



# 1<sup>er</sup> FORUM de la Formation Professionnelle du secteur viti-vinicole

Soirée de rencontre professionnels - organismes de formation - OPCO

28 novembre 2019



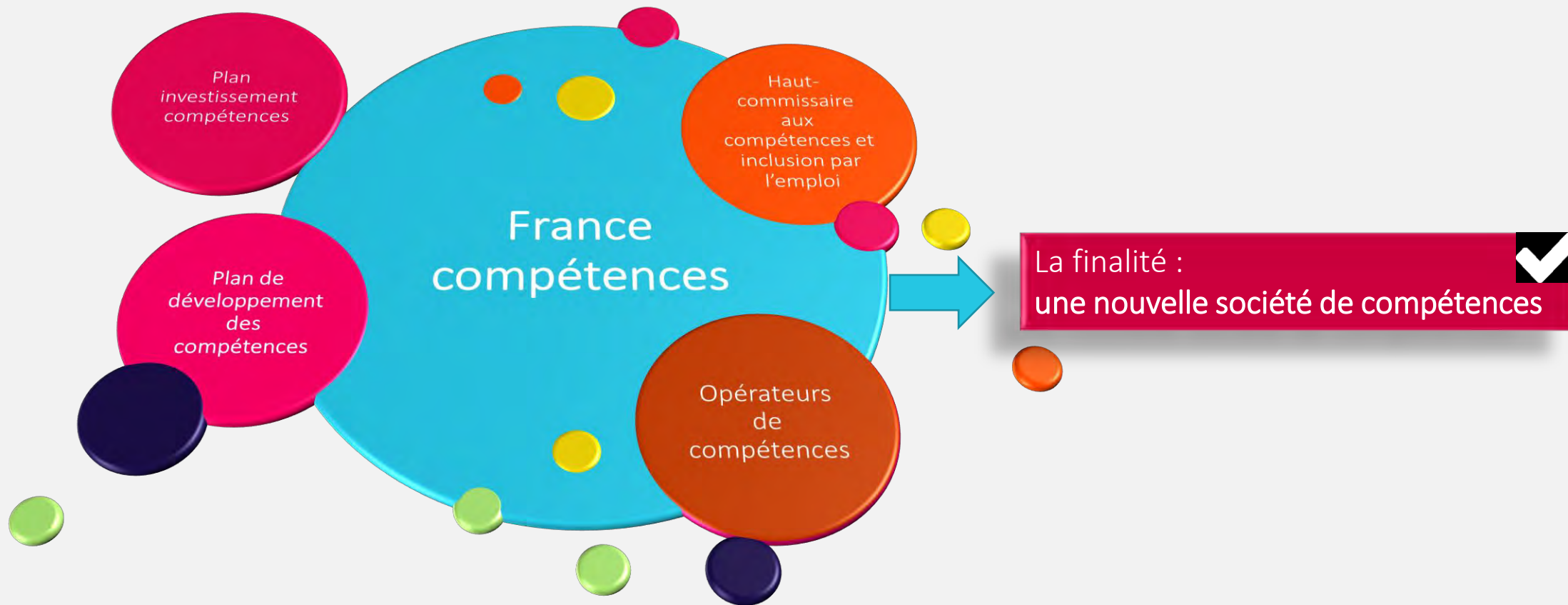
**OCAPIAT**  
Opérateur  
de compétences pour  
la Coopération agricole,  
l'Agriculture, la Pêche,  
l'Industrie Agroalimentaire  
et les Territoires

