

FORMATIONS 2026

OENOLOGIE- VITICULTURE





Easy Grape – Conseil, audit et formation
fcarta@easygrape.fr – 06 47 44 88 67
NDA 93840551784

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.



SOMMAIRE

QUI SOMMES NOUS?3

FORMATIONS PROPOSÉES

Formation Vigne.....6

- **Mettre en œuvre la taille douce au vignoble**
- **Adopter un système de taille résilient sur mon vignoble**
- **La vigne et son sol**

Formations dégustation.....14

- Apprendre à reconnaître les défauts du vin à travers la dégustation
- Savoir déguster et communiquer les vins dans un espace de vente

Formations techniques.....19

- **Comprendre et pratiquer les vins aromatisés**
- **Comprendre et pratiquer la désalcoolisation des vins**
- **Conditionnement : microbiologie et maîtrise du gaz**

Hygiène en cave26

- Construire son plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Hygiène en cave : maîtrise, compréhension

Marketing31

- **Marketing et image du vin : valoriser un produit vitivinicole sur son marché**



Federica Carta

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie vitivinicole, je suis Présidente de la société Easy Grape, où je me consacre à l'audit, au conseil et à la formation dans les domaines de la viticulture, de l'œnologie et de la production de boissons, y compris les spiritueux. Mon rôle me permet de collaborer avec des professionnels du secteur pour optimiser la qualité des produits et innover dans les processus.

Docteure en chimie, œnologue et sommelière, je suis passionnée par le développement durable et par l'excellence dans la production agroalimentaire. Je mets à profit mes compétences en chimie, biotechnologies, assurance qualité, innovation et communication pour aider mes clients à atteindre leurs objectifs avec précision et ambition.

Mon engagement repose sur une mission claire : garantir la qualité à chaque étape, afin de créer des produits en parfaite adéquation avec les attentes d'un marché toujours plus exigeant.



Marie Notarianni



“Des solutions concrètes pour des vignobles résilients et des terroirs préservés.”

Ingénieure agronome depuis plus de 10 ans, j’ai débuté mon parcours dans le secteur de l’agriculture industrielle au Brésil avant de revenir à mes racines et de me spécialiser dans le monde du vin. Œnologue depuis 4 ans, profondément attachée aux territoires viticoles et à l’expression des terroirs, j’accompagne aujourd’hui les vigneronnes et vignerons dans leurs projets et dans l’adaptation de leurs pratiques face aux contraintes climatiques et agronomiques croissantes.

Mon approche s’appuie sur des bases scientifiques, associées à des solutions concrètes, durables et applicables sur le terrain, afin de renforcer la résilience des vignobles tout en préservant l’identité des terroirs et la qualité des vins.

Mary-Laëtitia Gerval



Mary-Laëtitia Gerval a captivé le monde de l'art avec son approche unique et sa polyvalence exceptionnelle. Photographe, peintre, performeuse, éditrice – elle incarne l'essence même de l'artiste protéiforme. Ses œuvres, imprégnées d'une audace créative et d'une précision technique, nous transportent dans un univers à la fois singulier et sensuel. Mary-Laëtitia se définit elle-même comme une « touche-à-tout », mais une touche-à-tout exigeante. Cette exigence se reflète dans la diversité et la qualité de ses projets, qui lui ont valu une réputation à l'international, bien au-delà des frontières d'Avignon. Son parcours est marqué par une exploration constante de diverses disciplines artistiques, depuis ses études en arts-plastiques jusqu'à son expertise en réalisation photographique et dessin contemporain.



Mettre en œuvre la taille douce au vignoble
Apprenez à préserver la santé de vos ceps et à augmenter leur longévité grâce à des techniques de taille respectueuses.

Durée : 14 heures sur 2 jours (1 journée pratique)

Prix : 550 € H.T. / personne



Adopter un système de taille résilient sur mon vignoble

Anticipez les impacts du changement climatique et adoptez des pratiques qui renforcent la résilience de vos vignes.

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 500 € H.T. / personne



La vigne et son sol

Quelles analyses du sol existent et comment les interpréter et s'en servir lors d'une bonne conduite du vignoble.

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 560 € H.T. / personne



Mettre en œuvre la taille douce au vignoble

Durée : 14 heures sur 2 jours (1 journée pratique)

Prix : 550 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

Comprendre comment la vigne réagit aux plaies de taille et comment circulent la sève et les mécanismes de défense.

Savoir lire le bois et positionner ses coupes pour préserver la circulation de la sève.

Comprendre les principes de la taille douce et ses bénéfices sur la durabilité du vignoble.

Identifier et corriger les gestes de taille qui favorisent le dépérissement.

Comprendre le lien entre taille et maladies du bois pour mieux les prévenir.

Public visé :

Viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :
fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire.

Méthodes pédagogiques :

Exposé théorique avec projection vidéo

Mise en pratique des notions directement en vigne

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)

Échanges d'expériences entre participants

Suivi de l'engagement : tour de table en début et fin de chaque journée –

feuille d'émargement (N°06) signée à chaque demi-journée – contact

stagiaire en cas d'absence non signalée au J2 (Indicateur 12AFC)



Mettre en œuvre la taille douce au vignoble

Programme

Jour 1

Exposé théorique avec projection.

Taille et maladies de bois. Écologie de la plante, biodiversité et régulation
Importance de la vie du sol.

Physiologie de la plante. Croissance/développement/flux de sève.

Phénologie et Induction florale. Systèmes de défenses.

La compartimentation: systèmes de défense des plantes contre les
agressions des champignons lignivores et autres parasitismes des parties
ligneuses.

La mélanisation. Les angles de coupes et leurs incidences.

Pourrissement, mortalité des bois et circulation de la sève. Observation des
dépérissements (Esca, Eutipiose, Black dead arm).

Bien cibler et comprendre l'origine des infections.

Jour 2

Sortie sur le terrain et dissection de vieux pieds de vignes. Mise en
pratique des techniques développées. Se rendre compte sur le terrain
de l'impact des choix de taille par une méthode de dendrologie avancée.

Dissection de vieux pieds de vignes – méthode de dendrologie avancée.

Observation de la compartimentation, du recouvrement des plaies.

Dissection de plants malades : compréhension des symptômes et dégâts
fongiques.

Les systèmes de taille : Guyot, cordon de Royat, gobelets – lien avec la
symptomatologie.

La taille de formation : construire un cep résistant et efficace – charge et
vigueur.

Respecter l'énergie disponible de la plante pour lutter contre les maladies du
bois

Épamprage – Palissage – Relevage – Régénération d'un cep abîmé –

Regreffage – Marcottage

Démonstration de taille sur des ceps problématiques à différents stades

Bilan et échanges.



Mettre en œuvre la taille douce au vignoble

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue par échanges interactifs, exercices pratiques et quizz

Tour de table en début et en fin de formation

Feuille d'émargement

Enquête de satisfaction stagiaire et client

Attestation de fin de formation remise à chaque participant

L'équipe pédagogique

Marie NOTARIANNI et Federica CARTA

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



Adopter un système de taille résilient sur mon vignoble

Durée : 14 heures sur 2 jours (1 journée visite)

Prix : 500 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- connaître le contexte du changement climatique et son impact sur la production viticole
- découvrir les adaptations possibles au vignoble face aux contraintes climatiques
- identifier les pratiques culturelles permettant de renforcer la résilience des vignes
- visiter des exploitations ayant mis en place des solutions innovantes d'adaptation
- construire un plan d'action personnalisé adapté à son exploitation

Public visé :

Viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen, techniciens viticoles, salariés agricoles, responsables techniques, directeurs.

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap : fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire.

Méthodes pédagogiques :

Exposé théorique avec projection vidéo

Étude de cas et visites d'exploitation

Échanges d'expériences entre participants

Suivi de l'engagement : tour de table en début et fin de chaque journée – feuille d'émargement (N°06) signée à chaque demi-journée – contact stagiaire en cas d'absence non signalée au J2 (Indicateur 12AFC).

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



Adopter un système de taille résilient sur mon vignoble

Programme

Jour 1

Exposé théorique avec projection.

Le changement climatique : état des lieux en France et dans le monde

Conséquences prévisibles sur la vigne et le vin

Impact du rationnement hydrique et des températures élevées sur le rendement et la qualité des raisins

Matériel végétal,

Entretien du sol,

Gestion du feuillage,

Implantation des parcelles

Jour 2

Sortie sur le terrain et Visite d'exploitations viticoles ayant mis en place des solutions innovantes pour s'adapter aux changements du climat (agroforesterie, hydrologie régénérative, couverts végétaux...)

