

Tailler la vigne selon la réglementation champenoise

RS6972 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21053
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/12/2024
Date d'échéance	18/12/2027

Certificateur(s)

CORPORATION DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE · SIRET : 78038534000044

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CFAA DE L'AUBE CHARLES BALTET	19100687300043	Former
CFPPA SITE DE SAINT POUANGE	19100687300035	Former
EPLEFPA AUMONT CREZANCY VERDILLY	19020060000020	Former
LYCEE VITICOLE DE LA CHAMPAGNE	19511219800013	Former
MAISON FAMILIALE RURALE EDUCATION ORIENT	30286824500010	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Champagne est un produit 100% Français. Le vignoble dont il est issu se situe en France, à environ 150km à l'Est de Paris. C'est ici, et nulle part ailleurs dans le monde qu'il est produit. La taille de la vigne est un acte éminemment important. On dit que c'est "l'acte fondateur" pour la vigne. Une bonne taille conditionne la qualité du raisin et celle de la future vendange, et donc au final la qualité du Champagne.

Avant de se lancer dans la taille, le vigneron observe plusieurs paramètres. D'abord, la vigueur générale du cep. Ensuite, son équilibre : répartition entre les bourgeons, positionnement vertical ou latéral... Il regarde également la perspective de croissance pour l'année à venir. Enfin, il observe si le cep a besoin d'un rajeunissement ou non.

Il existe différents types de taille : Chablis, Cordon, Guyot et Vallée de la Marne. Chacune possède des caractéristiques distinctes qui ont un impact différent sur la vigne et le raisin qu'elle produit. Le but de la taille est de trouver l'équilibre entre vigueur et fertilité. C'est le choix du type de taille qui permet d'atteindre cet équilibre. Certains cépages préfèrent aussi un type de taille plutôt qu'un autre.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Respecter les exigences attendues par la profession en matière de taille de la vigne en utilisant les obligations de la réglementation pour satisfaire au cahier des charges de l'AOP champagne

Appliquer le ou les systèmes de taille appropriés en considérant les informations contextuelles de la parcelle : terroir, cépage planté et distance de plantation, pour obtenir une production qualitative et quantitative de grappes de raisins

Couper les sarments non fructifères en sélectionnant les bois à conserver à valoriser, et ceux à supprimer pour optimiser la pérennité du cep de vigne et obtenir des raisins de qualité et en quantité suffisante en respectant les obligations liées au port des équipements de protection individuelle

Détecter les maladies et accidents du bois en estimant visuellement les symptômes types, pour éviter de propager les maladies sur le vignoble

Définir la valorisation des bois coupés en les triant par catégories (vieux bois et bois d'un an) et en réalisant des tas ou des andains pour préparer au broyage et à l'enfouissement afin de stocker du carbone au sol, ou pour les destiner à une utilisation en tant qu'énergie verte (biodéchets)

Veiller à éviter les Troubles Musculo Squelettiques (TMS) en adoptant les postures et les gestes appropriés à la pratique de la taille et, si possible, en alternant les travaux à effectuer au cours de la journée pour préserver la santé générale du tailleur

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Champagne" homologué par le décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », JORF du 28 novembre 2010 modifié par le décret n°2011-1326 du 18 octobre 2011, JORF du 20 octobre 2011 modifié par le décret n°2012-204 du 10 février 2012, JORF du 12 février 2012 modifié par le décret n°2013-1067 du 26 novembre 2013, JORF du 28 novembre 2013 modifié par le décret n°2014-1183 du 13 octobre 2014, JORF du 15 octobre 2014 modifié par arrêté du 10 août 2016, JORF du 1er septembre 2016.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir 17 ans dans l'année civile des épreuves et/ou 16 ans pour les apprentis.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Un viticulteur ou une viticultrice indépendant

Un technicien issu d'un organisme professionnel viticole n'ayant aucun lien avec l'organisme et le candidat

Un formateur/moniteur de taille (issu d'une autre zone géographique que celle du candidat)

Base légale

Date de décision	18/12/2024
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2027
Date de dernière délivrance possible	17/06/2028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://corporation-vignerons-champagne.com/nos-formations/taille-de-la-vigne-champenoise/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6972/>

Où se former

Formations référencées	7
Organismes	5
Régions couvertes	2
Prix indicatif	350 € – 5 320 €
Durée	56 – 84 h

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	110
Parcours menés à terme	99
Taux d'achèvement	90 %
Période	11/2025 – 03/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	49
Montant total engagé	19 108 €
Coût moyen par dossier	390 €
Durée moyenne	51 h
Période	09/2025 – 01/2026
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	14 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.