



## 16D. Entretien et maintenance des engins et tracteurs viticoles

### Contexte :

*Compte tenu de l'importance de l'activité viticole et dans le contexte actuel de réduction des intrants en agriculture, les professionnels de la vigne ont de plus en plus recours aux travaux mécanisés du sol, travaux bien souvent délégués à leurs salariés.*

*Or l'utilisation maîtrisée des engins et matériels, de plus en plus sophistiqués, ne s'improvise pas et demande de la réflexion. Le professionnel de la viticulture a besoins de se repérer et de comprendre leur fonctionnement pour effectuer l'entretien et la primo maintenance : connaître le moteur, la signalisation, les équipements de sécurité, l'électricité, les pneumatiques et l'hydraulique - Apprécier et interpréter les niveaux - Vidanger un moteur - Régler les différents matériels...*

### Objectifs de la formation :

- Identifier les différents organes et fonctionnalités des engins et matériels viticoles
- Effectuer la maintenance et l'entretien des engins et matériels viticoles – détecter les pannes
- Régler et/ou remplacer l'outillage

### Public concerné :

Viticulteurs, salariés ou toute personne amenée à utiliser des engins viticoles.

### Prérequis des participants :

Aucun

### Contenu :

- Les différents organes de fonctionnement du tracteur vigneron
- La chaîne cinématique
- Les différents circuits : refroidissement, lubrification, alimentation en air, en carburant, circuit électrique, hydraulique
- Les vidanges
- La détection des pannes
- Les réparations courantes
- L'attelage et les remorques
- Les différents types d'attelage – les différentes prises
- Réglementation – risques et sécurité

## **Moyens pédagogiques :**

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les apports théoriques seront illustrés par des démonstrations et de nombreuses mises en application pratiques en atelier.

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

## **Mode de validation des acquis :**

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.



### **Intervenant :**

Clément DALLER, Vigneron et formateur

### **Responsable de la formation :**

Julie GROSS, Chargée de formation continue



### **Durée**

14 heures  
2 jours consécutifs

### **Dates**

27-28 février 2018



### **Lieux**

Rouffach

Tarifs 2018	Cotisant VIVEA*	Cotisant FAFSEA**	Autres cas
	<b>0 €</b> <i>selon condition - places limitées</i>	<b>0 €</b> <i>selon condition - places limitées</i>	<b>180€ / jour</b>

\*Cotisant VIVEA : tarif *estimatif* restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.

\*\*Cotisant FAFSEA : formation du guide régional, **complétez le bulletin original FAFSEA recto-verso et renvoyez-le au CFPPA (téléchargeable sur [www.fafsea.com](http://www.fafsea.com) ou sur notre site : [www.cfppa-rouffach.fr](http://www.cfppa-rouffach.fr)).**