Visite d'exploitations viticoles ayant mis en place des solutions innovantes

Exemples concrets : agroforesterie, hydrologie régénérative, couverts végétaux

Échanges avec les viticulteurs hôtes

Bilan collectif et questions ouvertes

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue par échanges interactifs, exercices pratiques et quizz

Construction d'un plan d'action personnalisé

Feuille d'émargement

Enquête de satisfaction stagiaire et client

Attestation de fin de formation remise à chaque participant

L'équipe pédagogique

Federica Carta et Marie Notarianni

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 560 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- choisir et interpréter des analyses de sol et de feuilles pour évaluer la fertilité des sols viticoles
- comprendre le fonctionnement du sol et ses interactions avec la vigne afin d'optimiser vigueur, production et durabilité
- connaître les principaux engrais et amendements pour raisonner les apports en fonction du sol et des objectifs
- construire un plan de fertilisation et d'entretien des sols adapté à son exploitation

Public visé :

Viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen, Viticulteur

Technicien viticole, salarié agricole, responsable technique, directeur

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :

fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques illustrés

Études de cas concrets

Analyses de profils de sols

Travaux de groupe

Échanges d'expériences professionnelle

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)

Programme

Jour 1

Exposé théorique avec projection.

Le fonctionnement du sol.

Les besoins de la vigne.

Les outils d'analyse à la disposition du viticulteur.

Les caractéristiques des engrais et des amendements (forme minérale et organique).

Comprendre les interactions sol–plante et leurs conséquences sur la vigueur et la production. Adapter les pratiques culturales au sol.

Jour 2

Sortie sur le terrain pour voir des exemples pratiques et formuler des préconisations techniques.

Analyse de situations réelles.

Construction d'un raisonnement agronomique.

Élaboration de préconisations techniques.

Prise en compte des contraintes environnementales et réglementaires.

Bilan.

Échanges et questions ouvertes.

Modalités d'évaluation et de suivi:

Test de positionnement en début de formation.

Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

L'équipe pédagogique:

Marie NOTARIANNI et Federica CARTA

Le financement:

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



Apprendre à reconnaître les défauts du vin à travers la dégustation

Reconnaître les défauts du vin, comprendre leurs origines. Comprendre l'impact des modes de consommations actuelles sur le vin. (Sulfites, vin végane, vin nature...).

Durée : 7 heures sur 1 jour

Prix : 360 € H.T. / personne



Savoir déguster et communiquer les vins dans un espace de vente

Présentation d'un vin et communication aux clients, accompagnement à la dégustation.

Durée : 7heures sur 1 jour

Prix : 350 € H.T. / personne



Apprendre à reconnaître les défauts du vin à travers la dégustation

Durée : 7 heures sur 1 jour
Prix : 360 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Reconnaître et décrire les principaux défauts sensoriels des vins
- Comprendre l'origine et la genèse de chaque défaut
- Comprendre l'impact des modes de consommation actuels (sulfites, vins vegan, vins nature)
- Connaître les moyens de lutter contre le développement des défauts
- Identifier les traitements curatifs et les actions préventives possibles
- Associer les défauts aux étapes de production : fermentations, élevage, vieillissement

Public visé:

Viticulteurs et viticultrices, ainsi que les candidat-e-s à l'installation dans leur transition viticole dans le paysage méditerranéen, Viticulteur
Technicien viticole, salarié agricole, responsable technique, directeur
Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :
fcarta@easygrape.fr

Prérequis:

Aucun prérequis obligatoire.

Méthodes pédagogiques :

Exposé théorique avec projection vidéo

Dégustations commentées sur échantillons réels

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



Apprendre à reconnaître
les défauts du vin à travers la
dégustation

Programme

Matin – Partie théorique

- Descriptifs sensoriels des principaux défauts : seuils de détection aromatique et réponses analytiques
- Origine ou genèse – Incidence sur l'évolution des vins
- Notions de microbiologie appliquées aux défauts du vin
- Comprendre le rôle du SO₂, de l'O₂ et du conditionnement
- Traitements curatifs possibles
- Actions préventives possibles

