

# CATALOGUE DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

*Vigne et vin*



Prendre en compétences transversales  
dans la filière Cognac  
Formations de 2 jours à 6 mois

---

## Former pour pérenniser l'activité

Dans un contexte économique incertain, marqué par une **tension sur l'emploi**, une **pénurie de main-d'œuvre qualifiée** et une nécessaire adaptation aux enjeux environnementaux et sociaux, la **formation professionnelle continue** apparaît comme un levier incontournable de résilience pour les entreprises du secteur viti-vinicole de Cognac.

## Des compétences transversales pour plus de souplesse

Former ses salariés à des **postes transversaux** — de Connaissance des Eaux de Vie de Cognac - de la **taille de la vigne à la distillation**, en passant par le **levage**, l'**épamprage**, la **connaissance des maladies** ou encore la **certification phytosanitaire (Certiphyto)** — permet de :

- Assurer la continuité de l'activité en cas d'absence, d'accident ou de pic d'activité,
- Diversifier les compétences internes et renforcer la cohésion d'équipe,
- Prévenir les risques de désorganisation,
- Favoriser l'autonomie des collaborateurs sur le terrain.

## Des formations adaptées à vos contraintes

Les formations proposées par l'Institut Richemont sont conçues pour s'intégrer aux contraintes de vos structures :

De **2 jours à 6 mois**, elles s'adressent à tous niveaux d'expérience, pour des **montées en compétences progressives et opérationnelles**.

## La sécurité au cœur de chaque parcours

Chaque formation intègre un module de prévention des risques professionnels, directement en lien avec l'activité visée :

- Sensibilisation aux gestes et postures adaptés,
- Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI),
- Apprentissage des réflexes de sécurité face aux outils, aux produits ou aux machines,
- Réduction des risques d'accidents et meilleure culture de la sécurité au travail.

## Anticiper les aléas, sécuriser l'avenir

Investir dans la formation de vos équipes, c'est faire le choix d'une **entreprise plus agile, plus sécurisée et plus pérenne**, pour relever collectivement les défis de la filière Cognac.

---

# VITICULTURE




# FORMATION

## TAILLE DE LA VIGNE : INITIATION

€ **Coût : 638€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 28h**

 **Groupe de  
4 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Savoir lire, écrire, compter en langue Française.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Ouvriers viticoles

### OBJECTIFS

Maîtriser les principes de la taille de renouvellement (Production) fruitière en méthode Guyot double, notions de taille non mutilante (Douce, Poussard) respectueuse des trajets de sève afin de limiter le développement des maladies du bois.

Maîtriser la taille longue sur charpente courte : Guyot simple, double, mixte

Optimiser la qualité de la taille par les notions de taille non mutilante type Poussard

Travailler en sécurité, prévenir les TMS, avoir une posture dans un bon geste technique de taille

Savoir entretenir son matériel de taille

### CONTENU

Connaissances générales de la plante (Biologie, Physiologie)

Mieux appréhender les incidences de la taille sur la vigne

Généralités et principes des tailles Guyot

Principales maladies du bois liées à la pratique de la taille

Observations et démonstrations de techniques de taille sur le terrain

Travaux pratiques de taille Guyot

Bien entretenir son matériel

Travailler en sécurité et se prévenir des TMS, améliorer sa posture et son geste de tailleur

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective

### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle

Épreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies


## FORMATION


# TAILLE DE LA VIGNE ADAPTÉE AU VIGNOBLE CHARENTAIS : PERFECTIONNEMENT

€ **Coût : 834€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 28h**

 **Groupe de  
4 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances de base en viticulture  
et en taille de la vigne. L'entreprise s'assure des  
compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en  
formation du stagiaire

 **Public :**  
Viticulteurs, cadres d'exploitation viticole,  
ouvriers qualifiés en viticulture



### OBJECTIFS

Maîtriser les principes de la taille de renouvellement (Production) fruitière en méthode non mutilante (Douce, Poussard) respectueuse des trajets de sève afin de limiter le développement des maladies du bois

Maîtriser les tailles courtes sur charpentés longues : Cordon de Royat, de Rauzan

Optimiser l'organisation de ses chantiers de taille sur l'exploitation

Travailler en sécurité, prévenir les TMS, avoir une posture dans un bon geste technique de taille. Savoir entretenir son matériel de taille

Vérifier la faisabilité de ces pratiques sur son exploitation



### CONTENU

Connaissances générales de la plante (Biologie, Physiologie), mieux appréhender les incidences de la taille sur la vigne

Généralités et principes des tailles Guyot non mutilante Poussard

Principales maladies du bois liées à la pratique de la taille

Observations et démonstrations de techniques de taille sur le terrain, pratique individuelle de la taille Guyot Poussard et Dezeimeris

Bien entretenir son matériel

Reprise des principes de taille Cordon (Royat, Rauzan et variantes adaptées au vignoble Charentais)

Travaux pratiques de taille de renouvellement en Guyot et Cordon

Travailler en sécurité et se prévenir des TMS, améliorer sa posture et son geste de tailleur



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle

Épreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies


## FORMATION


# RECONNAISSANCE DES MALADIES ET RAVAGEURS SUR LA VIGNE

€ **Coût : 442€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **8 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances de base en viticulture.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Cadres d'exploitations viticoles,  
ouvriers qualifiés viticoles

### OBJECTIFS

Repérer et identifier les principales pathologies viticoles (maladies, ravageurs et carences)

Savoir mettre en œuvre les méthodes de lutte dans une optique de lutte raisonnée

### CONTENU

Connaissances générales sur les principales pathologies viticoles :

- maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black rot...)
- ravageurs (cicadelles, acariens...)
- phytoplasme (Flavescence dorée, bois noir...)
- viroses (court noué, enroulement...)
- carences

Principales méthodes de lutte par pathologie

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et de travaux pratiques de repérage sur parcelle

### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation de reconnaissance des parasites et maladies

Bilan de satisfaction à chaud


## FORMATION


# MALADIES DU BOIS DE LA SOUCHE : COMPRENDRE ET AGIR SUR LE DÉPÉRISSEMENT

€ **Coût : 442€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **Groupe de  
4 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances de base en viticulture.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Ouvrier viticole qualifié,  
chef d'exploitation viticole,  
professionnels de la filière



### OBJECTIFS

Cette formation permet d'apprendre à identifier les symptômes des maladies du bois (excoriose, court-noué, eutypiose, esca, BDA, pourridiés, broussin).

Elle permet de comprendre les conditions favorables à leur développement.

Elle permet également d'apprendre à optimiser les tailles en sec et en vert pour limiter les disséminations et minimiser l'utilisation de traitements à posteriori.



### CONTENU

Connaître les maladies du bois : excoriose, court-noué, eutypiose, Esca, BDA, Pourridiés, broussin

Connaître et identifier les symptômes, la biologie

Les circonstances favorisantes et les protections possibles

Déterminer l'impact de lors de la pratique de taille



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Livret de stagiaire, diaporamas, vidéos et études de cas, pratique sur plantier, échanges sur les expériences des participants, test d'entraînement avec correction collective



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique individuelle en parcelle.

Épreuve QCM écrite de 30 minutes

Photos descriptives et reconnaissances de symptômes de maladies du bois sur photographies

# Pépinière Viticole et Matériel Végétal





## La formation Responsable Technique de la Pépinière Viticole



**Durée :** 192 heures de janvier à juin 2026



**Lieu :** Institut de Richemont



**Tarif :** nous consulter



### Deux possibilités d'admission :



### Possibilités de prise en charge :

- ◆ Après un cursus scolaire pour les jeunes diplômés sous la forme d'une spécialisation (*nous contacter au niveau des prérequis*)
- ◆ En parcours de perfectionnement pour les pépiniéristes et salariés en poste (au cas par cas selon les besoins des personnes et des entreprises, possibilité de parcours modulaire)

- ◆ Jeune en poursuite d'étude : Contrat de Professionnalisation
- ◆ Salarié d'une pépinière viticole : OCAPIAT via le dispositif "Soutien aux Filières"
- ◆ Pépiniériste : VIVEA

**POUR PLUS  
D'INFORMATIONS :**

### Institut de Formation de Richemont

12 Route de l'Ancien Séminaire - Richemont  
16370 Val-de-Cognac

**Contact :** Sébastien Julliard  
Tél : 07.61.05.16.37  
sebastien.julliard@cvcharentes.fr

### UN PARTENARIAT




## FORMATION


# PÉPINIÈRE VITICOLE : FORMATION OPA / RÈGLEMENT SANTÉ DES VÉGÉTAUX

€ **Coût : 246€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 7h**

 **Groupe entre  
8 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances de base en pépinière viticole.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Pépinieristes viticoles, salariés à responsabilité  
de la pépinière viticole

### OBJECTIFS

Thématique spécifique aux  
pépinieristes viticoles dans le cadre  
du nouveau règlement santé des  
végétaux : connaissances générales  
et reconnaissances de symptômes sur  
les organismes de quarantaine et les  
organismes règlementés

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et  
de travaux pratiques de prospection  
sur parcelle

### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation de reconnaissance des  
parasites et maladies listés dans  
le cadre du règlement santé des  
végétaux

Bilan de satisfaction à chaud

### CONTENU

Éléments généraux sur le règlement  
santé des végétaux

Connaissance et reconnaissance des  
principales maladies observables au  
printemps sur vigne

Exercices de prospection de printemps

Connaissance et reconnaissance des  
principales maladies observables en été  
sur vigne

Exercices de prospection d'été


## FORMATION


# LE MATÉRIEL VÉGÉTAL : MIEUX LE CONNAITRE POUR MIEUX LE CHOISIR

€ **Coût : 666€**  
(44€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **6 à 12 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances de base en viticulture.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Viticulteurs, cadres de la viticulture,  
techniciens de maisons de négoce



### OBJECTIFS

Programme complet sur le matériel végétal, permettant aux participants d'une part d'avoir des connaissances générales sur le matériel végétal et d'autre part d'avoir une vision prospective sur les pistes en terme d'adaptation variétale pour les années à venir



### CONTENU

La diversité variétale de la vigne : Etat des lieux

Élaboration des plants de vigne :  
L'amélioration variétale de la vigne par hybridation

Les variétés résistantes : Etat des lieux et perspectives au niveau du Cognac

Les évolutions en termes de porte greffes adaptés au changement climatique

Visite des parcelles de variétés résistantes et d'expérimentation porte-greffes du Conservatoire du Vignoble Charentais



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle et de visites



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation écrite des apprenants (QCM)

Bilan de satisfaction à chaud


# FORMATION


## GREFFAGE DE LA VIGNE

€ **Coût : 638€**  
(28€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 21h**

 **8 personnes**

 **Pré-requis :**  
Savoir lire, écrire, compter en langue Française.  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Nouveaux entrants dans le métier de la  
pépinière viticole



### OBJECTIFS

Permettre à des nouveaux entrants  
dans le métier de la pépinière viticole  
de maîtriser les bases relatives au  
matériel végétal et au greffage



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance de présentation en salle,  
de visite et de travaux pratiques de  
greffage



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation pratique des apprenants  
Évaluation de reconnaissance des  
parasites et maladies sur bois de  
greffage  
Évaluation écrite des apprenants  
(QCM)  
Bilan de satisfaction à chaud



### CONTENU

Les origines et les conséquences du greffage,  
pourquoi greffer la vigne ?  
Éléments simples de systématique de la vigne  
(cépages, porte-greffes, clones)  
Les organes de la vigne concernés par le  
greffage  
Production du matériel de multiplication :  
notions de base sur les vignes mère  
Itinéraire technique de la production d'un  
plant de vigne  
Notions simplifiées sur les aspects  
physiologiques liés au greffage : rhizogenèse  
et callogénèse  
Informations principales sur les organismes en  
charge de la filière  
Visite de pépinière  
Travaux pratiques sur la préparation du  
matériel de multiplication  
Travaux pratiques de greffage

# Oenologie Distillation et Cognac



# Mettre en œuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac

*Les techniques de double distillation à repasse*



FRANCE  
**compétences**

CERTIFICATION

enregistrée au Répertoire spécifique

[N° de fiche RS 7073](#)





**280 H**

196 H en formation  
84 H en entreprise



**8 à 14 pers.**  
**Max.**



**8 semaines**

**Tarif : 25€** l'heure stagiaire  
(frais de dossier non inclus)



Ouvrier viticole, ouvrier de chai, ouvrier de la filière des spiritueux.  
Viticulteurs et responsables d'exploitation

## Présentation

La distillation est un métier très spécifique. Les bouilleurs de profession et viticulteurs bouilleurs de cru portent l'activité dans la production du Cognac. Les spécificités de la **double distillation dite à repasse** nécessitent d'acquérir le savoir-faire nécessaire. La formation « **Mettre en oeuvre la distillation des eaux-de-vie de Cognac** » permet de contribuer à cette transmission des compétences en proposant un **programme adapté aux besoins, attentes et enjeux environnementaux** du distillateur.



### Les objectifs

- Maîtriser les aspects réglementaires en lien avec la production d'eaux de vie de Cognac
- Élaborer des vins de distillation
- Acquérir les compétences de dégustation des vins de distillation et eaux de vie de Cognac
- Connaître la distillation Charentaise
- Maîtriser les aspects transversaux en termes de sécurité environnement
- Maîtriser le machinisme utilisé dans les chais et distilleries Charentaises



### Pré - requis

- Les candidats sont reçus en 2 fois pour évaluer leur pré-requis :
- La réalisation d'un test de vérification des connaissances de base en français et mathématiques
- Un entretien individuel sur les aspects professionnels et savoir-être auprès de représentants de l'Institut Richemont et des membres du Syndicat des Bouilleurs de Profession



### Moyens pédagogiques

- Conduite des méthodes pédagogiques en alternance entre les apports théoriques et les travaux pratiques en entreprise autour de la fabrication des vins destinés à la distillation et procédés d'élaboration des eaux de vie de Cognac.

### 2 SESSIONS en entreprise

- Les vins et la distillation
- La distillation Charentaise

# PROGRAMME

## Méthodes pédagogiques

*La formation proposée est une formation alternée sur le rythme suivant :*

- 2 semaines de formation en centre (orientées connaissances générales et maîtrise de l'élaboration des vins de distillation)
- 2 jours en entreprise découverte sur l'élaboration des vins de distillation en septembre
- 3 semaines de formation en centre (orientées «Distillation Charentaise»)
- 10 jours en entreprise sur la distillation charentaise et 1 jour de mise en commun des expériences (stage distillation à partir de mi-octobre)
- 1 journée de préparation aux évaluations finales
- 1 journée consacrée aux évaluations finales théorique et pratique en distillerie en fin de formation

*Durant les périodes de formation en centre, une attention particulière sera portée sur l'équilibre entre apports théoriques, mises en pratiques et visites de cas concrets.*

## Compétences visées

- C1** Évaluer les vins les plus adaptés à la production de cognac en analysant leurs caractéristiques viticoles de production, d'élaboration et gustatives
- C2** Mettre en place les conditions de stockage des vins destinés à la distillation en sélectionnant des contenants de cuverie adaptés
- C3** Gérer le processus de distillation en contrôlant les paramètres de l'alambic (pression, température...), les dispositifs de sécurité de l'alambic, l'environnement de travail et en appliquant les techniques de séparations des fractions en double passe. Comprendre les procédés de distillation à colonne
- C4** Évaluer les qualités sensorielles des eaux de vie de cognac/nouvelles en utilisant des techniques de dégustation et s'assurer la conformité et de la qualité du produit
- C5** Assurer l'entretien courant d'usage des équipements de distillation en appliquant des protocoles techniques et garantir un processus de distillation efficace et nouvelles technologies à faible impact environnemental
- C6** Mettre en place des procédures de suivi administratif et réglementaire respectant les réglementations de sécurité alimentaire, de formalités douanières, de répression des fraudes, ainsi que le chargement et le déchargement d'alcool, assurer la conformité administrative et réglementaire de la distillerie

