

# FORMATION AGROÉCOLOGIE EN VITICULTURE

Bureau d'études **PERMAVINEA** : *Alain Vidal, Alain Malard, Chloé Conort et Alice Ract Madoux*  
- *Consultants en Agroécologie & Hydrologie Régénérative* -

Dispensée par Alain Vidal - Fondateur d'Apex Evolution

Alain Vidal — Consultant en agroécologie — Ingénieur Agronome & Œnologue

---

apexalainvidal@gmail.com | Tél. : 06 12 73 16 47 | RCS : 979 266 673 R.C.S. Libourne

## Programme de Formation

*Formation initiale*

### 1. Objectifs

---

- Acquérir de solides connaissances sur la morphologie et la physiologie de la vigne
- Acquérir les connaissances de base indispensables en agronomie et en permaculture
- Comprendre le fonctionnement d'un écosystème et les interactions entre les pratiques culturales, l'environnement et la physiologie des plantes
- Comprendre comment se construit un design complet

### 2. Aspects pratiques

---

#### Durée

4 jours dans le cycle annuel

#### Public visé

- Professionnels de la viticulture : salariés, viticulteurs, conseillers
- Étudiants et apprentis en formation
- Particuliers porteurs de projets en permaculture

#### Évaluation

- Quiz
- Ateliers pratiques

#### Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé.

#### Moyens pédagogiques

- Cours en salle illustrés par de nombreux exemples
- Temps d'échanges et témoignages de praticiens
- Ateliers pratiques
- Bibliographie, publications scientifiques, articles de presse spécialisée

- Cahier, stylo, sécateur, vêtements de pluie adaptés au climat hivernal
- Séquences vidéo
- Ordinateur avec haut-parleurs, rétroprojecteur, connexion internet

### 3. Déroulé de la formation

---

#### **Module 1 — Agronomie et Permaculture : théories et observations (7h en présentiel)**

##### *Matinée en salle — 8h à 12h*

- Brève histoire de l'agronomie et de la permaculture
- L'hydrologie régénérative
- Le fonctionnement du sol
- Les flux des principaux éléments minéraux
- La botanique et les plantes bioindicatrices

##### *Après-midi sur le terrain et en salle — 13h à 16h*

- Construire son herbier :
  - Observer l'environnement
  - Cueillir les plantes et les nommer
  - Organiser l'herbier
  - Le présenter au groupe
- Reprise en salle, synthèse des connaissances

#### **Module 2 — Observer et comprendre la plante dans son environnement (7h en présentiel)**

##### *Matinée en salle — 8h à 12h*

- La biodiversité
- Champignons, mycorhizes, bactéries, microfaune
- Morphologie de la vigne
- Physiologie de la vigne

##### *Après-midi sur le terrain et en salle — 13h à 16h*

- Visite du vignoble, observations
- Reprise en salle, réponses aux questions, synthèse des connaissances

#### **Module 3 — Interactions entre pratiques culturelles, écosystèmes et vigne (7h en présentiel)**

##### *Matinée en salle — 8h à 12h*

- Les écosystèmes
- Comprendre les impacts de nos pratiques : exemples d'interactions sur l'environnement, la vigne et la qualité du vin
- Qu'est-ce que le design, à qui et à quoi sert-il, comment le construit-on ?

##### *Après-midi sur le terrain et en salle — 13h à 16h*

- Visite terrain : le vignoble et son environnement

- Reprise en salle : consigne pour l'exercice pratique en sous-groupes

#### **Module 4 — Le design (7h en présentiel)**

##### ***Matinée en salle et sur le terrain — 8h à 12h***

- Travail en sous-groupes : construire un design

##### ***Après-midi — 13h à 16h***

- Restitution des travaux de chaque sous-groupe
- Réponses aux questions
- Compléments de formation