

## Formation : Taille physiologique et la conduite de la vigne.

**Savoir tailler la vigne pour moins de maladies et de meilleures récoltes !**

**Amélioration des flux de sèves, recouvrement des plaies, mise en réserve, régularité de production, homogénéité de la qualité, en lien avec la fertilité des sols, capacité de résilience, diminution des dépérissements, adéquation avec les palissages, préparation des travaux en vert, amélioration de la résistance aux pressions climatiques.**

**Une taille adaptée à la physiologie de la plante permet de diminuer l'impact des maladies de bois sur le vignoble. Une approche détaillée du fonctionnement de la plante permet de comprendre l'action des champignons saprophytes et pathogènes dans les dépérissements.**

**Maintenir une vitalité adéquate est une clef de l'amélioration de la santé du vignoble.**

**L'enjeu économique et qualitatif conséquent que représente l'amélioration des travaux de taille et de palissages sur la plante est au centre des préoccupations de cette formation.**

- **Objectifs :**

Acquérir une connaissance précise de l'écologie, de la morphologie et de la physiologie de la vigne.

Être en capacité de comprendre les impacts des gestes de taille sur la plante et d'en effectuer un diagnostic simple.

Être capable d'effectuer l'ensemble des gestes de taille et de conduite permettant l'amélioration de la résilience et des récoltes de la vigne en autonomie.

Apprendre à faire un diagnostic de l'état des parcelles au niveau de la taille et de la conduite des vignes.

Repérer les défaillances de production au niveau des modes de gestions sur la plante.

Analyse et perspectives, Savoir cibler les couts d'une transformation des pratiques et évaluer de manière prévisionnelle les retombées économiques.

Accompagnement et réflexion en direction d'une stratégie de taille suite à un diagnostic général de l'état d'une parcelle.

Mise en pratique des résultats du diagnostic concernant la taille.

- **Prérequis :**

Travailler dans une structure viti-vinicole ou toute personne ayant un projet d'installation.

**Programme mis à jour le 09/01/2024**

**SB WINE CONSULTING**  
**+33 (0)6 15 96 75 32**  
**sandrine@sbwineconsulting.fr**  
**www.sbwineconsulting.fr**

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES  
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025  
TVA / FR76 353 261 860  
APE / 2829 B





- **Durée :**  
2 jours consécutifs (14h) COURS + PRATIQUE + 7 HEURES DE E-LEARNING.

- **Dates, lieux et tarifs :**

➤ **INTER Entreprises**

- Formation en présentiel pour les 2 jours :

SARL SB Wine Consulting  
7 rue de la Frigoule  
34380 Saint Martin de Londres

La partie pratique (taille) se fera sur le vignoble de l'appellation Pic Saint Loup.

Nombre maximum de stagiaires : 15 personnes

Nombre minimum de stagiaires : 12 personnes

Horaires : 9h-12h30 et 14h-17h30 sur 2 jours

Date : 21 et 22 Novembre 2024 – 12 et 13 décembre 2024

Tarif : 610€ HT/ stagiaire soit 732€ TTC/ stagiaire

- **Délais d'accès :**

- Maximum la veille de la formation pour les personnes dépendant de OCAPAT (statut salarié) à la charge de l'employeur. C'est à vous de faire la demande sur le site [ocapiat.fr](http://ocapiat.fr)
- Pour VIVEA ( les employeurs ), merci de nous de nous communiquer vos nom/ prénom / adresse mail / date de naissance ainsi que le statut dans votre entreprise. C'est nous qui vous inscrivons. Délai 3 mois avant la date de la formation.

**Programme mis à jour le 09/01/2024**

**SB WINE CONSULTING**  
**+33 (0)6 15 96 75 32**  
**[sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)**  
**[www.sbwineconsulting.fr](http://www.sbwineconsulting.fr)**

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES  
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025  
TVA / FR76 353 261 860  
APE / 2829 B





- Modalités d'inscription :

Prise de contact par mail à : [sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)

- Programme :

- Jour 1 :

**Matinée – Salle :**

### 1- Morphologie de la vigne

Détail et fonctionnalité des différentes parties racinaires et des organes de la partie aérienne

### 2- Physiologie de la vigne

- Relations et écologie de la vigne
- Fonctionnements et spécificités physiologiques vasculaires, hormonales, énergétiques
- Le cycle phénologique de la vigne

### 3- Les différents modes de taille de la vigne

Principes, choix et conséquences des différents types de taille pratiqués en fonction des cépages et de leurs caractéristiques

### 4- Les travaux en vert de la vigne

Détail des phénomènes physiologiques en relation avec la phénologie de la plante et l'écologie du milieu pendant la croissance printanière

Explication des différents travaux à pratiquer et de leurs impacts sur la dynamique et l'équilibre de la plante.

