

AGRICULTEURS
AGRICULTRICES

SERVICES - CONSEILS - FORMATIONS

PROAGRI
FORMATION



PROVITI

SERVICES - CONSEILS - FORMATIONS

LES FORMATIONS

DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE **GIRONDE**

NOVEMBRE 2018 - SEPTEMBRE 2019



aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE



*« On est plus armé,
quand on est formé ! »*



Les chiffres 2017 de la Formation de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

930 stagiaires

91 sessions de formation réalisées

144 jours de formation (1 008 heures)

10 385 heures réalisées par les stagiaires

94 % des stagiaires satisfaits à très satisfaits

+ 50 intervenants dont la moitié sont des intervenants extérieurs spécialisés

Certification ISO 9001
renouvelée



**Validation de notre organisation
qualité dans Datadock**

Habilité pour la mise en œuvre en Nouvelle Aquitaine des formations et tests pour obtenir le Certificat Individuel utilisation Produits Phytopharmaceutiques :

- secteur «Utilisation»,
- activité «Utilisation professionnelle des produits phytopharmaceutiques»,
- catégories «Décideur entreprise non soumise à agrément», «Décideur en entreprise soumise à agrément», «Opérateur»

La Chambre d'agriculture de la Gironde vous propose dans ce catalogue plus de 50 thèmes de formation, cette liste n'est pas exhaustive.

Certaines formations de ce catalogue sont **réalisables en Entreprise** ou pour un groupe d'adhérents d'une cave, d'un ODG, elles sont matérialisées par

**Possibilité
intra entreprise**

Nous réalisons aussi des **formations sur mesure** pour répondre à vos propres besoins.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Formation

17 cours Xavier Arnozan

CS 71305

33082 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr



Responsable

Béatrice HÉNOT

Assistante

Nathalie MÉLÉDO

Réalisation : PAO CA33/MTo

Crédit photos : CA 33

Alban Gilbert
Maria Albérola



Édito



Se former : une étape indispensable

Nous avons le plaisir de vous présenter le millésime 2019 du catalogue des formations proposées par les services de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Nous adaptions chaque année notre offre en fonction des attentes des agriculteurs mais également de l'évolution des réglementations.

Vous trouverez ainsi de nouvelles formations qui viennent enrichir notre offre comme, par exemple, celles proposées dans le cadre du Plan National de lutte contre le Dépérissement du Vignoble (modes de taille pour lutter contre le dépérissement, régénérescence de la vigne par recépage, curetage ou greffage...). D'autres thèmes sont également proposés comme la diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires.

En matière de gestion d'entreprise et d'installation de nouveaux agriculteurs, nous avons également souhaité, cette année, étoffer notre offre en vous proposant des formations couvrant de nombreux sujets : de la création d'une société jusqu'à la commercialisation des productions.

Se former, c'est se donner les moyens de faire face aux changements, de s'adapter à un environnement en évolution permanente, de renouveler ses pratiques, d'actualiser ses connaissances et ses savoir-faire, d'améliorer aussi ses performances techniques et économiques.

Gâce aux apports des intervenants et aux échanges avec les autres participants, la formation est enrichissante à plus d'un titre : elle permet de faire une pause dans son quotidien et de prendre du recul dans ses activités et ses pratiques.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde, avec ses conseillers et son réseau unique d'intervenants, accompagne de plus en plus d'entreprises agricoles et viticoles dans leurs parcours de formation professionnelle.

A bientôt, de vous accueillir dans nos sessions !

Pierre Got,
Directeur Général de la Chambre d'Agriculture de la Gironde





Sommaire

6 Calendrier des formations

9 Gestion d'entreprise

Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise

- R Suis-je bien assuré(e) ?
- N Optimiser et sécuriser ses achats de matériels agricoles
- N Tout savoir sur l'installation en viticulture
- N Pourquoi et comment s'installer en société ?
- N Création d'un atelier maraîchage

13 Conformité - Hygiène

- N Prévenir les risques professionnels dans son exploitation
- R Construire son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen
- R Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen
- Maîtriser la biosécurité en élevage avicole
- Obtenir le CCTROV
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Maîtrise des risques sanitaires - Filière vin (HACCP)

17 Elevage

- N Manipulation des bovins
- Dressage et apprentissage rapide des bovins
- Les maladies des ovins
- N Optimiser l'alimentation caprins
- N Transformer en fromagerie fermière (les bases)
- Transformer en fromagerie fermière (approfondissement)

21 Grandes cultures

- N Limaces et cultures : mieux les connaître pour mieux lutter

22 Environnement - Ecophyto

Certificat individuel professionnel produits phyto-pharmaceutiques (CIPP) ex Certiphyto

S'engager dans une démarche de certification environnementale

Certification AREA

Système de management Environnemental (SME)

Passeport vers la HVE

27 Viticulture

- N Sauvegarder la diversité génétique de son vignoble
- R Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne **PNDV**
- R Régénérer la vigne par le recépage, greffage **PNDV**
- N Régénérer la vigne par le curetage **PNDV**
- N Relations travaux en vert et maladies du bois **PNDV**
- R Développer son expertise sur les maladies et ravageurs de la vigne **PNDV**
- R Maîtriser les couverts végétaux sur son vignoble
- Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols
- N Initiation aux équilibres faunistiques
- N Le Biocontrôle pour réduire les intrants
- Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires
- Introduction à la viticulture bio-dynamique
- Viticulture bio-dynamique : perfectionnement
- N Découvrir la géobiologie à la vigne et au chai

35 Œnologie - Dégustation

- N Intégrer la biodynamie au chai
- Consolider les fondamentaux de l'œnologie
- Maîtriser le SO₂ en vinification et élevage pour le réduire
- Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie
- La dégustation des baies
- La dégustation : un outil de contrôle qualité (niveau initiation)
- Dégustation Appliquée (niveau perfectionnement)
- Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels

40 Commercialisation

- N Réaliser une étude de marché
- Clarifier son projet de commercialisation
- Augmenter la rentabilité de ses actions commerciales
- Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes

43 Des projets en cours...

44 Financer votre formation

45 Conditions générales d'inscription

46 Bulletin d'inscription

N Nouvelle formation

R Formation révisée

PNDV Plan National Dépérissement du Vignoble



Calendrier des formations

	Dates	Intitulé des formations	Lieu
R	7 et 21 novembre 2019	Construire son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen (Producteurs laitiers et fromagers)	Mazères
R	Fin janvier/février 2019	Suis-je ben assuré-e ?	Blaye
N	13 novembre 2018	Optimiser et sécuriser ses achats de matériels agricoles	Artigues-près-Bx ou selon inscriptions
R	13 et 14 novembre 2018	Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne	Saint-Emilion ou Castillon
	16 novembre 2018	Test seul pour obtenir le CIPP (Certiphyto)	Blanquefort ou selon besoins
R	22 novembre 2018	Construire son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen (Producteurs laitiers et fromagers)	Mazères
	22 et 23 novembre 2018	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) cat DNSA	Blanquefort
	29 et 30 novembre 2018 - Complet	Introduction à la viticulture bio-dynamique	Blanquefort
N	30 novembre 2018	Manipulation des bovins	Mazères
N	4 décembre 2018	Tout savoir sur l'installation en viticulture	Créon
N	5 décembre 2018	Limaces et cultures : mieux les connaître pour mieux lutter	Blanquefort
R	5 et 6 décembre 2018	Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne	Pauillac ou Blanquefort
	6 et 13 décembre 2018	Passeport vers la HVE [®]	Blanquefort
N	11 décembre 2018	Prévenir les risques professionnels dans son exploitation agricole (maraîchage)	Selon inscriptions
	1 session par mois (nous contacter)	Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise	Artigues-près-Bordeaux
	12 et 14 décembre 2018	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) cat Opérateurs	Blanquefort
	13 décembre 2018	Test seul pour obtenir le CIPP (Certiphyto)	Blanquefort ou selon besoins
	17 et 19 décembre 2018	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) catégorie selon les besoins	Blanquefort ou selon inscriptions
N	18 et 19 décembre 2018	Optimiser l'alimentation des caprins	Mazères
	20 décembre 2018	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Blanquefort
	9 et 10 janvier 2019	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) catégorie selon les besoins	Blanquefort ou selon inscriptions
	11 janvier 2019	Test seul pour obtenir le CIPP (Certiphyto)	Blanquefort ou selon besoins
R	15 et 16 janvier 2019	Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne	Blaye ou Bourg
	15, 17, 22, 24, 29 et 31 janvier 2019	La dégustation : un outil de contrôle qualité	Soussac
	15, 17, 22, 24, 29 et 30 janvier 2019	Dégustation appliquée (Perfectionnement)	Blanquefort
	22 janvier 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Saint-Savin
	22 et 29 janvier 2019	Passeport vers la HVE [®]	Saint-Emilion
	23 janvier 2019	Viticulture bio-dynamique : perfectionnement	Blanquefort
	24 janvier 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Cadillac
	24 janvier 2019	Clarifier son projet de commercialisation	Selon inscriptions
	29 janvier 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Blanquefort
	29 janvier et 12 février 2019	Maîtrise des risques sanitaires filière vin (HACCP)	Bourg
	31 janvier 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Monségur
	31 janvier et 4 février 2019	Passeport vers la HVE [®]	Artigues-près-Bordeaux
	5 février 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Saint-Emilion
	5 février 2019	Maîtriser le SO ₂ en vinification et élevage pour le réduire	Blanquefort ou selon inscriptions
	5 et 12 février 2019	Passeport vers la HVE [®]	Blanquefort
R	5 et 6 février 2019 + 1/2 j terrain	Maîtriser les couverts végétaux sur son vignoble	selon inscriptions

	5, 6 et 7 février 2019 + une 1/2 j individuelle avant le 30/08/2019	Augmenter la rentabilité des actions commerciales	selon inscriptions
	5, 7, 12, 14 février 2019	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Soussac
	7 février 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Blanquefort
	7, 8, 12, 14, 20, 21 février 2019	La dégustation : un outil de contrôle qualité	Blanquefort
N	8 février 2019	Régénérer la vigne par le curetage	Selon inscriptions
	11 février 2019	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Pauillac ou Blanquefort
N	11 février 2019	Transformer en fromagerie fermière (les bases)	Blanquefort La vacherie
N	11 février et 3 septembre 2019	Sauvegarder la diversité génétique de son vignoble	Blanquefort ou selon inscriptions
N	12, 13 et 14 février 2019	Transformer en fromagerie fermière (perfectionnement)	Blanquefort La vacherie
N	Février ou mars 2019	Création d'un atelier maraîchage	Selon inscriptions
	Février - Mars 2019	Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires Réglage - Etalonnage - Contrôle du pulvérisateur	Selon inscriptions
R	5 et 6 mars 2019	Régénérer la vigne par le recépage, greffage	Créon ou Castillon
	5 et 7 mars 2019	Les maladies des ovins	Bazas
	5 et 12 mars 2019	Passeport vers la HVE [®]	Saint-Emilion ou Cadillac
N	5 et 14 (1/2j) mars, 4 avril (1/2j) 2019 + temps à distance	Réaliser une étude de marché	Selon inscriptions
	6, 7, 13, 14 mars 2019	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Blanquefort
N	12 mars 2019	Pourquoi et comment s'installer en société ?	Artigues près Bx ou selon inscriptions
R	12 et 13 mars 2019	Régénérer la vigne par le recépage, greffage	Pauillac
	12, 13, 14 mars 2019 et une 1/2 j individuelle avant 30/08/2019	Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes	Selon inscriptions
	14 mars 2019	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Soussac ou Blaye
N	14 et 15 mars 2019	Découvrir la géobiologie à la vigne et au chai	Blanquefort
	14 et 21 mars 2019	Passeport vers la HVE [®]	Blanquefort
	19 mars 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Blanquefort
	21 mars 2019	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Cadillac ou Monségur
N	26 mars 2019	Intégrer la biodynamie au chai	Blanquefort ou selon inscriptions
N	Fin mars 2019	Le biocontrôle pour réduire les intrants	Blanquefort ou selon inscriptions
	9 et 10 avril 2019	Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols	Blanquefort
N	11 avril 2019	Initiation aux équilibres faunistiques	Selon inscriptions
	29 et 30 avril 2019	Hygiène alimentaire en restauration commerciale	Selon inscriptions
N	14 mai et 11 juin 2019 (2 demi-j)	Relation travaux en vert et maladies du bois	Saint-Emilion
N	16 mai et 13 juin 2019 (2 demi-j)	Relation travaux en vert et maladies du bois	Blanquefort ou Pauillac
R	4 juin, 9 juillet 2019 + une 1/2 j à définir	Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne	Secteur rive droite
R	6 juin, 11 juillet 2019 + une 1/2 j à définir	Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne	Secteur Médoc
	24, 25 et 27 juin 2019	Consolider les fondamentaux de l'œnologie	Blanquefort
	Fin juin - juillet 2019	Dressage et apprentissage rapide des bovins	Chez un éleveur
N	1 août 2019	Régénérer la vigne par le curetage	Selon inscriptions
	Début septembre 2019 selon avancement maturité	Dégustation des baies	Selon inscriptions



**Expérimenter
Innover**



**Conseiller
Accompagner**



**Promouvoir
Valoriser**



Animer



Former



Dynamiser

Tout un monde de conseil !

