



Sessions 2025

## Formation : Taille physiologique et conduite de la vigne (niveau initial)

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

**Une taille adaptée permet l'amélioration des flux de sèves, le recouvrement des plaies, une bonne mise en réserve, la régularité de la production, l'homogénéité de la qualité en lien avec la fertilité des sols, une capacité de résilience, une diminution des dépérissements, une adéquation avec les palissages, la préparation des travaux en vert, l'amélioration de la résistance aux pressions climatiques.**

**Une taille adaptée à la physiologie de la plante permet de diminuer l'impact des maladies du bois sur le**

**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 capable d'identifier les impacts des gestes de taille sur le fonctionnement de 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.

- **Public visé :**

- Viticulteurs, porteurs de projets ou particuliers souhaitant approfondir leur compréhension de la physiologie de la vigne et faire évoluer leur taille en conséquence.

Pour tous les autres publics reconnus, merci de nous contacter pour vérifier avec

Programme mis à jour le 17/02/2025

**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**





vous la cohérence et l'efficacité de votre projet avec les objectifs de formation.

- **Pré-requis :**

- **Pour la partie E-learning en asynchrone :**

- Cette formation nécessite un équipement : ordinateur + connexion internet + connaissance de base en informatique

- **Pour la partie en présentiel :**

- Cette formation nécessite des sécateurs, des chaussures adaptées (bottes ou chaussures de terrain pour aller dans les vignes), une tenue adaptée aux conditions extérieures (vêtements résistants et confortables, imperméable si besoin), un carnet de notes et un stylo.

- **Durée : 21h (FORMATION MIXTE – INTER ENTREPRISE)**

7 heures de e-learning (distanciel)

14 heures de présentiel sur 2 jours consécutifs

Le e-learning sera ouvert aux apprenants 15 jours avant le début de la formation et devra être **OBLIGATOIREMENT** fini à 100% avant la date de démarrage de la formation en présentiel afin que vous puissiez y avoir accès.

Toutefois, vous aurez un accès à vie à cet e-learning.

- **Dates, lieux et tarifs :**

Date : 24 et 25 février 2025 + e-learning

- Distanciel : E-learning (à faire 15 jours avant la formation en présentiel)
- Formation en présentiel pour les 2 jours :

La partie théorie se fera dans les locaux de :

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 sur la commune de Saint Mathieu de Trévières.

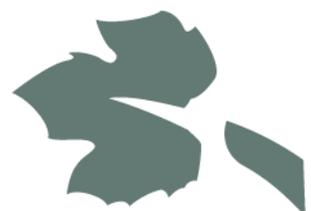
Nombre maximum de stagiaires : 15 personnes

Nombre minimum de stagiaires : 10 personnes

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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**





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

**Tarif : 650€ HT/ stagiaire soit 780€ TTC/ stagiaire**

- **Programme et déroulé pédagogique :**

MODULE 1 : OBSERVER ET COMPRENDRE LA PLANTE

➤ Cours en ligne : Morphologie de la vigne (7h)

Modalité pédagogique : E-learning en asynchrone

Moyens pédagogiques :

- Plateforme en ligne (LMS)
- Séquences vidéo
- Tests d'auto-évaluation
- Documents
- 

Prérequis : Ordinateur ou tablette avec haut-parleurs et Connexion internet

- Détail et fonctionnalité des différentes parties racinaires
- Détail et fonctionnalité des organes de la partie aérienne
- La physiologie de la vigne
- Fonctionnements et spécificités physiologiques vasculaire, hormonales, énergétiques
- Le cycle phénologique de la vigne
- Les travaux en vert de la vigne
- Explication des différents travaux à pratiquer et de leurs impacts sur la dynamique et l'équilibre de la plante

MODULE 2 : DIAGNOSTIQUER ET COMPRENDRE L'IMPACT DE NOS PRATIQUES

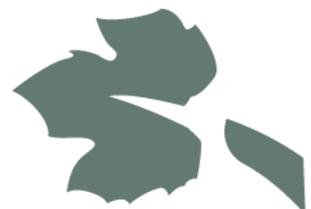
➤ Jour 1 : 7h de 9h à 12h30 et 14h à 17h30