*Jusqu'au 31 décembre 2019,  
le FAFSEA agit en nom et pour le compte d'OCAPIAT*

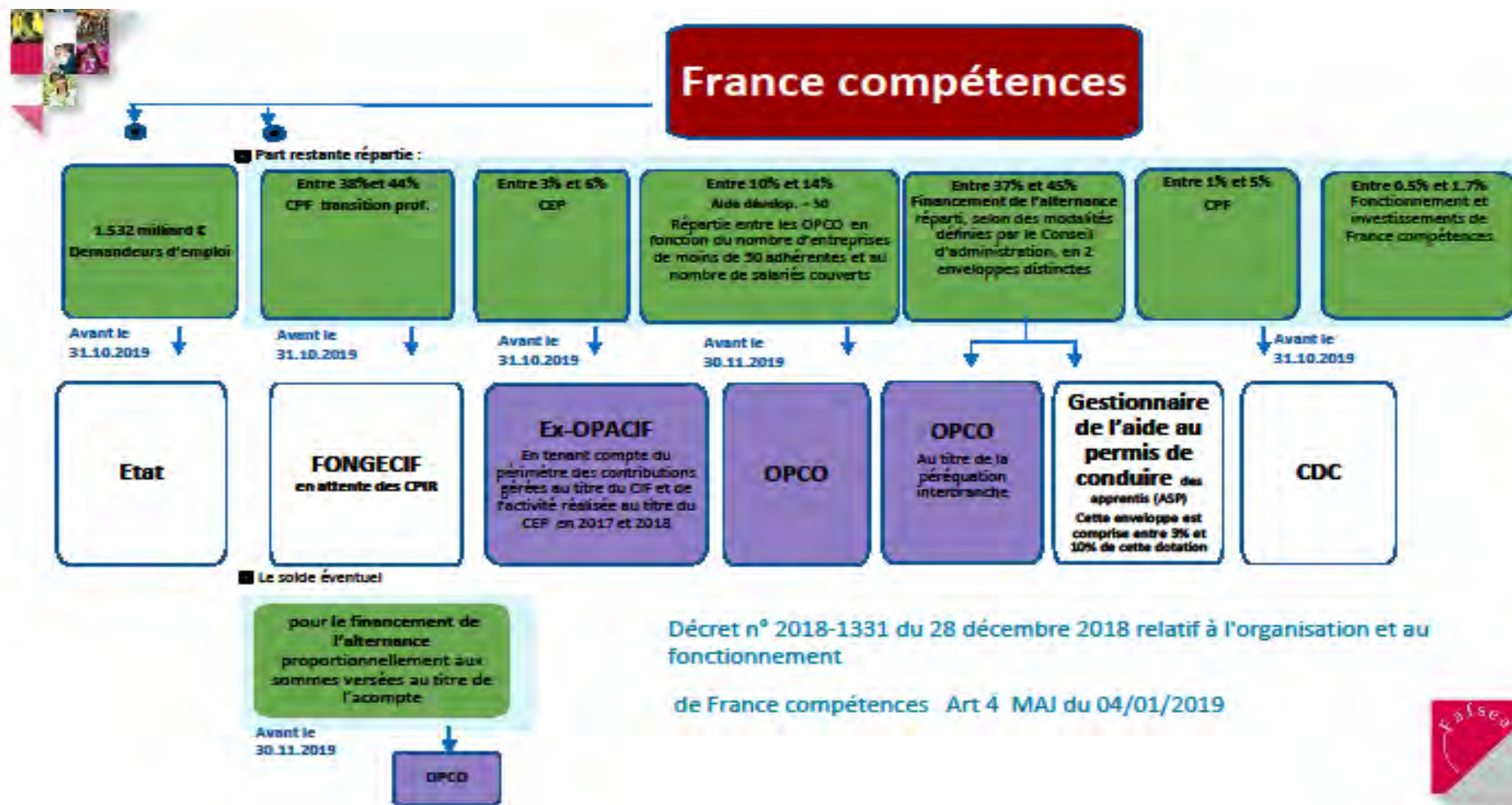
# La réforme 2019 expliquée par les OPCO



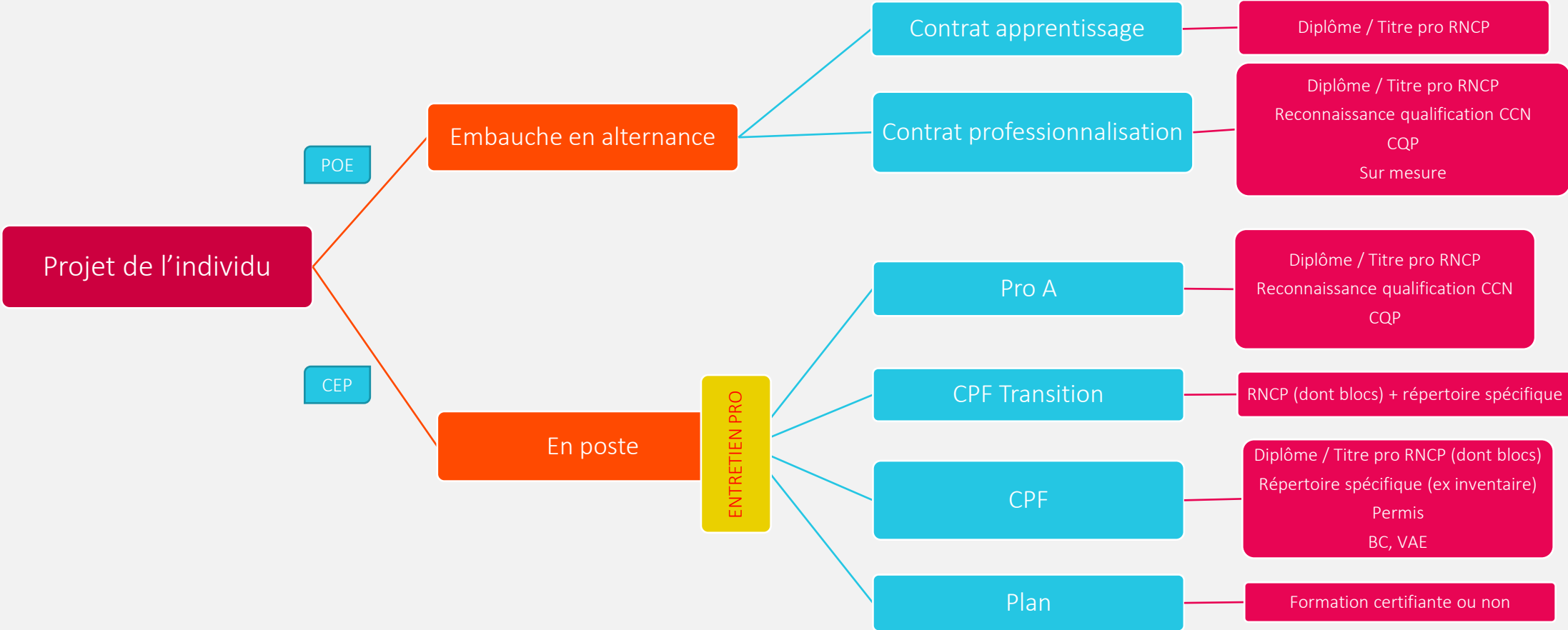
# Objectifs du projet de loi: vers une logique de compétences



# RÉPARTITION DES FONDS PAR FRANCE COMPÉTENCES

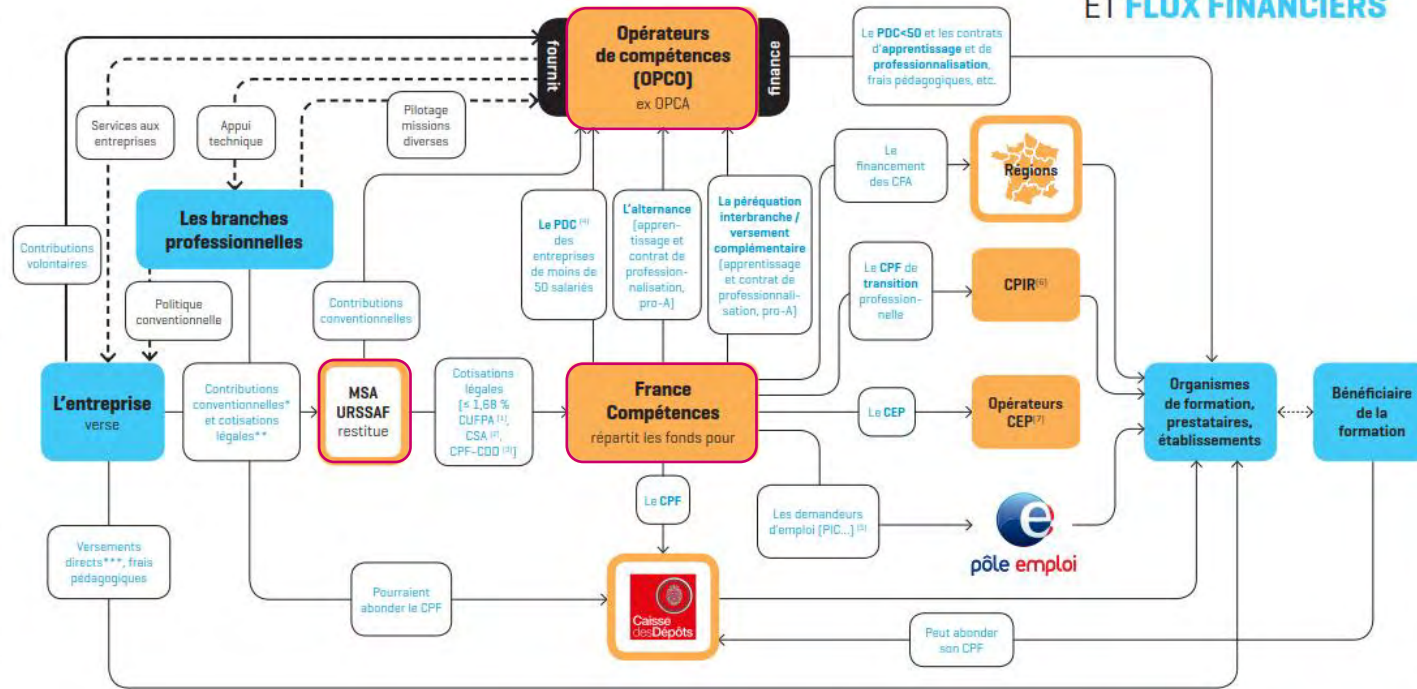


# L'individu choisit son avenir professionnel



# RÉFORME "AVENIR PROFESSIONNEL"

## À HORIZON 2021 NOUVEAUX ACTEURS ET FLUX FINANCIERS

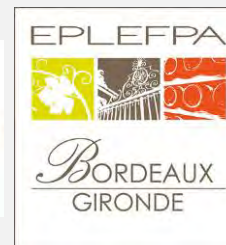


\* Attente ordonnances  
 \*\* Voir notre infographie «Contributions»  
 \*\*\* Dans le cadre de la Taxe d'Apprentissage à certains établissements (liste définie par la loi)

<sup>(1)</sup> CUFPA : Contribution Unique pour la Formation Professionnelle et l'Apprentissage  
<sup>(2)</sup> CSA : Contribution Supplémentaire à l'Alternance  
<sup>(3)</sup> CPF-CDD : Contribution dédiée au financement du Compte Personnel de Formation pour les titulaires d'un CDD  
<sup>(4)</sup> PDC<50 : Plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés. Ex Plan de Formation  
<sup>(5)</sup> PIC : Plan d'Investissement Compétences  
<sup>(6)</sup> CPIR : Commissions paritaires interprofessionnelles régionales  
<sup>(7)</sup> Opérateurs CEP : sélectionnés après appels d'offres régionaux

Cette infographie vous est offerte par FAFSEA





# Les formations en viticulture-œnologie

*ISVV*

*EPLEFPA Bordeaux Gironde*





## Institut de Recherche, de Formation et de Transfert en Viticulture-Oenologie

Institut Dérogatoire de L'université de Bordeaux et P le pluridisciplinaire

- **UNIVERSITES** : *Université de Bordeaux, IAE, Université Bordeaux Montaigne*
- **ETABLISSEMENT DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE** : *Bordeaux Science Agro*
- **AUTRES** : *Kedge Business School, INRA*
- **5 LABORATOIRES DE RECHERCHE** : *UR Oenologie, UMR EGFV, UE Vigne-Vin, UMR Save, UMR GRETHA*
- **4 CELLULES DE TRANSFERT** : *Microflora, Vitinnov, Polyphénols Biotech, Amarante Process*





## LA FORMATION CONTINUE A L'ISVV :

Qualifiante

Certifiante

Diplômante

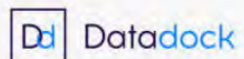


- **Formation Continue Longue** (*Diplômes Nationaux de bac+3 à bac+5*)

Licence Pro

DNO

Masters



- **Formation Continue Longue** (*Diplômes Universitaires*)

DUAD

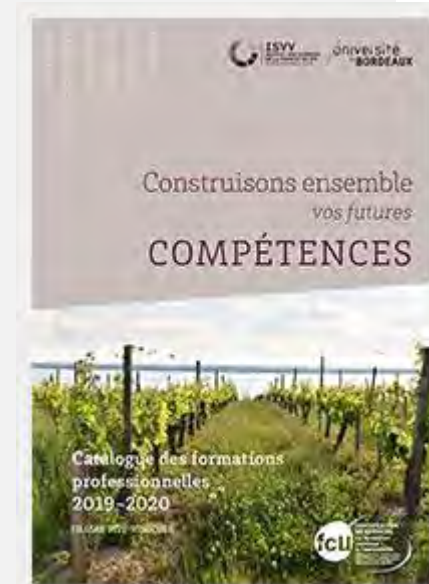
DUIO

DUTE

- **Formation Continue Courte** (*~1 et 5j, qualifiante et certifiante*)

À destination des salariés et chefs d'entreprise

A l'initiative personnelle (CPF, VAE)



QUELQUES CHIFFRES CLES :

317 personnes formées en  
2018

74815 heures stagiaires

- Accompagnement personnalisé pour construire votre projet et tout au long de la formation
- Un service certifié pour développer les compétences et sécuriser les parcours
- Une offre variée répondant aux besoins de la profession (catalogue/à la demande)



## Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

### Centres constitutifs

- **3 LYCEES** d'Enseignement Général et Technologique Agricole :

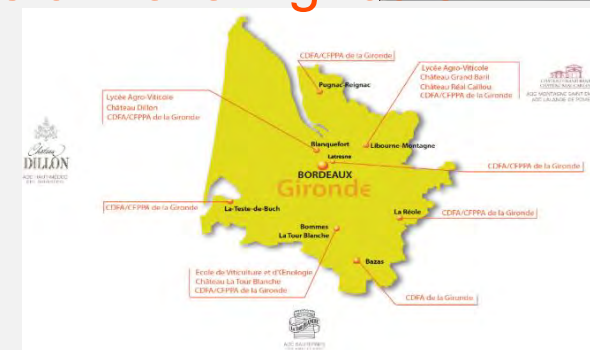
Blanquefort      Libourne-Montagne      Bommès

- **3 EXPLOITATIONS VITICOLES :**

Château Dillon      Grand Baril-Real Caillou      La Tour Blanche

- **CDFA** : Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles de la Gironde

- **CFPPA** : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

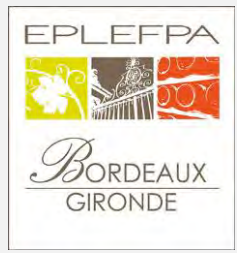


Un maillage territorial





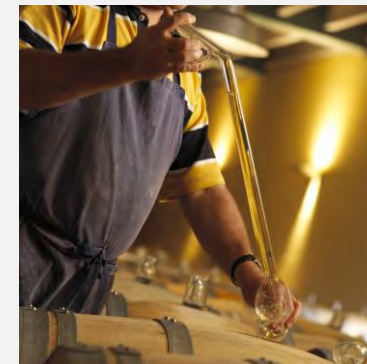
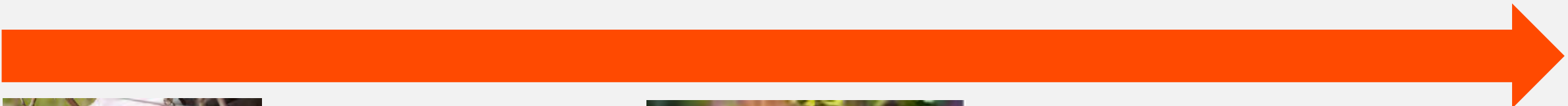
# Viticulture-oenologie



VITICULTURE  
Travaux  
manuels

ENOLOGIE

CQP  
DIPLOMES





## Formations sur tous les Travaux manuels en Viticulture

Travaux en vert  
21h

Travaux de Taille :  
Initiation 28h  
Perfectionnement 21h

Reconnaissance des maladies et ravageurs  
sur la vigne  
14h



## Formations sur les pratiques viticoles

**Physiologie de la vigne et dépérissement - 32h**

**Viticulture et vinification biologiques**

**Introduction - 14h**

**Spécialisation - 7h**

**Réduction des intrants phytosanitaires - 14h**

**Éléments fondamentaux de Viticulture et œnologie - 35h**



**Valorisation des terroirs - 35h**





# Formations Oenologie

Opérations communes et hygiène du chai  
14h

Vinifications  
28h



## Formations en Oenologie

**Vinification des vins rouges - 21h**

**Vinification des vins blancs - 14h**

**Reconnaissance des défauts olfactifs et gustatifs - 14h**

**Utilisation de l'analyse microbiologique - 7h**







## CQP OUVRIER QUALIFIE DES EXPLOITATIONS VITICOLES

***Bloc de compétences 1 - Conduite du vignoble***

***Bloc de compétences 2 - Conduite et entretien  
des matériels***

***Bloc de compétences 3 - Travail du sol***

***Bloc de compétences 4 - Protection des cultures***

**Blocs de compétences optionnels**

***Bloc de compétences 5 - Vendanges manuelles -  
Réception de la vendange***

***Bloc de compétences 6 - Vinification***



# **Certification à la dégustation** ***Wine Tasting Ability : WTA***

**WTA niveau 1 : Fondamentaux - 7h**

**WTA niveau 2 : Perfectionnement - 21h**

**WTA niveau 3 : Spécialisation - 21h**



# DIPLÔMES

**BPA Travaux de la Vigne et du Vin**

**Brevet Professionnel des Responsables  
d'Exploitations Agricoles**

**BTSA Viticulture-Oenologie**



## **DIPLÔMES UNIVERSITAIRES**

**Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)**

**Diplôme Universitaire de taille et Epamprage (DUTE)**

**Diplôme Universitaire d'Initiation à l'Œnologie (DUIO)**



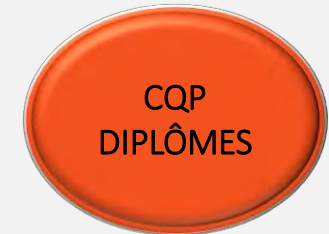
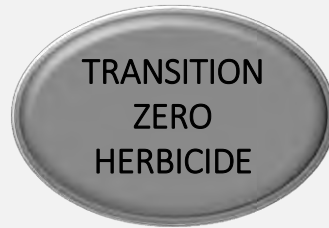
# DIPLÔMES NATIONAUX

**Diplôme National D'Œnologue (DNO)**

**Master Sciences de la Vigne et du Vin**

**Licence Professionnelle Oenocontrôle**

# Conduite et Machinisme agricole



# Conduite et Machinisme agricole



**Tracteur et/ou enjambeur**  
**Conduite initiation 28 h**  
**Conduite perfectionnement 28 h**



**Machine à vendanger**  
**Conduite initiation 28 h**  
**Conduite perfectionnement 28 h**



## Transition zéro herbicide

**NOUVEAU**

**SE FORMER AU DESHERBAGE MECANIQUE**

Transition Zéro herbicide

Prochaines sessions  
du 12 au 14 novembre 2019  
du 18 au 20 novembre 2019

**Module 1**  
*Connaissance théorique du sol et des outils*

*Les bases de l'agronomie*  
*Présentation des techniques et outils de travail du sol*  
*Présentation des points de réglage*  
*Choix du matériel*

**Module 2**  
*Mise en pratique du travail du sol (piste)*

*Fonctionnement des outils*  
*Attelage/Dételage/Réglages des outils*  
*Mise en pratique des différents montages*

**Module 3**  
*Mise en pratique du travail du sol en entreprise*

*Diagnostic des besoins dans l'entreprise (visite et entretien personnalisé)*  
*Elaboration du programme de formation adapté aux besoins (2 à 4 jours)*  
*Formation réalisée sur les parcelles de l'exploitation (matériel de l'exploitation)*  
*Conseil et présentation des techniques alternatives (matériel proposé et mis à disposition par le centre de formation).*

Entre 7 et 14h      14h      De 7 à 28h





## Pulvérisateur viticole : réglage, étalonnage et autocontrôle



14h





# DIPLÔMES

**BPA Travaux de la Vigne et du Vin**

**BPA Travaux de Conduite et d'Entretien des Engins Agricoles (TCEEA)**

**BTSA Viticulture-Œnologie**

# Certifications



CIPP (CERTIPHYTO) : OPERATEUR/DECIDEUR/VENTE/CONSEIL  
CACES (Engins de chantier et chariot élévateur)  
Sauveteur Secouriste du Travail/ MAC SST (Recyclage)

# Certifications



**Certificat Individuel pour l'utilisation des  
Produits Phytopharmaceutiques**

**OPERATEUR 14h**

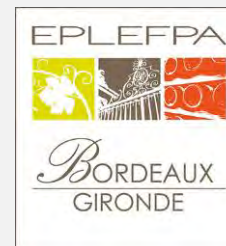
**DECIDEUR (14 ou 21h)**

**VENTE (14h)**

**CONSEIL (28h)**



# Certifications



Afin d'acquérir les connaissances et le savoir-faire pour la conduite d'engins spécifiques

## Formations Initiales et Renouvellements



Minipelle

Engins de chantier R372m

Devient en 2020 R482



Tracteur de +100CV

CACES®



Chariots automoteurs de manutention à conducteur porté R389

Devient en 2020 R489



Chariot en porte à faux <6T



Le CACES® va connaître des évolutions au 1er Janvier 2020

# Certifications



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL(SST)  
14h

MAINTIEN ET ACTUALISATION DU SAUVETEUR  
SECOURISTE DU TRAVAIL (MAC SST)  
7h

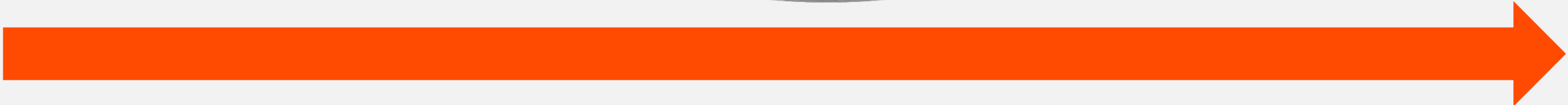
# Activités annexes



TONNELLERIE

OENOTOURISME/DROIT/  
ECONOMIE/GESTION

LANGUE  
ANGLAISE





**Modules de formations courtes**

**&**

**CAP TONNELLERIE**







## OENOTOURISME



### **Stage court**

*Histoire et patrimoine du vignoble girondin  
au service de l'activité oenotouristique 24h*

**Licence professionnelle oenotourisme**



## DROIT-FINANCE



### Stages courts

*Politique financière d'une exploitation viticole - 35h*

*Transmission des domaines viticoles - 7h*

### Mastère spécialisé® Manager de domaines viticoles



Une formation de gestion, technique et réglementaire éprouvée à travers d'audits pour le dirigeant d'exploitation viticole, de cadre de direction ou d'expert-conseiller-consultant spécialisé dans la filière vitivinicole





## FORMATIONS EN ANGLAIS



### **Stages courts**

*Bordeaux Wine making specificities - 21h*

*Terroir and winery management - 26h*

*Sensory Analysis : a tool for monitoring making - 22h*

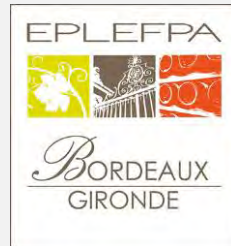
*Wine and Business Essentials : From the vineyard to the market - 35h*





**OCAPIAT**  
Opérateur  
de compétences pour  
la Coopération agricole,  
l'Agriculture, la Pêche,  
l'Industrie Agroalimentaire  
et les Territoires

*Jusqu'au 31 décembre 2019,  
le FAFSEA agit en nom et pour le compte d'OCAPIAT*



# Nous contacter





Délégation Territoriale Atlantique

Tél : 05 56 11 93 93

Bureaux du Lac – Bât 6 – 8, avenue de Chavailles

33525 BRUGES Cedex

**Rui Neto**

Délégué Territorial

Mail : [rui.neto@fafsea.com](mailto:rui.neto@fafsea.com)

**Carole Connan**

Conseillère Formation

Tél : 06 51 30 32 86

Mail : [carole.connan@fafsea.com](mailto:carole.connan@fafsea.com)

**Mikael GUERIN**

Conseiller formation

Port : 07 82 26 37 51

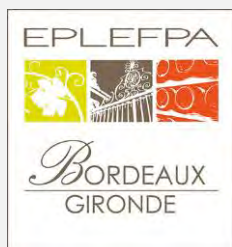
Mail : [mikael.guerin@fafsea.com](mailto:mikael.guerin@fafsea.com)

**Nicolas PLANTADIS**

Conseiller Formation Gironde

Tél : 06 51 22 20 15

Mail : [nicolas.plantadis@fafsea.com](mailto:nicolas.plantadis@fafsea.com)



### Directrice de l'EPLEFPA

Mme Corinne REULET

### Directeur Adjoint de l'EPLEFPA

Mr Luc DIAZ

### Directeur du CDFA/CFPPA de la Gironde

Mr Pierre-Jean COMBALIER

Service Formation Continue Courte :

Audrey GUIONIE,

Loïck DOMENECH

☎ 05.56.35.61.10

✉ [fcc.cfppa@formagri33.com](mailto:fcc.cfppa@formagri33.com)

### Directeur de l'ISVV

Mr Alain BLANCHARD

### Directeur Adjoint chargé des formations

Mr Gilles DE REVEL

Service Formation Continue :

Laurence GENY-DENIS (Gestion pédagogique)

Philippe ULMER (Gestion administrative)

☎ 05.57.37.58.15

✉ [isvv.fc@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.fc@u-bordeaux.fr)

### Directeur de BSA

Mr Olivier LAVIALLE

### Directeur Délégué en charge de la formation

Mr Michel LE HENAFF

Service Formation Continue :

Michel LE HENAFF

☎ 05.57.35.07.50 (07.27)

✉ [formco@agro-bordeaux.fr](mailto:formco@agro-bordeaux.fr)



**Des questions??**