Après-midi – Dégustation pratique

- Illustration par la dégustation de vins présentant des défauts
- Défauts liés aux raisins, aux fermentations, aux contenants
- Défauts liés aux bouchons ou au bouchage
- Défauts d'origine microbiologique et au vieillissement
- Exercices d'auto-évaluation sur des vins à défauts
- Bilan et échanges

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue par échanges interactifs, exercices de dégustation et quizz. Tour de table en début et en fin de formation. Feuille d'émargement

Enquête de satisfaction stagiaire et client

Attestation de fin de formation remise à chaque participant

L'équipe pédagogique

Federica CARTA

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



Savoir déguster et communiquer les vins dans un espace de vente

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 500 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- analyser un vin par la dégustation (approche visuelle, olfactive et gustative)
- traduire les caractéristiques d'un vin en un discours clair et adapté au client
- valoriser le produit dans un espace de vente afin de faciliter l'acte d'achat
- recruter de nouveaux clients, fidéliser et développer le panier moyen
- maîtriser les techniques de vente et de storytelling autour du vin
- connaître la réglementation relative à la vente d'alcool

Public visé :

Responsable commercial / marketing.

Responsable de l'espace de vente.

Employé(e)s du caveau. Exploitant. Viticulteur

Technicien viticole, salarié agricole, responsable technique, directeur.

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :

fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire.

Modalités pédagogiques :

Apports théoriques illustrés

Dégustations guidées et comparatives

Exercices sensoriels

Jeux de rôle (vente / client)

Études de cas issues de situations réelles de vente

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



Savoir déguster et
communiquer les vins dans
un espace de vente

Programme

Jour 1

Réaliser une dégustation analytique structurée

Principes de la dégustation sensorielle : analyse visuelle, olfactive et gustative

Reconnaissance des équilibres : alcool, acidité, tanins

Identification des défauts courants

Lien entre cépage, terroir et vin – Influence des pratiques viticoles et œnologiques

Typologie des styles de vins – Positionnement qualitatif et commercial du vin

Jour 2

Traduire un langage technique en discours accessible et orienté client:

Simplification du vocabulaire œnologique pour un discours accessible et orienté client

Identification des attentes du client – Argumentation adaptée au niveau de connaissance

Gestion des objections et des hésitations

Storytelling et mise en valeur du produit

Organisation de l'espace de vente – Présentation des bouteilles et signalétique

Conseils accords mets & vins – Techniques de vente et de fidélisation

Responsabilité et réglementation de la vente d'alcool

Mise en situation de vente (jeu de rôle)

Construction d'un argumentaire commercial adapté à un client donné

Modalités d'évaluation et de suivi/

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue par échanges interactifs, exercices pratiques et quizz

Mise en situation finale (jeu de rôle évalué)

Construction d'un argumentaire commercial personnalisé

Feuille d'émargement

Enquête de satisfaction stagiaire et client

Attestation de fin de formation remise à chaque participant

L'équipe pédagogique:

Federica CARTA

Le financement:

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

COMPRENDRE ET PRATIQUER LES VINS AROMATISÉS

Découvrir le segment des vins aromatisés
Connaître les grands principes de l'aromatisation des vins

Connaître le cadre réglementaire des vins aromatisés

Comprendre l'impact sur les profils sensoriels

Durée : 7 heures sur 1 jour

Prix : 360 € H.T. / personne



COMPRENDRE ET PRATIQUER LA DESALCOOLISATION DES VINS

Découvrir le segment des vins No Low
Connaître les grands principes de la désalcoolisation

Connaître le cadre réglementaire des vins désalcoolisés

Comprendre l'impact des procédés de désalcoolisation sur les profils sensoriels

Durée : 7 heures sur 1 jour

Prix : 360 € H.T. / personne



CONDITIONNEMENT : MICROBIOLOGIE ET MAITRISE DU GAZ

Sensibiliser à la fragilité du produit vin.
Former à la qualité sur ligne de conditionnement.
Donner les moyens rapides de rédiger les procédures de maîtrise des procédés et les fiches de contrôle.