**Rapprocher
agriculteurs et
consommateurs**



Défendre



Représenter



Siège social :
17 crs Xavier Arnoz
CS 71305
33082 BORDEAUX CEDEX
Tél. 05 56 79 64 00
accueil@
gironde.chambagri.fr

www.gironde.chambagri.fr

Service Vigne et Vin
39 rue Michel Montaigne
CS 20115
33295 BLANQUEFORT CEDEX
Tél. 05 56 35 00 00
vigne-vin@
gironde.chambagri.fr



Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise

Je diagnostique les risques sur mon exploitation (ou future exploitation) afin de les gérer préventivement et efficacement.

Dates et lieux

Nombreuses sessions, nous contacter pour connaître le calendrier, à Artigues-près-Bordeaux ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Gaëlle BAGAT, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 11

Intervenants

Gaëlle BAGAT ou un conseiller d'entreprise des antennes ADAR

Tarif net de TVA

238 € - entièrement pris en charge pour les contributeurs VIVEA

Public

Personnes en cours d'installation ou chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Acquérir des points de repères et une démarche permettant de recenser, hiérarchiser les risques et de choisir les actions adaptées à son exploitation

Contenu

Les risques en agriculture - Les enjeux pour une entreprise agricole
Risques humains, matériels, économiques, climatiques, réglementaires, sanitaires et environnementaux
Mise en place d'une démarche d'analyse des risques
Identification des solutions et actions à mettre en place pour minimiser les risques : quels moyens ? Quels outils ?
Les pratiques technico-économiques, organisationnelles...
Comment approfondir la gestion préventive (ex. sur 2 ou 3 risques)
Analyse des diagnostics effectués : quelles stratégies choisir et mettre en place dans son exploitation ?

Méthodes

Exposé - Illustrations - Méthodologie et réalisation d'un auto diagnostic
Études des différents cas - Échanges

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Suis-je bien assuré(e) ?

Je veux évaluer mes besoins en couverture assurantielle pour adapter mes contrats en les optimisant.

Dates et lieux

Janvier 2019 à la Maison des Vins de Blaye, autre session selon besoins

Durée

21 heures en 3 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Gaëlle BAGAT, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 11

Intervenant

Olivier BOHN, consultant en gestion des risques, Chambre d'Agriculture 57

Tarif net de TVA

675 € pris en charge par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, personnes en cours d'installation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Acquérir des points de repère et une démarche permettant d'identifier, hiérarchiser les risques liés à son exploitation et ses activités, les évaluer
Connaître les principaux contrats d'assurances
Se repérer et savoir les déchiffrer afin d'optimiser ses contrats d'assurance

Contenu

Les différents risques liés à une exploitation agricole
Les composantes d'un contrat d'assurance
Les risques (types et classification), grille d'analyse et mode de gestion
Définition d'un contrat d'assurance
Les points de vigilance des contrats d'assurance en société agricole (assurance des biens, des personnes, responsabilité civile...)
Identification de pistes pour mieux gérer les risques en optimisant le fonctionnement des assurances existantes
Analyse et comparaison de contrats

Méthodes

Exposé- Échanges - Études des différents cas - Illustrations
Méthodologie et réalisation d'un auto diagnostic
Document remis aux stagiaires



Optimiser et sécuriser ses achats de matériels agricoles

Je réalise mes achats de matériel en mode gagnant-gagnant avec le fournisseur.

Dates et lieux

13 novembre 2018
à Artigues-près-Bordeaux
ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François JAUROU,
service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenant

Jean-Luc PERES, conseiller
et formateur indépendant
en machinisme agricole,
sécurité et réglementation

Tarif net de TVA

230 €
28 € pour les contributeurs
au VIVEA

Public

Personnes en cours d'installation ou chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Dimensionner ses besoins et ses capacités financières pour élaborer un cahier des charges
Identifier et préparer les éléments de négociations
Assimiler les points de vigilances pour préserver ses droits face aux fournisseurs

Contenu

Bases pour analyser ses besoins : calibrage du matériel aux besoins des travaux et en fonction de son exploitation - Evaluer les capacités et les moyens financiers
Éléments constitutifs du cahier des charges - Les conditions générales de vente
Méthode de sélection des offres
Négociation de son contrat : ajustement des caractéristiques et conditions financières, ajout de clauses de livraison, de mise en route, de garanties et notamment suspensives
Suivi des différentes étapes pour une mise en route efficace du matériel

Méthodes

Exposé - Échanges - Outils de sélection - Jeux de rôle - Exercice
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



La **Chambre d'Agriculture de la Gironde**,
les **antennes ADAR** et les **Cenocentres**
vous proposent des **formations**



**Simplement et
en toute sécurité,
assurez votre
traçabilité**



Renseignez-vous auprès
de vos antennes **ADAR**,
vos **Cenocentres**
ou composez le
05 56 79 64 31



Face aux exigences de traçabilité, la Chambre d'Agriculture propose **un outil simple et adapté pour assurer le suivi des parcelles et du chai**. Un accompagnement individuel à domicile est également proposé.



Tout savoir sur l'installation en viticulture

Je fais le point sur les démarches à entreprendre et les obligations.

Dates et lieux

4 décembre 2018, d'autres sessions à venir en 2019, Antenne ADAR de Créon

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Eléonore DALY, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 25 20 16 22

Intervenants

François MECHINEAU, conseiller d'entreprise et Eléonore DALY, conseillère installation PAI Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

190 € pris en charge par VIVEA et Chambre d'Agriculture 33 pour les personnes en cours d'installation

Public

Personnes en cours d'installation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Acquérir des points de repères, des clés pour démarrer son activité viticole dans le respect des règles existantes
Identifier les acteurs de la filière, les interlocuteurs
Cerner les démarches et obligations
Intégrer le calendrier des diverses démarches

Contenu

Démarches et obligations réglementaires à l'installation en viticulture
Autorisation d'exploiter, déclaration d'activité, statuts juridique, social, fiscal
Obligations réglementaires, les démarches avec les différents partenaires de la filière (douanes, ODG, Quali Bordeaux, FranceAgrimer, ICPE...)
Assurance, gestion d'une marque, étiquetage bouteille...
Démarches spécifiques liées à la vie du vignoble : restructuration, arrachage, replantation, respect du cahier des charges de l'AOC

Méthodes

Exposé - Illustrations - Mise en application sur un cas - Échanges

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Pourquoi et comment s'installer en société ?

Je veux évaluer mon intérêt à créer une société ou à intégrer une société existante.

Dates et lieux

12 mars 2019 et autre session selon besoins, à Artigues-Près-Bordeaux

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Alexia ALCOVERRO, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 76 98 50 07

Intervenant

Alexia ALCOVERRO, conseillère d'entreprise Installation Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

190 € pris en charge par VIVEA et Chambre d'Agriculture 33 pour les personnes en cours d'installation
28 € autres contributeurs VIVEA (à confirmer)

Public

Porteurs de projet d'installation en agriculture ou chefs d'exploitation agricole déjà installés en nom propre

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Identifier et comparer les différents types de société pour être en capacité de faire ses choix juridiques - Assimiler le fonctionnement d'une société
Estimer les conséquences d'une prise de parts

Contenu

Incidences de la création d'une société : les modes de faire-valoir et les bases fiscales
Les différents types de sociétés existantes et leurs différences
Les aspects administratifs de la vie des sociétés
Les aspects humains en société : à ne pas négliger

Méthodes

Exposés et étude de cas proposés par les participants
Document remis aux stagiaires



Création d'un atelier maraîchage

*Je veux
cerner le métier de
maraîcher : la filière,
les choix économiques,
techniques et de
commercialisation.*

Dates et lieux

février / mars 2019, lieux à définir selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Eléonore DALY,
service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 25 20 16 22

Intervenants

Eléonore DALY et
Alexia ALCOVERRO,
conseillères d'entreprise et
Installation, Chambre
d'Agriculture 33,
et un conseiller spécialisé
en maraîchage

Tarif net de TVA

420 € pris en charge par
VIVEA (à confirmer)

Public

Maraîchers en cours d'installation

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Appréhender les exigences du métier de maraîcher
Identifier les choix (technique, économique...) et les étapes clés pour
une installation en maraîchage réussie - Evaluer l'impact de ses choix

Contenu

Le métier de maraîcher
Les étapes clés, les démarches et les interlocuteurs pour réaliser son projet
Identifier et analyser les moyens nécessaires pour chaque type de commercialisation
Des outils et moyens pour raisonner ses choix techniques
Quelques repères économiques pour son projet
Quel est l'impact de ses choix sur la viabilité de son projet

Méthodes

Exposé - Échanges et étude de cas
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Prévenir les risques professionnels dans son exploitation agricole

Je veux me mettre en conformité avec la réglementation concernant les risques professionnels.

Dates et lieux

11 décembre 2018, autres sessions en 2019, lieux à définir selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Emmanuel CHAUMARAT, conseiller d'entreprise Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 71 00 07 28

Intervenant

Emmanuel CHAUMARAT, conseiller d'entreprise, spécialisé évaluation des risques, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

190 € pris en charge par VIVEA et Chambre d'Agriculture 33 pour les personnes en cours d'installation
28 € autres contributeurs VIVEA (à confirmer)

Public

Maraîchers en cours d'installation ou récemment installés
Possibilité autres filières

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Cerner la législation en matière de prévention des risques professionnels
S'approprier une méthode d'évaluation des risques et s'entraîner à la rédaction du projet de DUER
Définir les priorités dans le plan d'amélioration de la sécurité

Contenu

Obligations réglementaires
Méthodes et outils d'évaluation des risques et de prévention
Illustrations à partir d'exemples - Grille d'évaluation
Ébauche d'un DUER : recensement des risques par poste de travail, des équipements dangereux
Détermination d'un plan de prévention et des axes prioritaires d'amélioration à partir des différents cas stagiaires

Méthodes

Exposés - Étude de cas - Méthode EPRP - Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Construire son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen

Je mets en place un plan de maîtrise sanitaire selon les dernières évolutions réglementaires.

