA**

► Spécial opérateurs

- Opérateurs : appliquer les 15 points clés de la fermentation alcoolique **INTRA**
- Opérateurs : les fondamentaux de la filtration tangentielle **INTRA**

► Pour aller plus loin

- Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus **INTER/INTRA**
- Valoriser ses raisins rouges haut de gamme avant la maturité complète (définir des pistes de travail) **INTER/INTRA**
- Optimiser les stratégies de boisage des vins **INTER/INTRA**
- Utiliser les principes de la biodynamie en cave **INTER/INTRA**
- Comprendre les 15 points clés de la fermentation alcoolique **INTER/INTRA**
- Innover et perfectionner ses pratiques de travail sur vendange et jus chauffés **INTRA**
- Optimiser sa filtration tangentielle **INTER/INTRA**

CONDITIONNEMENT

► Les fondamentaux

- Les fondamentaux du conditionnement en bouteille **INTER/INTRA**
- Les fondamentaux du conditionnement en BIB® / Pouch Up® **INTER/INTRA**

► L'étiquetage

- Comprendre et appliquer les nouvelles règles d'étiquetage des vins **INTER/INTRA/VISIO**

► La métrologie

- Garantir la conformité du remplissage de vos produits conditionnés (tranquilles et effervescents) **Nouveau Programme INTRA**
- Opérateurs : pratiquer les contrôles métrologiques sur ligne de conditionnement **INTRA**

QUALITÉ

► Sécurité alimentaire / HACCP

- Pack HACCP "Clé en main" **Best Seller INTRA**
- Auto-évaluer et actualiser son système HACCP - Sécurité alimentaire **INTRA**
- Déployer votre culture "sécurité alimentaire" : Food Safety Culture **INTRA**

- Mettre en place un programme de lutte contre la fraude alimentaire (Food Fraud) **INTRA**

► Audit interne

- Se former à l'audit interne **NEW! INTRA/INTRA**

SÉCURITÉ

► Sécurité des opérateurs

- Pack Document Unique de Sécurité "clé en main" **NEW! INTRA**
- Intégrer la prévention du "Risque Alcool" dans l'entreprise viti-vinicole **INTER/INTRA**

RESSOURCES HUMAINES

- Posture, délégation, communication : les fondamentaux du management **INTER/INTRA**
- Réussir ses recrutements et l'intégration de ses collaborateurs **INTER/INTRA**
- Agilité managériale : mieux se connaître, mieux communiquer et développer le potentiel de son équipe **INTER/INTRA**
- Gérer efficacement les moments clés du management (animation de collectifs, entretiens annuels, conflits) **INTER/INTRA**

RSE

► Responsabilité Sociétale des Entreprises

- Pack RSE "Clé en main" **Nouveau Programme INTRA**

STRATÉGIE

► Savoir construire son projet stratégique

- Parcours de 6 ateliers **INTRA**

GESTION - MARKETING - VENTE

► Espace de vente

- Dynamiser le chiffre d'affaires de votre espace de vente **INTRA**
- Savoir déguster et communiquer sur ses vins en espace de vente **INTRA**

- Optimiser les performances de votre espace de vente et votre communication **NEW! INTER/INTRA**

► Gestion

- Se repérer dans l'environnement administratif viti-vinicole **INTER/INTRA**

L'ICV C'EST AUSSI...

► Vinaigres

- Fabriquer vos vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés) **INTER/INTRA**
- S'initier à l'élaboration des vinaigres de vin **NEW! INTER/INTRA**

► Bières

- S'initier et découvrir le monde de la microbrasserie **INTER/INTRA**

+ DE 70 THÉMATIQUES DE LA VIGNE AU VERRE !

VITICULTURE / DÉGUSTATION / OENOLOGIE
CONDITIONNEMENT / QUALITÉ / SÉCURITÉ / RH
RSE / STRATÉGIE / GESTION - MARKETING - VENTE

Le Groupe ICV
c'est aussi des formations
sur la bière et le vinaigre !



LES ATOUTS DE L'INTRA



Une formation dans
votre entreprise avec
votre environnement



Lieu de votre choix



Formez vos équipes
dans un esprit collectif



À la meilleure
période pour vous



Une réponse à vos
besoins spécifiques



Groupe de
1 à 12 participants

LES FORMATIONS DU GROUPE ICV EN QUELQUES CHIFFRES

45

FORMATEURS
CONSULTANTS ICV

8

FORMATEURS
PARTENAIRES

1283

STAGIAIRES

40%

INTER entreprises

60%

INTRA entreprise

247

JOURNÉES
DE FORMATION



Note moyenne de l'ensemble
des évaluations stagiaires 2023 **4,66**

ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2024

RETROUVEZ TOUTES
LES FORMATIONS SUR
www.icv.fr

- Programmes détaillés
- Recherche rapide par thème, lieu ou date
- Inscription en ligne



> Contactez le service Formation du **Groupe ICV** :
T. 06 77 62 15 31 - formation@icv.fr



L'art & l'expertise du vin