



# Rapport de stage en Viticulture

## Partie 1 DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

***Prière de remplir cette annexe en décrivant l'exploitation viticole dans laquelle vous avez effectué votre stage. Votre rapport de stage doit être structuré et de bonne qualité. Le non-respect de ces consignes peut avoir pour conséquence l'attribution de points négatifs lors de l'examen oral.***

Nom et prénom du stagiaire : .....

Adresse du stagiaire : .....

Nom de l'exploitation : .....

Adresse de l'exploitation : .....

.....

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : .....

Surface du domaine : ..... ha, dont viticulture : ..... ha

Mode de commercialisation de la récolte (encavage, coopérative, négoce).....

.....

.....

.....

## Partie 2 SOINS AU SOL ET NUTRITION DES PLANTES

Nombre de pages La partie « soins au sol et nutrition des plantes » ne doit pas excéder 4 pages (2 feuilles imprimées recto-verso, mais plans non-compris). Tout dépassement ne sera pas pris en compte.  
Elle doit être séparable des deux autres parties.

Contenu Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

### Questions

- Effectuez une localisation des parcelles de votre exploitation de stage (plan, surfaces, orientation, pente, altitude, topographie générale).
- Avez-vous obtenu des informations géologiques ou pédologiques concernant les parcelles de l'exploitation de stage ? Si oui, décrivez-les.
- Décrivez le climat de la saison viticole (jusqu'au rendu du rapport) que vous avez connu durant votre stage.
- Décrivez le(s) mode(s) d'entretien des sols de l'exploitation de stage.
- Avez-vous appliqué des herbicides ? Si oui, décrivez la manière de les appliquer.
- Quelles adventices étaient visées par ce désherbage ?
- Décrivez la fumure pratiquée sur les sols de l'exploitation de stage.

## Partie 3 VITICULTURE

Nombre de pages La partie « viticulture » ne doit pas excéder 4 pages (2 feuilles imprimées recto-verso). Tout dépassement ne sera pas pris en compte.  
Elle doit être séparable des deux autres parties.

Contenu Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

### Questions

- Avez-vous réalisé des suivis de maturité sur les parcelles de l'exploitation de stage ? Si oui, comment avez-vous procédé ?
- Quels étaient les densités de plantation et les écartements des cultures ?
- Quelle(s) technique(s) de plantation de la vigne avez-vous pratiquée(s) ? Décrivez-les.
- Quand et où ont été greffées les barbuës que vous avez plantées ?
- Quels étaient les cépages cultivés sur l'exploitation ? Quelle était leur précocité de maturité ?
- Quels étaient les porte-greffes utilisés ?
- Quel(s) système(s) de taille avez-vous pratiqué(s) ?
- Avez-vous pratiqué des tailles de formation dans les jeunes vignes ? Si oui, décrivez brièvement le système choisi.
- Quels travaux avez-vous effectués vous-même sur les ceps ? Si oui, décrivez-les dans l'ordre chronologique.
- Avez-vous utilisé vous-mêmes des machines pour les soins aux ceps (prétailluse, sécateur pneumatique, palisseuse, rogneuse, ..) ? Si oui, décrivez les machines utilisées.

## Partie 4 PROTECTION DES VEGETAUX

Nombre de pages La partie « protection des végétaux » ne doit pas excéder 4 pages (2 feuilles imprimées recto-verso). Tout dépassement ne sera pas pris en compte. Elle doit être séparable des deux autres parties.

Contenu Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

### Questions

- Quelles maladies avez-vous pu observer au moment des vendanges ? Quel était l'état sanitaire du raisin et du feuillage ?
- Quelles maladies et/ou insectes avez-vous observés durant votre stage ?
- Avez-vous observé des dégâts dus à ces maladies ou insectes ?
- Décrivez quand (stade phénologique) et comment vous les avez observés, ou dénombrés.
- Votre stage doit vous amener à participer à des traitements. Quels produits avez-vous mis en œuvre ?
- Avec quel type de machine avez-vous effectué ces traitements (principe, litrage/ha) ?
- Comment avez-vous calculé le dosage des produits ?
- Comment avez-vous réglé le pulvérisateur ?
- Quel était le plan de traitement (jusqu'au rendu du rapport) du domaine (dates, produits, doses/ha, maladies ou insectes visés) ?

# Rapport de stage en Œnologie



## Partie 1 DESCRIPTION DE LA CAVE

***Prière de remplir cette annexe décrivant la cave dans laquelle vous avez effectué votre stage. Votre rapport de stage doit être structuré et de bonne qualité. Le non-respect de ces consignes peut avoir pour conséquence l'attribution de points négatifs lors de l'examen oral.***

Nom et prénom du stagiaire: .....

Adresse du stagiaire : .....

Nom de la cave : .....

Adresse de la cave : .....

.....

Structure de la cave       cave privée       coopérative       négociant

Nombre de personnes travaillant dans cette cave : .....

Capacité d'encavage : ..... hl

Mode de commercialisation : .....

.....

.....

.....

## Partie 2 PRESENTATION DU MATERIEL DE CAVE

Nombre de pages : Cette partie ne doit pas excéder 8 pages (4 feuilles imprimées recto-verso). Tout dépassement ne sera pas pris en compte.

Contenu : Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

Questions :

- Décrivez le matériel de cave à disposition – capacité, constructeur.
- Détaillez les machines sur lesquelles vous avez travaillé spécifiquement.

## Partie 3 TRAVAUX DE CAVE

Nombre de pages : Cette partie ne doit pas excéder 4 pages (2 feuilles imprimées recto-verso). Tout dépassement ne sera pas pris en compte.

Contenu : Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

Questions :

### VINIFICATION EN BLANC

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles, pourriture, etc.)
- Méthode(s) de débourage
- Doses de SO<sub>2</sub> utilisées
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Dose de SO<sub>2</sub> utilisée pour la stabilisation chimique
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectués vous-même à la cave ? Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

### VINIFICATION EN ROUGE

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles, pourriture, etc.)
- Méthode(s) de cuvage retenue(s)
- Doses de SO<sub>2</sub> utilisées
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Fréquence et type de remontage
- Dose de SO<sub>2</sub> utilisée pour la stabilisation chimique
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectués vous-même à la cave ? Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

## AUTRES VINIFICATIONS (ROSE, VINS DOUX, MOUSSEUX)

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles; pourriture, etc.)
- Méthode(s) de vinification (cuvage) retenue(s)
- Doses de SO<sub>2</sub> utilisées
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Dose de SO<sub>2</sub> utilisée pour la stabilisation chimique.
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectué vous-même à la cave ? Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

## Partie 4 CONNAISSANCE DES PRODUITS UTILISES EN ŒNOLOGIE

Nombre de pages : Cette partie ne doit pas excéder 4 pages (2 feuilles imprimées recto-verso).  
Tout dépassement ne sera pas pris en compte.

Contenu : Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage. Dans la mesure où vous avez utilisé ces produits, veuillez indiquer la raison de leur utilisation, la dose d'emploi retenue, la raison pour laquelle elle a été retenue ainsi que la date de l'opération.

Questions :

- Quels produits de collage avez-vous utilisés sur moût ? sur vin ?
- Quels autres adjuvants de clarification, de stabilisation avez-vous utilisés ?

## **BIBLIOGRAPHIE**

« FICHES TECHNIQUES, ŒNOLOGIE »

Agridea, Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6

« FICHES TECHNIQUES, VITICULTURE »

Agridea, Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6