



# Taille de la vigne

**En  
formation continue**

## Dates

Voir calendrier

## Horaires

8h30-12h & 13h30-17h00  
Soit 35 heures de formation.

## Lieu

Campus Provence-Ventoux  
CFPPA  
310 chemin de l'Hermitage  
84200 CARPENTRAS

## Mode de financement et

### Tarif

Nous contacter.

## Intervenants pédagogiques :

Cédric AUGIER  
Ludovic CLEMENSON  
Florian POULON

**Campus  
Provence-Ventoux  
CFPPA**

310 chemin de l'Hermitage  
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90  
cfppa.carpentras@educagri.fr  
<https://www.epl.carpentras.educagri.fr>

Consulter nos indicateurs de résultat sur  
notre site internet.

## Les objectifs pédagogiques - « Etre capable de... »

- ◇ Décrire la morphologie et la physiologie de la vigne
- ◇ Choisir le type et l'intensité de la taille

## Public concerné et modes de financement

Salariés des exploitations agricoles et / ou d'associations, demandeurs d'emploi.  
Tout public intéressé par ce thème.

Modes de financement : CPF ; Pôle emploi ; OCAPIAT...

## Prérequis et conditions d'inscription

Aucun prérequis n'est exigé pour cette action.

Inscription via la plateforme OCAPIAT au moins 7 jours avant le démarrage de la formation

Inscription via la plateforme CPF au moins 11 jours ouvrés avant le démarrage de la formation.

## Programme de formation

### Bases de biologie

Morphologie et physiologie de la vigne  
Les principales fonctions de la taille

### Les techniques de taille

Connaissance du végétal

Époque de taille

Différentes techniques de taille en fonction des objectifs (production ou aménagement)

### Règlementation et sécurité

La réglementation, les EPI (Équipements de Protection Individuelle) et la sécurité au travail

### Mise en œuvre de la taille sur site

Préparation et maintenance du matériel de taille (désinfection, aiguisage et réparations simples)

Installation du poste de travail en sécurité

Taille de formation, de fructification ou de restructuration.

## Les modalités pédagogiques

- ⇒ Groupe de 12 participants maximum
- ⇒ Apports théoriques en salle (1 jour), un document est distribué aux participants et 4 jours de pratique
- ⇒ Les cours privilégient les échanges de pratiques
- ⇒ Les méthodes pédagogiques visent un transfert immédiat dans la pratique professionnelle.

## Méthodes d'évaluation

Situation pratique et technique dans le respect des consignes de la réalisation des tâches à effectuer. Satisfaction des stagiaires.

## Validation de la formation

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est validée dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 10 unités capitalisables donne accès à la certification du BPA Traux de la Vigne et du Vin (niveau 3).

La réussite à un bloc de compétence donne lieu à une attestation de capacité.

⇒ *Le CFPPA Provence-Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient à votre disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de votre situation.*  
*Vous pouvez contacter Mme Armelle PERRI : [armelle.perri@educagri.fr](mailto:armelle.perri@educagri.fr)*

**Contact :** Elodie Piton 0490608090  
[elodie.piton@educagri.fr](mailto:elodie.piton@educagri.fr)

