

DOMAINE PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE : VINICULTRICE/VINICULTEUR ORIENTATION VIGNE ET CAVE

PROGRAMME DE FORMATION COURS INTERENTREPRISES 5 BIODIVERSITÉ ET DURABILITÉ

Introduction

Ce document sert de base aux organisateurs et aux instructeurs des CIE pour l'organisation et la planification détaillée des programmes journaliers des CIE. Il se base sur l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

Les objectifs évaluateurs CIE correspondent au plan de formation. Ils contribuent, sur le lieu de formation CIE, au développement des compétences opérationnelles correspondantes.

Le programme général attribue des contenus et une durée aux objectifs évaluateurs. Il contient en outre des exemples de méthodes et des références à des documents.

Les descriptions complètes des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs pour tous les lieux de formation se trouvent en annexe à titre d'information. Les points forts des CIE y sont mis en évidence.

Le but des cours interentreprises (CIE) est de permettre aux apprentis de travailler, d'essayer et de s'exercer dans la pratique.

Pour la mise en œuvre méthodologique et didactique, nous recommandons donc de tenir compte des points suivants lors de l'organisation des CIE :

1. Introduction, y compris l'activation des connaissances préalables acquises à l'école professionnelle et en entreprise, possibilité pour les apprentis d'apporter leurs propres expériences.
2. Faire en sorte que les interventions visant à transmettre de nouvelles connaissances soient brèves et axées sur l'application.
3. Prévoir la possibilité de s'exercer et d'appliquer les connaissances de manière autonome
4. Intégrer des moments d'apprentissage, de la réflexion, du feedback et des contrôles formatifs des acquis.

Conditions cadres CIE 5/Biodiversité et durabilité

Durée du cours	1 jour à 8 heures	
Date du cours	2ème année d'apprentissage	
Objectif	<p>Dans ce CI, les apprentis consolident et approfondissent leurs compétences dans les domaines suivants :</p> <p>Vignoble</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître le potentiel des structures écologiques • Evaluer la biodiversité et les structures écologiques présentes dans le vignoble • Travailler de manière durable dans le vignoble <p>Cave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion efficace de l'eau • Gestion des effluents • Mesures pour des solutions énergétiquement efficaces à la cave 	
Aperçu des compétences opérationnelles traitées :		
<p>a2 Maintenir et promouvoir la biodiversité f1 Préparer la cave à vin</p>		
Aperçu des compétences opérationnelles traitées :		
<p>a2.5 Ils réalisent un projet de promotion de la biodiversité. (C3) f1.4 Ils appliquent des solutions énergétiquement efficaces pour le climat intérieur de la cave (p. ex. : récupération de chaleur). (C3)</p>		
Connaissances préalables Exploitation :	Connaissances préalables de l'école :	Connaissances préalables des CI :
<ul style="list-style-type: none"> - Discuter en entreprise des mesures de biodiversité et d'optimisation de la durabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des plantes - Connaissances des auxiliaires et ravageurs 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des structures écologiques - Bases légales quant à la biodiversité et à la durabilité 	
--	---	--

Contenu et durée du cours

Numéro obj. éval.	Contenu	Recommandations pour la mise en œuvre méthodologique et didactique	Documents	Temps de référence
	Introduction au cours <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs et contenu • Déroulement et organisation de la journée 			15'
A2.5	Vignoble			
	Reconnaître le potentiel des structures écologiques <ul style="list-style-type: none"> • Vue d'ensemble des différentes structures écologiques et leur mise en réseau • Recommandation pour les plantes indigènes 	Plénum : Répéter les bases théoriques et activer les connaissances de bases	Fiches techniques Agridea Flore des vignes (Agridea) Fiches techniques Vogelwarte Sempach	45'
	Evaluer la biodiversité et les structures écologiques présentes dans le vignoble <ul style="list-style-type: none"> • Inventaire • Proposer des mesures d'amélioration de la biodiversité 	Travaux pratiques en groupe : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les structures d'importances écologiques • Retenir les mesures d'amélioration pour 	Plan du vignoble Fiches techniques Agridea Flore des vignes Fiches techniques Vogelwarte Sempach	120' Pause incluse