**Après-midi – Terrain et Salle**

Observation de la morphologie de la plante des sarments aux racines.

Observation des impacts des plaies de taille sur le terrain par des brossages puis dissections.

Démonstration de taille en lien avec le terrain.

**Programme mis à jour le 09/01/2024**

**SB WINE CONSULTING**  
**+33 (0)6 15 96 75 32**  
**[sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)**  
**[www.sbwineconsulting.fr](http://www.sbwineconsulting.fr)**

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES  
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025  
TVA / FR76 353 261 860  
APE / 2829 B





○ Jour 2 :

**Matinée - salle**

- Débriefing sur la 1ère journée – réalisation d'un bilan intermédiaire.
- Impacts des plaies de taille sur le bois de 1 an, 2 ans et plus de trois ans.
- Rotation des plans phyllotaxiques.
- La taille de formation : Techniques simples et efficaces de construction des architectures.
- Taille courte et taille longue : Un chemin vers des architectures différentes / une grande variété de solutions.
- Adapter la charge au potentiel de vigueur. Surface Foliaire Exposée.
- Un allongement par nature et une architecture unidirectionnelle par nécessité.
- Réformation/régénération - Éviter les problèmes récurrents des strangulations.

**Après-midi - terrain**

- Démonstration de taille
- Atelier de mise en pratique par deux.
- Bilan final orienté vers ce que les apprenants envisagent de mettre en place et les éventuels freins au changement de leurs pratiques.

- **Modalités et adaptation pédagogiques :**

- Formation en présentiel uniquement.
- Adaptation du contenu en fonction des problématiques évoquées par les stagiaires
- Cours magistral et Atelier pratique
- Temps d'échange
- Prérequis apprenant : carnet et stylo, sécateur, vêtements adaptés au temps hivernal selon météo.

- **Matériel pédagogique :**

- Livret « Taille et conduite de la vigne » fourni par Les Architectes du Vivant
- Questionnaire

**Programme mis à jour le 09/01/2024**

**SB WINE CONSULTING**  
**+33 (0)6 15 96 75 32**  
**sandrine@sbwineconsulting.fr**  
**www.sbwineconsulting.fr**

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES  
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025  
TVA / FR76 353 261 860  
APE / 2829 B





- Identification du formateur : certifié par les Architectes du Vivant
  - **Maxime Pourveur**, conseiller et formateur au sein de la corporation des Architectes du Vivant
  - **BOESCH Sandrine** œnologue / gérante de SB WINE CONSULTING

**Maxime** : formé par Marceau Bourdarias, je mets à profit et partage depuis plusieurs années mes connaissances, techniques et enseignements en ce qui concerne la physiologie, la conduite et la taille de la vigne. Mon expérience, riche de plusieurs années dans divers domaines viticoles bourguignon et du sud de la France, m'a permis d'orienter/guider le mieux possible les viticulteurs et leurs salariés vers des pratiques de taille plus respectueuses du végétal mais également vers une conduite de la vigne en totale adéquation vis à vis des problématiques rencontrées par les vignerons.

- **Évaluation :**

Avant la formation : Questionnaire préalable à renvoyer avant le début de la formation

Au début de la formation :

- Contrôle des présences : Signature sur feuille d'émargement à la demi-journée
- Tour de table afin d'identifier les attentes de chaque stagiaire

Tout au long de la formation :

- Questionnement à l'oral afin d'évaluer les capacités acquises par chaque stagiaire
- Échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires

En fin de formation :

- Questionnaire sur le contenu de la formation
- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire
- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire

- **Accessibilité :**

Nous contacter par mail pour nous présenter vos demandes spécifiques (handicap par exemple), nous mettrons tout en place pour essayer d'y répondre.

**Programme mis à jour le 09/01/2024**

**SB WINE CONSULTING**  
**+33 (0)6 15 96 75 32**  
**sandrine@sbwineconsulting.fr**  
**www.sbwineconsulting.fr**

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES  
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025  
TVA / FR76 353 261 860  
APE / 2829 B

