

# FORMATIONS SICAVAC

Catalogue 2025-2026



**SICAVAC**  
VINS DU CENTRE-LOIRE

**Renforcer les savoir-faire des professionnels  
de la filière viticole.**

## SOMMAIRE

### Oenologie

- 2 **Initiation à la dégustation**  
*Acquérir les premières notions de base de la dégustation.*
- 3 **Dégustation des vins du Centre-Loire**  
*Savoir construire un commentaire de dégustation.*
- 4 **Élaboration des vins et vinifications**  
*Acquérir les connaissances de base nécessaires à la compréhension des principales étapes de l'élaboration des vins.*
- 5 **Comprendre et maîtriser les apports d'oxygène**  
*Identifier les phases sensibles d'apport en oxygène dissous et les pratiques à suivre pour éviter les déviations organoleptiques dues à ce phénomène et optimiser l'utilisation du dioxyde de soufre.*

### Viticulture

- 6 **Perfectionnement à la taille Guyot**  
*Raisonnement de la taille pour limiter les maladies du bois.*
- 7 **Couverts végétaux et engrais verts**  
*Acquérir toutes les connaissances nécessaires à la mise en place et à la gestion des couverts en viticulture en cohérence avec ses objectifs.*
- 8 **Initiation à la biodynamie**  
*S'initier aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.*
- 9 **Reconnaître les parasites et maladies de la vigne**  
*Bien connaître et maîtriser les maladies et ravageurs de la vigne pour mieux la protéger.*

[Informations complémentaires p.10](#)



Acquérir les premières notions de base de la dégustation.

## Objectifs

- Comprendre les bases de la dégustation et le vocabulaire pour décrire simplement un vin.
- Identifier les défauts dans les vins.

## Programme

**29 janvier 2026** : Généralités - Principes de base de la dégustation.

↳ Exercices : *Les 4 goûts élémentaires.*

**05 février 2026** : Les équilibres des vins.

↳ Exercices : *Équilibre des goûts dans l'eau et dans le vin.*

**12 février 2026** : Le raisin - La maturation.

↳ Exercices : *Les arômes et dégustation des vins de cépages.*

**19 février 2026** : Les défauts du vin.

↳ Exercices : *Seuils de perception et identification des défauts.*

**26 février 2026** : Vinification en blanc (secs et liquoreux) et rosés.

↳ Exercices : *Dégustation de vins blancs et rosés.*

**05 mars 2026** : Vinification en rouge et effervescents.

↳ Exercices : *Dégustation de vins rouges et effervescents.*

## Moyens pédagogiques

Dégustations. Reconnaissance de capsules d'arômes.

Vidéo-projection en salle. Documents de support.

Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologue.

### ► Public :

Tout public

### ► Pré-requis :

Aucun

### ► Durée :

6 matinées (21 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇨ 296,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

13.01.2026

### ► Formateur :

Marine PETIT

(1) Exploitant ⇨ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

*Savoir construire un commentaire de dégustation.*

## Objectifs

- Être capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins.
- Être capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié.

## Programme

- 02 avril 2026 :** Vins blancs du Centre-Loire :
- Présentation des descripteurs aromatiques et gustatifs pour les vins blancs.
  - Présentation des différents procédés de vinification.
  - Élaborer un commentaire de dégustation.
  - Séance de dégustation des vins des stagiaires, des vins des appellations du Centre-Loire.

- 09 avril 2026 :** Vins rosés et rouges du Centre-Loire :
- Présentation des descripteurs aromatiques et gustatifs pour les vins rosés et rouges.
  - Présentation des différents procédés de vinification.
  - Élaborer un commentaire de dégustation.
  - Séance de dégustation des vins des stagiaires, des vins des appellations du Centre-Loire.

## Moyens pédagogiques

Dégustations. Reconnaissance de capsules d'arômes.

Vidéo-projection en salle. Documents de support.

Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologue.

### ► Public :

Vignerons, salariés viticoles chargés de l'œnotourisme

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé d'avoir les connaissances de base de la dégustation.

### ► Durée :

2 matinées (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇔ 273,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

17.03.2026

### ► Formateur :

Marine PETIT

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

*Identifier les phases sensibles d'apport en oxygène dissous et les bonnes pratiques à suivre pour éviter les déviations organoleptiques dues à ce phénomène et optimiser l'utilisation du dioxyde de soufre.*

## Objectifs

- Comprendre le rôle et gérer l'oxygène de la fermentation à la mise en bouteilles.
- Identifier les sources d'apport en oxygène et les maîtriser.

## Programme

- 26 mars 2026 :**
- Chimie et physique de l'oxygène dissous,
  - Notion de dissolution et de consommation d'un gaz,
  - Influence de différents facteurs sur la consommation de l'oxygène,
  - Les voies de consommation de l'oxygène,
  - Rôle de dioxyde de soufre, réglementation, interaction avec l'oxygène dissous et maîtrise,
  - Identification et gestion des sources d'apport en oxygène, maîtrise de la manipulation des vins afin de contrôler l'apport en oxygène,
  - Protection vis-à-vis de l'oxygène,
  - Techniques de mesures et élimination de l'oxygène,
  - Techniques permettant la bonne maîtrise de la mise en bouteille vis-à-vis de l'oxygène,
  - Revues d'essais en Centre-Loire.

### ► Public :

Vignerons, vigneronnes, cavistes.

### ► Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé d'avoir les connaissances de

### ► Durée :

1 journée (7 heures)

### ► Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ► Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇨ 273,00 €  
Exploitant (1)

### ► Date limite d'inscription :

10.03.2026

### ► Formateur :

Sophie TRETTEL

## Moyens pédagogiques

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologue.

(1) Exploitant ⇨ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

*Acquérir les connaissances de base nécessaires à la compréhension des principales étapes de l'élaboration des vins.*

## Objectifs

- Connaître et comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins, du raisin à la mise en bouteilles.
- Identifier les différents types de vinification, le matériel et outils œnologiques mis en œuvre.

## Programme

- 12 mars 2026** : Introduction à l'œnologie :  
- composition du raisin,  
- fermentation alcoolique,  
- fermentation malolactique.
- 19 mars 2026** : Les processus de vinification.  
Élevage et conservation des vins.  
Stabilisation et clarification des vins.  
Mise en bouteilles.

### ➤ Public :

Viticulteurs, cavistes.

### ➤ Pré-requis :

Aucun mais la connaissance des différentes étapes du travail de cave est recommandée.

### ➤ Durée :

2 matinées (7 heures)

### ➤ Horaires :

8h30 - 12h00

### ➤ Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇔ 273,00 €  
Exploitant (1)

### ➤ Date limite d'inscription :

24.02.2026

### ➤ Formateur :

Céline MOUTRAN

## Moyens pédagogiques

Dégustation de vins.

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur titulaire du Diplôme National d'Œnologie

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

## Raisonner la taille pour limiter les maladies du bois.

### Objectifs

- Comprendre le rôle de la taille.
- Savoir raisonner un mode de taille permettant de limiter les maladies du bois.
- Maitriser la méthode « Guyot-Poussard » et le respect des flux de sève.

### Programme

- Rappels sur la physiologie de la vigne et les flux de sève.
- Les tailles Guyot et Cordon : principes de base et amélioration.
- Limiter le développement des maladies du bois par une taille moins mutilante : les points clés des mesures prophylactiques.
- La taille Guyot-Poussard : son fonctionnement, ses intérêts et sa mise en place.
- Exercices pratiques sur le terrain.

### Dates

1<sup>er</sup> groupe : **09 décembre 2025**

2<sup>e</sup> groupe : **08 janvier 2026**

### Moyens pédagogiques

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

#### ➤ **Public :**

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

#### ➤ **Pré-requis :**

Aucun mais une pratique et une connaissance générale de la taille sont recommandées.

#### ➤ **Durée :**

1 journée (7 heures)

#### ➤ **Horaires :**

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

#### ➤ **Tarifs HT :**

Salarié - Extérieur ⇔ 252,00 €  
Exploitant (1)

#### ➤ **Date limite d'inscription :**

24.11.2025 (Groupe 1)

22.12.2025 (Groupe 2)

#### ➤ **Formateur :**

Emeline JACLIN ou  
Laurent CUNY

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

Acquérir toutes les connaissances nécessaires à la mise en place et à la gestion des couverts en viticulture en cohérence avec ses objectifs.

## Objectifs

- Identifier les solutions de couvert végétal en viticulture (temporaire ou permanent).
- Connaître les différentes familles et espèces.
- Établir, entretenir et détruire un couvert végétal ou un engrais vert.

## Programme

- 30 janvier 2026 :**
- Fonctionnement du sol et rôle des couverts et engrais verts en viticulture.
  - Caractéristiques et fonctionnement des différentes familles de plantes.
  - Construction d'un itinéraire technique adapté à ses objectifs.
  - Choix des outils pour la mise en place, l'entretien et la destruction du couvert ou engrais vert.
  - Visite de parcelles semées : observation de différents couverts implantés à différentes dates de semis et avec différents semoirs, analyse des réussites et axes d'amélioration, échanges autour des pratiques et des choix techniques.

### ➤ Public :

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

### ➤ Pré-requis :

Aucun mais il est recommandé de connaître les fondamentaux de la viticulture.

### ➤ Durée :

1 journée (7 heures)

### ➤ Horaires :

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

### ➤ Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇔ 252,00 €  
Exploitant (1)

### ➤ Date limite d'inscription :

14.01.2026

### ➤ Formateur :

Marie THIBAULT

## Moyens pédagogiques

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Visites de terrain.

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

*S'initier aux principes de la biodynamie et aux principales techniques.*

## Objectifs

- Connaître les principes de la biodynamie.
- Connaître les principales techniques.
- Identifier l'organisation de la viticulture biodynamique.

## Programme

**10 mars 2026 :** **Aspects théoriques :**

Introduction aux bases de l'agriculture biodynamique.

Les préparations biodynamiques : effets, mise en œuvre, illustrations.

Éléments sur le compost et ses préparations.

Aspects pratiques pour le matériel de dynamisation et de pulvérisation des préparations.

Les rythmes du cosmos :

- Présentation des rythmes - Calendrier biodynamique.
- Prise en compte dans le planning de travail.

**Aspects pratiques :**

Visite d'une exploitation en biodynamie et d'essais de comparaison bio - biodynamie.

➤ **Public :**

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

➤ **Pré-requis :**

Aucun

➤ **Durée :**

1 journée (7 heures)

➤ **Horaires :**

8h30 - 12h00 et 13h30 - 17h00

➤ **Tarifs HT :**

Salarié - Extérieur ⇔ 252,00 €  
Exploitant (1)

➤ **Date limite d'inscription :**

23.02.2026

➤ **Formateur :**

François DAL

## Moyens pédagogiques

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Visites de terrain

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

*Bien connaître et maîtriser les maladies et ravageurs de la vigne pour mieux la protéger.*

## Objectifs

- Identifier les principaux ravageurs et maladies de la vigne.
- Connaître les seuils d'alerte et les bases de la protection sanitaire à mettre en place.

## Programme *(susceptible d'évoluer selon les caractéristiques du millésime)*

- 20 mai 2026** :
- Les acariens** : Acariose / Érinose : comment les discerner ? Quelles méthodes de lutte ?
  - Le mildiou** : Les différents symptômes. Comment positionner les traitements ?
  - L'oïdium** : Reconnaissance des symptômes et méthode de lutte.
  - Le Black Rot** : Comment bien l'identifier ?  
Visite sur le terrain.
- 22 juillet 2026** :
- Les tordeuses** : Qui sont-elles ? Comment les reconnaître ? Les différencier ? Quels sont les traitements possibles ?
  - Les cicadelles** : Connaître les confusions possibles. Comment savoir s'il est nécessaire de traiter ?
  - Les maladies du bois** : Les différentes formes. Le curetage, une méthode de lutte efficace.
  - Le court-noué** : Variabilité des symptômes.

### ➤ Public :

Salariés et exploitants viticoles, techniciens viticoles.

### ➤ Pré-requis :

Aucun.

### ➤ Durée :

2 matinées (7 heures)

### ➤ Horaires :

8h30 - 12h00

### ➤ Tarifs HT :

Salarié - Extérieur ⇔ 252,00 €  
Exploitant (1)

### ➤ Date limite d'inscription :

04.05.2026

### ➤ Formateur :

Emeline PITON

## Moyens pédagogiques

Vidéo-projection en salle.

Documents de support.

Visites de terrain

Formateur titulaire du diplôme d'ingénieur agronome.

(1) Exploitant ⇔ Pris en charge selon crédit VIVEA du participant.

# FORMATIONS 2025-2026

## Informations complémentaires



### ✓ Modalités d'accès

- Lieux des formations : locaux du SICAVAC à Sancerre.
- Accessibles à tous.
- Personnes en situation de handicap : nous contacter si besoin d'adaptations particulières.

### ✓ Prise en charge des formations

#### Salarié - Extérieur - Particulier

La formation est directement facturée à l'employeur ou au particulier.

Si l'employeur souhaite un accompagnement financier de l'OCAPIAT, il doit faire une demande de prise en charge préalable au début de la formation. Celle-ci doit être exclusivement dématérialisée et réalisée en ligne à partir de son espace sur le site [ocapiat.fr](http://ocapiat.fr).

### ✓ Attestation

Un certificat de réalisation sera délivré à chaque stagiaire à l'issue du stage.

### ✓ Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis adaptée au type de formation (QCM, auto-évaluation, mises en situation, exercices pratiques sur le terrain, quiz, réflexions participatives...).
- Questionnaire de satisfaction.

### ✓ Prise en charge des formations

#### Exploitant

La formation est prise en charge selon le crédit VIVEA du stagiaire. Si son plafond de prise en charge annuel est dépassé, une « contribution stagiaire additionnelle » lui sera alors facturée.

L'exploitant peut retrouver son solde disponible dans son espace personnel sur le site [vivea.fr](http://vivea.fr).

Les **conditions générales de vente** et le **règlement intérieur** des formations SICAVAC sont disponibles sur demande et téléchargeables sur [Les formations - Sicavac \(vins-centre-loire.com\)](http://Les formations - Sicavac (vins-centre-loire.com))



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation



99 % des bénéficiaires ont trouvé la formation bonne et la recommanderaient à un collègue.

85 % des bénéficiaires pensent pouvoir mettre en œuvre tout ou partie de ce qu'ils ont appris.

Ces indicateurs de performance ont été calculés avec les données des formations réalisées sur la campagne 2024-2025.

Service Interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses du Centre  
S.A.S au capital de 66 975 € | R.C.S. BOURGES B 318 734 530 | SIRET 318 734 530 00039 | APE 7120 B  
Organisme de formation n°24180054318 enregistré auprès du préfet de la Région Centre.

**Contact administratif :**  
[accueil@sicavac.fr](mailto:accueil@sicavac.fr)  
02 48 78 51 00