

Éclaircissage de la vigne

Permettre aux ouvriers en ESAT ou en EA d'améliorer la qualité sanitaire de la vigne (prophylaxie) en régulant le rendement et la répartition de la récolte grâce à l'éclaircissage.

Formation adaptée



PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Ouvriers en ESAT ou en EA
- ✓ 1^{ère} expérience en viticulture

PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Moniteur d'atelier expérimenté dans les métiers de la vigne

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Formation avec alternance d'apports théoriques et pratiques
- ✓ Utilisation de supports imagés et photographiques
- ✓ Livret de formation illustré et adapté aux apprenants
- ✓ Mises en situation concrète d'éclaircissage dans la vigne
- ✓ Remise d'un support pédagogique et questionnaire d'évaluation des acquis en fin de session

MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.
- ✓ Un bilan pédagogique global et individuel sera remis à l'établissement.



35 000 bouteilles
Cru Bourgeois
produites chaque année
par le Château de Villambis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Comprendre les enjeux de l'éclaircissage
- ✓ Maîtriser sa mise en œuvre
- ✓ Adapter son travail en fonction des consignes reçues de l'exploitation : niveau de rendement recherché pour une qualité définie

PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ L'organisation du cep de vigne et de la logique globale du mode de conduite de la vigne
- ✓ Les effets de l'éclaircissage en termes de qualité (concentration, maturité...)
- ✓ Reconnaissance des raisins surnuméraires et des zones de surcharge : notion de paquet, d'entassement
- ✓ Démonstrations et mise en pratique de l'éclaircissage

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 €	1 jour	8 personnes	Intra établissement	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 Thierry Dumora - 06 12 23 47 82 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac