ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2022

Cultivez vos compétences

+ de 70 thématiques viti-vinicoles !

V23/22/21

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

GROUPE ICV

L'art & l'expertise du vin

Des pictos pour faciliter votre lecture

NOUVEAU ! Découvrez les nouveautés 2022	Pour acquérir les connaissances de base
BEST SELLER Les formations les plus demandées	PARTENAIRE Expert reconnu, intervenant pour la formation
INTER Formation regroupant plusieurs entreprises dans un centre ICV	INTRA Formation dans votre entreprise, avec votre équipe

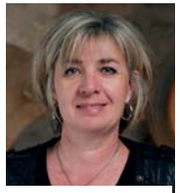
INITIATION
PERFECTIONNEMENT
Indication du niveau d'expérience requis pour la formation

- Formation labellisée procédure VIVEA Ecophyto
- Projection de séquences filmées sur le terrain
- Visite d'exploitation, exercices au vignoble/en cave
- Dégustations

Si vous êtes en situation de handicap
veuillez contacter la référente du Groupe ICV, Florence Gras, **au 04 67 07 04 80** afin de vous proposer **un accompagnement adapté.**

POUR VOUS GUIDER

Des experts à votre service



04 67 07 04 80
fgras@icv.fr

Florence GRAS
Responsable service Formation.
Consultante en œnologie, qualité et développement durable.
Évaluons ensemble vos besoins de formations.

Contactez-moi pour :
- **Définir le contenu de votre programme de formation.**
- **Choisir le mode de formation INTER ou INTRA-entreprise sur-mesure.**

06 77 62 15 31
formation@icv.fr
Groupe ICV
Service Formation
86 chemin du Plan
83170 Brignoles

Olivier ROVEGNO
Assistant service Formation.
Conseils pour vos formalités administratives.

Contactez-moi pour :
- **Modalités pratiques (convocation, conditions d'accès)**
- **Covoiturage**
- **Attestations**
- **Facturation**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les formations du Groupe ICV bénéficient depuis octobre 2021 de la certification officielle Nationale «Qualiopi» (attribuée par le Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion).
7 critères ont été évalués, avec notamment l'information complète du public sur les conditions d'admission, les prestations et les résultats, une adaptation des modalités de suivi pour les personnes formées, la cohérence des moyens pédagogiques mis en œuvre avec les objectifs, la qualification des formateurs pour leur enseignement ou encore la mise en place d'un processus d'amélioration continue, incluant le traitement des réclamations des clients.

La garantie d'un label de qualité

L'OPQF (Office Professionnel de Qualification) délivre aux organismes de formation une qualification professionnelle en reconnaissance de leur professionnalisme. Elle est fondée en particulier sur la satisfaction client. Le Groupe ICV est qualifié ISQ OPQF depuis 2006.

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Faire germer des idées !

Malgré une année 2021 où les formations en présentiel ont dû parfois être suspendues, nous pouvons cependant nous réjouir d'une campagne de formations réussie et en reprise par rapport à 2020. Vous avez été près de 1380 à avoir participé à une des 70 formations proposées par le Groupe ICV, avec une note moyenne de satisfaction de **4,6 / 5** !

Vous le savez, se former est un **investissement stratégique et rentable** qui contribue à améliorer vos résultats et à enrichir le quotidien de vos collaborateurs.
Cette année, avec notre nouveau catalogue de formations, nous vous proposons à nouveau d'**anticiper, d'échanger et de partager les expériences de chacun**. Toujours dans un esprit **convivial**, l'expertise de nos formateurs vous permettra de nourrir vos **projets d'entreprise** et en faire émerger de nouveaux. Avec **10 nouvelles offres de formations**, notre ambition pour 2022 est de répondre présent aux grands enjeux de la filière viti-vinicole.

Forts de notre expérience de ces 2 dernières années, nous vous proposons de nouveaux modules de **formation à distance** faciles à caser dans votre emploi du temps, rapides (3 h) et sans frais de déplacement !

Enfin, la qualité des formations ICV a été reconnue par le Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion qui nous a attribué en octobre 2021 la **certification officielle Nationale Qualiopi.**

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les formations du Groupe ICV en quelques chiffres

1377 Stagiaires en 2021

193 jours de formation en 2021

INSATISFAIT — EXCELLENT
1 2 3 4 5

Retrouvez plus d'indicateurs de performance de nos formations sur : www.icv.fr rubrique «formation».

4.59 Note moyenne de l'ensemble des évaluations stagiaires en 2021

Dans l'attente de vous accueillir aux formations viti-vinicoles 2022.

Florence Gras
Responsable service Formation

Sommaire

Formations à distance & Nouvelles formations — 2-3
Planning formations INTER entreprises — 4-5
Planning formations INTRA entreprises — 6-7
Vos formateurs — 8-9
Viticulture — 10-19
Œnologie — 20-31
Dégustation — 32-35
L'ICV c'est aussi... — 36-37
Conditionnement — 38-41
Stratégie, qualité, développement durable — 42-51
Gestion, marketing, vente — 52-55
Aide financière pour votre formation — 56

Programmes détaillés des formations et inscriptions sur www.icv.fr

Formations en ligne 100% à distance

Perfectionnez-vous sur une compétence ou un sujet d'actualité !

Ces formations, courtes et opérationnelles, vous permettent d'aller à l'essentiel et de bénéficier d'échanges entre participants.

3h

- Des modules compacts : 3h en direct avec votre formateur.
- De l'interactivité : partages d'expérience avec les autres stagiaires, espace de questions/réponses avec le formateur.
- Pratique et facile en vous connectant sur notre outil de visio-conférence professionnel.

Découvrez le programme des 5 formations prévues sur 2022

FÉVRIER	MARS	MARS/AVRIL	MAI	JUIN
Comment déployer votre culture «sécurité alimentaire» : Food Safety Culture (FSC) ? Ancrer culturellement les bonnes pratiques liées à la sécurité des aliments dans l'entreprise et répondre aux exigences normatives.	**Comment se retrouver dans la jungle des solutions numériques en viticulture ?** Panorama des solutions par grandes catégories (logiciels, outils d'aide à la décision, objets connectés, agriculture de précision ...), principes de fonctionnement (intérêts, limites) et impacts sur les investissements à partir d'exemples appliqués.	**Viticulture et changement climatique : comment s'adapter?** Connaître le contexte actuel du changement climatique et en comprendre son impact sur les pratiques viticoles.	**Garantir la conformité du remplissage de vos produits conditionnés** Connaître les exigences réglementaires et élaborer un plan de maîtrise.	**Innover et optimiser ses pratiques de fermentation alcoolique et malolactique** Optimiser l'emploi de micro-organismes sélectionnés (levures *Saccharomyces*, non *Saccharomyces* et bactéries lactiques) et panorama des dernières innovations microbiologiques dans le cadre de process particuliers (macération préfermentaire à froid, co-levurage, co-inoculation, nouveaux process en blanc et rosé...).

Comment participer aux formations en ligne ?

Les dates, horaires et tarifs seront communiqués sur le site web du Groupe ICV et nos réseaux sociaux. Pour être informé, abonnez-vous dès maintenant !

www.icv.fr | **Abonnez-vous à la newsletter** | **@icv** | **Groupe ICV**

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31

Découvrez les nouvelles formations 2022

NOUVEAU !

Viticulture

Implanter un Vignoble ..... **p. 11**

Dans un contexte de changement climatique et d'évolution des marchés, cette formation dresse un panorama des facteurs clés de succès pour développer une nouvelle plantation.

Œnologie

Comprendre les 15 points clés de la fermentation alcoolique ..... **p. 21**

Une formation pour découvrir ou réviser l'ensemble des points clés permettant de piloter avec succès la fermentation alcoolique. Une journée pratique et concrète à destination des vinificateurs de tous types de vins.

Valoriser ses raisins rouges haut de gamme avant la maturité complète : définir des pistes de travail ..... **p. 23**

Cette formation vous apportera des éléments techniques concrets pour la prise en charge des raisins à maturité incomplète et sur les outils pour optimiser leur vinification.

Dégustation

Se perfectionner à la dégustation ..... **p. 33**

Pour se perfectionner sur des produits plus complexes : niveau et type d'acidité sur blancs, tanins en rouge, défauts, profils de boisage...

Sécurité Alimentaire

Mettre en place un programme de lutte contre la fraude alimentaire dans votre entreprise (Food Fraud) ..... **p. 42**

Connaître les exigences réglementaires, identifier les enjeux, s'autoévaluer, appliquer un programme de lutte contre la fraude alimentaire.

Déployer votre culture «sécurité alimentaire» : Food Safety Culture ..... **p. 43**

Comment ancrer culturellement les bonnes pratiques liées à la sécurité des aliments dans votre entreprise et répondre aux exigences normatives ?

Stratégie - Ressources Humaines

Mobiliser l'intelligence collective de vos salariés vers un projet commun ..... **p. 47**

Découvrez des outils simples et efficaces pour mobiliser l'intelligence collective d'une équipe.

Responsabilité Sociétale des Entreprises

Stimuler, diffuser et partager votre culture RSE ..... **p. 51**

Autoévaluer son entreprise, identifier les enjeux, établir un plan d'action.

Programmes détaillés des formations et inscriptions sur www.icv.fr

ICV FORMATIONS 2022

Dates, lieux... à vous de choisir !

En fonction de vos contraintes géographiques et de votre emploi du temps, les formations inter-entreprises sont, pour la plupart, proposées **plusieurs fois dans l'année et dans des centres différents.**

Si vous ne pouvez pas assister à une partie de votre formation, un report vous sera, si possible, proposé sur une autre session.

Ces formations INTER peuvent également être organisées dans votre entreprise en INTRA.

Bénéficiez des équipements et du matériel des professionnels du vin

Les formations inter-entreprises se tiennent **dans les centres œnologiques** du Groupe ICV avec le matériel et les équipements habituels des œnologues.

Vous travaillerez ainsi dans des conditions réelles : salles de dégustation, visites de laboratoires d'analyses...

Vous recevez à chaque formation un livret stagiaire comprenant toutes les informations présentées au cours de la formation.

Programmes détaillés des formations et inscriptions sur www.icv.fr

CONTACTEZ-NOUS
formation@icv.fr
tél 06 77 62 15 31

INTER Les formations INTER entreprises peuvent également être servies en INTRA.

	page	Nbre de jours	PERPIGNAN	NARBONNE	BÉZIERS	MONTPELLIER	NÎMES	RUOMS	TAIN L'HERMITAGE	BEAUMES DE VENISE	BRIGNOLES	BORDEAUX	Tarif HT INTER entreprises par stagiaire	Tarif HT INTRA entreprise forfait groupe (15 pers.max)
VITICULTURE														
NOUVEAU! Implanter un vignoble	11	1								11/01/22	16/12/21		290 €	1 420 €
Améliorer ses pratiques de taille de la vigne : zoom sur les apports des pratiques de taille douce	12	1			27/01/22					22/02/22	07/12/21 08/12/22		290 €	1 420 €
Enherber son sol viticole : couverts végétaux et engrais verts	12	1			15/11/22	08/02/22			08/03/22		01/02/22		290 €	1 420 €
Le biocontrôle en viticulture : alternative aux produits phytosanitaires	13	1		01/02/22			30/06/22					05/04/22	290 €	1 420 €
Conduire son vignoble en viticulture biologique	13	1								03/02/22	03/03/22		290 €	1 420 €
Les fondamentaux de la viticulture biodynamique	14	2								15 et 16/03/22			550 €	sur demande
Viticulture en biodynamie : perfectionnement en saison	14	1								17/03/22			290 €	sur demande
Conduire son vignoble vers la certification HVE	15	1			20/01/22	22/11/22	13/01/22			08/12/21 27/01/22			290 €	1 420 €
Piloter l'irrigation et entretenir son réseau	16	1			08/03/22		17/02/22				15/03/22		290 €	1 420 €
Concevoir une fertilisation durable et rentable de la vigne	16	1			08/12/22		20/10/22		18/01/22		13/01/22		290 €	1 420 €
Optimiser la pulvérisation et réduire la dérive en viticulture	17	1					23/06/22						300 €	1 500 €
Les fondamentaux de la viticulture	18	2					08 et 09/06/22		15 et 16/03/22		26 et 27/01/22		400 €	2290 €
Savoir utiliser le GPS et les outils de cartographie en viticulture	19	1				09/06/22							320 €	1 420 €
Savoir implanter des cépages résistants aux maladies et à la sécheresse	19	1				16/06/22							320 €	1 420 €
ŒNOLOGIE														
Maîtrise et savoir-faire du métier de caviste	20	1		14/04/22						23/06/22			290 €	1 420 €
Comprendre et interpréter un bulletin d'analyse	20	1				1/05/22							290 €	1 420 €
Les fondamentaux de l'élaboration des vins	21	2		28 et 29/06/22					05 et 06/04/22				370 €	1 850 €
NOUVEAU! Comprendre les 15 points clés de la fermentation alcoolique	21	1					17/05/22						290 €	1 420 €
Comprendre et maîtriser l'acidité des vins de la vigne au conditionnement	22	1	08/03/22				14/06/22						290 €	1 420 €
NOUVEAU! Valoriser ses raisins rouges haut de gamme avant la maturité complète : définir des pistes de travail	23	1			15/06/22								290 €	1 420 €
Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement	24	1					10/03/22					11/04/22	290 €	1 420 €
Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave	24	1			16/06/22				22/03/22				290 €	1 420 €
Bioprotection et vinification sans sulfites : les bases pour bien démarrer	25	1				10/05/22					24/03/22		290 €	1 420 €
Optimiser l'élevage des vins en cuve et maîtriser l'oxygène dissous	26	1	24/03/22				07/06/22						290 €	1 420 €
Optimiser les stratégies de boisage des vins	27	1				08/06/22							290 €	1 420 €
Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus	28	1					15/06/22				05/04/22		290 €	1 420 €
Utiliser les principes de la biodynamie en cave	29	1	16/03/22				10/05/22						290 €	1 420 €
Innover et perfectionner ses pratiques de vinification des vins rosés	30	1				14/04/22							290 €	1 420 €
Elever ses vins rosés et optimiser leur conditionnement	30	1					12/05/22						290 €	1 420 €
Comprendre et maîtriser les étapes de préparation d'un vin au conditionnement	31	1				12/05/22				24/03/22			290 €	1 420 €
Optimiser sa filtration tangentielle	31	1				23/06/22							290 €	1 420 €
DÉGUSTATION														
Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins	32	1	10/03/22			16/06/22		24/03/22			10/03/22		250 €	1 600 €
Apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin	33	2	12 et 13/04/22			14 et 15/06/22				10 et 11/05/22			450 €	2650 €
NOUVEAU! Se perfectionner à la dégustation	33	1					11/05/22						290 €	1 800 €
L'ICV, C'EST AUSSI														
S'initier et découvrir le monde la microbrasserie	36	1			21/06/22			14/04/22					290 €	sur demande
Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés)	36	1	09 et 10/02/22										252 €	sur demande
CONDITIONNEMENT														
Les fondamentaux du conditionnement en BIB / POUCH UP	38	1				07/06/22							290 €	1 420 €
Les fondamentaux du conditionnement en bouteille	39	1					06/04/22						290 €	1 420 €
RESSOURCES HUMAINES														
Les fondamentaux du management	48	1				12/05/22							290 €	sur demande
Le management transversal : motiver et fédérer sans lien hiérarchique	48	1				05/04/22							290 €	sur demande
Développer son agilité managériale	49	2				17/05/22 et 16/06/22							500 €	sur demande
Intégrer la prévention du «Risque Alcool» dans l'entreprise vitivinicole	50	1				30/06/22							290 €	1 500 €
GESTION - MARKETING														
Mise en désir du vignoble par l'œnotourisme	52	1				05/04/22							290 €	1 500 €
Se repérer dans l'environnement administratif vitivinicole	53	1			15 et 16/06/22		28 et 29/06/22						350 €	2 500 €

ICV FORMATIONS 2022
FILIÈRE VITI-VINICOLE

Et pourquoi pas une formation chez vous ?

En fonction du nombre de personnes concernées dans votre entreprise, les consultants du Groupe ICV vous proposent des **formations intra-entreprise** sur des thématiques du catalogue, mais également en préparant pour vous des **formations sur-mesure**. Ces formations sont organisées dans toute la France et à l'étranger.

Les atouts de l'INTRA

- Une formation dans votre entreprise avec votre environnement.
- Aucun déplacement.
- À la meilleure période pour vous.
- Formez vos équipes dans un esprit collectif.
- Une réponse à vos besoins spécifiques.

Programmes détaillés des formations et inscriptions sur www.icv.fr

CONTACTEZ-NOUS
formation@icv.fr
tél 06 77 62 15 31

INTRA

	page	Durée	Tarif HT INTRA entreprise forfait groupe (15 pers.max)
VITICULTURE			
Vendanger à bonne maturité grâce à l'analyse sensorielle du raisin	10	7h	1420 €
Soigner la vigne avec les plantes	14	7h	sur demande
Conduire son exploitation vers la certification TerraVitis®	15	21h	3000 €
Travail du sol en viticulture : connaître et savoir régler le matériel	17	7h	1420 €
Protéger efficacement et durablement son vignoble	17	7h	1420 €
ŒNOLOGIE			
Innover et perfectionner des pratiques de travail sur vendange et jus chauffés	22	7h	1420 €
Maîtriser l'oxygène dissous en vinification : comprendre les mécanismes en jeu	26	7h	1420 €
DÉGUSTATION			
Savoir déguster et communiquer autour de ses vins en espace de vente	32	7h	1420 €
Apprendre à déguster en commission ODG :			
S'initier à la dégustation	34	4h	850 €
Identifier les principaux défauts	34	4h	850 €
Se former à la typicité des vins de cépages	34	4h	850 €
Introduction aux vins biologiques, biodynamiques et sans soufre ajouté	34	4h	850 €
Acquérir les bases d'une méthode de dégustation professionnelle	34	10h30	1990 €
Découvrir la diversité des vins boisés	35	7h	1420 €
Découvrir la richesse des vins rosés	35	7h	1420 €
Découvrir l'univers des vins biologiques, biodynamiques, nature et sans soufre ajouté par la dégustation	35	7h	1420 €
CONDITIONNEMENT			
Pratiquer les contrôles métrologiques sur ligne de conditionnement	40	4h	800 €
NOUVEAU PROGRAMME ! Garantir la conformité du remplissage de vos produits conditionnés	40	14h	2600 €

à la carte

- **Toutes les formations du catalogue** sont disponibles en **INTRA** dans votre entreprise.
- Certaines de nos formations sont réservées à l'INTRA (p. 6 et 7).

sur-mesure

Vous avez des besoins très spécifiques auxquels aucune thématique du catalogue ne répond exactement ? Nous concevons avec vous une **formation entièrement personnalisée.**

Programmes détaillés des formations et inscriptions sur www.icv.fr

CONTACTEZ-NOUS
formation@icv.fr
tél 06 77 62 15 31

INTRA

	page	Durée	Tarif HT INTRA entreprise forfait groupe (15 pers.max)
STRATÉGIE - QUALITÉ - DÉVELOPPEMENT DURABLE			
Opérateurs : appliquer les consignes HACCP, sécurité alimentaire et lutte contre la malveillance	42	4h	800 €
NOUVEAU ! Mettre en place un programme de lutte contre la fraude alimentaire dans votre entreprise (Food Fraud)	42	4h	800 €
Autoévaluer et actualiser son système HACCP - Sécurité Alimentaire	43	7h	1420 €
NOUVEAU ! Déployer votre culture «sécurité alimentaire» : Food Safety Culture	43	4h	800 €
Pack HACCP « Clé en main»	44	21h	3200 €
Se repérer dans la jungle des labels et certifications	45	4h	800 €
Savoir construire son projet stratégique :			
Identifier la startégie actuelle, estimer ses limites et comparer les différentes possibilités de repositionnement	46	7h	1420 €
Analyser la politique commerciale	46	7h	1420 €
Identifier l'attractivité de l'entreprise vis-à-vis des vignerons	46	7h	1420 €
Analyser l'adéquation des outils et de l'organisation de production à la politique produit	46	7h	1420 €
Etablir un diagnostic des pratiques managériales	46	7h	1420 €
Déterminer les tableaux de bord de suivi du plan stratégique	46	7h	1420 €
NOUVEAU ! Mobiliser l'intelligence collective de ses salariés vers un projet commun	47	7h	1850 €
GESTION - MARKETING - VENTE			
Savoir déguster et communiquer autour de ses vins en espace vente	53	7h	1420 €
Dynamiser le chiffre d'affaires de votre espace de vente	54	14h	2500 €

Vos formateurs ICV

Stéphanie Agier
Consultante viticulture et œnologie

Jean Andres
Consultant viticole

Valérie Badet
Œnologue consultante
Directrice adjointe centre œnologique Tain l'Hermitage

Fabienne Bernoud
Œnologue consultante

Caroline Bonnefond
Chargée de projet
Direction Scientifique

Eric Bru
Œnologue consultant

Emerick Candaele
Ingénieur
Chargé de mission Innovation

Anthony Clenet
Responsable Innovation viticole

Henry Dayon
Œnologue consultant

Eric Delabre
Consultant qualité et développement durable

Marjolaine De Renty
Consultante viticole

Jérôme Dupont
Œnologue consultant

Laurent Duret
Consultant viticulture et œnologie

Gisèle Elichiry
Œnologue consultante

Thomas Gautier
Consultant viticole

Bernard Genevet
Consultant viticole

Florence Gras
Consultante œnologie, qualité et développement durable

Sylvain Gras
Œnologue consultant
Directeur centre œnologique Ardèche

Alix Jojot
Œnologue consultante

Claire Jouin
Consultante en œnologie
Responsable de Laboratoire

Laurent Joussain
Consultant viticulture et œnologie

Jean-Paul Laures
Œnologue consultant

Jennifer Leveque
Œnologue consultante

Jean-Christophe Martin
Œnologue consultant

Bernard Marty
Œnologue consultant

Edouard Medina
Œnologue consultant

Julien Meffre
Œnologue consultant

Olivier Merieux
Œnologue consultant

Patrice Montagne
Responsable services stratégie qualité et développement durable

Arnaud Morand
Œnologue consultant

Vos formateurs ICV

ICV FORMATIONS 2022

Denis Moreau
Œnologue consultant

Sébastien Narjoud
Consultant stratégie, qualité et développement durable

François Nathan-Hudson
Directeur marketing & commercial

Tristan Perchoc
Consultant viticole

Giacomo Pinna
Consultant viticole

Agnès Piperno
Œnologue consultante

Benoît Planche
Consultant viticole

Paul Pradelle
Œnologue consultant

Thomas Reclus
Œnologue consultant

Jacques Rousseau
Responsable services viticoles

Laurence Santiago
Œnologue consultante

Charlotte Slingue
Consultante stratégie qualité et développement durable

Alexis Subileau
Œnologue consultant

Florent Touzet
Œnologue consultant

Guillaume Valli
Œnologue consultant

Nos partenaires

Manuel Baniak
DIVERSEY

Antoine Beth
Formateur CFPPA

Guillaume Fontan
Consultant IDEA

France Gerbal-Medalle
AOC Tourisme

Patrick Marius-Leprince
Formateur CFPPA

Vincent Masson
Spécialiste biodynamie

Mylène Menaut
Professionnelle du marketing et facilitatrice en Intelligence collective

Elodie Paulet
Consultante IDEA

Viticulture
Qualité des raisins

Vendanger à bonne maturité grâce à l'analyse sensorielle du raisin

INITIATION

OBJECTIFS
- Mettre en oeuvre l'**analyse sensorielle** du raisin.
- Evaluer la **maturité** et le **potentiel qualitatif** d'une parcelle dans le cadre de la préparation des vendanges.
- Définir des profils de maturité adaptés aux **styles de vins** recherchés.

PROGRAMME
- Présentation de la composition du raisin et son évolution au cours de la maturité.
- Comprendre et mettre en place une méthodologie d'analyse sensorielle des baies de raisins.
- Exercices pratiques de réalisation et d'interprétation de profils sensoriels de raisins.
- Comprendre les liens entre profils sensoriels du raisin et styles de vins : caractéristiques des principaux cépages.
- Comment utiliser l'analyse sensorielle du raisin pendant les vendanges ?
- Exercices pratiques au vignoble.

1 JOUR · DÉGUSTATION · TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

ICV FORMATIONS 2022

Implanter un vignoble

NOUVEAU !

INITIATION

La plantation d'une vigne nécessite un grand nombre de choix techniques qui conditionnent la viabilité et la rentabilité de la production pour les décennies. Dans un contexte en pleine évolution (changement climatique, évolution des marchés, innovations techniques), cette formation dresse un **panorama** des écueils à éviter et des **facteurs clés de succès** d'une plantation.

OBJECTIFS
- Identifier le **calendrier technique** et les délais nécessaires pour assurer la réussite d'une plantation, des premières feuilles jusqu'à l'entrée en production.
- Décider d'un **choix de matériel végétal** (cépage & porte-greffe) pour répondre au contexte économique, technique et à ses objectifs de production.
- Évaluer la **qualité** d'un matériel végétal à réception.
- Identifier les principales **causes d'échec** d'une plantation.

PROGRAMME
- Définir sa plantation pour répondre à un segment économique et aux contraintes de production.
- Se projeter dans le temps pour assurer des choix durables.
- Identifier l'**itinéraire technique** d'une plantation :
  - arrachage
  - travail du sol
  - fumure de fond
  - gestion des adventices
- Evaluer la qualité du matériel végétal à réception.
- Visite de terrain (selon période atelier de greffage en pépinière ou plantiers).
- Construire durablement le pied de vigne dans le respect des flux de sève.
- Protéger son plantier.
- Identifier les principales causes d'échec d'une plantation.