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 560 € H.T. / personne





COMPRENDRE ET PRATIQUER LES VINS AROMATISÉS

Durée : 7 heures sur 1 journée

Prix : 360 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- identifier et distinguer les différentes catégories de vins aromatisés
- appliquer la réglementation européenne et française (Règlement UE 251/2014)
- sélectionner les matières premières et ingrédients autorisés
- mettre en œuvre les procédés d'aromatization dans le respect des pratiques œnologiques
- analyser les équilibres sensoriels et corriger les défauts
- positionner et valoriser un vin aromatisé sur le marché

Public visé :

Vignerons et vigneronnes

Œnologues, techniciens de chai

Responsables qualité / R&D

Professionnels du vin, des spiritueux et des boissons aromatisées

Acteurs du négoce et de la commercialisation

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :

fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Connaissances de base en œnologie recommandées. Aucune expérience préalable spécifique aux vins aromatisés exigée.

Méthodes pédagogiques :

Exposés interactifs avec supports réglementaires et techniques

Dégustation comparée de différentes catégories de vins aromatisés

Études de cas de formulations

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



COMPRENDRE ET PRATIQUER LES VINS AROMATISÉS

Programme

Introduction aux vins aromatisés : définitions officielles et différences entre vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et produits dérivés.

Historique et tendances de consommation.

Réglementation européenne et française : catégories réglementaires (Vermouth, vins aromatisés, boissons à base de vin...)

Ingrédients autorisés et interdits. Teneurs en alcool, sucre, additifs

Étiquetage et mentions obligatoires

Matières premières et ingrédients - Substances aromatisantes

Stabilité et compatibilité des ingrédients.

Procédés d'élaboration et pratiques œnologiques: méthodes d'aromatisation

Dégustation commentée de vins aromatisés.

Analyse sensorielle: équilibre, intensité, cohérence aromatique

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation (N°05 – EG-QUA-POS-AROM)

Évaluation continue par échanges et exercices de dégustation

Quiz final – Seuil de validation : 70 % (N°07 – EG-QUA-QUIZ-AROM)

Grille d'évaluation des compétences (N°08 – EG-QUA-EVAL-AROM)

Feuille d'émargement (N°06) – Fiche satisfaction (N°10) – Attestation (N°09)

L'équipe pédagogique

Federica Carta

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



COMPRENDRE ET PRATIQUER LA DEALCOOLISATION DES VINS

Durée : 7 heures sur 1 journée

Prix : 360 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- comprendre le contexte et les enjeux de la désalcoolisation des vins
- identifier les cadres réglementaires applicables (Règlement UE 2021/2117)
- connaître les différentes technologies de désalcoolisation (osmose inverse, SCC, évaporation sous vide)
- évaluer les impacts analytiques et sensoriels des procédés
- identifier les points critiques de maîtrise qualité
- positionner un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé sur le marché

Public visé :

Vignerons et vigneronnes -Œnologues, techniciens de chai

Responsables qualité, R&D- Acteurs du négoce et de la commercialisation

Professionnels du secteur des boissons (vin, boissons faiblement alcoolisées ou sans alcool)

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :

fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Connaissances de base en œnologie recommandées

Notions générales de vinification et d'analyse sensorielle

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques illustrés

Études de cas techniques

Dégustations commentées

Échanges d'expériences

Supports pédagogiques remis aux participants

Test de positionnement en début de formation

Évaluation des acquis en fin de formation (quiz)



Programme

Contexte et enjeux

- Évolution des attentes consommateurs – Tendances marché : vins No/Low alcohol
- Enjeux techniques, économiques et d'image – Définitions et terminologie officielle
- Cadre réglementaire et conformité
- Réglementation européenne et française – Catégories autorisées
- Seuils d'alcool, dénominations légales – Additifs, pratiques œnologiques autorisées
- Étiquetage et mentions obligatoires – Responsabilité du producteur
- Technologies de désalcoolisation
- Osmose inverse – Colonne à cônes rotatifs (SCC / Spinning Cone Column)
- Évaporation sous vide – Distillation flash – Comparaison des procédés
- Critères de choix selon volume, objectif produit et budget

Impacts analytiques et sensoriels

- Modifications de la composition chimique – Impact sur les arômes, la structure, l'équilibre
- Défauts fréquents et stratégies d'optimisation sensorielle
- Dégustation comparée de vins désalcoolisés – Analyse critique

Positionnement marché et valorisation (

- Segmentation du marché No/Low Alcohol – Cibles consommateurs
- Argumentaire commercial et étiquetage adapté
- Quiz final d'évaluation des acquis et synthèse

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation (N°05 – EG-QUA-POS-DEAL)

Évaluation continue par échanges et exercices pratiques

Quiz final d'évaluation des acquis – Seuil de validation : 70 % (N°07 – EG-QUA-QUIZ-DEAL)

Grille d'évaluation des compétences complétée par le formateur (N°08 – EG-QUA-EVAL-DEAL)

Feuille d'émargement signée (N°06 – EG-QUA-EMG-001)

Fiche de satisfaction stagiaire (N°10 – EG-QUA-SAT-001)

Attestation de fin de formation (N°09 – EG-QUA-ATT-001)

L'équipe pédagogique

Federica Carta

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



CONDITIONNEMENT : MICROBIOLOGIE ET MAITRISE DU GAZ

Durée : 14 heures sur 2 journées

Prix : 560 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- identifier les principaux risques microbiologiques au stade du conditionnement
- comprendre l'impact de l'oxygène et des autres gaz sur la qualité des vins
- mettre en place une stratégie de maîtrise de l'oxygène dissous et de l'espace de tête
- choisir et ajuster les paramètres de gaz (CO₂, N₂, mélanges)
- sécuriser la ligne de conditionnement par des pratiques adaptées
- interpréter des résultats analytiques liés à l'O₂ et à la microbiologie

Public visé :

Oenologues et responsables de chai

Responsables qualité et responsables de conditionnement

Techniciens de cave et personnel de ligne d'embouteillage

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :

fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Connaissances de base en œnologie

Expérience en cave ou en chai recommandée

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques avec données analytiques réelles

Études de cas sur des problèmes rencontrés en conditionnement

Exercices d'interprétation de résultats analytiques

Livret stagiaire remis à chaque participant. Suivi de l'engagement (Indicateur

12AFC – formation 2 jours) : tour de table J1 et J2, feuille d'émargement 4

signatures (N°06), contact stagiaire si absence non signalée au J2 –

démarche tracée dans le dossier de session



Programme

Jour 1 :

Une journée pour comprendre qui vit dans votre vin, comment ces micro-organismes se comportent et comment en garder le contrôle — de la cuve à la bouteille.

Écologie microbienne — les acteurs clés et leurs interactions en cave
Levures & déviations — Brettanomyces, refermentations, dénombrements
Bactéries lactiques — conduite de la FML, amines biogènes, maladies du vin
Bactéries acétiques & moisissures — volatilité, hygiène des équipements

Jour 2 :

Une journée pour maîtriser les gaz invisibles qui font ou défont la qualité d'un vin — de l'élevage jusqu'à la ligne de conditionnement.

CO₂ — solubilité, perception sensorielle, ajustement avant embouteillage
Oxygène — microoxygénation, pick-up O₂, mesure et seuils critiques
SO₂ moléculaire — calcul des doses, méthodes analytiques, réglementation
Inertage & embouteillage — stratégie N₂/CO₂, cahier de suivi, conditionnement

Suivi, évaluation et moyens techniques

Test de positionnement en début de formation (N°05 – EG-QUA-POS-COND)

Évaluation continue par échanges et exercices pratiques

Quiz final – Seuil de validation : 70 % (N°07 – EG-QUA-QUIZ-COND)

Grille d'évaluation des compétences (N°08 – EG-QUA-EVAL-COND)

Feuille d'émargement (N°06) – Fiche satisfaction (N°10) – Attestation (N°09)

L'équipe pédagogique

Federica Carta

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Initiation à la réglementation dite « le Paquet Hygiène » et à la réglementation nationale. Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS.

Durée : 7 heures sur 1 jour

Prix : 360 € H.T. / personne

HYGIENE EN CAVE : MAITRISE, COMPREHENSION ET CONTRÔLE

L'hygiène de cave est fondamentale pour élaborer des produits de qualité.

Cette formation fait le point sur les altérations des vins liées à des défauts d'hygiène

(des dégustations sont proposées pour illustrer ces altérations), et apporte tous les

éléments afin de construire son plan d'hygiène : produits, procédures en fonction des matériaux et matériels, sécurité.

Durée : 7 heures sur 1 jour

Prix : 360 € H.T. / personne





CONSTRUIRE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Durée : 7 heures sur 1 journée

Prix : 360 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- comprendre le cadre réglementaire du Plan de Maîtrise Sanitaire (Paquet Hygiène)
- identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques
- construire un PMS conforme, adapté à son activité
- mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- déployer et suivre un plan HACCP opérationnel (7 principes)
- assurer la traçabilité, la gestion des non-conformités et des retraits/rappels

Public visé :

Responsables qualité / QHSE -Dirigeants d'entreprises agroalimentaires
Responsables de production- Personnel impliqué dans l'hygiène et la sécurité sanitaire - Exploitants vitivinicoles, chais, ateliers de conditionnement, caves coopératives.

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :
fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis réglementaire

Notions de base en hygiène alimentaire recommandées

Méthodes pédagogiques :

Exposés interactifs avec support visuel et exemples réglementaires

Étude de cas pratique adaptée au secteur vitivinicole

Exercices de construction de PMS en groupe

Livret stagiaire (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX) et modèles de documents

PMS remis à chaque participant

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue via exercices pratiques

Quiz final de validation des acquis



Programme

Introduction & cadre réglementaire

- Définition du PMS – Objectifs et enjeux sanitaires – Responsabilités de l'exploitant
- Réglementation applicable (Paquet Hygiène, obligations légales) – PMS et contrôles DDPP

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène – BPH

- Organisation générale de l'hygiène – Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection (PND) – Gestion de l'eau – Maîtrise des nuisibles
- Maintenance des locaux et équipements – Construction des procédures BPH

Analyse des dangers & méthode HACCP

- Identification des dangers : biologiques, chimiques, physiques
- Diagramme de fabrication – Analyse des risques – Détermination des CCP et PRPo

– Limites critiques et mesures de maîtrise – Surveillance et actions correctives

Traçabilité & gestion des non-conformités

- Traçabilité amont / aval – Enregistrements obligatoires – Gestion des anomalies
- Procédure de retrait / rappel produit – Gestion des réclamations clients

Construction du PMS & mise en application

- Structuration du dossier PMS – Documents obligatoires
- Adaptation du PMS à son activité – Exemples concrets (atelier, chai, site de production)

Évaluation & synthèse

- Étude de cas pratique – Quiz d'évaluation des acquis
- Synthèse des points clés – Plan d'actions individuel

Modalités d'évaluation et de suivi

Test de positionnement en début de formation (N°05 – EG-QUA-POS-PMS)

Évaluation continue par échanges et exercices pratiques

Quiz final – Seuil de validation : 70 % (N°07 – EG-QUA-QUIZ-PMS)

Grille d'évaluation des compétences (N°08 – EG-QUA-EVAL-PMS)

Feuille d'émargement (N°06) – Fiche satisfaction (N°10) – Attestation (N°09)

L'équipe pédagogique

Federica Carta

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



HYGIÈNE EN CAVE : MAÎTRISE, COMPRÉHENSION ET CONTRÔLE

Durée : 7 heures sur 1 journée

Prix : 360 € H.T. / personne

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- comprendre les enjeux de l'hygiène en cave et ses impacts sur la qualité des vins
- identifier les sources de contamination microbiologique et physico-chimique
- mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection adapté au chai
- contrôler l'efficacité des opérations d'hygiène (méthodes ATP, microbiologiques)
- prévenir les non-conformités et défauts liés à une mauvaise maîtrise sanitaire

Public visé :

Opérateurs de cave - Chefs de cave - Responsables qualité - Vignerons
Œnologues et techniciens vitivinicoles

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :
fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire

Connaissances de base du fonctionnement d'une cave recommandées

Méthodes pédagogiques :

Exposés théoriques illustrés par des cas concrets de cave

Démonstrations pratiques sur matériel de cave (si intra)

Exercices de construction d'un plan de nettoyage

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



Programme

Fondamentaux de l'hygiène en cave

- Définitions : hygiène, propreté, désinfection – Enjeux sanitaires et économiques
- Impacts sur la qualité des vins – Responsabilités des acteurs
- Microbiologie et risques en cave
- Microorganismes en cave (levures, bactéries, Brettanomyces, flores d'altération)
- Zones à risques : cuverie, tuyauterie, sol, air, matériel
- Contaminations croisées – Défauts liés à une mauvaise hygiène
- Nettoyage et désinfection
- Différence nettoyage / désinfection – Choix des produits (détergents, désinfectants)
- Paramètres TACT : Température, Action, Concentration, Temps
- Protocoles adaptés aux équipements de cave (cuves inox, barriques, flexibles)