Modalité pédagogique : présentiel

Programme mis à jour le 17/02/2025

**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





## Matinée en salle :

9h00 – 9h45

Tour de table (cibler les attentes des participants, faire connaissance collectivement et construire le groupe)

10h00 – 12h30

- Introduction et validation des connaissances théoriques abordées durant la partie à distance de manière participative sous forme du cycle phénologique
- Piloter un équilibre entre fructification et mise en réserve, essentiel pour la résilience de la plante.
- Période hivernale. Débourrement. Croissances (primaires et secondaire, équilibres hormonaux, dominance apicale et acrotonie, racines)
- Explication des différents travaux à pratiquer et de leurs impacts sur la dynamique et l'équilibre de la plante.
- Introduction de la notion d'adaptation charge/vigueur
- Impacts des plaies de taille sur le bois

PAUSE REPAS : 12h30 à 14H15 (à la charge du participant)

## Après-midi sur le terrain et en salle

14h15 – 16h30

- Description morphologique de la vigne, des sarments aux racines
- Ecorçage et dissection de cep : réaliser un diagnostic et observer l'impact des plaies de taille
- Démonstration et entraînement à réaliser différentes coupes : supprimer et raccourcir un sarment, supprimer un bois de 2 ans, réduire un bois de trois ans

16h30 – 17h30

- Bilan, quiz et temps d'échange

## Moyens pédagogiques

- Cours magistraux
- Temps d'échanges
- Ateliers pratiques
- Livret stagiaire papier

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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**





## MODULE 3 : MISE EN PRATIQUE DE STRATEGIE DE TAILLE

➤ Jour 2 : 7h de 9h à 12h30 et 14h à 17h30

**Modalité pédagogique** : présentiel

**Matinée en salle :**

9h00 – 9h30

- Debriefing sur la 1ère journée

9h30 – 11h00

- La rotation des plans phyllotaxiques, un outil pour tailler
- La taille de formation
- Interpréter la taille : taille courte, longue, mixte...

11h15 – 12h30

- L'allongement unidirectionnel : construire une adaptation entre la plante, le palissage et la culture.
- L'adaptation de la charge à la vigueur et la surface foliaire exposée
- Taille de reformation et de régénération

**Moyens pédagogiques**

- Cours magistraux
- Temps d'échanges
- Ateliers pratiques
- Livret stagiaire

PAUSE REPAS : 12h30 à 14H15 (à la charge du participant)

**Après-midi sur le terrain et en salle**

14h15 – 16h30

- Atelier de mise en pratique à partir de différents cas pratiques à réaliser
- Evaluation des bonnes pratiques de taille sur le terrain

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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





16h30 – 17h30

- Bilan final orienté vers un plan d'action, ce que les apprenants envisagent de mettre en place et les éventuels freins au changement de leurs pratiques.
- **Identification de la structure de l'intervention** : Architecte du Vivant

Le formateur : Marceau Bourdarias



Corporation initiée par Marceau Bourdarias, Architecte du vivant accompagne les viticulteurs dans la mise en place d'une conduite de la vigne innovante, durable et productive ! Rassemblant une douzaine d'accompagnateurs indépendants, issus de l'ensemble du territoire et souvent eux-mêmes praticiens, la corporation est ainsi en mesure de délivrer aux praticiens formations, conseils et accompagnements partout en France. Son expertise se fonde sur une profonde connaissance de la physiologie, morphologie et phénologie de la plante, qui en fait sa propre signature !

- **Modalités d'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
- Ateliers pratiques
- Quizz

En fin de formation :

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

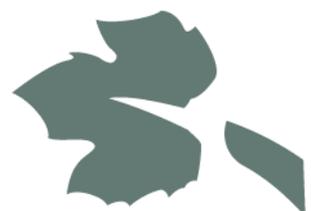
- **Accessibilité :**

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 17/02/2025**

**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**





- **Financements possibles pour accéder à la formation en fonction du statut**

## 1. Salarié

Pour les salariés, le financement de la formation peut se faire via OCAPIAT, l'opérateur de compétences pour les entreprises de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des territoires.