1 JOUR · TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : **16 décembre 2021**
- Beaumes de Venise : 11 janvier 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

Viticulture
Certiphyto

Améliorer ses pratiques de la taille de la vigne : zoom sur les apports des pratiques de taille douce

INITIATION

Afin de vous permettre de mettre en œuvre les bonnes pratiques de **prévention**, cette formation présente les différentes **maladies du bois** : biologies, symptômes, impacts techniques et économiques. Elle comporte également de nombreux **exercices** sur le terrain **de taille** non mutilante respectant les flux de sève.

INTRA
1420 € H.T. / groupe

1 JOUR — TERRAIN

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : **7 décembre 2021**
- Béziers : 27 janvier 2022
- Beaumes de Venise : 22 février 2022
- Brignoles : 8 décembre 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

« C'est vous qui le dites ! »

Rozine LAUZIERE, Responsable Vignoble Terra Provincia

"La formation a connu un franc sucés auprès des viticulteurs de la cave coopérative de Puget Ville. En plus du fait que le formateur était très pédagogue, il s'est adapté aux demandes des viticulteurs présents. Chaque viticulteur, qu'il soit nouvellement installé ou aguerri depuis de nombreuses années, a été satisfait de cette journée de formation. Le fait d'aller sur le terrain suite à la partie formation en salle a été très apprécié et a conforté la partie théorique sur des cas concrets. Une formation dynamique, basée sur l'amélioration des connaissances et l'échange".

Enherber son sol viticole : couverts végétaux et engrais verts

INITIATION

Cette formation vous permettra de comprendre l'**impact des herbicides sur l'environnement**, de connaître **les principales solutions de couvert végétal** et d'acquérir **les principales techniques** pour implanter et gérer un couvert végétal

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *le biocontrôle en viticulture : alternative aux produits phytosanitaires (p.13)*

INTRA
1420 € H.T. / groupe

1 JOUR

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : 1er février 2022
- Montpellier : 8 février 2022
- Tain l'Hermitage : 8 mars 2022
- Béziers : 15 novembre 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

vivea — Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

RETROUVEZ DANS CE CATALOGUE LES FORMATIONS ICV LABELLISÉES VIVEA ECOPHYTO PUIS RENDEZ VOUS SUR VIVEA.FR POUR CONNAÎTRE LA PROCÉDURE DE RENOUVELLEMENT DE VOTRE CERTIPHYTO

Viticulture
Certiphyto

ICV FORMATIONS 2022 FILIÈRE VITI-VINICOLE

Le biocontrôle en viticulture alternative aux produits phytosanitaires

INITIATION

OBJECTIFS
Dans le contexte règlementaire actuel, savoir **identifier les solutions** de biocontrôle en viticulture (modes d'action, efficacité...) et **analyser les facteurs de réussite** de ce biocontrôle.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *enherber son sol viticole : couverts végétaux et engrais verts (p.12)*

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Narbonne : 1er février 2022
  Bordeaux : 5 avril 2022
- Nîmes : 30 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

Conduire son vignoble en viticulture biologique

INITIATION

OBJECTIFS
- Identifier les **intérêts** et les **contraintes** de l'élaboration des vins bio.
- Connaître les **démarches** à effectuer.
- Connaître les exigences techniques et leurs conséquences pratiques sur la gestion des vignobles et de la cave.

1 JOUR — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : 3 février 2022
- Brignoles : 3 mars 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

LE SAVIEZ-VOUS ?

17% des vignes françaises sont cultivées en bio en 2020, qu'elles soient certifiées ou en conversion.
Le vignoble bio atteint 137 442 hectares. « La vigne se démarque au sein des productions bio, avec une croissance remarquable de +22 % en 2020 », note l'Agence bio. La viticulture se situe donc très au dessus de la moyenne toutes productions bio confondues qui est de 9,5%. 9 784 exploitations cultivent des vignes en bio en 2020 soit une progression de 21% par rapport à 2019. C'est le plus fort taux de progression d'exploitations cultivant en bio, avec les oléagineux (+21%), les surfaces et cultures fourragères (+18%) et les fruits à coques (+17%). *(Source : Réussir Vigne).*

Viticulture
Biodynamie

Les fondamentaux de la viticulture biodynamique

INITIATION

- Initiation aux **principes** de la biodynamie et aux **principales techniques**.
- Cette formation vous apporte les connaissances pratiques pour mettre en œuvre une démarche de biodynamie à l'échelle d'une exploitation.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *utiliser les principes de la biodynamie en cave (p.29).*

INTRA
PRIX SUR DEMANDE

INTER*
550 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : 15 et 16 mars 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

2 JOURS

PARTENAIRE

*Spécialiste de la biodynamie, **Vincent Masson** anime des formations et conseille des domaines agricoles et viticoles dans la mise en oeuvre de pratiques biodynamiques. Vincent élabore et développe depuis 2005, des préparations et des solutions pour l'agriculture biodynamique. Ses connaissances reposent également sur de nombreuses rencontres en France, en Europe, ainsi qu'en Australie, Inde, USA, Afrique du Sud et Ukraine.*

Soigner la vigne avec les plantes

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS
- Comprendre les maladies et les parasites de la vigne.
- Savoir préparer des tisanes, décoctions et macérations pour soigner la vigne et son sol.

1 JOUR

INTRA
PRIX SUR DEMANDE

La viticulture en biodynamie : perfectionnement en saison

PERFECTIONNEMENT

Pour les exploitations qui mettent en oeuvre des pratiques biodynamiques, la journée de perfectionnement se déroule en saison afin de :
- Faire le point sur ses pratiques biodynamiques.
- Améliorer ses pratiques en fonction des problématiques de la saison en cours.
- Evaluer la pertinence des pratiques et matériels mis en œuvre.
- Travailler sur des thématiques comme les badigeons, les composts, la régénération de la vigne.....

FORMATION COMPLÉMENTAIRE :
Utiliser les principes de la biodynamie en cave (p.29).

INTER*
295 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : 17 mars 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

INTRA
PRIX SUR DEMANDE

1 JOUR TERRAIN

Viticulture
Qualifier son exploitation

Conduire son vignoble vers la certification HVE

BEST SELLER

INITIATION

Cette formation vous permettra de **comprendre** les enjeux de la certification environnementale des exploitations agricoles, et en particulier ceux de son niveau d'excellence, le niveau 3 appelé «Haute Valeur Environnementale», de **connaître** les étapes et le mécanisme de la certification et d'**acquérir** les outils pour tracer les informations demandées par la certification.

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : **8 décembre 2021**
- Nîmes : 13 janvier 2022
- Béziers : 20 janvier 2022
- Beaumes de Venise : 27 janvier 2022
- Montpellier : 22 novembre 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

« C'est vous qui le dites !»

Alain SARRAN, Propriétaire de la bastide des Terres Blanches à Flayosc (83)

"La certification HVE avec ICV , ça a été très simple. Après une formation complète , nous avons pu préparer l'audit de niveau 1 sans difficulté. Les données et outils pour passer le niveau 3 ont tous été développés pendant cette phase. L'audit de niveau 3 s'est déroulé sans problème avec les apports méthodologiques et techniques de l'ICV. Félicitations à tous !

Conduire son exploitation vers la certification Terra Vitis®

INITIATION

Cette formation de 3 jours doit vous permettre de **comprendre l'intérêt** de la démarche Terra Vitis®, **connaitre ses spécificités** et son cahier des charges, définir une méthodologie d'auto-diagnostic, **élaborer un plan d'action** permettant l'engagement dans la démarche Terra Vitis® et enfin **acquérir les méthodes** et les outils pour répondre aux exigences de la certification.

3 JOURS

INTRA
3000 € H.T. / groupe

Piloter l'irrigation et entretenir son réseau

INITIATION

L'irrigation d'un vignoble, quand cela est possible, sera dans les années à venir un paramètre majeur pour la qualité des vins.
Ce programme fait le point sur les **besoins en eau de la vigne** mais développe également les matériels, les règles de bon **fonctionnement d'un réseau** d'irrigation et son entretien.

A l'issue de cette formation, et grâce à de **nombreux exercices** de mise en situation et de présentation de matériels, vous disposerez de tous les éléments pour établir et **appliquer un programme d'irrigation adapté** à des objectifs de rendement et de qualité.

1 JOUR TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 17 février 2022
- Béziers : 8 mars 2022
- Brignoles : 15 mars 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour qu'une pluie assure un rechargement durable des sols et alimente les racines, il faut au moins 10 mm (effet sur 1 semaine) et plutôt 20 à 30 mm (effet sur 15 à 20 jours).
Tout dépend aussi du type de sol. Des pluies de quelques mm peuvent humidifier les feuilles et abreuver la vigne si le feuillage est actif (effet sur 24 à 48h). Les rosées matinales, comme les entrées maritimes, peuvent suffire à alimenter le raisin via les feuilles, si le feuillage est là aussi encore actif. Les vignes peuvent ainsi ne pas souffrir du stress hydrique même en l'absence de pluie.

Concevoir une fertilisation durable et rentable de la vigne

INITIATION

Cette formation vous permettra de connaître les **facteurs de qualité et de fertilité des sols** viticoles afin que vous puissiez **mettre en oeuvre une fertilisation** durable à partir des principaux engrais et amendements disponibles.
De nombreux exercices pratiques sont proposés pour l'établissement de plans de fertilisation selon des objectifs produits définis.

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : 13 janvier 2022
- Tain l'Hermitage : 18 janvier 2022
- Nîmes : 20 octobre 2022
- Béziers : 8 décembre 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

Optimiser la pulvérisation et réduire la dérive en viticulture

INITIATION

Cette **formation originale** réalisée en partie sur le **terrain de nuit**, vous permettra d'acquérir les connaissances afin d'optimiser l'efficacité de la pulvérisation tout en réduisant les pertes dans l'environnement, de maîtriser et connaître les performances des pulvérisateurs et leurs réglages et de mettre à jour vos connaissances en matière de règlementation en lien avec les traitements phytosanitaires.

1 JOUR TERRAIN

INTRA
1500 € H.T. / groupe

PARTENAIRE
Sébastien CODIS : expert technique d'application à l'IFV.

INTER*
300 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 23 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

Travail du sol en viticulture : connaître et savoir régler le matériel

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS
- Connaître les **principaux matériels** de travail du sol, entrer rangs et inter-rangs.
- Etablir un **itinéraire technique** adapté.
- Utiliser correctement chaque matériel.
- Mettre en œuvre le **réglage** des outils interceps.

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Protéger efficacement et durablement son vignoble

INITIATION

OBJECTIFS
- Connaître les risques et les impacts de la pratique phytosanitaire.
- Elaborer un **programme de lutte** efficace qui soit respectueux de l'environnement et de la santé.
- Rechercher et utiliser les informations disponibles liées aux produits phytosanitaires.

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Viticulture
Les fondamentaux

Les fondamentaux de la viticulture

BEST SELLER

INITIATION

Cette formation vous permet d'acquérir les connaissances de base sur la conduite d'un vignoble :
- Informations générales sur la vigne : histoire, cépages, terroirs, cycle végétal, maladies…
- Les modes de conduite.
- Les travaux de la vigne.

Les apports en salle sont complétés par une **visite d'exploitation** et des **dégustations** de vins.
Une formation essentielle pour tout professionnel qui entre dans le monde du vin, qui souhaite mettre à jour ses connaissances fondamentales ou simplement découvrir le métier et le vocabulaire des vignerons.

PROGRAMME

J1 : la vigne dans le monde
- Un peu d'**histoire** : origine, développement de la viticulture et état des lieux actuel (surface, production, consommation).
- Présentation du **végétal** : cycle de la vigne et différents stades phénologiques.
- Rôle du sol et du climat, notion de **terroir.**
- Découverte des principales **appellations** françaises à travers une dégustation commentée de vins.

J2 : la vigne et sa conduite
- Les principaux **cépages** par région et dans le monde : découverte au cours d'une dégustation commentée.
- Les grandes phases du calendrier des **travaux** de la vigne : travaux d'hiver, de printemps et d'été.
- **Maladies** et ravageurs de la vigne.
- Découverte d'une exploitation viticole au cours d'une **visite** : le vignoble, les travaux de saison, le matériel.

2 JOURS — TERRAIN — DÉGUSTATION

INTRA
2290 € H.T. / groupe

INTER*
400 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : 26 et 27 janvier 2022
- Tain l'Hermitage : 15 et 16 mars 2022
- Nîmes : 8 et 9 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

LE SAVIEZ-VOUS ?
La **Syrah** est un cépage à **comportement anisohydrique**, c'est-à-dire, qu'elle ne ferme pas ses stomates en cas de stress hydrique. Cela lui permet de poursuivre sa photosynthèse, mais en contrepartie elle consomme beaucoup d'eau et présente rapidement une sensibilité au stress hydrique et à la concentration des baies. Cependant, elle se remet aussi très vite et en cas de pluie ses baies pourront se regonfler.