Contrôles, autocontrôles et plan de maîtrise

- Vérification de l'efficacité du nettoyage : méthodes visuelle, microbiologique, ATP
- Construction d'un plan de nettoyage-désinfection formalisé
- Traçabilité, enregistrements – Gestion des non-conformités

Modalités d'évaluation et de suivi :

Test de positionnement en début de formation

Évaluations intermédiaires

Quiz final d'évaluation des acquis

L'équipe pédagogique

Federica Carta

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Marketing et image du vin : valoriser un produit vitivinicole sur son marché

Elements de marketing visuels et communicatifs lors de la présentation d'un vin et de la vente en direct ou en ligne. Étiquette et images d'un terroir et d'un produit.

Durée : 14 heures sur 2 jours

Prix : 550 € H.T. / personne





Marketing et image du vin : valoriser un produit viticicole sur son marché

Objectif(s) pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- construire et valoriser l'image d'un vin de manière cohérente
- adapter sa stratégie marketing aux marchés cibles
- communiquer efficacement pour améliorer la visibilité et la performance commerciale
- maîtriser les outils de branding vitivinicole : storytelling, étiquette, packaging
- déployer une stratégie de communication digitale et expérientielle
- construire des argumentaires commerciaux adaptés aux marchés France et export

Public visé : Vignerons et responsables de domaines, responsables commerciaux / marketing vin, chargés de communication, cavistes et distributeurs

Oenologues impliqués dans la commercialisation

Porteurs de projets vitivinicoles

Pour toute situation de handicap, contactez notre référent handicap :
fcarta@easygrape.fr

Prérequis :

Aucun prérequis obligatoire.

Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques illustrés

Études de cas concrets (France / international)

Ateliers pratiques et travaux de groupe

Analyse de supports réels : étiquettes, sites internet, réseaux sociaux

Livret stagiaire remis à chaque participant (N°19 – EG-QUA-LIVRET-XXX)



Marketing et image du vin : valoriser un produit vitivinicole sur son marché

Programme

Jour 1

Comprendre le marché et positionner un vin de manière cohérente.

Comprendre le marché et positionner un vin de manière cohérente.

Segmentation du marché du vin – Analyse de la concurrence.

Définition de la cible client – Cohérence produit / prix / marché.

Notions de branding vitivinicole.

Construire une image de marque cohérente : identité, storytelling, image du terroir et origine.

Étiquetage et réglementation.

Choix graphiques et cohérence visuelle.

Packaging et perception consommateur.

Jour 2

Déployer une stratégie de communication efficace :

Déployer une stratégie de communication efficace.

Communication digitale : site internet, réseaux sociaux.

Relations presse et salons professionnels.

Œnotourisme et communication expérientielle.

Communication B2B vs B2C – Cohérence des messages selon les canaux.

Valoriser le vin dans une logique commerciale.

Argumentaires commerciaux – Adaptation aux marchés France / export.

Construction d'offres – Fidélisation client.

Indicateurs de performance marketing.

Modalités d'évaluation et de suivi :

Test de positionnement en début de formation

Évaluation continue par échanges interactifs, exercices pratiques et quizz

Construction d'un plan d'action marketing personnalisé

Feuille d'émargement

Enquête de satisfaction stagiaire et client

Attestation de fin de formation remise à chaque participant

L'équipe pédagogique :

Federica CARTA

Intervenant :

Mary - Laetitia Gerval

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères.

Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), CPF et Formation inter ou intra entreprise. Devis sur demande. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.



Informations réglementaires

Délais d'accès : inscription possible jusqu'à 3 semaines avant le début de la formation.

Accessibilité / Handicap : les contenus et modalités de cette formation peuvent être adaptés pour les personnes en situation de handicap.

La référente handicap Easy Grape SASU est Federica Carta –
fcarta@easygrape.fr – 06 47 44 88 67.

Contactez-la avant l'inscription pour étudier ensemble les aménagements nécessaires.

Réclamations : fcarta@easygrape.fr (objet : [RÉCLAMATION]) – Réponse sous 30 jours.
Procédure complète disponible sur demande .

Supports pédagogiques : livret stagiaire et supports de cours remis à chaque participant. Ces documents sont conçus en cohérence avec les objectifs et le public de chaque formation.