Dates et lieux

7 et 21 novembre 2018 à Mazères (Antenne ADAR de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT, Service Élevage, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 20 26 45 54

Intervenants

Michel BONNEMASSOU, Agent agréé pour la formation GBPH (Union des Producteurs Fermiers 64) et Jean-Pierre DUGAT, Chargé de mission Élevage Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

399 €
56 € pour les contributeurs VIVEA

Public

Producteurs laitiers, fromagers fermiers et leurs salariés, porteurs de projet avant démarrage en atelier de fabrication laitière fermière

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Être capable d'utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière fermière

Contenu

Le cadre réglementaire et son évolution vers GBPH européen
Définitions danger, risque, prévention - Les dangers biologiques
La microflore du lait au fromage : favorable et indésirable
Exigences pour une mise en marché - Maîtrise
Les risques physiques et chimiques - Méthode d'analyse des dangers
Construire un tableau d'analyses
Elaborer un PMS adapté à son exploitation en utilisant le guide GBPH européen
Obligations et outils de traçabilité : gérer les non conformités et une crise.

Méthodes

Exposés - Travaux pratiques et de réflexion
Document et guide GBPH remis aux stagiaires



Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire selon le GBPH européen

Je mets en place un plan de maîtrise sanitaire selon les dernières évolutions réglementaires.

Dates et lieux

8 ou 22 novembre 2018
à Mazères (Antenne ADAR de Langon)

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
Service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 20 26 45 54

Intervenants

Michel BONNEMASSOU,
Agent agréé pour la formation GBPH (Union des Producteurs Fermiers 64) et
Jean-Pierre DUGAT,
Chargé de mission Élevage
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

199 €
28 € pour les contributeurs VIVEA

Public

Producteurs laitiers, fromagers fermiers et leurs salariés

Pré-requis

Avoir été initialement formé au GBPH français (attestation de formation)

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Être capable de réviser son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière fermière selon le GBPH européen

Contenu

Rappel du cadre réglementaire
Différences entre GBPH français et GBPH européen
Les différents dangers, les risques associés et les moyens de les maîtriser
Modes de contamination, risques pour la santé et moyens de maîtrise des STEC
Les BPH et BPF développées dans le guide : obligations, recommandations
Analyse des dangers et le mode de rédaction des fiches du guide avec nouveautés
Obligations en terme d'autocontrôles et de traçabilité
Étapes et points clé de la gestion de crise

Méthodes

Exposés - Exercices et études de cas - Réflexion de groupe
Document et guide GBPH remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Maîtriser la biosécurité en élevage avicole

Je veux mettre en place un plan de maîtrise sanitaire et respecter la réglementation.

Dates et lieux

Selon les besoins

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Thomas CERCIAI,
Service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 64 11

Intervenants

Un vétérinaire agréé et
un conseiller volailles d'une
Chambre d'Agriculture

Tarif net de TVA

140 € pris en charge
à 100 % pour les
contributeurs VIVEA

Public

Éleveur(euse)s de volailles

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Prendre conscience de l'importance de la prévention de l'influenza aviaire et comprendre les risques liés à la propagation du virus
Être capable de concevoir et gérer un plan de biosécurité
Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
Connaître et maîtriser les enjeux de la biosécurité en élevage avicole
Connaître les caractéristiques du virus Influenza aviaire
Savoir concevoir et gérer un plan de biosécurité et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Contenu

Influenza aviaire : Symptômes, conséquences sur les élevages
Modes de transmissions - Conditions de résistance, de propagation
Facteurs et évaluations des risques
Concevoir et gérer un plan de biosécurité : 11 mesures à mettre en œuvre (arrêté du 08/02/2016) - Conservation et suivi des documents - Traçabilité
Bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes

Exposés - Échanges - Quiz - Document remis aux stagiaires



Obtenir le CCTROV

Certificat de Compétence au Transport routier d'Ongulés domestiques et de Volailles (ex. CAPTAV)

Je valide le certificat pour transporter mes animaux vivants en respectant leur bien-être, la réglementation et les règles de sécurité.

Dates et lieux

Formation mise en place en fonction des demandes

Durée

14 heures en 2 jours pour le tronc commun et 1 catégorie d'animal + une demi journée par catégorie supplémentaire, de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Un conseiller Élevage, Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 11

Intervenant

Un organisme habilité

Tarif net de TVA

Nous contacter

A l'issue de la formation, certificat délivré par l'organisme prestataire reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche pour l'obtention de l'agrément pour le convoyage d'animaux vivants (circulaire DGER/FOPDAC/C2000-2007 du 27/12/2000)

Public

Éleveurs, négociants, transporteurs spécialisés de bovins

Pré-requis

Transporter des animaux au-delà de 65 km vers un abattoir ou tout lieu de transaction (marché, foire...)

Objectifs

Connaitre les points-clés de la réglementation concernant le bien-être et le transport des animaux vivants

Prendre en compte les principes du comportement des animaux pendant leur transport

Être capable de maîtriser le transport en assurant le bien-être des animaux et la sécurité des intervenants

Reconnaître l'importance du bien-être animal pour garantir la qualité de la viande

Contenu

Le comportement des ruminants - Réglementation et attentes de la société en matière de protection et bien-être des animaux

Réglementations française et européenne sur le transport des animaux vivants et la santé animale - Les viandes à pH élevé

Le travail du chauffeur, sa sécurité et le respect du bien-être animal

Pathologies pouvant intervenir pendant le transport, premiers soins et intervention sur les animaux

Méthodes

Exposés - Échanges - Analyse de vidéos et photos

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Je réponds à l'obligation réglementaire, pour tout acte de restauration commerciale.

Dates et lieux

29 et 30 avril 2019
Lieu selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Amélie FRIAS,
service Promotion
Agritourisme,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 16 36 81 50

Intervenant

Yves ARNAUD,
formateur en hygiène et
technologie des viandes,
EPLEFPA Aurillac (15)

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Agriculteurs(trices) proposant de la restauration sur les marchés ou en ferme auberge, des goûters fermiers ou ayant une gamme traiteur

Pré-requis

Avoir une activité de restauration commerciale

Objectifs

Acquérir les méthodes pour maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire
Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
Connaître les microbes et leurs moyens de maîtrise

Contenu

Bases de l'hygiène alimentaire : les microbes - Dangers microbiologiques, sources de contamination, conséquences
Bonnes pratiques d'hygiène : plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, l'eau, maîtrise des températures, auto-contrôles et procédures d'enregistrement - Traçabilité des produits, DLC, DLUO

Méthodes

Exposés - Etude de cas et documents stagiaires - Application en groupe
Illustrations - QCM - Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Maîtrise des risques sanitaires Filière vin (HACCP)

Je veux garantir les exigences clients et améliorer ma démarche qualité.

Dates et lieux

29 janvier et
12 février 2019
à la Maison des Vins de
Bourg

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Françoise LIGOU,
Œnologue de Soussac
Tél. 05 56 61 50 30

Intervenant

Françoise LIGOU,
œnologue,
Œnologue de Soussac

Tarif net de TVA

390 €
42 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

Responsables d'exploitation, responsables techniques, responsables qualité

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Cerner le cadre réglementaire dans lequel s'inscrit l'HACCP
Acquérir la méthode pour mettre en place et faire vivre son système d'analyse et de prévention des risques sanitaires
S'approprier des outils pratiques pour mettre en œuvre et suivre l'HACCP dans son entreprise

Contenu

Réglementation «Le Paquet Hygiène» – Présentation de la méthode HACCP
Décryptage de sa logique et mise en application
Mise en œuvre des principes généraux d'hygiène
Système documentaire
Faire vivre le système dans son entreprise

Méthodes

Exposés - Échanges - Travaux pratiques individuels et en groupe
Visite d'exploitations - Document remis aux stagiaires



Manipulation des bovins

Je cherche à améliorer la prévention des accidents du travail liés à la manipulation des bovins.

Dates et lieux

30 novembre 2018,
autre session fin 2019,
à Mazères (Antenne ADAR
de Langon)

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Thomas CERCIAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 09 21 43 66

Intervenant

Vincent DUFOUR,
formateur,
Institut de l'Élevage et
un intervenant MSA

Tarif net de TVA

175 € pris en charge à
100 % par VIVEA

➔ **Public**
Éleveurs(euses) bovins

➔ **Pré-requis**
Aucun

➔ **Objectifs**
Perfectionner ses compétences techniques et pratiques à la prévention des risques liés à la manutention / contention des bovins

➔ **Contenu**
Connaissance du bovin : psychologie, comportements, perception de l'environnement..., et les principes généraux de contention
Les principaux équipements de contention individuelle et collective, leur utilité selon les productions et les types d'interventions à réaliser
Techniques d'approche et de manipulation de bovins en pratique
Analyse du système de contention des bovins et échanges

➔ **Méthodes**
Exposés - Echanges - Pratiques
Document remis aux stagiaires



Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Dressage et apprentissage rapide des bovins

Avec cette méthode rapide et incroyablement efficace, j'arrive à manipuler aisément mes animaux

Dates et lieux

Fin juin début juillet
2019, chez un éleveur,
selon les inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Thomas CERCIAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 09 21 43 66

Intervenant

M. Souvignet,
éleveur et inventeur
de la méthode

Tarif net de TVA

Nous contacter

➔ **Public**
Éleveurs(euses) bovins viande et lait

➔ **Pré-requis**
Aucun

➔ **Niveau**
Initiation

➔ **Objectifs**
Analyser le comportement de l'animal
Distinguer les gestes à avoir
Mettre en application diverses techniques
Intégrer les mesures de sécurité

➔ **Contenu**
Présentation de la méthode
Les réactions d'un bovin face au comportement de l'éleveur
La mise en confiance, adopter les bons gestes
Les divers apprentissages : approche, attache, marcher à la corde pour les concours, la présentation

➔ **Méthodes**
Exposés - Démonstrations - Mise en pratique
Document remis aux stagiaires



Les maladies des ovins

Je veux améliorer la santé de mon troupeau pour qu'il soit plus productif.

Dates et lieux

5 et 7 mars 2019
à Bazas, au lycée agricole

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 20 26 45 54

Intervenants

Hubert GERMAIN,
éleveur-vétérinaire
et Jean-Pierre DUGAT,
Chargé de mission Élevage,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

399 €
42 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

Éleveurs(euses) ovins

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Sensibiliser et enrichir les connaissances des éleveurs sur les principales maladies des ovins jeunes et adultes pour améliorer la santé du troupeau
Sensibiliser les éleveurs à l'antibiothérapie
Réaliser certains traitements sanitaires

Contenu

Limiter les pertes sur agneaux : pathologie de la fin de la gestation au 2^{ème} âge
Les grandes maladies des adultes
Stratégies de prévention et traitements curatifs dont l'antibiothérapie
Diagnostics à partir de la pratique d'autopsies

Méthodes

Exposés - Observations à partir d'autopsies d'animaux - Pratiques
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Optimiser l'alimentation des caprins

Je raisonne mieux l'alimentation de mon troupeau.

Dates et lieux

18 et 19 décembre 2018,
à Mazères (Antenne ADAR
de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 20 26 45 54

Intervenant

Alain JOYEUX,
ingénieur-formateur
CFPPA de Melle (79)

Tarif net de TVA

399 €
35 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

Éleveurs(euses) caprins

Pré-requis

Une petite expérience pratique en élevage caprin souhaitable

Objectifs

Identifier les repères essentiels pour optimiser la conduite de l'alimentation d'un atelier caprin - Utiliser ces bases pour mettre en place un rationnement en fonction du stade physiologique - Mettre en œuvre un système de production favorisant une autonomie alimentaire

Contenu

Choix d'un système alimentaire en fonction du contexte et objectif de l'éleveur
Les équilibres alimentaires : besoins azotés et énergétiques
Les risques alimentaires : pathologies dominantes
Adaptation de l'alimentation aux périodes clés de la vie de l'animal
Pilotage de l'alimentation : points de repère et étude de cas
Conduite du pâturage

Méthodes

Exposés - Échanges - Étude de cas
Apports techniques et pratiques sur un élevage
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Transformer en fromagerie fermière (les bases)

Je veux garantir la régularité de la qualité de mes produits.

Dates et lieux

11 février 2019
à La Vacherie à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 20 26 45 54

Intervenants

Amélie TASSIN, formatrice
spécialisée CFPPA (Melle)
et Jean-Pierre DUGAT,
Chargé de mission Élevage,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

200 €
28 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

Porteurs de projet avant démarrage en atelier de transformation

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Acquérir les connaissances de base et gestes pratiques pour transformer des produits laitiers fermiers

Contenu

Définition et classification des fromages
Le lait, produit de base
Process de fabrication pas à pas (aspects techniques, biochimiques)
Notion de rendement fromager

Méthodes

Exposés - Échanges
Document remis aux stagiaires



Transformer en fromagerie fermière (approfondissement)

*Je veux
garantir et
améliorer
la qualité
de mes produits.*

Dates et lieux

12, 13, 14 février 2019
à La Vacherie à Blanquefort

Durée

21 heures en 3 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 20 26 45 54

Intervenants

Amélie TASSIN, formatrice
spécialisée CFPPA (Melle)
et Jean-Pierre DUGAT,
Chargé de mission Élevage,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

590 €
105 € Contributeurs VIVEA
(à confirmer)

Public

Producteurs fromagers fermiers et leurs salariés,
porteurs de projet avant démarrage en atelier de transformation

Pré-requis

Avoir réalisé la formation sur les bases

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Acquérir les connaissances de base et gestes pratiques pour transformer
des produits laitiers fermiers - Identifier les risques d'altérations et risques sani-
taires - Différencier les statuts réglementaires des ateliers fermiers existants
Savoir réaliser un PMS

Contenu

Principes fondamentaux de technologies fromagères
Variations techniques donnant les principaux fromages : process de fabrication
d'un fromage lactique, de tommes (pâte pressée non cuite), de yaourts
Du lait au fromage : comprendre l'écosystème (aspects microbiologiques et bio-
chimiques) - Fromagerie : réglementation, plan de maîtrise sanitaire, conception et
organisation - Dégustation et évaluation des produits élaborés

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstration - Travaux pratiques en fromagerie
Dégustations - Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Limaces et cultures : mieux les connaître pour mieux lutter

Je souhaite améliorer la gestion des populations croissantes de limaces et d'escargots dans les cultures.

Dates et lieux

5 décembre 2018
à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Philippe MOUQUOT,
service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 73 99 94 35

Intervenant

Benoît SARAGOSA,
expert cultures,
Société De Sangosse

Tarif net de TVA

210 € pris en charge entre
75 et 100% par VIVEA

Public

Tous producteurs (céréaliers, polyculteurs-élevage, viticulteurs)

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Anticiper et évaluer le risque limaces
Envisager une stratégie anti-limaces Bio ou conventionnelle
Choisir le bon anti-limace et optimiser son application

Contenu

L'activité des limaces et escargots - Les facteurs qui leur sont favorables
Méthodes alternatives permettant d'anticiper leur présence - Les dégâts constatés
Comment évaluer le risque limace sur sa parcelle (grille de risque ou piégeage)
Les seuils d'interventions - Les spécificités des différentes formes d'anti-limaces
Les clés de réussite de la lutte anti-limaces
Les différents moyens d'application d'un anti-limaces

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstration - Exemples
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Certificat individuel professionnel produits phytopharmaceutiques

(CIPP, ex Certiphyto)



5 certificats, tous d'une durée de validité de 5 ans*

Pour une utilisation à titre professionnel :

- 1- DSA** : Décideur en entreprise Soumise à Agrément (entreprises travaux et services)
- 2- DNSA** : Décideur en entreprise Non Soumise à Agrément (dont décideurs en exploitation agricole)
- 3- Opérateur** : salarié applicateur (en exploitation, travaux et services, collectivités)

Pour la mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques professionnels ou grand public

4- Mise en vente, vente

Pour le conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques

5- Conseil

Les formations sont organisées par type de certificat et par filière (si possible selon le nombre de candidats).

* 10 ans pour les utilisateurs en exploitation agricole, certificats délivrés dans la version 1 du Plan Ecophyto, avant le 31/10/2016. La date d'expiration est indiquée sur le certificat.

Comment et quand faire le renouvellement ?

Le renouvellement ne peut se faire que pour la catégorie obtenue en primo-certificat

- Par une **formation d'une journée** (sauf Conseil, 2 jours) sans évaluation : à réaliser au plus tôt 9 mois et au plus tard 3 mois avant la date d'échéance inscrite sur le certificat délivré
- Par un **test de connaissances informatisé** (en cas d'échec suivre la journée de formation) à réaliser au plus tôt 6 mois avant et au plus tard 3 mois avant la date d'échéance inscrite sur le certificat délivré
- En suivant des **formations «labellisées Ecophyto»** par VIVEA : Uniquement pour les contributeurs VIVEA.

Depuis 2018 VIVEA labellise des formations Ecophyto. Elles portent sur les méthodes alternatives et la réduction de l'usage des pesticides selon un cahier des charges bien précis. Le suivi de 14 h ou 2 fois 7 h de formation labellisée, dans les 3 ans précédant le renouvellement et 4 mois avant la fin de validité du certificat, peut être utilisé pour le renouvellement. Il suffira de réaliser en plus, un module à distance géré par VIVEA de 1h30 à 2 h sur la réglementation et l'environnement, la protection des utilisateurs et la sécurité de l'application. VIVEA délivrera alors une attestation qui permettra de réaliser la demande de renouvellement sur service-public.fr.



Exemple de situation : J'ai obtenu le Certificat Décideur en exploitation agricole en 2010, date d'expiration 25 mars 2020. Je le renouvelle dans la catégorie DNSA au plus tôt à partir du 25 juin 2019 par la formation, 25 septembre 2019 par le test et dans les 2 cas avant le 24 décembre 2019. OU si je suis contributeur VIVEA, je valide par ma présence une formation de 2 jours ou 2 formations de 1 jour labellisées Ecophyto entre le 25/03/2017 et le 24/11/2019, et je réalise le module à distance proposé par VIVEA. La validité du certificat renouvelé sera du 26 mars 2020 au 26/03/2025.

Obtenir un primo certificat : 3 modalités

- La formation assortie d'un **test informatisé obligatoire** (en cas d'échec au test, 1 journée complémentaire de formation)
- Le **test seul informatisé** (en cas d'échec au test, réaliser la formation avec test)
- La **validation de diplôme** pour les jeunes diplômés* depuis moins de 5 ans

* liste des diplômes consultables dans les arrêtés du 29 août 2016 sur chlorofil.fr

Inscription à valider 18 jours avant le début du stage

Obtenir le CIPP pour une utilisation à titre professionnel

Programme

Les formations sont mises en œuvre conformément aux directives et référentiels nationaux (objectifs, contenu, durée)

Méthodes

Exposés - Illustrations - Démonstrations - Vidéos
Quiz - Échanges - Document remis aux stagiaires

N'attendez pas le dernier moment pour renouveler votre certificat, prévoyez la démarche pour au plus tard 4 mois avant la date d'expiration !

Responsable de stage et intervenant
Rodolphe MONTANGON,
conseiller formateur,
Chambre Agriculture 33

Référente CIPP
Béatrice HÉNOT,
Chambre Agriculture 33,
Tél. 05 56 76 64 11
b.henot@gironde.chambagri.fr

Tarif net de TVA
Formation de **2 jours DNSA ou Opérateurs** sans prise en charge : 230 € - La prise en charge est totale par VIVEA pour ses contributeurs. Pour les salariés nous contacter
Test QCM informatisé : 100 €

Par la formation de 2 jours avec test de validation

	DNSA	Opérateur
Blanquefort	22 et 23 novembre 2018	12 et 14 décembre 2018
	17 et 19 décembre 2018 (catégorie selon besoins) 9 et 10 janvier 2019 (catégorie selon besoins)	

Par le TEST seul

Blanquefort	16 novembre 2018 - 13 décembre 2018 11 janvier 2019
--------------------	--

Nos formations ou tests peuvent être réalisés sur une antenne de la Chambre d'Agriculture si nous regroupons un nombre suffisant de personnes (4 pour un test, 8 pour une formation).



S'engager dans une démarche de certification environnementale

Vous devez **être certifié** dans le cadre d'un cahier des charges ou à la demande de clients ?
 Vous souhaitez **améliorer vos pratiques et réduire votre impact sur l'environnement** ?
 Vous voulez **valoriser vos efforts et vous démarquez** vis-à-vis de la concurrence ?
 Vous souhaitez **pérenniser votre entreprise** en associant vos salariés ?

De nombreuses **démarches de certification** existent : AREA, TerraVitis®, SME, HVE, Bio...
 Difficile de s'y retrouver ! Pour choisir la démarche qui vous correspond le mieux, il faut se poser **les bonnes questions** dès le départ. **Bien cibler votre objectif et les moyens** que vous êtes prêt à y consacrer en terme de temps, d'implication des salariés, de coût...



La certification environnementale : un dispositif à 3 niveaux

Suite au Grenelle de l'Environnement, le Ministère de l'Agriculture a instauré **une démarche volontaire de 3 niveaux** pour faire connaître et reconnaître les exploitations engagées dans des **bonnes pratiques environnementales**.

Niveau 1 : conditionnalité des aides (BCAE)

Niveau 2 : obligation de moyens, reconnaissance des démarches (AREA, SME, TerraVitis®, Quanlenvi®, Agriconfiance® ...)

Niveau 3 : obligations de résultats mesurés par des indicateurs avec des seuils minimum à atteindre. C'est la **certification HVE** (Haute Valeur Environnementale) avec une possibilité de valorisation sur les produits par un logo «Produits issus d'une exploitation de haute valeur environnementale».



La formation : un outil indispensable pour s'engager dans une démarche environnementale

Dans le cadre de la **certification AREA** portée par le Conseil Régional Nouvelle Aquitaine, le suivi d'une formation est obligatoire.

La démarche SME des vins de Bordeaux initiée par le CIVB utilise la dynamique de groupe et se met en place au travers d'un cycle de formations sur 12 à 24 mois pour amener les entreprises à réduire leur impact sur l'environnement, améliorer leurs performances globales, et être certifiées ISO 14001 si elles le souhaitent, dans un cadre collectif, et HVE à titre individuel.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde compte 3 conseillers agréés SME qui accompagnent 5 groupes en 2018. Un sixième débutera en 2019.

Pour d'autres certifications comme **Terra vitis®**, ou **Agriconfiance®**, la réalisation de formation est un engagement inscrit dans le cahier des charges. De nombreuses formations de ce catalogue permettent de valider cette exigence.

Pour atteindre la **certification HVE**, la **Chambre d'Agriculture**, en partenariat avec le Syndicat des Vignerons Indépendants de Nouvelle Aquitaine, **a choisi la formation pour vous accompagner** car la plus pertinente : 100 % de satisfaction, 100 % de réussite.

Pour plus d'informations sur les démarches environnementales, contactez Yann Montmartin y.montmartin@gironde.chambagri.fr





Certification AREA

Module agronomie en viticulture

Je valide le conseil agro de la certification AREA pour bénéficier des aides.

Dates et lieux

18 déc. 2018 à St Emilion
20 déc. 2018 à Blanquefort,
22 janv. 2019 à St Savin,
24 janv. 2019 à Cadillac,
29 janv. 2019 à Blanquefort,
31 janv. 2019 à Monségur,
5 fév. 2019 à St Emilion,
7 fév. 2019 à Blanquefort,
19 mars 2019 à Blanquefort,
21 mars 2019 à Monségur,
sessions suivantes dernier trimestre 2019

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Lorelei BOECHAT CAZENAIVE,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 11

Intervenante

Lorelei BOECHAT CAZENAIVE,
chargée d'études Gestion
durable des sols viticoles,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

175 € pris en charge à
100 % par VIVEA et le
Conseil Régional d'Aquitaine



Public

Viticulteurs, responsables d'exploitation,
chefs de culture



Pré-requis

Agriculteurs en démarche de certification environnementale AREA de niveau 2



Niveau

Perfectionnement



Objectifs

Comprendre l'influence du sol sur l'alimentation minérale de la vigne
S'approprier les outils indispensables à la mise en œuvre d'une fertilisation raisonnée
Mettre en place un dispositif de suivi, traçabilité des besoins de la vigne
Élaborer un plan de fertilisation



Contenu

Influence du type de sol sur la fertilité et sur la disponibilité des éléments minéraux pour la vigne - Les outils : études et analyses de sols
Analyses complémentaires et observations
Dispositif de suivi : méthodologie et enregistrements
Élaboration d'un plan de fertilisation



Méthodes

Exposés - Échanges - Illustrations - Ateliers sol
Études de cas - Document remis aux stagiaires



Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Certification AREA

Module grandes cultures

Module irrigation

Ces formations seront mises en place en fonction des besoins. Contactez-nous !