Viticulture
de demain

Savoir utiliser le GPS et les outils de cartographie en viticulture

INITIATION

Cette formation vous permettra de comprendre le principe de fonctionnement de la **localisation par satellite**, acquérir des notions de **géomatique**, expression et manipulation de coordonnées géographiques avec des outils courants, savoir **préparer une tournée** d'observation et **apprendre à se repérer** sur le terrain et transmettre des observations géolocalisées par SMS ou mail.

PARTENAIRE — Le Mas Numérique

1 JOUR — TERRAIN

INTRA
1500 € H.T. / groupe

INTER*
320 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 9 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

Savoir implanter des cépages résistants aux maladies et à la sécheresse

INITIATION

Ce **nouveau programme,** actualisé aux enjeux actuels environnementaux et climatiques, vous permettra d'appréhender l'utilisation de cépages résistants aux maladies cryptogamiques et à la sécheresse qui constitue un levier majeur pour **réduire la consommation de produits phytosanitaires** et s'adapter au contexte de **changement climatique**.

En participant à cette journée, vous pourrez :
- Connaître les **principaux cépages** résistants aux maladies (historique, caractéristiques, réglementation…) et à la sécheresse.
- Comprendre les **critères de choix** pour sélectionner des cépages adaptés à vos vins.
- Savoir **comment les implanter** (cadre réglementaire, matériel végétal, mise en œuvre).
- **Déguster** des vins issus de cépages résistants.

Cette formation est une **exclusivité** et s'appuie sur une base de données unique constituée par le Groupe ICV. Cette base recense en particulier les cépages disponibles ou en développement sur le plan européen, leurs caractéristiques et les profils sensoriels des vins.

1 JOUR — TERRAIN — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
320 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 16 juin 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

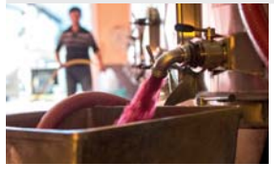
Œnologie
Les fondamentaux

Maîtrise et savoir faire du métier de caviste

INITIATION

Cette formation est particulièrement adaptée aux cavistes et aides-cavistes.
Riche en échanges d'expériences, cette journée permet à chacun de faire le point sur les connaissances fondamentales, les bonnes pratiques du travail en cave et les pièges à éviter. La formation traite par exemple de la gestion du SO_2, des gaz, des intrants, mais également des actions liées aux pompages, à la filtration, ainsi que l'hygiène de cave.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave (p.24).*



1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Narbonne : 14 avril 2022
- Beaumes de Venise : 23 juin 2022

Comprendre et interpréter un bulletin d'analyse

INITIATION

Cette formation vous permettra de comprendre les principales analyses mises en oeuvre pour élaborer et conserver le vin et de savoir interpréter les bulletins d'analyses pour engager des actions préventives ou correctives en cave.

- **Le laboratoire œnologique :**
  - présentation des principaux paramètres analytiques mesurés
  - notion de profil analytique
  - les incertitudes de mesure
  - le plan qualité d'un laboratoire œnologique
  - visite du laboratoire par le responsable
- **Normes analytiques à respecter dans les vins.**
- **Application aux contrôles de maturité : principes et interprétations**
  - évolution de la maturité pulpaire.
  - suivi de la maturité phénolique.
- **Application au suivi des fermentations alcooliques et malolactiques.**
  - exercice d'interprétation des analyses.
  - actions correctives et préventives associées aux différents scénarios.
- **Application à la conservation et à la préparation des vins au conditionnement.**
  - l'intérêt des analyses microbiologiques *(Brettanomycès...)*
  - le contrôle analytique des vins en vue du conditionnement bouteilles, Bag in Box, export...
  - analyses microbiologiques et conditionnement : mise en œuvre d'un plan de contrôle
  - recherche de contaminants éventuels (Ochratoxine,...)

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 11 mai 2022

Œnologie
Les fondamentaux
ICV FORMATIONS 2022
FILIÈRE VITI-VINICOLE

Les fondamentaux de l'élaboration des vins

BEST SELLER

INITIATION

Parmi les plus demandées, cette formation vous permet d'acquérir les **connaissances de base** nécessaires pour comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins rouges, blancs et rosés.
Ces journées sont enrichies de plusieurs dégustations et de séquences vidéo d'illustration.

Jour 1 : maturité du raisin, fermentations, outils de vinification.
Jour 2 : process de vinification, équipements, mise au propre, élevage et conservation.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *les fondamentaux de la viticulture (p.18). / Apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin (p.33).*

2 JOURS — VIDÉO — DÉGUSTATION

INTRA
1850 € H.T. / groupe

INTER
370 € H.T. / stagiaire
- Tain l'Hermitage : 5 et 6 avril 2022
- Béziers : 28 et 29 juin 2022

Comprendre les 15 points clés de la Fermentation Alcoolique

NOUVEAU !

INITIATION

Dans un environnement technique marqué par des degrés potentiels souvent élevés et des raisins aux caractéristiques très variables, les vinificateurs doivent mettre en oeuvre le meilleur de leur savoir pour que les **fermentations alcooliques** se déroulent le plus complètement et dans les meilleures conditions avec des objectifs élevés de **netteté aromatique**. Cette formation vous permettra de découvrir ou de réviser l'ensemble des points clefs sur lesquels vous pourrez définir les contrôles et les actions à programmer. S'adressant aux vinificateurs de tous types de vins (AOP comme VdF, rouges comme blancs ou rosés, thermos comme traditionnels...), cette formation est une **approche très pratique et concrète** du pilotage des fermentations.

PROGRAMME
- Définir la matière première, sa variabilité et ses éléments de caractérisation.
- Description du profil d'une fermentation alcoolique «standard».
- Gestion des phases préfermentaires et du levurage.
- Quelles interventions pendant le premier quart de la fermentation ?
- Quelles interventions à la fin du premier tiers de la fermentation ?
- Quelles interventions pendant le dernier quart de la fermentation ?
- Exemple de méthode d'évaluation complète d'un process de fermentation.

1 JOUR

INTRA
1420€ H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 17 mai 2022

Innover et perfectionner ses pratiques de travail sur vendange et jus chauffés

INITIATION

Depuis quelques années, les process d'extraction par **chauffage des vendanges** rouges ont beaucoup évolué (macération pré-fermentaire à chaud, flash-détente, thermo-détente...).
Grâce à cette formation vous pourrez connaître les dernières **innovations** (incluant le chauffage des jus blancs et rosés et le chauffage « en place »), ainsi que les **facteurs de réussite** pour innover dans vos pratiques. Des dégustations de vins obtenus par les différents process sont également prévues au cours de la formation.

1 JOUR · VIDÉO · DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Comprendre et maîtriser l'acidité des vins de la vigne au conditionnement

INITIATION

L'acidité d'un vin est devenue au fil du temps un véritable enjeu de qualité. La composition acide d'un vin impacte son mode de vinification, son potentiel de garde et son équilibre organoleptique. **Comprendre** l'origine et les facteurs d'évolution de cette acidité du vignoble à la vinification et appréhender les pratiques permettant d'**agir** sur cette composition acide seront les enjeux de cette formation.

PROGRAMME

Au vignoble
- Evolution au cours de la maturité de la composition en acide de la baie de raisin.
- Le rôle déterminant du potassium.
- Rôle déterminant de la fumure et de l'alimentation en eau.
- Pratiques culturales impactantes.
- Importance de la maturité et de la date de récolte.

En vinification
- Les pratiques d'acidification et leurs impacts sur le moût ou le vin (organoleptique, analytique, couleur par chromamètrie).
- Origine des acides utilisés en acidification.
- Point sur les aspects réglementaires.
- Point sur la désacidification.
- Tour d'horizon de toutes les techniques d'acidification sur moûts et vins.

En vinification (suite)
- Les principaux matériels utilisés en cave.
- Mise au propre des vins, intérêt du collage et des filtrations.
- Elevage et conservation des vins, les enjeux microbiologiques.

Dégustations d'essais d'acidification et mesure de l'impact organoleptique : tartrique, malique, lactique, citrique et intérêts du mix des différents acides.

Démonstration de matériels d'acidification et dégustation de vins traités. Intérêts et bonnes pratiques de ces techniques.

1 JOUR · DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 8 mars 2022
- Nîmes : 14 juin 2022

Valoriser ses raisins rouges de haut de gamme avant la maturité complète : définir des pistes de travail

NOUVEAU !

PERFECTIONNEMENT

Pour répondre à des objectifs de vins friands, frais, avec des degrés alcooliques pas trop élevés, mais aussi face à des contraintes météorologiques (sécheresse) ou biologiques (sangliers, vers de la grappe) croissantes, la récolte des parcelles de vins rouges destinées aux hauts de gamme peut être **déclenchée de façon précoce**.
Cette formation vous apportera des **éléments techniques concrets** pour la prise en charge de ces raisins à **maturité incomplète** et les outils pour optimiser leur vinification.

OBJECTIFS
- Connaître les critères et méthodes de classification des parcelles haut de gamme.
- Interpréter les données de maturité.
- Identifier et comprendre de nouveaux process de valorisation des raisins récoltés avant leur complète maturité.

PROGRAMME
- Évaluation du potentiel parcellaire.
- Suivi de maturité et critères de prise de décision.
- Exemples de process : semi - carbonique, préfermentaire à froid, cuvaison courte en réduction, co - inoculation...
- Intérêt des levures non - *Saccharomyces* et outils de pilotage.
- Options d'élevages : le bois, l'oxygène et les lies.
- Dégustation de vins d'essais comparatifs.

1 JOUR · DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Béziers : 15 juin 2022

Oenologie
Microbiologie

Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement

PERFECTIONNEMENT

Cette formation vous permettra de compléter vos connaissances sur les microorganismes du vin, comprendre et anticiper les **bonnes pratiques d'hygiène** de certaines étapes clés du raisin au vin et élaborer un **plan de contrôle** microbiologique.

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 10 mars 2022
- Bordeaux : 11 avril 2022

Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave

INITIATION

L'hygiène de cave est fondamentale pour élaborer des produits de qualité.
Cette formation fait le point sur les **altérations** des vins liées à des **défauts d'hygiène** (des dégustations sont proposées pour illustrer ces altérations), et apporte tous les éléments afin de construire son **plan d'hygiène** : produits, procédures en fonction des matériaux et matériels, sécurité et traitement des effluents.

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Tain l'Hermitage : 22 mars 2022
- Béziers : 16 juin 2022

LE SAVIEZ-VOUS ?

La cytométrie en flux est une technique moderne et rapide permettant de faire défiler des particules, molécules ou cellules à grande vitesse dans le faisceau d'un laser. Il est alors possible de trier les cellules en fonction de leur taille et de leur structure. Malheureusement, ces deux critères ne permettent absolument pas de distinguer les différentes espèces de levures présentes dans les moûts et les vins *(Brettanomyces Bruxellensis, Saccharomyces Cerevisiae, Hanseniospora Uvarum, Torulaspora Delbruckeï, ...)*. Pour que cette méthode d'analyse permette de dénombrer spécifiquement une espèce de levure, il est indispensable d'utiliser une **sonde** qui ne va se fixer que sur l'espèce recherchée (*Brettanomyces* par exemple). Ces sondes peuvent relever de réactions anticorps-antigène ou d'hybridation ARN. **La cytométrie en flux associée à un marquage par hybridation ARN** permet donc de **ne comptabiliser que** les ***Brettanomyces* viables** (métaboliquement actives), limitant ainsi le risque de faux positifs malheureusement souvent observés avec d'autres méthodes n'utilisant pas de sondes spécifiques.
Pour aller plus loin contactez le laboratoire ICV de Trèbes.

PARTENAIRE

Manuel BANIAK
Responsable marché vin et agriculture chez Diversey, 23 ans d'expérience dans le domaine de la chimie et de l'hygiène en industries agroalimentaires.

Diversey

Oenologie
SO_2

Bioprotection et vinification sans sulfites : les bases pour bien démarrer

OBJECTIFS

A travers la découverte de plusieurs styles possibles de vins vinifiés sans sulfites et / ou en bioprotection :

- **Arbitrer** parmi ses objectifs et ses pratiques entre efficience, substitution et reconception des itinéraires pour construire son process de vinification - élevage.
- **Comprendre** les risques associés à ces choix de vinification : gestion de l'oxygène et de la microbiologie.
- **Connaître** les bonnes pratiques de la récolte au conditionnement.
- **Evaluer** et utiliser des solutions innovantes comme la bioprotection, les levures non - *Saccharomyces*, la co - inoculation...

PROGRAMME

- Rappel du cadre réglementaire
- Rappel sur les bonnes pratiques de vinification « standards »
- Définir ses objectifs et sa stratégie : pourquoi et pour qui des vins « sans sulfites »
- Les enjeux de la bioprotection :
  - Actions de l'oxygène
  - Microbiologie des moûts et des vins
  - Hygiène
  - Quelles méthodes de surveillance ?
- Blancs et rosés avec et sans protection pré fermentaire : bonnes pratiques.
- Rouges en vinification traditionnelle, macération carbonique, thermovinification : bonnes pratiques.
- Les innovations et les options.
- La maîtrise du conditionnement des vins « sans sulfites »
- Dégustation de vins d'essais et conditionnés.

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : 24 mars 2022
- Montpellier : 10 mai 2022

Œnologie
Oxygène

Maîtriser l'oxygène dissous en vinification : comprendre les mécanismes en jeu

PERFECTIONNEMENT

Comment mesurer l'oxygène dissous ? Comment l'utiliser ou l'éliminer si nécessaire ?
Cette formation vous permettra d'appréhender le rôle et la **gestion de l'oxygène** au cours des opérations pré-fermentaires, puis pendant la fermentation alcoolique.
Vous réaliserez également un **exercice d'analyse** d'un diagnostic oxygène dissous en cave.

1 JOUR — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Optimiser l'élevage des vins en cuve et maîtriser l'oxygène dissous

PERFECTIONNEMENT

L'optimisation de l'**élevage en cuve** requiert la connaissance des mécanismes en jeu en fonction des matériaux des cuves, de l'influence des lies, de la maîtrise du SO_2 et du paramètre fondamental qu'est **l'oxygène dissous.**
A l'issue de cette formation vous disposerez des bonnes pratiques de l'élevage des vins en cuve afin de conserver de façon optimale vos vins et en **préserver le fruit.**

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 24 mars 2022
- Nîmes : 7 juin 2022

Œnologie
Le bois

Optimiser les stratégies de boisage des vins

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS
- Faire un point sur les **interactions vin / bois** (molécules aromatiques, timing d'apport et temps de contact).
- Mieux connaître la **filière bois**. Comprendre l'impact des différentes étapes de fabrication des contenants bois (et alternatifs) sur le profil organoleptique final.
- Passer en revue les **bonnes pratiques** (mise en œuvre, hygiène) et les dernières évolutions (nouveaux formats d'alternatifs, évolution des profils aromatiques demandés par le marché).

PROGRAMME

1 -Ce qui impacte les vins : les composés du bois, tannins et molecules aromatiques.
- Origine des molécules
- Cinétique d'extraction
- Impact des conditions oxydo-réductrices sur les profils aromatiques
- Les composés participant à l'équilibre en bouche

2 -La filière bois : mieux comprendre pour mieux choisir
- Un point sur le marché et les différents acteurs de la tonnellerie
- Les terroirs forestiers
- Le travail de tri à la merranderie, les parcs de séchage
- La tonnellerie : revue des techniques de fabrication des contenants bois et alternatifs (cintrages, chauffes, granulométrie,...)

3 -Approche type « bonnes pratiques »
- Mise en œuvre des alternatifs
- Gestion d'un parc à barriques
- Notions d'hygiène

4 -Dégustations comparatives
- Le même vin dans différentes barriques
- Les barriques neuves, 1 vin, 2 vins ou plus
- Le même vin avec différents alternatifs (copeaux, blocks, staves)
- Autres (exemple : influence de la taille de contenant,...)

5 -Echanges autour de stratégies de boisage intégrées dans un itineraire technique (vers des boisés plus « fondus » ?).

1 JOUR — DÉGUSTATION — VIDÉO

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 8 juin 2022

Œnologie
Pressurage

Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus

PERFECTIONNEMENT

Le pressurage des raisins est une étape cruciale pour obtenir des jus blancs et rosés quantitatifs et qualitatifs. Cette formation traite des **cycles de pressurage** en fonction des raisins à presser, avec de nombreux exercices de **mises en situation**, et vous permet de faire le point sur les principales **innovations** autour du pressoir (inertage, injection de SO_2) et de son environnement.

PROGRAMME

- **Conduite du pressurage pneumatique :**
  - Remplissage.
  - Egouttage.
  - Pressurage.
- **Programmer son pressoir suivant la qualité de la vendange :**
  - Programme séquentiel.
  - Choix des paliers et temps de maintien en pression.
- **Applications pratiques avec les participants (suivant le contexte spécifique de chaque atelier de pressurage)**
- **Principe et applications de la mesure de conductivité en ligne**
- **Maîtriser la qualité des jus :**
  - Opérations en amont du pressoir.
  - Equipements des pressoirs : inertage, injection de SO_2, ...
  - Protection des jus : froid, SO_2, inertage.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *innover et perfectionner ses pratiques d'élaboration de vins rosés (p.30).*

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Brignoles : 5 avril 2022
- Nîmes : 15 juin 2022

Œnologie
Biodynamie

Utiliser les principes de la biodynamie en cave

PERFECTIONNEMENT

Si vous avez fait le choix de conduire votre vignoble en biodynamie, cette formation vous permettra d'approfondir vos connaissances sur la mise en oeuvre de ces principes en cave.

PROGRAMME

- **Rappels sur les grands principes de la biodynamie :**
  - Les fondamentaux de la viticulture en biodynamie.
  - Comprendre les différents rythmes cosmiques.
  - Maîtriser la lecture du calendrier lunaire.
- **Savoir se situer dans la réglementation, les cahiers des charges (Demeter, Biodyvin,...)**
- **Particularités des vins biodynamiques.**
- **Comprendre les différences physico-chimiques et organoleptiques des vins biodynamiques.**
- **De la vinification à la mise en bouteille :**
  - Homéopathie en œnologie.
  - Sulfiter autrement.
  - Accompagner la flore indigène.
  - Les opérations qui ouvrent le vin ou qui protègent de l'oxydation.
- **Agencement des caves, cuveries et exemples d'architectures :**
  - Exemples de matériaux 100% naturels pour construire une cave, un chai à barriques etc.
  - Exemples de mise en œuvre de techniques pour favoriser une «énergie positive» dans une cave.
  - Description des différentes propriétés de cuves utilisables pour la vinification et l'élevage : cuves ovoïdales, pyramidales, construites selon le nombre d'or, jarres en terre cuite, etc...
- **Dégustation** de vins : essais et vins de producteurs.

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 16 mars 2022
- Nimes : 10 mai 2022

Oenologie
Vins Rosés

Innover et perfectionner ses pratiques de vinification des vins rosés

PERFECTIONNEMENT

Comment conduire son **vignoble** en fonction du style de vins rosés ?
Comment presser ses **raisins** et optimiser l'expression aromatique ?
Comment gérer l'oxygène dissous sur ces produits et mesurer la couleur, critère fondamental dans l'élaboration des **rosés** ?
Toutes les réponses en une formation, avec en prime de nombreuses **dégustations** !

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *découvrir la richesse des vins rosés par la dégustation (p.35).*

1 JOUR — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Montpellier : 14 avril 2022

Elever ses vins rosés et optimiser leur conditionnement

PERFECTIONNEMENT

L'élevage, la gestion du SO_2, le travail des lies et la préparation des vins rosés au conditionnement exigent du vigneron une certaine maîtrise pour conserver de façon optimale leur **fruit** et la **teinte** souhaitée.
Au programme de la formation : les bonnes **pratiques** et les **innovations** techniques dans le suivi des rosés (gestion de l'ethanal, collages, stabilisation tartrique, filtrations).
A l'issue de cette formation vous serez à même d'assurer, jusqu'au conditionnement, la qualité visuelle et organoleptique de vos rosés !

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *découvrir la richesse des vins rosés par la dégustation (p.35).*

INTRA
1420 € H.T. / groupe

1 JOUR — DÉGUSTATION

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Nîmes : 12 mai 2022

ICV FORMATIONS 2022 FILIÈRE VITI-VINICOLE

Comprendre et maîtriser les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement

INITIATION

La réussite et la qualité d'un conditionnement en bouteille ou en BIB nécessitent de préparer son vin avec précaution. La formation vous permet d'acquérir les connaissances sur les **étapes clés** de cette préparation, les **paramètres analytiques** indispensables du produit à conditionner, en passant par les moyens actuels de **stabilisation** physico-chimiques et microbiologiques d'un vin (collages, filtrations,...).

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *les fondamentaux du conditionnement en BIB et bouteille (p. 38 et 39).*

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Beaumes de Venise : 24 mars 2022
• Montpellier : 12 mai 2022

Optimiser sa filtration tangentielle

INITIATION

OBJECTIFS
• Connaître les principes qui conditionnent la réussite de la filtration tangentielle.
• Participer à la mise en œuvre pratique d'une filtration tangentielle.

PROGRAMME
MATIN
• Les principes fondamentaux de la filtration
  - Tamisage, adsorption et colmatage
  - Comparaison filtration frontale/filtration tangentielle
• Les principales utilisations du filtre tangentiel
• Les différents types de membranes utilisées
• Les principaux éléments du filtre tangentiel
• Le fonctionnement du filtre tangentiel
  - Principe général
  - Les bonnes pratiques d'utilisation
  - Contrôles pour tester l'efficacité de sa filtration
• Le nettoyage du filtre tangentiel et son entretien
• Les arguments pour la filtration tangentielle.

APRÈS-MIDI
• Visite d'une installation de filtration tangentielle et mise en œuvre pratique.

1 JOUR — TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Montpellier : 23 juin 2022

Dégustation

Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins

INITIATION

Des défauts organoleptiques peuvent apparaître à chaque étape de l'élaboration des vins, au cours de l'élevage, du conditionnement et de la conservation.

Cette formation vous permettra non seulement de vous sensibiliser à la **reconnaissance de certains défauts** par la dégustation, mais également de connaître leurs origines, les moyens de lutter contre leur développement et les traitements correctifs.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin (p.33).*

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1600 € H.T. / groupe

INTER
250 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 10 mars 2022
- Brignoles : 10 mars 2022
- Ruoms : 24 mars 2022
- Montpellier : 16 juin 2022

Savoir déguster et communiquer sur ses vins en espace de vente

INITIATION

La vente directe du vin passe le plus souvent par une **dégustation.** C'est une étape clé pour transformer votre prospect en client. Mais savoir parler de ses vins n'est pas toujours facile et nécessite une véritable formation.

Quel que soit votre interlocuteur, il est essentiel de **savoir soi-même déguster** et connaître les grands principes de l'élaboration des vins. Cette formation courte vous apportera les bases de la dégustation, le vocabulaire et les arguments pour **présenter vos cuvées** à vos clients.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *dynamiser le CA de votre espace de vente (p.54).*

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

« C'est vous qui le dites !»

Guillaume CARRERAS Directeur de la cave coopérative SCV C.A.V.E.S (66)
«Moment convivial d'échange qui a permis d'enrichir nos connaissances. Dans une salle de dégustation adaptée et avec une formatrice dynamique et passionnée, la formation nous a fait découvrir les nouveaux produits du millésime. Avec les tests de dégustation sur les arômes et des explications claires nous avons pu acquérir un langage commun dans la dégustation de nos produits. Cela permettra d'augmenter la mise en valeur de notre gamme de vins et notre savoir-faire pour la présentation à notre clientèle. Cette journée, nous a permis de prendre confiance en nous et confiance en nos vins, ce qui est nécessaire pour transformer la visite en acte d'achat auprès de nos visiteurs. Formation efficace et plaisante, personnalisée et adaptée à l'entreprise. Merci.»

Apprendre à déguster et s'exprimer autour d'un vin

BEST SELLER

INITIATION

Cette formation vous permet d'acquérir les **bases de la dégustation** afin de pouvoir construire vos propres commentaires. Vous bénéficiez également de connaissances concernant la **vigne**, le terroir et les différents procédés de **vinification** et d'élevage des vins.
La partie théorique est largement complétée par des **exercices pratiques** (jeu des arômes, découverte des saveurs…) et de nombreuses dégustations de vins blancs, rouges et rosés.
Ce programme concerne tous les professionnels du vin (techniciens, commerciaux, équipes marketing, fournisseurs de la filière…).
Chacun peut **apporter son vin** pour définir avec le groupe la meilleure façon de le présenter !

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *Acquérir les bases d'une méthode de dégustation professionnelle (p.34) / Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins (p.32) / Savoir déguster et communiquer autour de ses vins en espace de vente (p.32).*

2 JOURS DÉGUSTATION

INTRA
2650 € H.T. / groupe

INTER
450 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 12 et 13 avril 2022
- Beaumes de Venise : 10 et 11 mai 2022
- Montpellier : 14 et 15 juin 2022

Se perfectionner à la dégustation

NOUVEAU !

PERFECTIONNEMENT

Si vous souhaitez perfectionner votre dégustation sur des produits plus complexes : niveau et type d'acidité sur blancs, tanins en rouge, défauts majeurs, profils de boisage, cette formation vous permettra un grand nombre d'entrainements à la dégustation et d'exercices d'assemblage.

PROGRAMME
- Dégustation de **vins blancs** afin de qualifier les équilibres acides et l'acidité : tartrique , malique , lactique , citrique…
- Dégustation de **vins rosés** pour apprécier la couleur commme élément déterminant de la dégustation de ce type de vin.
- Dégustation de **vins rouges** pour analyser le potentiel et la qualité des tanins.
- Dégustation de quelques **défauts majeurs** les plus couramment rencontrés lors de la dégustation de vos cuvées.
- Dégustation de vins rouges aux équilibres boisés déterminants sur le profil des vins.
- Exercices **d'assemblages** en petits groupes afin d'élaborer des cuvées dont le profil organoleptique doit répondre à des objectifs commerciaux précis.