## Modules optionnels

Sauveteur Secouriste du Travail SST (14h) et  
Habilitation Electrique B0-H0 (7h)

## Évaluation

- Une épreuve d'évaluation orale sur la base de la soutenance d'un rapport d'activité effectué en entreprise
- Une épreuve d'évaluation pratique en distillerie

## Financements possibles

Selon votre statut, situation et régime professionnel :

- CPF
- Plan de développement des compétences
- Boost-Compétence
- ADEC
- FSE
- POE-I
- Transition pro



# FORMATION

## PERFECTIONNEMENT À LA MAITRISE DES PROCÉDÉS DE DISTILLATION DES EAUX DE VIE ET AUTRES SPIRITUEUX

€ **Coût : 55€ / heure stagiaire**  
(+ 50€ de frais de dossier), hors  
inscription OPCO

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 4 jours (28h)**



**Minimum 6 stagiaires**

(pour une ouverture de  
session de la formation)



**Pré-requis :**

Maîtriser les bases de la distillation à repasse



**Public :**

Responsable de distillerie, maître de  
chai, ingénieur en production, cadre  
dirigeant, opérateur de distillerie



### OBJECTIFS

Approfondir les connaissances techniques et réglementaires liées à la distillation des spiritueux, la prévention des risques des opérateurs, l'innovation et l'optimisation énergétique des procédés utilisés en distillerie.

- Amélioration des pratiques en **Sécurité et Prévention des risques**
- Maîtrise approfondie des **procédés**, préparations technologiques
- Intégration de **pratiques durables**
- Respect des **Normes et Réglementations**
- Optimisation des **Performances Opérationnelles** en distillerie



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents techniques des intervenants, diaporamas, vidéos, échanges sur les expériences des participants



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Évaluation QCM avec correction collective

Bilan de satisfaction à chaud



### CONTENU

Temps d'accueil, tour de table attentes des participants

Sécurité et maîtrise des risques en distillerie  
Prévention des risques ATEX (Atmosphère Explosive)

Enregistrements réglementaires et traçabilité des opérations en distillerie

Utilisation du 4D

Bien comprendre les fondamentaux physico-chimiques dans les méthodes de double distillation Charentaise

La distillation à la colonne

Les innovations dans la conception des alambics

Revue des matériels de distillation pour la production des autres spiritueux


Découverte dégustation de productions locales Gin et Whisky

Visite technique d'une distillerie à colonne


## FORMATION


# SPÉCIALISATION À LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC

€ **Coût : 2 990€**  
(30€ / heure stagiaire  
+ 50€ de frais de dossier)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 98h réparties**

 **Groupe entre  
12 & 15 personnes**

 **Pré-requis :**  
L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire  
nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
viticulteurs, salariés du négoce de Cognac,  
salariés cadre de la viticulture, distillateurs,  
courtiers

Programme, lieux et intervenants : voir annexe



### OBJECTIFS

Programme complet de formation continue permettant aux participants de se spécialiser sur l'ensemble des thèmes en lien avec les eaux de vie de Cognac, de la récolte à la bouteille



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formateurs et intervenants de la filière Cognac
- Présentations en salle, interventions sur sites, dégustations, visites, étude de cas concrets, travaux pratiques



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

- Dégustation commentée en fin de parcours
- Bilan de satisfaction à chaud
- Évaluation détaillée de la formation



### CONTENU

Historique et connaissances générales sur l'appellation Cognac

Qu'est ce qu'un bon vin de distillation ?