Système de Management Environnemental (SME)

*Une démarche
environnementale
collective au service
des performances
individuelles
initiée par
le CIVB.*

Dates et lieux

Programmation faite avec le groupe, confirmée par l'animateur SME avant chaque module

Durée

16 jours étalés sur 18 à 24 mois de 9 h à 17 h 30

Responsables de stage

Annabel GARCON, conseillère viticole agréée SME, ou Yann MONTMARTIN, conseiller environnement agréé SME, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants

Animateurs SME Chambre d'Agriculture 33 et intervenants spécialisés selon les modules

Tarif net de TVA

Pris en charge par VIVEA pour ses contributeurs, FAFSEA pour les salariés d'exploitation agricole avec cofinancement possible de l'Europe. Pour les participants ne bénéficiant pas de ces fonds de formation, nous contacter.

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation et selon les modules autres salariés de l'entreprise

Pré-requis

Réalisation d'un diagnostic environnemental complet de l'entreprise et signature de la charte d'engagement du SME du Vin de Bordeaux

Objectifs

Mettre en place et suivre un plan d'action environnemental
Utiliser des outils pour une gestion efficace de ce plan
Identifier les méthodes et moyens pour améliorer et maîtriser ses pratiques culturales respectueuses de l'environnement, ses performances énergétiques, la santé au travail, la sécurité environnementale
Intégrer les exigences réglementaires et celles de la norme ISO 14001
Acquérir des outils et méthodes pour gérer un système documentaire
Suivre et améliorer le système de management en place

Contenu

7 modules de formation et un 8^{ème} de suivi
Thèmes des modules : gestion des ressources humaines, gestion des déchets, stockage des produits dangereux, produits phyto-sanitaires et alternatives, maîtrise énergétique, risques santé et sécurité environnementale, gestion des situations d'urgence, gestion du système de management environnemental, veille réglementaire, familiarisation avec la norme ISO 14001 (plan d'action, des indicateurs, suivi et évaluation, audit interne et revue de direction)

Méthodes

Exposés - Échanges - Illustrations - Visites
Utilisation de la plateforme CIVB dédiée au SME
Document remis aux stagiaires



Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Passeport vers la HVE®



Je veux valoriser les efforts de mon exploitation pour l'environnement auprès des consommateurs.

Dates et lieux

6 et 13 décembre 2018 à Blanquefort,
2019 : 22 et 29 janvier à St-Emilion,
31 janvier et 4 février à Artigues-près-Bordeaux,
5 et 12 février à Blanquefort,
5 et 12 mars à St-Emilion ou Cadillac
14 et 21 mars à Blanquefort, sessions suivantes sur le dernier trimestre 2019 ou selon besoin

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Yann MONTMARTIN,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants

Yann MONTMARTIN,
conseiller environnement,
ou Lucas LEBUR,
conseiller d'entreprise,
ou Lucie ROUSSEAU,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

420 € - Pris en charge à 100 % par le FAFSEA (dans le guide) - Pour les contributeurs VIVEA, nous contacter

Public

Viticulteurs, responsables d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Vérifier l'intérêt ou la faisabilité d'une certification Environnementale pour son exploitation
Maîtriser les indicateurs de performance pour se préparer à un audit HVE

Contenu

Les différents niveaux de certification
Identification et sélection des données nécessaires à la certification HVE
Comment organiser la traçabilité des données environnementales pour alimenter les indicateurs
Manipuler les indicateurs de performance environnementale et évaluer le niveau de ses pratiques
Identifier les solutions les mieux adaptées à son exploitation pour améliorer ces indicateurs

Méthodes

Exposés - Échanges
Fourniture et utilisation de plusieurs «Vade-Mecum»
Utilisation d'outils fichiers de calcul - Études de cas
Document remis aux stagiaires



Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Sauvegarder la diversité génétique de son vignoble

Je veux conserver le patrimoine génétique de mon exploitation.

Dates et lieux

11 février et 3 sept. 2019
à Blanquefort

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenants

Cédric ELIA, responsable matériel végétal,
Rodolphe MONTANGON,
conseiller chargé des formations,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

Nous consulter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures, vigneron, techniciens

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Connaître et définir les critères de sélection des plants à conserver
Être capable de repérer les plants «jolis» et sains correspondants aux critères définis

Contenu

Pourquoi faire une sélection massale dans son vignoble - Préciser ses objectifs
Les étapes clés de la sélection - Définir les critères de sélections
Méthodologie de sélection des pieds de vigne
Mise en application sur le terrain : recherche visuelle de pieds «jolis» et indemnes de viroses
Vérification de l'état sanitaire des plants sélectionnés : quelles analyses ?
Interprétation des analyses et décisions
Devenir des plants sélectionnés : gestion directe ou par un pépiniériste

Méthodes

Exposés - Illustrations - Observations et application de méthode sur le terrain
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne

J'améliore ma taille pour respecter les flux de sève.

Dates et lieux

13 et 14 nov. 2018
secteur Libournais,
5 et 6 déc. 2018
secteur Médoc,
15 et 16 janvier 2019
secteur Blayais Bourgeais

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Rodolphe MONTANGON,
conseiller chargé des formations,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

350 € Pris en charge à 100 % par VIVEA - Nous consulter pour connaître les prises en charge par le FAFSEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures, ouvriers viticoles, techniciens

Pré-requis

Bases de la taille acquises

Objectifs

Comprendre et mettre en œuvre les principes de taille limitant les maladies du bois - Acquérir une technique respectant les flux de sève et évitant de créer du bois mort dans la souche

Contenu

Rôle de la taille - Physiologie de la vigne - Limiter l'introduction des maladies du bois
Tailler : une mesure prophylactique et un objectif de production
Pratiquer la taille Guyot Poussard : pérenniser la souche de la taille de formation à la taille de production
Fondamentaux d'une taille moins mutilante pour l'adapter et améliorer son système de taille - Savoir choisir ses coursons selon le flux de sève
Mise en pratique sur les jeunes pieds et sur vigne en production

Méthodes

Exposés - Échanges - Travaux pratiques sur le terrain
Document remis aux stagiaires

**Possibilité
intra entreprise**



Régénérer la vigne par le recépage, greffage

J'utilise des techniques alternatives à la complantation pour restaurer les ceps.

Dates et lieux

5 et 6 mars 2019 secteur Libournais Entre-Deux-Mers, 12 et 13 mars 2019 secteur Médoc

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON, service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Rodolphe MONTANGON, conseiller chargé des formations, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

390 €
Pris en charge entre 75 et 85 % par VIVEA
Pris en charge à 100 % par le FAFSEA (dans le guide FAFSEA - à vérifier)

Public
Chefs d'exploitation, chefs de cultures, ouvriers viticoles

Pré-requis
Aucun

Objectifs
Maîtriser des techniques curatives pour gérer les dépérissements des ceps
Assimiler les techniques de recépage et de greffage

Contenu
Rappel sur la physiologie de la vigne
Intérêts du recépage, greffage vis-à-vis des maladies du bois
Diagnostiquer les parcelles nécessitant interventions
Procédures de recépage et greffage - Observation, analyse d'un cep mort
Mise en pratique au cas par cas sur des souches dépérissantes

Méthodes
Exposés - Échanges - Démonstrations et travaux pratiques sur le terrain
Document remis aux stagiaires

**Possibilité
intra entreprise**

PLAN NATIONAL DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Régénérer la vigne par le curetage

J'acquies la pratique du curetage pour gérer des souches dépérissantes.

Dates et lieux

8 février 2019, 1^{er} août 2019, autres sessions possibles 1^{er} et dernier trimestre 2019
Lieux selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON, service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Rodolphe MONTANGON, conseiller chargé des formations, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

290 €
70 € pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)
Pris en charge à 100 % par le FAFSEA (dans le guide FAFSEA - à vérifier)

Public
Chefs d'exploitation, chefs de cultures, ouvriers viticoles

Pré-requis
Aucun

Objectifs
Maîtriser le curetage comme technique curative pour gérer les dépérissements des ceps

Contenu
Rappel sur la physiologie de la vigne
Intérêts du curetage vis-à-vis des maladies du bois
Diagnostiquer les parcelles nécessitant interventions
Procédures de curetage - Autopsie du cep
Adopter des gestes en toute sécurité
Mise en pratique par chaque stagiaire

Méthodes
Exposés - Échanges - Document remis aux stagiaires
Démonstrations et travaux pratiques avec matériel par binôme

**Possibilité
intra entreprise**

PLAN NATIONAL DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE



Relation travaux en vert et maladies du bois

Je combine mes interventions en vert avec ma taille d'hiver pour pérenniser ma vigne.

Dates et lieux

14 mai et 11 juin 2019
secteur Libournais Entre-Deux-Mers selon inscriptions,
16 mai et 13 juin 2019
secteur Médoc

Durée

7 h en 2 demi-journées
de 9 h à 12h 30 ou
14h à 17h30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Intervenant
Rodolphe MONTANGON,
conseiller chargé des
formations,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 €
35 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)
Nous consulter pour connaître
les prises en charge par
le FAFSEA

Public

Exploitants, chefs de culture, techniciens, vignerons

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Cerner l'intérêt de développer et maîtriser les travaux en vert pour consolider la prévention des maladies du bois
Identifier comment adapter ses pratiques de taille en vert pour limiter les interventions de taille hivernale au strict nécessaire

Contenu

Influences des travaux en vert sur les jeunes plantes et sur vigne en production dans la prévention des maladies du bois
Physiologie et réponses de la plante liée aux travaux en vert
Intérêt de la taille en vert pour limiter la création de bois mort dans le cep
Rappel des principes de la taille de formation résiliente en vert : dédoublement, ébourgeonnage, épamprage
Savoir faire le lien entre intervention en vert et taille hivernale : adapter une stratégie globale au cas par cas

Méthodes

Exposés - Illustrations - Travaux pratiques sur le terrain
Document remis aux stagiaires

**Possibilité
intra entreprise**

PLAN NATIONAL
DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne

J'améliore ma détection des principaux symptômes des bioagresseurs selon les stades phénologiques.

Dates et lieux

4 juin 2019, 9 juillet 2019
+ une demi-journée fin août-début sept. 2019
secteur rive droite,
6 juin 2019, 11 juillet 2019
+ une demi-journée fin août-début sept. 2019
secteur Médoc

Durée

10 h 30 en 3 demi-journées
de 9 h à 12 h30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Intervenant
Rodolphe MONTANGON,
conseiller chargé des
formations,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

260 € - Pris en charge à
100 % par VIVEA et FAFSEA
(dans le guide) à confirmer

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture, ouvriers viticoles

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Améliorer ses capacités à l'épidémiologie-surveillance
Savoir mieux repérer et identifier les symptômes des principales maladies et principaux ravageurs de la vigne
Mieux évaluer les risques d'apparition et de développement

Contenu

Épidémiologie succincte
Facteurs favorisant ou défavorisant l'apparition de la maladie ou du ravageur (mildiou, oïdium, black rot, vers de grappe, cicadelle, botrytis, maladies du bois)
Cycle de vie du ravageur - Impact qualitatif
Prophylaxie qui peut être mise en place - Signes descriptifs et symptômes

Méthodes

Alternance théorie et pratique
En salle : exposé, démonstrations sur supports visuels
Sur le terrain : observations, recherches de maladies et/ou ravageurs à l'aide du support photographique et clef de détermination
Échanges - Document remis aux stagiaires

**Possibilité
intra entreprise**

PLAN NATIONAL
DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE



Maîtriser les couverts végétaux sur son vignoble

Je recherche des solutions durables de culture de mon vignoble.