1 JOUR DÉGUSTATION

INTRA
1800 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 11 mai 2022

Dégustation

Apprendre à déguster en commission ODG

Etre dégustateur au sein d'une ODG, c'est être en mesure d'**évaluer objectivement** la qualité d'un vin proposé. Pour vous aider dans cette évaluation, ces quatre formations vous permettent d'acquérir les **fondamentaux** de la dégustation, d'être capable d'identifier les principaux défauts des vins, de connaître la typicité de certains **cépages** rencontrés dans une zone définie ou bien d'appréhender de nouveaux vins issus de la filière biologique, biodynamique, nature ou sans soufre ajouté.

INITIATION

4 formations complémentaires mais indépendantes

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

4 HEURES / FORMATION — DÉGUSTATION

INTRA
850 € H.T. / groupe

Acquérir les bases d'une méthode de dégustation professionnelle

INITIATION

À l'occasion d'une dégustation professionnelle pouvant réunir des profils différents (techniciens, commerciaux...), chacun doit être capable de décrypter, décrire, comparer et partager ces informations. Il faut donc **parler le même langage !**

Pour cela, cette formation propose à un groupe de dégustateurs d'acquérir une **méthode de dégustation commune** appelée Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée (ASDQ). Celle-ci permet de cibler et analyser des descripteurs aromatiques communs sur les vins dégustés.

3 DEMI JOURNÉES CONTINUES — DÉGUSTATION

INTRA
1990 € H.T. / groupe

Dégustation

Découvrir par la dégustation

Ces formations vous proposent de mieux connaître trois grandes « familles » de vins aujourd'hui fortement consommés : les vins boisés, les rosés et la catégorie des vins biologiques ou nature ou sans soufre ajouté.
Ces formations sont centrées sur la **dégustation** de nombreux vins avec un œnologue, mais vous bénéficierez également de toutes les **informations sur les techniques de production**, les aspects réglementaires et les marchés.

INITIATION

1 JOUR / FORMATION — DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Découvrir la diversité des vins boisés

- Connaître les grands styles de vins boisés.
- Comprendre le marché des vins boisés, son évolution, ses tendances en France et à l'étranger.
- Savoir choisir ses outils bois et concevoir ses process pour répondre économiquement et qualitativement à la demande.

Découvrir la richesse des vins rosés

- Connaître les grands styles de vins rosés grâce à la dégustation.
- Comprendre l'univers et la modernité du vin rosé.
- Disposer des clés de compréhension de son élaboration.

Découvrir l'univers des vins biologiques, biodynamiques, nature et sans soufre ajouté

- Connaître la réglementation spécifique qui les différencie des vins conventionnels.
- Découvrir par la dégustation différents vins en relation avec leur process d'élaboration.
- Comprendre les points clés de réussite avec le point de vue du technicien.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin (p.33) / innover et perfectionner ses pratiques d'élaboration de vins rosés (p.30).*

L'ICV c'est aussi...
Bières

S'initier et découvrir le monde de la microbrasserie

INITIATION

En 2006 la France comptait environ 250 brasseurs. Aujourd'hui elle en compterait au moins 1600 selon les Brasseurs de France (syndicat professionnel). Parmi les brasseurs français, l'immense majorité (plus de 90%) sont des **microbrasseries**.

Cette formation a pour objectif de définir les contours de ce qu'est une microbrasserie, de s'initier aux différents processus et grandes lignes de fabrication et d'échanger autour d'une dégustation de différents types de bière.

PROGRAMME

MATIN :

- **Bières et microbrasseries en France et dans le monde :** état des lieux économique et réglementaire
- **Les différentes matières premières et leurs impacts sur la bière :**
  - L'eau
  - L'orge
  - Autres céréales
  - Le houblon
- **Les différentes étapes du processus de fabrication :** du maltage à la fermentation jusqu'au conditionnement.

APRÈS MIDI

- **Les points clés de la réussite de sa bière**
  - L'hygiène
  - Le matériel
  - Les contrôles
- **Dégustation de grands types de bières, visite d'une microbrasserie et échanges avec un brasseur professionnel.**

1 JOUR — TERRAIN — DÉGUSTATION

INTER

290 € H.T. / stagiaire

- Ruoms : 14 avril 2022
- Béziers : 21 juin 2022

L'ICV c'est aussi...
Vinaigres

Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés)

INITIATION

C'est l'occasion grâce à cette formation de vous initier à la fabrication des vinaigres, d'en connaître les définitions réglementaires et les différents modes d'élaboration.
Une viste d'une vinaigrerie viendra clore cette journée de formation.

PROGRAMME

- **Fabrication de vinaigres (de vin, d'hydromel, de cidre...) :**
  - Introduction sur les principes et caractéristiques de la fermentation acétique.
  - Étude des obligations réglementaires sur la vente de vinaigres.
  - Description et étude de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres.
  - Étude des paramètres de maitrise de la fermentation acétique.
  - Étude et réalisation des autocontrôles de fabrication.
- **Fabrication de vinaigres aromatisés.**
  - Explication des principes de conservation par l'acidité et lien avec l'aromatisation de vinaigres.
  - Étude des procédés d'aromatisation par des aromates, plantes, épices, fruits...
  - Description et réalisation des autocontrôles nécessaires.
- **Visite d'une vinaigrerie et dégustation.**

PARTENAIRE

Guillaume ANDRÉ : formateur CFPPA de Florac

AGRICULTURES & TERRITOIRES — CHAMBRE D'AGRICULTURE PYRÉNÉES-ORIENTALES

1,5 JOURS — TERRAIN — DÉGUSTATION

INTER

252 € H.T. / stagiaire

- Perpignan : 9 et 10 février 2022

Conditionnement
Les Fondamentaux

Les fondamentaux du conditionnement en BIB® / Pouch Up

INITIATION

Le développement continu du conditionnement en BIB impose de maîtriser concrètement ses différentes phases de réalisation.
Cette formation vous apporte les **bonnes pratiques** de préparation de la chaine de BIB®, ses réglages, ses paramètres de contrôles et la gestion des produits finis (stockage, traçabilité).

Le conditionnement en Pouch up est également présenté.
Dans le cadre d'une formation INTRA entreprise, une mise en pratique sur le terrain est réalisée avec le formateur.

1 JOUR VIDÉO

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Montpellier : 7 juin 2022

Conditionnement
Les Fondamentaux

ICV FORMATIONS 2022 FILIÈRE VITI-VINICOLE

Les fondamentaux du conditionnement en bouteille

INITIATION

Les bonnes pratiques du conditionnement en bouteille sont passées en revue :
- **Préparation** des matières sèches et de la chaîne de conditionnement.
- **Contrôles** à effectuer sur la ligne.
- **Obligations** légales et normatives à mettre en place.

PROGRAMME

• **Connaître les matières sèches / fournitures / vin à conditionner.**
- Paramètres de préparation des vins, seuils de filtration de finition.
- Fiche technique, traçabilité, mise en œuvre des matières sèches (bouteilles, bouchons, capsules).
- Contraintes de stockage de ces fournitures avant leur mise en œuvre.

• **Préparer la ligne de conditionnement :**
- Saniter la ligne de conditionnement et l'ensemble du matériel vinaire associé y compris la palette de filtration.
- Paramétrer la ligne de conditionnement avec la fiche de production prévue en adéquation avec les matières sèches.
- Profil de la ligne de conditionnement bouteille : avec ou sans rinçage des bouteilles neuves, process intermédiaire et les paramétrages associés.

• **Lancer le conditionnement et contrôler le produit fini :**
- Débuter la production, effectuer les contrôles qualité sur ligne, contrôler le produit fini conditionné.
- Contrôler les critères spécifiques du conditionnement bouteille. Le dégarni avec un réglet, la qualité du vide dans la chambre de dégarni avec un aphromètre.
- Contrôler le carton de regroupement.
- Respecter le format de palettisation en référence au format du carton / bouteille.
- Le contrôle métrologique : les règles de base.

• **Gérer le produit fini :**
- Maîtriser la traçabilité de la bouteille, du bouchon et de la capsule.
- Gérer une échantillothèque.

1 JOUR VIDÉO

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Nîmes : 6 avril 2022

Conditionnement
Métrologie

Pratiquer les contrôles métrologiques sur ligne de conditionnement

INITIATION

OBJECTIFS

• Comprendre les **exigences réglementaires** liées au remplissage des produits conditionnés : les obligations légales de résultats et de moyens des emplisseurs

• Mettre en œuvre un **plan de contrôle remplissage** et les méthodes adéquates pour répondre aux exigences réglementaires des emplisseurs.

PROGRAMME

• **Les dispositions réglementaires liées aux préemballages :**
- Les textes réglementaires régissant le remplissage des produits conditionnés.
- Les définitions réglementaires : contenu, erreur maximale tolérée, lot.
- Les critères d'acceptation d'un lot.
- La méthode préconisée par le nouveau guide DGCCRF – 2014.

• **Les instruments de mesures légaux :**
- Les différents types d'instruments de mesure légaux.
- Le cas des bouteilles Récipient Mesure.
- L'étalonnage et la surveillance des instruments de mesure.

• **Les contrôles à réaliser :**
- L'étude de la tare.
- La masse volumique.
- La méthode de contrôle, échantillonnage et critères d'acceptation.
- L'utilisation des cartes de contrôle.

0,5 JOUR — TERRAIN

INTRA
800 € H.T. / groupe

Conditionnement
Métrologie

ICV FORMATIONS 2022
FILIÈRE VITI-VINICOLE

Garantir la conformité du remplissage de vos produits conditionnés

NOUVEAU PROGRAMME !

INITIATION

OBJECTIFS

• **Comprendre les exigences réglementaires** liées au remplissage des produits conditionnés : les obligations légales de résultats et de moyens des emplisseurs.

• **S'autoévaluer** par rapport à ces mêmes exigences et aux bonnes pratiques métrologiques de contrôles du remplissage.

• Mettre en œuvre une **étude de capabilité** de son matériel de remplissage.

• Comprendre les compétences et connaissances nécessaires pour élaborer un plan de maîtrise de ce process de remplissage : contrôles de production, gestion des non-conformités, plan de surveillance, incluant la maîtrise des prestataires d'embouteillage;

• Répondre sereinement aux **exigences réglementaires** et normatives liées aux contrôles de remplissage.

• Proposer un **plan d'action** en vue d'une optimisation du process et rechercher plus de performance.

PROGRAMME

Jour 1 : matin

• La réglementation liée au conditionnement des préemballages : les textes communautaires et français, le constat de la DGCCRF et son guide de 2014.

• Les conséquences d'une non-maitrise métrologique d'un point de vue réglementaire et du point de vue de l'entreprise.

• Les définitions réglementaires : contenu effectif, erreur maximale tolérée, lot, critères d'acceptation d'un lot.

• L'étude de capabilité d'une remplisseuse :
- Objectifs et méthodes
- Exercice : «l'étude de capabilité de l'équipement de remplissage».

Jour 1 : après-midi

• L'étude de capabilité d'une remplisseuse :
- Analyse en groupe des résultats de l'exercice « étude de capabilité ».
- Définition des seuils de centrage du process.

• Présentation des exigences en termes de contrôle :
- Les instruments de mesure légaux.
- La masse volumique.
- L'étude des tares.
- Le plan d'échantillonnage.
- Les enregistrements.

• Auto-évaluation en parallèle de la présentation des exigences et construction d'un premier plan d'actions.

Jour 2 : matin

• Le plan de contrôle de productions suivant différentes méthodes :
- La mesure de dégarni et les bouteilles récipients mesures.
- La méthode basée sur les critères à la moyenne et des défectueux.
- La méthode sur le nouveau critère d'acceptation défini par le guide DGCCRF.
- Les cartes de contrôles.

• Comment construire son plan de contrôle : méthodes, échantillonnage, critères d'acceptation, enregistrement.

Jour 2 : après- midi

• Comment construire son plan de contrôle (suite).

• Le plan de surveillance : balances et poids étalons, suivi des pertes, tares, études de capabilité.

• Les exigences normatives IFS, BRC, ISO ...et notamment la maîtrise des prestataires d'embouteillage.

2 JOURS — VIDÉO

INTRA
2600 € H.T. / groupe

Opérateurs : appliquer les consignes HACCP, sécurité alimentaire et lutte contre la malveillance

PERFECTIONNEMENT

Formation à destination des entreprises qui ont déjà un système HACCP / Sécurité alimentaire et de lutte contre la malveillance en place.
Objectif : présenter aux opérateurs, en lien avec les documents internes de l'entreprise, le contexte réglementaire du marché, **les dangers, les risques et points critiques identifiés**, ainsi que les **actions préventives** à appliquer.
Les consignes d'hygiène, de rangement et de traçabilité seront également rappelées.