Les effluents de chai et de distillerie

La dégustation : Principes généraux, vins de distillation et eaux de vie

La distillation charentaise

L'impact des grandes maisons sur la typicité du produit

Réglementation

Caractéristiques analytiques (moûts vins et eaux de vie)

Le bois, l'élaboration d'un fût, le stockage

Le vieillissement

Les assemblages et les coupes, préparation à la mise en bouteilles

Connaissances des autres spiritueux ambrés :  
Rhum, Whisky, Armagnac

# Certiphyto



# FORMATION

## CERTIPHYTO CONSEIL (PRIMO CERTIFICAT)

€ **Coût : 1260€**

(45€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 28h**



**Groupe entre**

**6 & 15 personnes**



### Pré-requis :

Avoir des connaissances en agriculture ou en viticulture. L'Entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires



### OBJECTIFS

Identifier les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Mettre en place des mesures de prévention et réagir en cas d'intoxication

Évaluer les risques au niveau d'une entreprise ou de la zone à traiter

Raisonner l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Définir une stratégie pour réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Appliquer des produits phytopharmaceutiques en minimisant les risques

Établir un diagnostic et préconiser une solution permettant de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques



### CONTENU

Réglementation et sécurité environnementale

Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public

Réduction de l'usage, méthodes alternatives



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

**3 évaluations formatives collectives** et en fin de session un QCM individuel d'une heure issus de la base nationale QCM (seuil de réussite : 25/30)



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Conseil à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009


# FORMATION

## CERTIPHYTO CONSEIL (RENOUVELLEMENT)

€ **Coût : 630€**  
(45€ / heure stagiaire)  
Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs

 **Durée : 14h**

 **Groupe entre  
6 & 15 personnes**

 **Pré-requis :**  
Avoir des connaissances en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire

 **Public :**  
Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires

### OBJECTIFS

Identifier les risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Mettre en place des mesures de prévention et réagir en cas d'intoxication

Évaluer les risques au niveau d'une entreprise ou de la zone à traiter

Raisonner l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Définir une stratégie pour réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Appliquer des produits phytopharmaceutiques en minimisant les risques

Établir un diagnostic et préconiser une solution permettant de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation

### CONTENU

Réglementation et sécurité environnementale

Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public

Réduction de l'usage, méthodes alternatives



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM de vérification des connaissances avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Conseil à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

# FORMATION

## CERTIPHYTO OPÉRATEUR (PRIMO CERTIFICAT)

€ Coût : : 224€

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



Durée : 14h



Groupe entre  
6 & 15 personnes



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur



### OBJECTIFS

Connaître la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

Le plan ECOPHYTO 2 et ses nouvelles orientations

Définition des produits phytopharmaceutiques

Les risques environnementaux (situation des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente; la gestion des ZNT, la situation d'exposition au danger des produits, les pratiques et aménagements en prévention des risques, La gestion des effluents et déchets phytosanitaires)

La dangerosité des produits (Les situations exposantes au danger, les principales mesures de prévention et de protection, les espaces ouverts au public, la conduite à tenir en cas d'intoxication)

Les méthodes de lutte alternatives, Les produits de bio contrôle, Les pratiques agro écologiques



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation. Bordereau de score (en primo formation) et attestation de formation remis en fin de formation



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur OPE » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

# FORMATION

## CERTIPHYTO OPÉRATEUR (RENOUVELLEMENT)

€ Coût : 112€

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



Durée : 7h



Groupe entre  
4 & 15 personnes



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur



### OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

Le plan ECOPHYTO 2 et ses nouvelles orientations

Définition des produits phytopharmaceutiques

Les risques environnementaux (situation des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente; la gestion des ZNT, la situation d'exposition au danger des produits, les pratiques et aménagements en prévention des risques, La gestion des effluents et déchets phytosanitaires)

La dangerosité des produits (Les situations exposantes au danger, les principales mesures de prévention et de protection, les espaces ouverts au public, la conduite à tenir en cas d'intoxication)

Les méthodes de lutte alternatives, les produits de bio contrôle, Les pratiques agro écologiques



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public.fr



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur OPE » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

## FORMATION

# CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE À AGRÉMENT (PRIMO CERTIFICAT)

€ **Coût : 224€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs



**Durée : 14 heures**



**Groupe entre**

**6 & 15 personnes**



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Décideur, acheteur, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques, en exploitations agricoles et en collectivités territoriales



### OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, tableaux d'identification des produits

Lecture des étiquettes et DFS

Les différentes voies d'intoxication

Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation. Bordereau de score (en primo formation) et attestation de formation remis en fin de formation



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Non Soumise à Agrément DENSA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009



## FORMATION

# CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE À AGRÉMENT (RENOUVELLEMENT)

€ **Coût : 112€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 7h**



**Groupe entre**

**4 & 15 personnes**



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Décideur, acheteur, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques, en exploitations agricoles et en collectivités territoriales



### OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain.

1 poste informatique mis à disposition par participant.

Remise du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur [Service-public.fr](http://Service-public.fr)



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, tableaux d'identification des produits

Lecture des étiquettes et DFS

Les différentes voies d'intoxication

Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Non Soumise à Agrément DENSA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

## FORMATION

# CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE À AGRÉMENT (PRIMO CERTIFICAT)

€ **Coût : 336€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 21h**



**Groupe entre  
6 & 15 personnes**



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Viticulteur, salarié décideur de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services



### OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives, Les produits de bio contrôle; Les pratiques agro écologiques

Les obligations liées à l'agrément de l'entreprise de prestation de service



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise de l'attestation de formation, du bordereau de score et du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Épreuve QCM, en ligne, de validation. Bordereau de score (en primo formation) et attestation de formation remis en fin de formation



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Soumise à Agrément DESA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

## FORMATION

# CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE À AGRÉMENT (RENOUVELLEMENT)

€ **Coût : 112€**

(16€ / heure stagiaire)

Possibilité de prise en charge  
par des organismes financeurs



**Durée : 7h**



**Groupe entre**

**4 & 15 personnes**



### Pré-requis :

Avoir des connaissances de base en agriculture ou en viticulture. L'entreprise s'assure des compétences et savoir-faire nécessaires à l'entrée en formation du stagiaire



### Public :

Viticulteur, salarié décideur de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services



### OBJECTIFS

Connaitre la réglementation et la sécurité environnementale

Identifier les risques liés à la santé de l'applicateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires sur l'environnement. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées

Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives



### CONTENU

Contexte et réglementation actuelle autour de l'utilisation des produits phytosanitaires

La situation et impacts des pollutions et captations d'eau dans le bassin versant de la Charente

La dangerosité des produits, Les situations exposantes au danger avant, pendant et après l'application

Les principales mesures de prévention et de protection

Les méthodes de lutte alternatives, Les produits de bio contrôle; Les pratiques agro écologiques.

Les obligations liées à l'agrément de l'entreprise de prestation de service



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés, échanges, visite technique sur le terrain

1 poste informatique mis à disposition par participant

Remise du livret de formation



### MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATIONS DE LA FORMATION

Test QCM d'entraînement avec correction collective

Attestation de formation normalisée DRAAF nécessaire au renouvellement du certificat sur Service-public.fr



### RÉGLEMENTAIRE

Une formation destinée à l'obtention du certificat individuel « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « Décideur en Entreprise Soumise à Agrément DESA » défini par arrêté. QCM élaboré en référence de la directive 2009/128/CE du 21 octobre 2009

# CONTACT



## Sébastien JULLIARD

Formations Cognac, pépinière, matériel végétal

05 45 83 86 44

sebastien.julliard@cvcharentes.fr



## Laurent MABILLE

Formations tailles, certiphytos et distillation

05 45 83 16 49

laurent.mabille@institut-richemont.fr



## Vanessa TREUILLARD

Aspects administratifs

05 16 45 90 05

vanessa.treuillard@institut-richemont.fr



Photographies : BNIC - Flore SAPIN - Laurent MABILLE