

Certificat d'Aptitude à la taille de la vigne

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Spécifique : ■ **Agriculture et pêche, espaces naturels et espaces verts, soins aux animaux - Production**

Secteur de la production viticole : une partie de travaux manuels de la vigne (taille et liage des bois sur les installations de palissage. C'est une spécificité régionale forte.

Code(s) NAF : **01.21Z**
Code(s) NSF : **211s**
Code(s) ROME : **A1401**, **A1405**
Formacode : **21053**

Date de création de la certification : **01/01/1939**

Mots clés : **Vigne**, **Règlementation**, **Taille**, **Sécurité**

Identification

Identifiant : **2122**

Version du : **18/10/2016**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **Le décret INAO n°78-71 du 17 janvier 1978 et le décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'AOC Champagne sont les éléments constitutifs de la certification.**

Non formalisé :

- **Reconnaissance dans les 2 conventions collectives champenoises : IDCC 8216 (cc des exploitations viticoles champenoises) et IDCC 1384 (cc régionale des vins de Champagne).**

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

La certification atteste des compétences en taille de la vigne dans le respect de la réglementation, en appliquant les règles de sécurité et sur la base de notions de biologie de la vigne en relation avec la taille. C'est une spécificité régionale applicable uniquement en Champagne..

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

- pas

Descriptif général des compétences constituant la certification

Réaliser la taille des 4 systèmes de taille autorisés en champagne,

Lier aux installations de palissage les bois laissés à la taille,

Observer la vigueur des ceps et adapter la taille en conséquence,

Utiliser les équipements de taille, de liage et de protection des personnes,

Public visé par la certification

Tous publics

Rendre compte du travail réalisé.

Modalités générales

La certification s'obtient à l'issue d'une formation. Cette dernière se compose d'une partie théorique de 25 % du temps total de formation, et d'une formation pratique (en cours et en entreprise) de 75 %. La durée de formation est de 52 h ou 84 h selon la fréquence de formation. En effet, 2 fréquences de formation sont proposées aux apprenants :

1 - soit une formation modulaire de 84 h, c'est à dire 1 semaine début décembre (35 h, découverte des 4 systèmes de taille autorisés en Champagne et de la réglementation applicable), plus deux jours en février (14 h, apprentissage des notions théoriques de la taille) et enfin 1 semaine en mars (35 h, préparation aux épreuves écrites, pratiques et orales de l'examen). Cette formation modulaire est particulièrement réservée aux salariés viticoles non certifiés.

2 - soit une formation en cours du soir et du samedi pour tous les autres apprenants qui ne peuvent se libérer en semaine. Les cours du soir (1 fois par semaine de 18 à 20 h, à raison de 6 cours étalés de décembre à mars) concernent les cours théoriques (aspect réglementaire et notions théoriques de la taille). Les cours du samedi (40 h, à raison de 12 samedis de décembre à mars de 8 h 30 à 12 h) concernent les apprentissages des savoir-faire (pratique de la taille autorisée en Champagne et du liage des bois sur les installations de palissage).

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

Le certificat atteste des capacités de son possesseur en matière de taille de la vigne dans le vignoble champenois, ce qui lui offre des opportunités d'emploi, comme le démontre une enquête de la Chambre d'Agriculture de la Marne réalisée en 2009. En effet, "50 % des publics ayant suivi la formation ont intégré un emploi viticole", répondant ainsi aux besoins de main d'oeuvre de la filière viticole champenoise.

De plus, le certificat est positionné dans les conventions collectives champenoises : emploi spécialisé dans la convention collective IDCC 8216 viticulture champagne, et ouvrier qualifié dans la convention collective régionale des vins de Champagne IDCC 1384.

Pour l'entité utilisatrice

Critère d'embauche et de compétences professionnelles dans le domaine de la taille de la vigne, du liage et des travaux en vert à réaliser (ébourgeonnage, relevage et palissage). Les entreprises viticoles champenoises sont très attentives à la possession de ce certificat lors du recrutement, car la taille de la vigne est très réglementée.

Evaluation / certification

Pré-requis

Seul prérequis : âge minimum de 17 ans dans l'année de la certification

Compétences évaluées

Centre(s) de passage/certification

- 3 centres d'examen (de

L'observation des ceps avant la réalisation de la taille,

La réalisation de la taille de Cordon de Royat et de Chablis dans le respect de la réglementation, dictée par le décret de l'INAO et le cahier des charges de l'appellation Champagne,

L'adaptation de la taille à la vigueur du cep afin de maintenir sa pérennité

La réalisation du liage des bois laissés à la taille sur les installations de palissage.

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

Emploi spécialisé ou ouvrier qualifié

passage des épreuves) :
Crézancy pour le vignoble de l'Aisne, Bar sur Seine pour le vignoble de l'Aube, Vertus pour le vignoble de la Marne

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat d'Aptitude à la Taille de la Vigne

Plus d'informations

Statistiques

Candidats certifiés annuellement : 484 (moyenne des 15 dernières années).

En 2015 : 1003 candidats inscrits aux épreuves de l'examen (582 certifiés).

En 2016 : 981 candidats inscrits aux épreuves de l'examen (607 certifiés).

Autres sources d'information

Sites internet : Corporation des Vignerons de Champagne, du Comité Interprofessionnel des Vins de la Champagne (C.I.V.C.), de l'Union des Maisons de Champagne (U.M.C.), des Chambres d'Agriculture de la Marne et de l'Aube, des établissements de formation professionnelle viticole champenois publics et privés.

Pôle Emploi, Délégation régionale du F.A.F.S.E.A.