		promouvoir la biodiversité Plénium : Rassembler et comparer les propositions		
	Travailler de manière durable dans le vignoble <ul style="list-style-type: none"> Entretien et soins des structures écologiques 	Travaux pratique en groupe : <ul style="list-style-type: none"> Réparer et entretenir des structures écologiques 		60'
F1.4	Cave			
	<p>Gestion efficace de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> Etat des lieux : comment est-ce actuellement travaillé ? Où sont les points critiques, où est ce que beaucoup d'eau est gaspillée ? Que peut-on améliorer <p>Gestion des effluents</p> <ul style="list-style-type: none"> Sensibilisation : qu'est-ce qui contamine l'eau ? Comment gérer les effluents ? Comment peut-on les traiter ? Etat des lieux : Comment et où sont éliminés les effluents ? Que peut-on améliorer ? <p>Mesures pour des solutions énergétiquement efficaces à la cave</p>	<p>Plenum : Brainstorming :</p> <ul style="list-style-type: none"> Quand et où l'eau est-elle utilisée ? Où il y a-t-il besoin d'énergie ? <p>Postes sur les trois thématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation de la situation de départ Proposition de mesures d'amélioration <p>Plénium : Echanges, évaluations et discussions</p>	<p>Fiches techniques Agridea Prescriptions légales</p>	<p>15' 3 x 45' (Postes) 30' (Plenum) 15' Pause</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • Inventaire : Quel courant est utilisé ? Comment est réglé le climat de la cave ? Comment est-ce refroidit ? Comment est-ce chauffé ? • Que pourrait-on améliorer ? 			
	Conclusion de la journée	Contrôle de compétences Retour du cours		45'

Annexe Extrait du plan de formation

Domaine de compétences opérationnelles a : Soins apportés aux terres cultivées

Compétence opérationnelle a2 : Entretenir, soigner et promouvoir la biodiversité

Les spécialistes du champ professionnel de l'agriculture sont conscients de l'importance de la biodiversité pour la stabilité de l'écosystème et donc pour leur entreprise et la société. Ils adoptent une perspective globale et s'efforcent de promouvoir la biodiversité dans leur domaine d'action.

Les spécialistes du champ professionnel de l'agriculture mettent en évidence les effets et les interactions de leur travail quotidien sur la biodiversité. En collaboration avec la direction de l'exploitation, ils établissent une vue d'ensemble des surfaces de promotion de la biodiversité sur l'exploitation (éléments SPB) ou la révisent. Ils définissent des mesures permettant d'améliorer ou de préserver la biodiversité (p. ex. amener les prairies écologiques à un niveau de qualité supérieur, entretenir les murs de pierres sèches, mettre en réseau les éléments des SPB). En outre, ils déterminent et mettent en œuvre des mesures d'entretien et des étapes de travail appropriées pour les éléments des SPB présents sur l'exploitation. Ils contrôlent à intervalles réguliers l'évolution des éléments des SPB en collaboration avec la direction de l'exploitation.

	Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle	Objectifs évaluateurs des cours interentreprises
a2.5	Ils réalisent des mesures de soin et des tâches appropriées pour favoriser la biodiversité (p. ex. entretenir des murs de pierres sèches, des niches pierreuses, des haies et des tas de branches). (C3)	Ils expliquent l'importance des structures écologiques (p. ex. murs de pierres sèches, haies, tas de branches) comme habitat pour les plantes et les animaux. (C2) Ils décrivent les espèces animales et végétales typiques des structures écologiques. (C2) Ils réalisent un projet de promotion de la biodiversité. (C3)	Ils réalisent un projet de promotion de la biodiversité. (C3)

Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin

Compétence opérationnelle f1 : Préparer la cave

Les viculteurs préparent la cave soigneusement avec pour objectif de vinifier dans un environnement de travail propre, efficient et avec des machines fonctionnelles. Lors du nettoyage de la cave, ils utilisent des produits de nettoyage respectueux de l'environnement, économisent les ressources (en particulier l'eau) et respectent le protocole d'hygiène. Ils doivent comprendre les aspects techniques et énergétiques ainsi qu'être

ouverts à de nouvelles technologies afin de vérifier les fonctions des machines de cave. La sécurité au travail (p. ex. : gaz issu de la fermentation) est toujours une priorité absolue.

Les vignerons calibrent les outils d'analyses et de mesures (p. ex. : réfractomètre, balance). Ils nettoient les machines, cuves et sol selon le protocole d'hygiène. Ils évaluent les fonctions et sécurités des machines (p. ex. : pressoir, machine de tri, égrappeuse, pompes). Ils inventorient les produits œnologiques et de nettoyage en termes de quantité, de conservation et de qualité. Ils contrôlent les conditions de la cave et les adaptent (température, humidité, luminosité, odeur, qualité de l'air).

	Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle	Objectifs évaluateurs des cours interentreprises
f1.4	Ils contrôlent les conditions de la cave et les adaptent en tenant compte de l'efficacité énergétique (température, humidité, lumière, odeur, qualité de l'air, gaz issus de la fermentation). (C4)	Ils décrivent les conditions de cave optimales pour les différents types de vin. (C2) A l'aide d'exemples, ils démontrent des solutions énergétiquement efficaces pour le climat intérieur de la cave. (C2)	Ils appliquent des solutions énergétiquement efficaces pour le climat intérieur de la cave (p. ex. : récupération de chaleur). (C3)

Valable à partir de la rentrée 2026/2027
Etat au 30.04.2025