PRÉ-REQUIS : *il est nécessaire que les Bonnes Pratiques HACCP, une traçabilité et un système de lutte contre la malveillance soient déjà en place dans l'entreprise.*

0,5 JOUR

INTRA
800 € H.T. / groupe

Mettre en place un programme de lutte contre la fraude alimentaire dans votre entreprise (Food Fraud)

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS
• Connaitre les **exigences réglementaires** et normatives en termes de FOOD FRAUD.
• Comprendre les clefs et les outils pour **autoévaluer** son entreprise dans sa filière.
• Identifier les **enjeux** et apporter des **solutions** appropriées.
• Appliquer le programme de **lutte contre la fraude** alimentaire dans l'ensemble des processus, plus particulièrement ceux liés aux achats.

PROGRAMME
• Présentation et explication du contexte réglementaire et normatif lié à la fraude alimentaire.
• Présentation argumentée de la méthode d'**analyse de la vulnérabilité** face aux actes de fraude : description de la chaîne d'approvisionnement, autoévaluation.
• Analyse de l'autoévaluation réalisée par les stagiaires.
• Identification des enjeux pour initier un **plan d'actions** d'amélioration en termes de Food Fraud.

0,5 JOUR

INTRA
800 € H.T. / groupe

Auto évaluer et actualiser son système HACCP-Sécurité Alimentaire

PERFECTIONNEMENT

Formation à destination des entreprises qui ont déjà un système HACCP / Sécurité alimentaire en place.
Objectif : pratiquer en groupe, sur le terrain, **l'évaluation du système en place**, échanger et replanifier les actions à entreprendre pour **mettre à jour** le système en fonction des évolutions réglementaires récentes.
Un **quiz ludique** d'évaluation des connaissances sera proposé aux stagiaires en fin de journée !

PRÉ-REQUIS : *I est nécessaire qu'un système HACCP et une traçabilité soient déjà en place dans l'entreprise.*

1 JOUR TERRAIN

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Déployer votre culture «sécurité alimentaire» : Food Safety Culture

NOUVEAU !

INITIATION

Comment ancrer culturellement les bonnes pratiques liées à la sécurité des aliments dans l'entreprise et répondre aux exigences normatives ?

PROGRAMME
• Présentation et explication du **contexte réglementaire** lié à la culture de la sécurité des aliments.
• Définitions de la **culture d'entreprise.**
• Définition de la **FSC** dans un premier temps, de la sécurité des aliments dans un second temps.
• Présentation de la FSC et de son application dans le cadre de l'entreprise.
• Exercices d'auto-évaluation (WOOCLAP) du niveau atteint par l'entreprise en termes de Food Safety Culture
• Mise en commun et **exercices** de groupe pour initier un plan d'actions d'amélioration en termes de FSC.
• Proposition de quelques outils ou **solutions** pour répondre aux différents standards et normes en agroalimentaire (BRC, IFS, SQF et FSSC 22 000).

A NOTER : Il est nécessaire pour chaque stagiaire d'avoir un téléphone portable et que le lieu de la formation soit équipé d'un accès wifi pour les exercices.

0,5 JOUR

INTRA
800 € H.T. / groupe

Qualité

Sécurité alimentaire - HACCP -Malveillances

Pack HACCP « Clé en main»

INITIATION

La mise en place d'un système de **management de la sécurité alimentaire** et de la méthode HACCP constitue une exigence du marché aujourd'hui incontournable dans les structures viti-vinicoles : domaines, caves coopératives, négoce, conditionneur à façon.

Cette formation permet en 3 jours de faire un **état des lieux** du système existant en place et de créer, ou mettre à jour, sur place, en groupe, la documentation HACCP : logigrammes de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'expertise «Sécurité des aliments» du Groupe ICV nous permet d'intervenir sur d'autres secteurs d'activité comme les centres de lavage de bouteilles, les centres de conditionnement, en microbrasserie, dans le secteur des fruits et légumes non transformés ou encore dans celui des herbes aromatiques !

3 JOURS

INTRA
3200 € H.T. / groupe

Stratégie

Certifications

Se repérer dans la jungle des labels et certifications

INITIATION

Cette formation vous permettra de vous familiariser avec le large panorama des différents labels et certifications dans le domaine de la Qualité, Sécurité et Environnement de la filière viti-vinicole.

PROGRAMME

- Définition des **grands principes** des labels et certifications dans les différents domaines :
  - Qualité produit.
  - Sécurité.
  - Environnement.
  - Cahier des charges Grande Distribution.
- Connaître leur **champ d'application**, leur type de reconnaissance Française, Européenne ou Internationale et leur niveau d'importance.
- Les labels ou certifications complémentaires.
- Les **contraintes et opportunités** dans leur mise en œuvre.
- Illustration par de nombreux **cas concrets**.

0,5 JOUR

INTRA
800 € H.T. / groupe

Savoir construire son projet stratégique

INITIATION

Cette formation est destinée à un groupe de vignerons décideurs dans le cadre de leur **réflexion** et de la **construction** d'un **projet stratégique** pour leur structure.
Le formateur, consultant spécialisé dans le domaine de la qualité et de la stratégie, anime la réflexion à partir de **données internes** de l'entreprise et l'enrichit de données **externes**.
Six ateliers de formations sont proposés, en phase directe avec les différentes étapes de la construction d'un projet stratégique.

1 JOUR / ATELIER

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Atelier 1

Identifier la **stratégie actuelle**, estimer ses limites et comparer les différentes possibilités de repositionnement.

Atelier 2

Analyser la **politique commerciale** et les opportunités de développement.

Atelier 3

Identifier **l'attractivité de l'entreprise** vis-à-vis des vignerons.

Atelier 4

Analyser **l'adéquation des outils** et de l'organisation de production à la politique produit.

Atelier 5

Établir un diagnostic des **pratiques managériales** et mettre en œuvre des pratiques en phase avec les objectifs.

Atelier 6

Élaborer les **tableaux de bord** de suivi du plan stratégique.

6 ateliers complémentaires mais indépendants

Mobiliser l'intelligence collective de ses salariés vers un projet commun

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS
- Définir les contours et les enjeux d'une **démarche collaborative.**
- Comprendre les **leviers d'implication** dans le projet commun.
- Construire un atelier collaboratif appliqué aux étapes de déroulement du projet commun
- Découvrir des outils simples et efficaces pour mobiliser l'intelligence collective d'une équipe

PROGRAMME

Définition de l'intelligence collective
- Définir les différents concepts (intelligence collective, collaboratif/participatif).
- Découvrir les conditions nécessaires pour favoriser l'intelligence collective et créer une culture collaborative dans l'entreprise.

Pourquoi mobiliser l'intelligence collective d'une équipe ?
- Comprendre en quoi la collaboration apporte des réponses concrètes aux enjeux d'adaptation et de complexité auxquels font face les organisations.
- Les bénéfices humains (motivation, engagement, implication) et opérationnels (pertinence des décisions, efficacité de résolution de problème, mise en action optimisée).

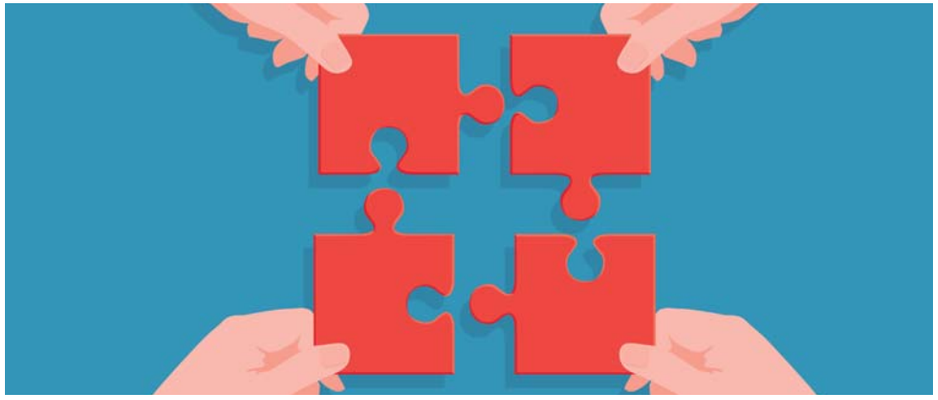
Comment impliquer les collaborateurs dans un projet commun ?
- Découvrir les 4 types d'ateliers collaboratifs selon les types d'objectifs de l'équipe.
- S'approprier le processus de divergence-émergence-convergence permettant au groupe d'atteindre collectivement et efficacement un objectif.
- Identifier les étapes clés du projet commun et les adapter à un processus collaboratif.

Cas pratique
- Mise en pratique des éléments théoriques au travers d'un cas concret vécu par un stagiaire

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *Initier une démarche de RSE en cave (p. 51).*

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe



Ressources Humaines

Les fondamentaux du management

INITIATION

OBJECTIFS

• Pouvoir appréhender le management d'équipes dans sa globalité : compétences, outils, postures.
• Construire la performance de son équipe.
• Comprendre l'impact du management sur la motivation et la performance des équipes.

PROGRAMME

• Manager versus leader : évolution nécessaire du management pour répondre aux besoins des nouvelles générations.
• Les axes clés du management d'équipe : donner du sens et des repères, motiver, rendre ses messages efficaces.
• Les «outils du manager» : identifier ce qui va permettre de motiver les individus de son équipe.

PRÉ-REQUIS : *une expérience professionnelle d'encadrement minimale de 6 mois.*

1 JOUR

INTER

290 € H.T. / stagiaire

• Montpellier : 12 mai 2022

PARTENAIRE

IDEA Cabinet de consultants formateurs en stratégie et ressources humaines.

Le management transversal : motiver et fédérer sans lien hiérarchique

INITIATION

OBJECTIFS

• Identifier les leviers pour **développer/renforcer sa légitimité managériale** auprès des différents interlocuteurs avec lesquels les interactions sont nécessaires pour **améliorer la performance** de la cave : responsable qualité, œnologue conseil, directeur technique, responsable commercial…
• Mobiliser des **techniques concrètes** pour **pratiquer l'assertivité et être efficace** dans la passation de ses messages.
• Savoir-faire face à des situations difficiles en les gérant dans une **logique constructive.**

1 JOUR

INTER

290 € H.T. / stagiaire

• Montpellier : 5 avril 2022

Développer son agilité managériale

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

• Prendre conscience de son mode de comportement en tant que **manager** et de **l'influence que celui-ci peut avoir sur la performance de ses collaborateurs.** Comprendre la nécessité de s'adapter à l'autre et à la situation.
• Pour chacun des participants, il s'agira d'**identifier ses points forts et d'accepter ses axes de progrès** dans les missions clés du management (organisation, leadership et communication). Une voie prioritaire de progrès devra être travaillée en intersession.
• S'approprier les leviers de l'agilité managériale pour gérer efficacement les situations quotidiennes du management, **bâtir une relation de confiance et motiver ses équipes permanentes ou saisonnières.**

PARTENAIRE

IDEA Cabinet de consultants formateurs en stratégie et ressources humaines.

2 JOURS

INTER

500 € H.T. / stagiaire

• Montpellier : 17 mai et 16 juin 2022

Responsabilité Sociétale des Entreprises

Intégrer la prévention du «Risque Alcool» dans l'entreprise vitivinicole

INITIATION

OBJECTIFS

• Acquérir des connaissances sur les consommations et les **conduites addictives** liées à l'alcool.
• Développer la **prévention des addictions** vis-à-vis de soi, de ses collaborateurs et de ses clients.
• Élaborer un dispositif de prévention cohérent avec les objectifs stratégiques (production, commerce, communication...).

PROGRAMME

• **Acquérir des connaissances**
- L'alcool et le vin vu par l'œnologie et par l'addictologie.
- Connaissance et repérage des différents types d'usage.
- Les risques des addictions pour l'entreprise, les salariés, les partenaires et les clients.
- Rappels réglementaires : vente, consommation, espace public/privé, âge, événement, responsabilités...

• **Développer la prévention**
- Les concepts clefs de prévention, de réduction des risques et d'accompagnement.
- Construire un dialogue, une posture, un cadre pour échanger avec ses collaborateurs.
- Notion de responsabilité sociétale des entreprises (définitions et exemples d'application à la filière vins).
- Utiliser des outils de prévention et d'auto-évaluation des risques pour la santé au travail.

• **Élaborer un dispositif**
- La triangulation : vente, prévention, juridique.
- Élaboration d'un dispositif de prévention attrayant pour les clients.
- La prévention et l'image de l'entreprise responsable.
- La prévention pour optimiser les ventes.
- Présentation d'outils.

1 JOUR

INTRA
1500 € H.T. / groupe

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Montpellier : 30 juin 2022

PARTENAIRE

Antoine Beth :
œnologue, formateur enseignant spécialisé filière viti-vinicole.

Bertand blanchard :
Master actions de prévention sanitaires et sociales. Directeur d'une association de prévention. Administrateur Réseau 34 addictologie.

Responsabilité Sociétale des Entreprises

ICV FORMATIONS 2022

Initier une démarche de RSE en cave

INITIATION

• Comprendre les **enjeux** du développement durable à court, moyen et long terme, et acquérir le vocabulaire du Développement Durable.
• Parler le même vocabulaire dans l'entreprise.
• Associer le Développement Durable à des **réalisations pratiques** sur l'entreprise.
• Développer un réel désir d'**appropriation** et d'**adhésion** aux valeurs du Développement Durable.
• **Autoévaluer** en groupe ses pratiques de DD et RSE.
• Stimuler la **responsabilisation** individuelle et collective.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE : *pratiquer la viticulture durable.*

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Stimuler, diffuser et partager votre culture RSE

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS

• Définir les clefs et les outils pour **autoévaluer** son entreprise en matière de RSE.
• Identifier les **enjeux** et apporter des **solutions** appropriées.
• Planifier les critères clés et établir un **plan d'action.**
• Prioriser les **Parties Prenantes** concernées.

PROGRAMME

• Recensement et organisation des engagements RSE de l'entreprise.
• Présentation d'outils.
• Analyse de l'autoévaluation réalisée par les stagiaires.

A NOTER : Il est nécessaire pour chaque stagiaire d'avoir un téléphone portable et que le lieu de la formation soit équipé d'un accès wifi pour les exercices

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

Œnotourisme

Mise en désir du vignoble par l'oenotourisme

INITIATION

A l'issue de cette formation, vous serez en capacité de :
- Comprendre les enjeux territoriaux du tourisme.
- Appréhender les attentes des œnotouristes.
- Proposer une offre de tourisme de qualité.

PROGRAMME

Comprendre l'organisation du tourisme et appréhender sa dimension :

• Les différentes dimensions de l'œnotourisme.
Mise en perspective d'orientations communes par le croisement des représentations et des attentes de l'œnotourisme vues par les professionnels du tourisme et par les professionnels du vin mais aussi par les touristes et la population.
• Benchmark des offre existantes dans le territoire et hors territoire en matière d'œnotourisme.
• Présentation de l'organisation du tourisme en France et des attentes visiteurs.

Comprendre la construction d'une offre œnotouristique et construire le « story telling » .

• Atelier sur la représentation de l'œnotouriste choisi ou subi sur le territoire.
• Présentation, en articulation avec ces richesses œnotouristiques, des sites, équipements structurants, activités de pleine nature, ressources touristiques...
• Mise en lumière d'éléments saillants de la culture locale et synthèse sur les particularismes locaux sur lesquels communiquer (story-telling).

PARTENAIRE

France GERBAL-MEDALLE est géographe, fondatrice du bureau d'études AOC Tourisme créé en 2009

AOC Tourisme – Imaginons votre territoire – France Gerbal Medalle

INTRA
1500 € H.T. / groupe

1 JOUR

INTER
290 € H.T. / stagiaire
• Montpellier : 5 avril 2022

Marketing Vente
Espace de vente

Savoir déguster et communiquer autour de ses vins en espace de vente

INITIATION

La vente directe du vin passe le plus souvent par une **dégustation**. C'est une étape clé pour transformer votre prospect en client. Mais savoir parler de ses vins n'est pas toujours facile et nécessite une véritable formation. Quel que soit votre interlocuteur, il est essentiel de **savoir soi-même déguster** et connaître les grands principes de l'élaboration des vins. Cette formation courte vous apportera les bases de la dégustation, le vocabulaire et les arguments pour **présenter vos cuvées** à vos clients.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE :
dynamiser le CA de votre espace de vente (p.54).

1 JOUR – DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

« C'est vous qui le dites !»

Guillaume CARRERAS Directeur de la cave coopérative SCV C.A.V.E.S (66) *«Moment convivial d'échange qui a permis d'enrichir nos connaissances. Dans une salle de dégustation adaptée et avec une formatrice dynamique et passionnée, la formation nous a fait découvrir les nouveaux produits du millésime. Avec les tests de dégustation sur les arômes et des explications claires nous avons pu acquérir un langage commun dans la dégustation de nos produits.*
Cela permettra d'augmenter la mise en valeur de notre gamme de vin et notre savoi-faire pour la présentation à notre clientèle. Cette journée, nous a permis de prendre confiance en nous et confiance en nos vins, ce qui est nécessaire pour transformer la visite en acte d'achat auprès de nos visiteurs. Formation efficace et plaisante, personnalisée et adaptée à l'entreprise. Merci.»

Marketing Vente
Espace de vente

Dynamiser le chiffre d'affaires de votre espace de vente

INITIATION

A partir de nombreux exemples concrets, cette formation vous apporte une véritable boîte à outils pour développer l'activité de votre lieu de vente : **Comment le faire connaître et augmenter sa fréquentation ? Comment mettre en avant vos produits, accueillir vos visiteurs, faire déguster vos vins ?** Avec l'objectif de transformer votre prospect en client, de développer son panier d'achat et de le fidéliser !
Deux jours passionnants, rythmés par de nombreuses dégustations et des exercices pratiques.

PROGRAMME

Quels sont les fondamentaux d'un espace de vente ?
- Le concept général.
- La localisation, la signalétique.
- L'accueil.
- La mise en scène des produits et de la cave.
- La communication sur le lieu de vente.
- L'espace dégustation.

La vente par la dégustation.
- Savoir déguster et posséder les fondamentaux de la dégustation.
- Connaître les bases de l'élaboration des vins et les facteurs influant sur la qualité des vins..
- Faire déguster et inciter à l'achat
- Ecouter et conseiller ses visiteurs.
- Apporter une valeur ajoutée (terroir, histoire, culture...), faire passer des émotions.
- Répondre aux objections.
- Nombreux exercices pratiques de dégustation.

Comment développer sa notoriété et son attractivité ?
- Les actions de communication : web, réseaux sociaux,...
- Méthodes de recrutement de nouveaux clients.
- Les événements oenotouristiques et culturels.

Comment augmenter le panier d'achat ?
- Mettre en valeur les vins : concevoir une fiche de présentation d'un vin.
- Savoir argumenter autour se sa gamme.
- Les animations promotionnelles.
- La vente de produits complémentaires.

Comment fidéliser ses clients ?
- La base de données.
- Les programmes de fidélisation et leur communication.
- Animer sa communauté de clients à distance.

2 JOURS — DÉGUSTATION

INTRA
2500 € H.T. / groupe

Gestion Marketing Vente

Se repérer dans l'environnement administratif viti-vinicole

INITIATION

OBJECTIFS
Cette formation très pratique et enrichie de nombreuses études de cas concrets, vous permettra d'en savoir plus sur :
- **Le cadre réglementaire** viti-vinicole de l'exploitation ou de la cave coopérative.
- Les **administrations** gravitant dans cet environnement,
- Les principales **déclarations** réglementaires et fiscales liées à la production et à la mise en marché des vins.

PROGRAMME

Jour 1 :
- Introduction aux principaux textes réglementaires encadrant la production, la transformation et la commercialisation des produits de la vigne.
- Présentation du contexte de l'organisation commune des marchés du vin et des applications nationales.
- Inventaire et description du rôle et des missions des principaux organismes : DREETS, DGDDI, FranceAgrimer, organismes de gestion, d'inspection et interprofessions.

Jour 2 :
- Inventaire et description des principaux dossiers instruits par les différentes structures.
- Le statut d'entrepositaire agréé : responsabilité et activité de l'entrepositaire au regard de la réglementation fiscale.
- L'acte de cautionnement bancaire : nécessité et procédure.
- Les droit d'accises : régime fiscal des produits vitivinicoles.
- Les déclarations de production (DS, DR, DRM) et celles relatives à la modification du vignoble et aux pratiques et traitements œnologiques.
- La tenue des registres de détention, de manipulation et de traçabilité.
- Les titres de mouvement : bases nationales et échanges intracommunautaires, dématérialisation.
Les principaux dossiers d'aides européennes.
- Optimiser la gestion des déclarations et dossiers administratifs : calendrier des obligations.
- Les moyens de mise à jour des connaissances réglementaires.
- Exemples de cas concrets d'instruction des principaux dossiers.

PARTENAIRE
CFPPA de l'Hérault

2 JOURS

INTRA
2500 € H.T. / groupe

INTER
350 € H.T. / stagiaire
- Béziers : 15 et 16 mars 2022
- Nîmes : 28 et 29 juin 2022

Comment bénéficier d'une aide financière pour votre formation ?

1 - Salarié(e) d'une cave coopérative, d'une structure relevant de la coopération, d'une cave particulière ou d'une exploitation agricole

L'OCAPIAT est le résultat de la fusion du FAFSEA pour l'agriculture et de l'OPCALIM pour l'agroalimentaire et la coopération agricole. Cet OPCO (opérateur de compétences) propose différentes modalités de prise en charge qui peuvent dépendre de la taille de l'entreprise, du volume du plan de formation annuel du salarié dans son entreprise ou encore de la thématique de formation.
Vos frais de formation ainsi que le maintien de votre rémunération peuvent bénéficier d'une aide financière.

Il est nécessaire pour chaque entreprise concernée de contacter l'OCAPIAT de votre région avant le début d'une formation afin de connaître les modalités administratives de prise en charge.
www.ocapiat.fr

2 - Exploitant(e) agricole non salarié

Le VIVEA est un fonds d'assurance formation qui a été créé en 2001 entre les syndicats agricoles et des organisations agricoles. La MSA est le collecteur des cotisations de chaque adhérent VIVEA.
Une participation financière spécifique à chaque formation peut être accordée à tout exploitant agricole non salarié éligible à un financement par le VIVEA.
La formation doit durer au minimum 7 heures. Attention, l'instruction des dossiers requiert une inscription au minimum 2 mois avant le début d'une session de formation. Il est nécessaire de s'inscrire le plus tôt possible.
www.vivea.fr

3 - Autres situations

Si vous ne pouvez bénéficier d'aucune prise en charge financière pour votre formation, il est possible de vous inscrire à une formation et de régler vous-même les frais de votre formation.
Pour tout renseignement, vous pouvez nous contacter au 06 77 62 15 31. Nous serons heureux de vous guider dans la mise en place de votre projet pédagogique et de son financement.
En cas de financement partiel ou de refus de financement par votre OPCA, le solde des coûts pédagogiques reste à la charge du stagiaire.

Groupe ICV :
Produits et Services

Le Groupe ICV propose aux professionnels du vin (caves coopératives et particulières, négociants...) tous les services pour l'élaboration du vin.

LE CONSEIL

- Viticulture
- Œnologie
- Conditionnement
- Qualité
- Développement Durable
- Stratégie Marketing

LES ANALYSES

- 10 laboratoires accrédités Cofrac répartis au cœur des vignobles
- Analyses des raisins, des vins et des matières sèches.
- Analyses chimiques et microbiologiques.
- Services de collecte d'échantillons.

Les laboratoires et leurs numéros d'accréditation : Toulouges (n°1-0517), Carcassonne (n°1-0516), Narbonne (n°1-0518), Béziers (n°1-0502), Maurin (n°1-0501), Nîmes (n°1-0185), Ruoms (n°1-0504), Beaumes de Venise (n°1-0566), Brignoles (n°1-0503), Tain L'Hermitage (n°1-6781) .
Portée disponible sur www.cofrac.fr

LES FORMATIONS

Viticulture, dégustation, œnologie, conditionnement, stratégie, qualité, développement durable, marketing, vente...

LES PRODUITS ŒNOLOGIQUES

L'expérience des consultants sur le terrain et le support du service de recherche et développement ont amené le Groupe ICV à concevoir et développer une gamme de produits œnologiques (enzymes, levures, activateurs, nutriments, bactéries, chitosane) au service d'une vinification performante.
Les copeaux et morceaux de bois apportent aux vignerons des solutions efficaces et compétitives dans l'élaboration et l'élevage de leur vin.

LA RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Les ingénieurs et techniciens du Groupe ICV conçoivent des solutions pour répondre aux exigences de qualité et d'innovation de la filière viti-vinicole. Ils s'appuient sur leurs laboratoires spécialisés, la cave expérimentale et un réseau de partenaires étendu.

Pour toute information, contactez votre centre œnologique :

Beaumes de Venise : tél. 04 90 12 42 60
Béziers : ..... tél. 04 67 62 00 24
Carcassonne : ..... tél. 04 68 78 64 00
Montpellier : ..... tél. 04 67 07 04 80
Narbonne : ..... tél. 04 68 41 04 35
Nîmes : ..... tél. 04 66 64 70 82
Perpignan : ..... tél. 04 68 54 84 84
Provence : ..... tél. 04 94 37 01 90
Ruoms : ..... tél. 04 75 88 00 81
Tain L'Hermitage : ..... tél. 04 75 08 44 33
Laboratoire partenaire : Jouan Crébassa (Libourne)..... tél. 05 57 84 11 35

ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2022

RETROUVEZ TOUTES LES FORMATIONS SUR

www.icv.fr

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

GROUPE ICV

L'art & l'expertise du vin

Groupe ICV novembre 2021 - Toute reproduction interdite sans accord du Groupe ICV - Document non contractuel - Crédits photos : Groupe ICV.
© www.com-ocean.com - Ce catalogue a été imprimé sur papier certifié FSC par un imprimeur labellisé imprim'vert. Par ce choix nous agissons pour l'environnement.

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