Démarches à suivre :

Qui doit faire la demande ?

- L'employeur effectue la demande de financement auprès d'OCAPIAT.

Comment faire ?

- Identifier les besoins de formation en collaboration avec l'employeur.
- L'employeur doit contacter OCAPIAT pour vérifier les critères d'éligibilité et monter un dossier de prise en charge via Boost Compétences.
- SB Wine Consulting vous fournira les documents nécessaires (programme de formation, devis, etc.) que vous devrez déposer sur le site d'OCAPIAT via votre connexion Partnet
- Attendre l'accord de financement avant de commencer la formation.

## 2. Exploitant agricole ou chef d'entreprise individuelle

Si vous êtes un exploitant agricole, le financement peut être obtenu via VIVEA, le fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant.

Démarches à suivre :

Qui doit faire la demande ?

- L'exploitant agricole ou l'entrepreneur individuel doit effectuer la demande.

Comment faire ?

- S'assurer d'être à jour dans ses cotisations MSA (condition essentielle pour bénéficier de VIVEA).
- Nous contacter par mail maximum 15 jours avant le démarrage de la session ([sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)) afin de recevoir le formulaire qui va nous permettre de vous inscrire auprès de VIVEA et de leur transmettre les informations nécessaires.
- Une fois la prise en charge confirmée, la formation peut commencer.

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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**





### 3. Employeur d'une entreprise de plus de 50 salariés

Pour les entreprises de plus de 50 salariés, c'est l'entreprise qui prend en charge directement le coût de la formation.

#### Démarches à suivre :

Qui doit faire la demande ?

- Le responsable des ressources humaines ou le dirigeant de l'entreprise.

Comment faire ?

- Identifier les besoins de formation et établir un plan de développement des compétences.
- Contacter le centre de formation pour obtenir un devis et s'assurer de la compatibilité avec les besoins internes.
- Prendre en charge les frais de formation via le budget formation de l'entreprise.

### 4. Demandeurs d'emploi

Pour les demandeurs d'emploi, le financement peut être assuré par France Travail via l'Aide Individuelle à la Formation (AIF).

#### Démarches à suivre :

Qui doit faire la demande ?

- Le demandeur d'emploi doit faire la démarche avec l'aide de son conseiller France Travail

Comment faire ?

- Discuter du projet de formation avec son conseiller.
- Fournir les documents requis (programme, devis) pour monter un dossier AIF.
- Attendre l'accord de France Travail avant de s'inscrire à la formation.

### 5. Autofinancement

Si aucun dispositif de financement n'est accessible, la formation peut être financée à titre personnel. Des facilités de paiement peuvent parfois être proposées par le centre de formation.

Pour toute question ou pour être accompagné dans vos démarches, n'hésitez pas à nous contacter par mail [sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)

- Modalités d'inscription à la formation :

- Les inscriptions doivent se faire via l'adresse mail: [sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr)

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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**





- ou via le formulaire qui se trouve sur mon site internet : <https://tally.so/r/nrG2DN>

- **Modalités de paiement :**

- **Prise en charge par les OPCO**

- VIVEA : Versement direct à l'organisme de formation (nous) pour la partie finançable. L'apprenant doit régler le reste avant le début de la formation.
- Autres OPCO : Versement directement l'apprenant pour la partie finançable. L'apprenant doit alors nous régler la totalité de la formation avant son démarrage.

- **Paiement de la part non prise en charge**

- Toute somme non couverte par un financement OPCO doit être réglée intégralement avant le début de la formation.
- Modes de paiement acceptés : Virement bancaire, chèque
- Paiement en plusieurs fois accepté : à condition que la totalité soit réglée avant le début de la formation.
- **Aucune inscription ne sera validée sans le règlement complet.**

**Programme mis à jour le 17/02/2025**

**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**

