

Titre de niveau 4 – Formation Professionnelle Continue Certificat de spécialisation Viticulture Biologique

Option « Conduite de productions en agriculture biologique, transformation et commercialisation »

R.N.C.P. 2271

Du 08 novembre 2023 au 20 juin 2024 au C.F.P.P.A. d'Amboise



Lieu de réalisation : CFPPA à Amboise

Intervenant(e)s : Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

Durée et alternance :

1022 heures soit 8 mois de novembre à juin.

❖ Formation en centre : **595 h (dont 35 h de RAN)**

❖ Stage pratique en entreprise viticole : **427 h**

Tarifs :

- 15 €/h par stagiaire (hors appels d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

Inscription : Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription : Avoir 18 ans et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalités de sélection : Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours : Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.

Contact : Karine ROUMANEIX,
Coordinatrice Formation

Objectifs de la formation :

Former de futur(e)s salarié(e)s ou responsables d'exploitation capables :

- d'assurer la conduite d'un vignoble en AB,
- de maîtriser les processus d'élaboration du vin en AB,
- d'assurer la commercialisation des vins en AB.

Public ciblé : Salarié(e) en CDD ou en CDI ; Demandeur d'emploi ; Viticulteur(trice) ou conjoint(e).

Prérequis : Pour accéder à la formation « C.S. Viticulture Biologique », le (la) candidat(e) doit être titulaire d'un des diplômes suivants :

- Bac Pro C.G.E.V.V.,
- Bac Pro C.G.E.A. option « Vigne et Vin »,
- B.P.R.E.A. « Viticulture et Œnologie »,
- B.T.A. « Viticulture Œnologie »,
- Ou de niveau (IV) équivalent et en rapport avec l'agriculture biologique ou la viticulture.
- Ou justifier de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle à temps plein dans un emploi en rapport direct avec le contenu et le niveau de l'un des diplômes ou titres en permettant l'accès, ou de l'équivalent de trois années à temps plein dans un autre emploi.

Pour les autres situations, une décision dérogatoire à l'entrée en formation peut être accordée par la D.R.A.A.F. sous certaines conditions (*étude au cas par cas*).

Conditions d'environnement du métier : Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons, peut inclure des charges lourdes.

Voies de formation préparant au métier : Apprentissage ; Formation professionnelle continue ; Validation des acquis de l'expérience (V.A.E.).

Financement et frais pédagogiques : La prise en charge du financement et des frais pédagogiques dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation (*étude au cas par cas*).

Rémunération : La rémunération sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.

Modalités pédagogiques : En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets et des mises en situation sur l'exploitation viticole du L.P.A. d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai).

Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

Débouchés : Viticulteur(trice) ou salarié(e) viticole à responsabilité dans une exploitation, coopérative, un négoce.

2021-2022	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
CS VITI BIO	100 %	83 %	70 %	0 %

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- L'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Contenus principaux de la formation :

Bloc de compétences professionnelles	Contenus
UC 1 : Organiser un système de production en respectant la réglementation et les principes de l'Agriculture Biologique (AB)	Filière vin et AB, cahier des charges, marché vin bio, réglementation vitivinicole et AB, insertion professionnelle.
UC 2 : Mettre en œuvre les techniques de production spécifiques à l'Agriculture Biologique	Biologie de la vigne et matériel végétal de la filière viticole, agronomie et terroir des sols viticoles, conduite du vignoble et agroéquipement, protection du vignoble et biodiversité, biodynamie et phytothérapie appliquées à la viticulture biologique.
UC 3 : Analyser les résultats technico-économiques des productions conduites en Agriculture Biologique et les conséquences d'une conversion	Comptabilité et gestion d'une entreprise viticole en AB, situer les résultats technico-économiques d'une entreprise viticole conduite en Agriculture Biologique, réalisation d'un Plan de Conversion en Viticulture Biologique.
UC 4 : Assurer la transformation et la mise en marché des produits biologiques issus de l'exploitation dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail, ainsi que la réglementation commerciale	Biochimie et Microbiologie du vin biologique, transformation du raisin en vin biologique, technologies œnologiques en Agriculture Biologique, conditionnement du vin biologique, commerce des vins biologiques.

Dispositif d'évaluation :

Les candidat(e)s sont évalué(e)s en unités capitalisables (U.C.) au cours de la formation sur l'acquisition de compétences professionnelles. Chaque U.C. peut s'obtenir séparément sans durée limite de validité et constitue un bloc de compétences. Pour obtenir le diplôme « **Certificat de Spécialisation Viticulture Biologique** », le (la) candidat(e) doit avoir validé chacune des 4 unités capitalisables (cf. tableau ci-dessus). Les évaluations consistent en l'explicitation de situations professionnelles selon la note de service DGER/SDPFE/2016-31 du 15 janvier 2016.

Principales activités du métier visées :

Le (la) titulaire du **Certificat de Spécialisation Viticulture Biologique** est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il-elle conçoit, développe et gère l'installation ou la reconversion d'une exploitation en agriculture biologique.
- Il-elle met en œuvre une production en respectant les cahiers des charges de l'agriculture biologique et éventuellement ceux relatifs à l'origine des productions (AOP, IGP, ...)
- Il-elle peut assurer une activité créatrice de valeur ajoutée en transformant les produits biologiques dans le respect de la réglementation en vigueur et des impératifs commerciaux.
- Il-elle peut exercer une activité créatrice de valeur ajoutée par la vente directe des produits biologiques issus de son exploitation.

Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise-Chambray-Lès-Tours



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – **CFPPA d'Amboise**

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° **2437P001537** - Préfecture de région du Centre Val de Loire

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr