

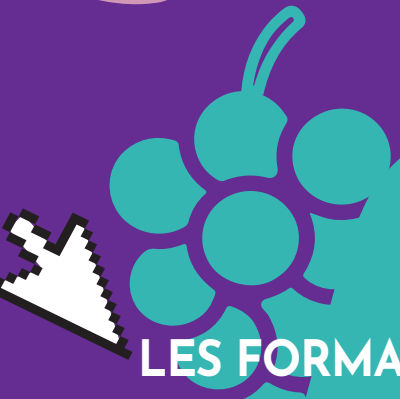
ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2025

Pour
**CONSTRUIRE
LE MONDE
de demain**

GROUP
ICV 
L'art & l'expertise du vin

 LES FORMATIONS ICV, un catalogue 100% EN LIGNE sur www.icv.fr

VITICULTURE

► Gagner en productivité

- Les fondamentaux de la viticulture
- Concevoir une fertilisation durable et rentable de la vigne
- Améliorer ses pratiques de taille de la vigne : zoom sur les apports des pratiques de taille douce
- Piloter son irrigation
- Installer et entretenir son réseau d'irrigation en vigne
- De la plantation à l'entrée en production
- Optimiser la pulvérisation et réduire la dérive en viticulture (en partenariat avec l'IFV)



► Une viticulture respectueuse de l'environnement

- Conduire son vignoble en viticulture biologique
- Gérer sa protection phytosanitaire en Agriculture Biologique
- Réduire son empreinte environnementale en maintenant une protection du vignoble efficace
- Travail du sol en viticulture : comment améliorer ses itinéraires techniques ?
- Pratiquer la viticulture biodynamique à l'échelle de mon exploitation
- Les fondamentaux de la viticulture biodynamique



► En route vers l'agroécologie

- Conduire son exploitation vers la certification HVE
- S'initier aux techniques de base de la pierre sèche
- Enherber son sol viticole : couverts végétaux et engrais verts



► Cultiver demain

- Viticulture et changement climatique : comment s'adapter ? Zoom sur les pratiques avec visite de terrain
- Savoir choisir et planter des cépages résistants aux maladies

► Innovations et viticulture 2.0

- Dans la jungle des nouvelles technologies, comment faire un choix pertinent ?

► Bien préparer ses vendanges

- Dégustation de baies, une méthode facile pour piloter ses vendanges

► Sécurité

- Assurer la santé et la sécurité au travail des opérateurs d'une exploitation viticole



DÉGUSTATION

► Les fondamentaux

- Apprendre à déguster et s'exprimer autour d'un vin
- Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins



► Espace de vente

- Savoir déguster et communiquer sur ses vins en espace de vente

► Se perfectionner

- Se perfectionner à la dégustation

► Spécial Opérateurs/Dégustateurs ODG

- Identifier les principaux défauts
- Introduction aux vins biologiques, biodynamiques et sans soufre ajouté
- Découvrir la richesse des vins rosés
- S'initier à la dégustation
- Découvrir la diversité des vins boisés
- Se former à la typicité des vins de cépages

OENOLOGIE

► Les fondamentaux

- Les fondamentaux de l'élaboration des vins
- Maîtrise et savoir-faire du métier de caviste
- Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave
- Comprendre et interpréter un bulletin d'analyse



► Se perfectionner

- Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus
- Valoriser ses raisins rouges haut de gamme avant la maturité complète (définir des pistes de travail)
- Utiliser les principes de la biodynamie en cave
- Innover et perfectionner ses pratiques de travail sur vendange et jus chauffés
- Comprendre et maîtriser l'acidité des vins de la vigne au conditionnement
- Optimiser sa filtration tangentielle
- Comprendre et pratiquer la désalcoolisation des vins



► Les gaz en œnologie

- Maîtriser l'oxygène dissous en vinification : comprendre les mécanismes en jeu

- Optimiser l'élevage des vins en cuve et maîtriser l'oxygène dissous

- Utiliser les gaz œnologiques pour vinifier, élever, conserver et préparer ses vins au conditionnement



► La microbiologie des vins

- Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement
- Bioprotection et vinification sans sulfites : les bases pour bien démarrer

► Les vins rosés

- Innover et perfectionner ses pratiques de vinification des vins rosés
- Elever ses vins rosés et optimiser leur conditionnement

► La préparation au conditionnement

- Comprendre et maîtriser les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement



► Spécial opérateurs (sessions de 0.5 jour, uniquement en INTRA)

- Opérateurs : appliquer les 15 points clés de la fermentation alcoolique
- Opérateurs : les fondamentaux de la filtration tangentielle

CONDITIONNEMENT

► Les fondamentaux

- Les fondamentaux du conditionnement en bouteille
- Bonnes pratiques du conditionnement en BIB



► Se perfectionner

- Développer son expertise sur les gaz dissous au conditionnement
- Se perfectionner sur la maîtrise de la microbiologie et de l'hygiène sur sa chaîne de conditionnement



► La métrologie

- Garantir la conformité du remplissage de vos produits conditionnés (tranquilles et effervescents)
- Pratiquer les contrôles métrologiques sur ligne de conditionnement



► L'étiquetage

- Comprendre et appliquer les nouvelles règles d'étiquetage des vins

QUALITÉ

► Sécurité alimentaire / HACCP

- Pack HACCP "Clé en main"
- Auto-évaluer et actualiser son système HACCP - Sécurité alimentaire
- Déployer votre culture "sécurité alimentaire" : Food Safety Culture



- Comprendre les enjeux de la lutte contre la malveillance ou FOOD DEFENSE



- **Opérateurs** (sessions de 0,5 jour, uniquement en INTRA) : Pratiquer les consignes HACCP/ Sécurité alimentaire/ Lutte contre la malveillance

► Audit interne

- Se former à l'audit interne



SÉCURITÉ

Sécurité des opérateurs

- Pack Document Unique de Sécurité "clé en main"

- Assurer la santé et la sécurité au travail des opérateurs d'une exploitation viticole



RSE

► Responsabilité Sociétale des Entreprises

- Pack RSE "Clé en main"

STRATÉGIE

► Savoir construire son projet stratégique

- Parcours de 6 ateliers à découvrir

RESSOURCES HUMAINES

- Posture, délégation, communication : les fondamentaux du management
- Mieux se connaître pour mieux fonctionner en équipe



- Agilité managériale : mieux se connaître, mieux communiquer et développer le potentiel de son équipe/ 1^{ère} étape



- Agilité managériale : mieux se connaître, mieux communiquer et développer le potentiel de son équipe/ 2^{ème} étape



GESTION - MARKETING - VENTE

► Espace de vente

- Dynamiser le chiffre d'affaires de votre espace de vente
- Savoir déguster et communiquer sur ses vins en espace de vente



► Gestion

- Se repérer dans l'environnement administratif viti-vinicole



L'ICV C'EST AUSSI...

► Vinaigres

- Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés)
- S'initier à l'élaboration des vinaigres de vins

► Bières

- S'initier et découvrir le monde de la microbrasserie
- HACCP "Clé En Main" spécial micro-brasserie



FORMATIONS INTER ENTREPRISES UNIQUEMENT, FINANCÉES À 100 % SI VOUS ÊTES SALARIÉS (CDI, CDD, ALTERNANT) D'UNE CAVE COOPÉRATIVE OU CAVE PARTICULIÈRE DE MOINS DE 50 SALARIÉS.

RETROUVEZ TOUTES LES FORMATIONS SUR www.icv.fr

+ DE **70** THÉMATIQUES
DE LA VIGNE AU VERRE !

VITICULTURE / DÉGUSTATION / OENOLOGIE
CONDITIONNEMENT / QUALITÉ / SÉCURITÉ
RH / RSE / STRATÉGIE / GESTION-MARKETING-VENTE



INFORMATION ET INSCRIPTION
sur www.icv.fr

INTER ou INTRA ?

Toutes nos **FORMATIONS** sont
réalisables en **INTER** entreprises
et/ou en **INTRA** entreprise.

Rendez-vous sur le **site** pour
en **savoir plus** et découvrir
les prochaines **dates** de
sessions **INTER** près de chez
vous.

LES ATOUTS DE L'INTRA



Une formation dans
votre entreprise avec
votre environnement



Lieu de votre choix



Formez vos équipes
dans un esprit collectif



À la meilleure
période pour vous



Une réponse à vos
besoins spécifiques



Groupe de
1 à 12 participants

LES FORMATIONS DU GROUPE ICV EN QUELQUES CHIFFRES

45

FORMATEURS
CONSULTANTS ICV

6

FORMATEURS
PARTENAIRES

940

STAGIAIRES

20%

INTER entreprises

80%

INTRA entreprise

153

JOURNÉES
DE FORMATION



Note moyenne de l'ensemble
des évaluations stagiaires 2024 **4,80**

COMMENT FINANCER SA FORMATION ?

Le service formation du **GROUPE ICV** est à votre disposition afin de vous guider dans la mise en place de votre projet pédagogique et de son financement.

Je suis salarié(e) d'une cave coopérative, d'une cave particulière ou d'une exploitation agricole.

Un financement peut m'être accordé par l'OCAPIAT. Il est indispensable que ma structure contacte l'OCAPIAT, avant le début de la formation, afin de connaître les modalités administratives de prise en charge.

www.ocapiat.fr

Je suis exploitant(e) agricole non salarié(e), chef d'exploitation.

Le VIVEA peut verser une participation financière à tout(e) exploitant(e) agricole non salarié(e) éligible à jour de ses cotisations MSA. La formation doit avoir une durée de 7 heures minimum. Attention, l'instruction des dossiers par le VIVEA requiert une inscription au minimum 2 mois avant le début d'une session de formation. www.vivea.fr

Je suis salarié(e) d'une structure en rapport avec la filière viticole.

- Une aide financière peut être proposée par votre OPCO.
- Si mon OPCO n'est pas l'OCAPIAT, il est nécessaire de nous communiquer par email formation@icv.fr le nom et les coordonnées de cet OPCO.

Il est possible de s'inscrire à une de nos formations si vous souhaitez la financer vous-même.

> Contactez le service Formation du **Groupe ICV** : T. 06 77 62 15 31 - formation@icv.fr

POUR VOUS GUIDER DES EXPERTS À VOTRE SERVICE



FLORENCE GRAS-GIRARD

Responsable service Formation.
Consultante en œnologie, qualité et développement durable.

Évaluons ensemble vos besoins de formations.



04 67 07 04 80



fgras@icv.fr

CONTACTEZ-MOI POUR :

Définir le contenu de votre programme de formation / Choisir le mode de formation INTER ou INTRA-entreprise sur-mesure.



OLIVIER ROVIGNO

Assistant service Formation.

**Conseils
pour vos formalités
administratives.**



06 77 62 15 31



formation@icv.fr

CONTACTEZ-MOI POUR :

Modalités pratiques (convocation, conditions d'accès) / Attestations / Facturation

**Si vous êtes
en situation
de handicap**



veuillez contacter la référente du Groupe ICV, Florence Gras-Girard, au 04 67 07 04 80 qui vous proposera un accompagnement adapté.



La certification Qualiopi est obligatoire depuis le 1er janvier 2022 pour tous les prestataires d'actions concourant au développement de compétences.

Sur la base d'un référentiel élaboré par le gouvernement, la certification Qualiopi atteste de la qualité des prestations de formations. Le service Formation du Groupe ICV est certifié Qualiopi depuis octobre 2021.

ICV FORMATIONS

FILIÈRE VITI-VINICOLE

2025

RETROUVEZ TOUTES
LES FORMATIONS SUR
www.icv.fr

- Programmes détaillés
- Recherche rapide par thème, lieu ou date
- Inscription en ligne



> Contactez le service Formation du **Groupe ICV** :
T. 06 77 62 15 31 - formation@icv.fr



L'art & l'expertise du vin