Dates et lieux

5 et 6 février 2019
+ une demi-journée terrain en avril
Lieu selon inscriptions

Durée

17,5 heures soit 2,5 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Rodolphe MONTANGON,
conseiller chargé des formations,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

460 € pris en charge à 100 % par VIVEA
Pour les salariés, nous contacter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture viticole, vigneronns

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Acquérir les outils nécessaires pour devenir autonome dans le choix des couverts végétaux adaptables à son vignoble
Connaître les facteurs d'aides à la décision
Identifier des solutions pour optimiser l'échange entre le sol et la plante

Contenu

Les différentes utilisations des couverts dans un vignoble
Appréhender l'intérêt de la Biodiversité dans une monoculture
Les facteurs d'aides à la décision : diagnostic de sol, analyses de sol et interprétation
Comment mettre en œuvre ces principes sur son exploitation

Méthodes

Exposés - Étude de cas - Observations sur le terrain
Document remis aux stagiaires

Les prises en charges par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols

J'identifie la flore de mes parcelles pour raisonner une gestion durable de mes sols.

Dates et lieux

9 et 10 avril 2019
à Blanquefort

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Lorelei BOECHAT-CAZENAVE,
chargée d'étude gestion durable des sols,
Chambre d'Agriculture 33,
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenante

Lorelei BOECHAT-CAZENAVE,
agronome botaniste,
chargée d'étude gestion durable des sols,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

469 €
42 € pour les contributeurs VIVEA

➤ **Public**
Chefs d'exploitation, chefs de culture

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Niveau**
Perfectionnement

➤ **Objectifs**
Identifier les espèces floristiques problématiques, rares et emblématiques des sols viticoles girondins - Comprendre l'impact des pratiques culturales sur les espèces floristiques qui composent les enherbements naturels.

➤ **Contenu**
Critères d'identification des principales espèces en salle et sur le terrain
Méthodologie de prélèvement des plantes - Se constituer un herbier
Optimisation d'identification : les outils supports
Espèces clefs dans les parcelles de vigne en Gironde
Relation entre sol, pratiques viticoles et flore, notions de bio-indication
Techniques d'observation et de diagnostic de sols sur le terrain pour orienter la gestion de ses sols

➤ **Méthodes**
Exposés - Échanges - Exercice d'identification
Visite et diagnostics de parcelles - Réalisation d'un herbier
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Initiation aux équilibres faunistiques en viticulture

Je veux favoriser une lutte biologique de conservation en améliorant la qualité de l'écosystème.

Dates et lieux

11 avril 2019
selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Pauline HERAUD,
conseillère agro-écologie,
Chambre d'Agriculture 33,
Tél. 05 56 79 64 33

Intervenantes

Lorelei BOECHAT-CAZENAVE,
Pauline HERAUD,
conseillère agro-écologie,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 € pris en charge à
100 % par VIVEA

Nous consulter pour connaître les prises en charges par le FAFSEA

➤ **Public**
Chefs d'exploitation, chefs de culture, techniciens

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Niveau**
Initiation

➤ **Objectifs**
Comprendre les équilibres faunistiques dans l'environnement viticole en Gironde
Identifier ce qui peut favoriser la biodiversité et ses équilibres
Cerner comment mettre en œuvre les facteurs favorables pour faire des auxiliaires, des alliés pour ses cultures

➤ **Contenu**
Equilibre faunistique définition : bases des mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces
Les principaux équilibres faunistiques en viticulture
Auxiliaires et ravageurs présents sur le vignoble girondin
Comment favoriser les équilibres faunistiques - Les aménagements favorables
Observations de terrain et paysages, et des auxiliaires présents

➤ **Méthodes**
Exposés - Échanges - Analyses sur le terrain
Document remis aux stagiaires



Le biocontrôle pour réduire les intrants

Je veux me repérer dans les produits de biocontrôles homologués pour mieux maîtriser leur usage.

Dates et lieux

Mars 2019 à Blanquefort ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenants

Nicolas AVELINE, IFV
Séverine DUPIN,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Identifier les solutions de biocontrôle existantes en viticulture et leurs modalités pratiques

Identifier les SDN (ou SDP) et leurs modes d'utilisation

Analyser des stratégies de protection des cultures utilisant des méthodes alternatives en conventionnel et en Bio

Contenu

Définition du biocontrôle

Solutions de biocontrôle disponibles pour la viticulture

Modes d'actions des Systèmes de Défense de la Plante (SDP) : les 4 types de SDP

Mieux connaître la physiologie de la vigne

Périodes de réponses possible aux SDP

Lutte biologique et mesures prophylactiques : les techniques à disposition

Méthodes

Exposés - Échanges - Études de cas

Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires

Réglage – Etalonnage – Contrôle du pulvérisateur

Je veux utiliser au mieux mon pulvérisateur en soignant réglages et contrôles.

Dates et lieux

Février/mars 2019
selon les inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Loïc PASDOIS,
conseiller agro-équipement,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Loïc PASDOIS,
conseiller agro-équipement,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 €
21 € pour les contributeurs
VIVEA
Pris en charge à 100 % par
le FAFSEA (dans le guide)

**Possibilité
intra entreprise**

Public

Applicateurs des produits phytopharmaceutiques exploitants ou salariés

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Acquérir les bons gestes pour régler et entretenir son pulvérisateur
Préciser les réglages et entretien du pulvérisateur
Identifier les dysfonctionnements
Optimiser l'utilisation du pulvérisateur pour de bonnes pratiques de pulvérisation

Contenu

Bonnes pratiques phytosanitaires (préparation des mélanges et application, protection de l'utilisateur) - Etalonnage et réglage du pulvérisateur
Analyse et résolution de dysfonctionnements
Différents points de contrôle - Entretien du matériel
Tests dynamiques de réglage : prise de mesure de débits et vérification de l'homogénéité des débits, contrôle de vitesse d'avancement
Mise en pratique avec différents types de matériel

Méthodes

Exposés - Démonstration et mise en pratique
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Introduction à la viticulture bio-dynamique

Je m'interroge sur la viticulture bio-dynamique et souhaite évaluer sa faisabilité sur mon exploitation.

Dates et lieux

29 et 30 novembre 2018
autre session en 2019
à Blanquefort ou selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Vincent MASSON,
conseiller Bio-dynamie
Services (71)

Tarif net de TVA

520 €
98 € pour les contributeurs
VIVEA - Prise en charge par
le FAFSEA dans le cadre du
plan mutualisé
Nous consulter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Comprendre les principes et les pratiques de la viticulture bio-dynamique
Identifier les préparations de base en biodynamie et les clés de réussite de la dynamisation et pulvérisation
Évaluer la mise en œuvre à l'échelle d'une exploitation

Contenu

Bases et clefs pour mieux comprendre l'agriculture bio-dynamique
Rythmes des pratiques bio-dynamiques
Soins aux plantes et préparations utilisables – Diversité et paysages
Organisation de la viticulture bio-dynamique

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstrations de préparation
Document remis aux stagiaires



Viticulture bio-dynamique

Perfectionnement

*Je veux évaluer
mes pratiques et
aller plus loin
en agriculture
bio-dynamique.*

Dates et lieux

23 janvier 2019
à Blanquefort ou
selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Vincent MASSON,
conseiller bio-dynamie
Services (71)

Tarif net de TVA

275 €

Pris en charge entre 60 et
70 % par VIVEA - Nous
consulter pour connaître la
prise en charge FAFSEA



Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture



Pré-requis

Aucun



Niveau

Perfectionnement



Objectifs

Evaluer ses pratiques en Biodynamie pour les faire évoluer et progresser
Analyser la dernière année écoulée
Prendre connaissance de l'avancement des pratiques en culture bio-dynamique



Contenu

Échanges et analyse sur les pratiques bio-dynamiques et les problématiques de
l'année écoulée en Gironde

Impacts de la biodynamie sur les sols, la plante et la production de raisin
Point d'avancement sur des pratiques et les effets de la culture bio-dynamique :
actions sur la régénération de la vigne...



Méthodes

Exposés - Échanges - Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Découvrir la géobiologie à la vigne et au chai

*Je veux
comprendre les
effets de la
géobiologie sur la
qualité des vins.*

Dates et lieux

14 et 15 mars 2019
à Blanquefort ou
selon inscriptions

Durée

14 heures soit 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenant

Serge CHAUVEAU,
géobiologue
Ether- Géobiologie,
vigneron biodynamique

Tarif net de TVA

510 €

98 € pour les contributeurs
VIVEA - Nous consulter
pour connaître la prise en
charge FAFSEA



Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture, maîtres de chai



Pré-requis

Aucun



Objectifs

S'approprier les bases de la géobiologie appliquée sur les vignes et les bâti-
ments de vinification et d'élevage

Evaluer la qualité biotique des parcelles
Comprendre l'influence du lieu, de l'agencement dans les bâtiments
Maîtriser les bases des outils de détection



Contenu

Définition de la géobiologie, origine

Description des agressions géo pathogènes et leur influence

Initiation à la détection des perturbations naturelles dans la vigne et au chai

Manipulation des outils de détection

Normes et pratiques de la bioélectricité dans le chai

Influence des éléments Terre, Eau, Air, Feu dans le vignoble

Comprendre l'action des préparations biodynamiques grâce à la bioénergie



Méthodes

Exposés - Échanges - Manipulation d'outils de détection à la vigne et au chai
Document remis aux stagiaires



Intégrer la biodynamie au chai



Je veux utiliser les principes de la biodynamie au chai.

Dates et lieux

26 mars 2019
lieux selon inscription

Durée

7 h 30 en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 74 82 35 80

Intervenante

Corinne COMME,
consultante et vigneronne
en biodynamie

Tarif net de TVA

275 €
63 € pour les contributeurs
VIVEA

Public

Viticulteurs, responsables d'exploitation en Gironde

Pré-requis

Pratiquer la biodynamie sur son vignoble ou avoir suivi les modules de formation à la viticulture biodynamique

Niveau

Initiation

Objectifs

Identifier les pratiques au chai spécifiques à la Biodynamie
Acquérir et/ou renforcer ses connaissances pour mettre en œuvre les principes de la Biodynamie au chai - Cerner les changements à mettre en œuvre

Contenu

Quelques clefs pour mieux intégrer la biodynamie dans son chai
Revoir son approche de la vinification
Les cahiers des charges biodynamiques production et vinification
Adapter le calendrier lunaire dans le travail du chai
Intégrer la notion des 4 éléments dans le chai
Qualité du raisin et préparations biodynamiques
Pratiques de la récolte à la mise en bouteilles

Méthodes

Exposés - Échanges - Dégustation de vins en biodynamie
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Consolider les fondamentaux de l'œnologie

Je comprends mieux la finalité de mon travail et l'attention à donner selon les étapes de l'élaboration des vins.

Dates et lieux

24, 25 et 27 juin 2019
à Blanquefort

Durée

21 heures en 3 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Karīn PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenante

Karīn PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac

Tarif net de TVA

545 € pris en charge à
100 % par FAFSEA pour les
salariés (dans le guide FAFSEA)
63 € pour les contributeurs
VIVEA

Public

Nouveau vinificateur, technicien de chai et tout professionnel à la recherche d'une initiation œnologique

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Acquérir et/ou renforcer les connaissances fondamentales en œnologie pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés
Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit

Contenu

Évaluation de la matière première
Schémas d'élaboration des différents types de vin
Suivi des fermentations (alcoolique, malolactique) et de la macération en rouge
Gestion du SO₂ - Les bonnes pratiques de conservation, hygiène et prévention des risques d'altération - Les bases de lecture d'un bulletin d'analyse

Méthodes

Exposés - Échanges - Études de cas et exercices pratiques individuels ou en groupe - Document remis aux stagiaires



Maîtriser le SO₂ en vinification et élevage pour le réduire

Je cherche à adapter mes pratiques pour réduire le SO₂.

Dates et lieux

5 février 2019
à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Karïn PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenante

Karïn PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac

Tarif net de TVA

190 €
35 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)
Pris en charge à 100 % par
le FAFSEA (dans le guide
FAFSEA)



Public

Exploitant, directeur et/ou responsable de chai



Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux en œnologie



Niveau

Perfectionnement



Objectifs

Consolider ses connaissances sur le SO₂
Identifier les origines, les pratiques qui influencent les quantités de SO₂ ajoutées
Découvrir et évaluer les alternatives



Contenu

Rappels sur les rôles, effets et origines du SO₂ dans le vin
Quand le sulfitage est-il nécessaire ?
Quelles sont les pratiques pour réduire son utilisation ? Les alternatives ?
Comment raisonner une meilleure utilisation du SO₂ ?



Méthodes

Études de cas et exercices pratiques individuels ou en groupe
Exposés - Échanges - Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.

Des œnologues reconnus	<i>L'expertise œnologique au cœur du vignoble</i>		La force d'un réseau
Une mission d'experts			Certification ISO COFRAC
	www.oenocentres.com		



Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie

Je valide l'obligation de formation à l'hygiène de mes salariés. Je prends du recul sur mes pratiques de nettoyage.

Dates et lieux

11 février 2019
à Blanquefort ou Pauillac
selon les inscriptions,
14 mars 2019 à Soussac ou
secteur Blayais-Bourgeais

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Karīn PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenantes

Karīn PASQUET, Œnologue,
Œnocentre Pauillac ou
Françoise LIGOU,
œnologue,
Œnocentre Soussac

Tarif net de TVA

190 € pris en charge à
100 % par FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)
35 € pour les contributeurs
VIVEA

**Possibilité
intra entreprise**

➤ **Public**
Vinificateurs, ouvriers de chai

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Niveau**
Initiation

➤ **Objectifs**
Comprendre les risques liés au manque d'hygiène
Discerner les différentes techniques et produits de l'hygiène
Prendre en compte les risques sécurité à l'utilisation des produits
Identifier les méthodes appropriées pour son entreprise

➤ **Contenu**
Contexte réglementaire
Les altérations du vin liées au manque d'hygiène
Les produits d'hygiène, leur utilisation, les règles de sécurité
Raisonnement la méthode de nettoyage

➤ **Méthodes**
Exposés - Échanges - Observations sur site
Dégustations de vins altérés
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



La dégustation des baies

En appliquant cette méthode, j'évalue et je suis la maturité de mes parcelles de façon plus fiable.

Dates et lieux

Définies selon l'avancement
de la maturité, à Blanquefort
ou dans les Œnocentres de
Pauillac, Soussac, St Savin,
Bergerac

Durée

8 h en 2 demi-journées
de 9 h à 13 h

Responsable de stage

Karīn PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 05 56 79 64 11

Intervenant

Un(e) œnologue des
Œnocentres

Tarif net de TVA

200 € pris en charge à
100 % pour les contribu-
teurs VIVEA

**Possibilité
intra entreprise**

➤ **Public**
Chefs d'exploitation, responsables techniques

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Niveau**
Initiation

➤ **Objectifs**
Acquérir une méthode simple d'évaluation de la maturité et du potentiel qualitatif
des raisins. Rappeler les autres sources d'évaluation de la maturité

➤ **Contenu**
Maturation du raisin – Échantillonnage
Protocole de dégustation et utilisation de la fiche d'annotation
Divers suivis analytiques de la maturité – Interprétation de résultats

➤ **Méthodes**
Exposés - Pratique en salle et sur le terrain
Document remis aux stagiaires



La dégustation : un outil de contrôle qualité

*J'apprends
à déguster
simplement, de
façon ludique et
j'arrive à faire
un commentaire
de dégustation.*

Dates et lieux

15, 17, 22, 24, 29, 31 janvier
2019 à Soussac,
7, 8, 12, 14, 20, 21 février
2019 à Blanquefort, Soussac
ou St Emilion

Durée

21 heures en 6 demi-
journées de 9 h à 12 h 30

Responsable de stage

Karín PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenantes

Karín PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac,
Maud-Isabeau FURET,
œnologue Chambre
d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

625 €
160 € pour les contribu-
teurs VIVEA (à confirmer)
Pris en charge à 100 % par
FAFSEA (dans le guide FAFSEA)

**Possibilité
intra entreprise**

Public

Pour les professionnels de la vigne et du vin,
techniciens, commerciaux, personnels d'accueil
Novices ou personnes souhaitant recadrer ses repères en
dégustation suite à un événement ayant perturbé ses perceptions
organoleptiques (ex : arrêt du tabac)

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Comprendre les bases physiologiques de la dégustation - Savoir repérer et
évaluer des différences qualitatives - Acquérir un vocabulaire approprié

Contenu

Connaissances de base sur le raisin et le vin et incidences en dégustation
Les qualités du dégustateur - Les différences entre individus
Les mécanismes généraux, la chronologie, les conditions de la dégustation
Appréciation de l'équilibre d'un vin - Notion de cépages et terroir
Incidence des techniques viticoles et/ou œnologiques - Les défauts

Méthodes

En salle de dégustation - Exposés - Démonstrations - Jeux d'odeurs
Exercices à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et commerciaux
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.





La dégustation appliquée

*J'améliore
mon approche
gustative et mes
connaissances.
J'évalue mes
capacités.*

Dates et lieux

15, 17, 22, 24, 29, 30 janvier 2019 à Blanquefort, autre session à la demande

Durée

21 heures en 6 demi-journées de 9 h à 12 h 30

Responsable de stage

Karim PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenants

Karim PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac
Un œnologue Œnocentres,
secteur Saint-Emilion

Tarif net de TVA

650 €
168 € pour les contributeurs VIVEA (à confirmer) pris en charge à 100 % par FAFSEA (dans le guide FAFSEA)

**Possibilité
intra entreprise**

Public

Professionnels de la vigne et du vin

Pré-requis

Bases de la dégustation acquises – Niveau initiation validé

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Consolider les bases de la dégustation
Mieux connaître ses capacités individuelles au repérage et à l'identification de certaines molécules
Développer ses capacités d'analyses organoleptiques
Développer ses capacités d'expression écrite et orale

Contenu

Rappel des principes de base de la dégustation et de l'appréciation qualitative des vins – Détermination de seuils olfactifs et/ou gustatifs
Dégustations thématiques (cépages et origines, techniques de travail de la vigne ou du vin, défauts) – Entraînement au commentaire oral et écrit

Méthodes

En salle de dégustation - Exposés - Démonstrations - Jeux d'odeurs
Exercices à partir d'échantillons pédagogiques, vins d'essais et commerciaux
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.



Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin

*Je peux réagir
plus vite en
percevant un
problème lors de
contrôle gustatif.*

Dates et lieux

5, 7, 12, 14 février 2019
à Soussac,
6, 7, 13, 14 mars 2019
à Blanquefort

Durée

14 heures en 4 demi-journées de 9 h à 12 h 30

Responsable de stage

Karim PASQUET,
Œnocentre Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenantes

Karim PASQUET, œnologue,
œnocentre Pauillac,
Maud-Isabeau FURET,
œnologue Chambre
d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

450 €
140 € pour les contributeurs VIVEA (à confirmer) pris en charge à 100 % par FAFSEA (dans le guide FAFSEA)

**Possibilité
intra entreprise**

Public

Professionnels de la vigne et du vin

Pré-requis

Bases de la dégustation acquises

Niveau

Expert

Objectifs

Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels des vins
Connaître l'origine des altérations
Améliorer ses capacités au repérage et à l'identification des défauts

Contenu

Définition d'un défaut – L'effet masque
Notion de sensibilité individuelle et de variation inter individus
Origine et prévention (défauts liés à la matière première, de conservation, d'origine microbienne, définis sous le terme «moisi»)

Méthodes

En salle de dégustation - Exposés - Démonstrations
Nombreux tests de repérage et d'identification de défauts à l'aide d'échantillons pédagogiques et des jeux d'odeurs
Document remis aux stagiaires



Réaliser une étude de marché



Je veux sécuriser mon projet de commercialisation d'un nouveau produit ou service.

Dates et lieux

5, 14 mars (1/2 j),
4 avril (1/2 j) 2019
et 5h30 à distance
Lieux selon inscriptions

Durée

19,5h en 2 jours en présentiel et 5,5h en distanciel de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 (présentiel)

Responsable de stage

Eléonore DALY,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 25 20 16 22

Intervenante

Marie-Hélène ARQUEY,
conseillère agritourisme,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Porteurs de projet, chefs d'exploitation, responsables d'exploitations

Pré-requis

Disposer d'un ordinateur et d'une connexion internet
Savoir utiliser les logiciels bureautiques classiques

Objectifs

Recenser l'environnement concurrentiel d'un projet de commercialisation
Acquérir une méthode pour établir un diagnostic commercial
Cerner les objectifs et acquérir une méthodologie pour concevoir et réaliser un relevé d'offre, une étude consommateurs
Etre capable de synthétiser les données pour rédiger son étude

Contenu

Principes et intérêts d'une étude de marché - Etude de l'offre et de la demande : informations à rechercher, outils - Le relevé d'offre, son contenu
Environnement concurrentiel : zone de chalandise, mode de calcul
Principes de la politique marketing : les 5P - Etude consommateurs (distributeurs) : intérêts et enjeux - Mode de réalisation - Synthèse et analyse de toutes les données
Rédaction de l'étude de marché pour une présentation à des partenaires (banque...)

Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, échanges et partages d'expérience
Exemples et exercices pratiques réalisés en salle et à distance
Fournitures de données et accompagnement pour la partie à distance

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.

Clarifier son projet de commercialisation



Je souhaite cerner mes capacités et celles de mon exploitation pour prendre les directions de commercialisation appropriées à mon cas.

Dates et lieux

24 janvier 2019
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Laetitia MIROUX,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 60 91 58 44

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 €
56 € pour les contributeurs
au VIVEA (à confirmer)

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Clarifier ses choix stratégiques de commercialisation
Acquérir des méthodes et outils pour analyser et mettre en œuvre un projet commercial

Contenu

Conceptualisation de son projet commercial :
Bâtir des hypothèses à partir de collectes d'informations sur soi et son entreprise
Appréhensions de ses envies et ses désirs
Prise en compte de la réalité socio-économique
Conception de son projet commercial :
Tests de différentes hypothèses, choix de l'une d'entre elles
Mise en œuvre du projet : budget, actions, planification
Les outils efficaces pour gérer ses concepts et son projet

Méthodes

Exposé – Apports de méthodes et outils
Échanges d'expérience – Études de cas concrets
Document remis aux stagiaires

Augmenter la rentabilité de ses actions commerciales

Je veux passer de l'opportunisme commercial à la rentabilité de mes actions commerciales.

Dates et lieux

5,6 et 7 (matin) fév. 2019 et 1/2 journée individuelle avant le 31 mars 2019
Lieu selon inscriptions

Durée

21 heures en 2,5 jours en collectif et 1/2 journée individuelle de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Laetitia MIROUX,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 60 91 58 44

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

1 015 € sans prise en charge
Pris en charge à 100 % pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)



Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux



Pré-requis

Aucun



Objectifs

Mettre à jour sa «vision marché»
Définir ou redéfinir la stratégie commerciale et marketing
Identifier une organisation et une structuration commerciale adaptées
Identifier les pistes de développement



Contenu

Définir la stratégie marketing et commerciale de l'exploitation :

Les préalables à une bonne stratégie - Diagnostiquer ses capacités
Calibrer ses besoins financiers - Bien connaître ses coûts de production
La démarche commerciale en 8 points
Choisir les réseaux de distribution à développer

Organiser et structurer ses fonctions commerciales :

Recherche de nouveaux débouchés - Optimiser sa démarche commerciale
Utiliser des outils de gestion commerciale -
Mesurer les résultats pour prioriser ses actions et mesurer les facteurs de réussite



Méthodes

Exposé - Apports de méthodes et outils - Échanges d'expérience
Mise en application sur des cas concrets en groupe et sur son cas individuel
Document remis aux stagiaires

Les prises en charge par VIVEA et FAFSEA sont à vérifier au moment de l'inscription.

Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes

Je veux réussir ma prospection commerciale auprès des cavistes.

Dates et lieux

12, 13 et 14 mars 2019 et 1/2 journée individuelle avant le 30 août 2019
Lieu selon inscriptions

Durée

21 heures en 2,5 jours en collectif et 1/2 journée individuelle de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Laetitia MIROUX,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 06 60 91 58 44

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

1 015 € sans prise en charge
Pris en charge à 100 % pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)



Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitations ou commerciaux



Pré-requis

Aucun



Objectifs

Connaître le marché des cavistes
Définir la stratégie commerciale d'approche
Identifier les pistes de développement
Établir son plan d'actions commerciales et de prospection
Acquérir les capacités à établir des méthodes de négociation avec les cavistes



Contenu

Le marché des cavistes : les différentes catégories - Pourquoi les prospector ?
Quelle stratégie commerciale adopter ? Quelle offre proposer ?
Les objectifs de l'exploitation pour atteindre une rentabilité
Offres, argumentaires, plan d'actions commerciales et de prospection,
outils de pilotage - Négociations avec un caviste
Application à des cas stagiaires et cas individuel



Méthodes

Exposé - Apports de méthodes et outils - Échanges d'expérience
Mise en application sur des cas concrets en groupe, et sur son cas individuel
Document remis aux stagiaires



Des projets en cours...

Le catalogue représente la grande majorité des formations proposées sur l'année. Des projets peuvent naître suite à des priorités liées à l'actualité, à des besoins exprimés qu'il ne faut pas hésiter à nous soumettre. Nous pouvons aussi faire évoluer le format de certaines formations présentées (durée, modalités pédagogiques...). A l'étude :

- une formation à la **conversion à la viticulture biologique** dans le secteur de Bourg,
- des formations sur plusieurs secteurs, «**Vers une viticulture durable** avec la démarche TerraVitis®»,
- une formation à la **pulvérisation pour les céréaliers...**

Vous ne trouvez pas la formation répondant à vos attentes dans ce catalogue, pour vous ou pour vos salariés, exprimez vos besoins sur formation@gironde.chambagri.fr ou contactez **Béatrice HÉNOT** au 05 56 79 64 11

Pour prendre connaissance des nouvelles formations, nos conseillers vous informent et consultez notre site www.gironde.chambre-agriculture.fr

The screenshot shows the website interface for the Gironde Chamber of Agriculture. The main navigation bar includes 'VITICULTURE', 'GRANDES CULTURES', 'ELEVAGE', 'FRUITS ET LÉGUMES', 'FORÊT', and 'COLLECTIVITÉS'. The 'VITICULTURE' section is active. The 'EMPLOI ET FORMATION' page features two main articles: 'Embaucher un(e) apprenti(e)' and 'Vous former, former vos salariés'. A sidebar menu on the left lists various topics, with 'Gestion de votre exploitation' and its sub-item 'Emploi et formation' circled in green. The 'Certificat Individuel de Produits Phytos' logo is also visible at the bottom of the page.



Consultez nos sites internet

www.gironde.chambre-agriculture.fr
www.vinopole.com
www.concours-de-bordeaux.com
www.matevi-france.com
www.titrivin.com
www.bienvenue-a-la-ferme.com/Gironde
www.marches-producteurs.com/gironde
www.drive-fermier.fr/33
www.producteurs-girondins.fr
www.oenocentres.com



Des prises en charge, des aides pour réduire les frais de formation

CHEFS D'EXPLOITATION

Vous versez une **contribution formation à VIVEA** collectée par la MSA en tant que Chef d'exploitation ou d'entreprise non salarié, aide familial, conjoint collaborateur ou cotisant de solidarité.

Vous êtes à jour de votre contribution ou vous avez un échéancier de paiement établi par la MSA, ou vous êtes nouvellement installée-e.

Vous pouvez bénéficier d'une **prise en charge totale ou partielle des frais de formation** avec un plafond de 2 000 €/an (plafond individuel).

Les contributeurs VIVEA perdent tout droit à la formation professionnelle continue à compter de leur sortie de la vie active (retraite, arrêt d'activité).

Pour les personnes en cours d'installation nous contacter.



Renseignements sur www.vivea.fr

Allégez vos frais de formation

C'est possible pour les chefs d'exploitation au bénéfice réel en bénéficiant d'un crédit d'impôt formation calculé sur le SMIC horaire :

Calcul : Nb heures de formation x taux horaire SMIC au 31/12 de l'année (au 01/01/2018 : 9,88 €)

Maximum : 40 heures par entreprise

Utilisez la déclaration spéciale Cerfa n° 20179-FCE-FC.

Les associés de sociétés de personnes et les sociétés commerciales (SARL, SA...) sont également concernés par le dispositif.

Conservez vos attestations de stage et factures acquittées.

Partez en toute sérénité

Le service de remplacement peut mettre à votre disposition une personne compétente pour faciliter votre départ en formation. Le coût journalier peut être diminué grâce à des aides pour « motif de formation ». Le remplacement peut être différé de 3 mois à compter du jour de formation.



www.servicederemplacement.fr

Contact Gironde :

serviceremplacement33@orange.fr

EMPLOYEURS, POUR VOS SALARIÉS AGRICOLES

Vous êtes employeur et souhaitez inscrire votre salarié en formation, le **FAFSEA** dispose de plusieurs dispositifs de financement de la formation professionnelle continue.

Plusieurs formations de ce catalogue sont finançables via le **plan de formation interentreprises**, inscrites dans un guide régional. La prise en charge des coûts pédagogiques est totale. Pour l'entreprise il suffit d'envoyer à la Chambre d'Agriculture de la Gironde un bulletin d'inscription FAFSEA complété au plus tard 18 jours avant démarrage du stage.

Renseignez-vous sur nos formations présentes au guide.

Le financement de la formation par l'AEF

L'Accompagnement de l'Effort de la Formation est accessible aux entreprises de moins de 300 salariés.

L'entreprise peut mettre en place un **plan de formation intra-entreprise** avec le FAFSEA.

SALARIÉS AGRICOLES ET DES ACTIVITÉS ANNEXES

Vous pouvez prendre l'initiative de vous former, consultez les possibilités de prise en charge sur le site internet du FAFSEA.

Renseignements sur www.fafsea.com



SALARIÉS D'ENTREPRISE COTISANT À UN AUTRE FOND QUE FAFSEA

(salariés en cave coopérative, tonnellerie, laboratoire...)

La Chambre d'Agriculture de la Gironde a été reconnue conforme vis-à-vis des 6 critères qualité définis par la Loi du 5 mars 2014 sur la formation professionnelle pour son référencement dans **Datadock**.

Nos formations peuvent être présentées pour demande financière selon les exigences des financeurs.

A noter : Les formations financées par VIVEA et FAFSEA peuvent bénéficier de co-financements régionaux, nationaux ou européens.



Le 6 septembre 2018, la **réforme de la Formation Professionnelle** a été votée. Au moment de l'édition de ce catalogue, les décrets d'application ne sont pas parus.

Maintenez-vous en veille auprès de vos fonds de formation, consultez notre site www.gironde.chambre-agriculture.fr pour suivre l'évolution de la Formation.



Conditions générales d'inscription

Inscription

Le bulletin d'inscription valant contrat simplifié de formation professionnelle doit nous parvenir au plus tard 15 jours avant la date de démarrage du stage accompagné d'un bulletin d'inscription FAFSEA* pour les salariés s'inscrivant à une formation présente dans le plan mutualisé inter entreprises.

Sanction de la formation

Les formations sont validées par une attestation de fin de formation envoyée à l'issue du stage.

Prises en charge des stages

La Chambre d'Agriculture de la Gironde dépose des demandes de conventionnement auprès du VIVEA et du FAFSEA. Lorsqu'elles sont retenues, cela entraîne des prises en charge spécifiques connues au moment du recrutement mais pas nécessairement au moment de l'édition des documents catalogues, programmes.

Certaines formations peuvent également bénéficier d'un soutien financier européen (FSE ou FEADER) appelé par les organismes collecteurs de fonds.

En dehors des formations conventionnées directement avec VIVEA ou FAFSEA, les stagiaires peuvent bénéficier des conditions de prise en charge générales de l'organisme de crédit formation auquel l'entreprise cotise, s'informer auprès de celui-ci.

Prix, conditions de paiement et de facturation

Le prix du stage indiqué, exonéré de TVA, correspond aux coûts pédagogiques avant déduction des prises en charge par les fonds de formation. Ce prix ne comprend pas les repas, déplacements, hébergements éventuels. Une prise en charge (ou un prix indicatif) pour les contributeurs au VIVEA est parfois indiquée, et **sera toujours à confirmer avant inscription**. La facturation des prestations est établie en fonction du devis, du bulletin d'inscription ou du contrat signé.

Le règlement du prix du stage doit être effectué à réception de la facture. En cas de règlement par un organisme de crédit formation, la Chambre d'Agriculture de la Gironde s'assure de la bonne fin du paiement de cet organisme.

Tout paiement à une date ultérieure à l'échéance entraînera l'application des pénalités de retard calculées sur la base du taux des intérêts moratoires en vigueur (loi du 31/12/1992) augmenté du montant de l'indemnité pour frais de recouvrement conformément à l'article 121-II de la loi n°2012-387 du 22 mars 2012. Cette indemnité est fixée à 40 € par le décret n°20121115 du 2 octobre 2012. Tout retard de règlement entraînera, après mise en demeure, l'application de la procédure interne

de recouvrement (pénalité de retard : intérêts calculés au taux légal). Tout défaut de règlement entraînera une intervention contentieuse dont les frais seront à la charge du client. L'Agent Comptable est responsable de la gestion de ces litiges.

Rupture et résiliation - Absence

L'inscription à une formation correspond à un engagement moral et financier. La participation à l'ensemble des journées prévues est indispensable.

Le contrat peut être résilié par suite de force majeure dûment reconnue. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue.

En cas d'abandon du stage pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue et en cas d'absence partielle, le stage reste dû dans son entier. Néanmoins, si les conditions de prise en charge des fonds collecteurs permettent de déduire une partie du montant, cette déduction apparaîtra sur la facture.

En cas d'annulation ou de cessation anticipée de la formation du fait de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, le contrat de formation professionnelle est résilié.

Délai de rétractation

Les annulations d'inscription devront être envoyées par écrit (fax, courrier, mail) au moins 10 jours avant le début du stage. En dehors de ce délai, l'intégralité du prix de la formation sera facturé (sauf cas de force majeure reconnue).

Clauses particulières

Les dates et lieux indiqués des stages sont susceptibles d'être modifiés en cas de force majeure ou en fonction du nombre d'inscrits (surnuméraire ou sous-numéraire). Dans ce cas, chaque inscrit sera contacté pour accord des nouvelles conditions. Une formation pourra ainsi être rajoutée, reportée ou annulée. En cas d'annulation, la Chambre d'Agriculture de la Gironde préviendra les inscrits 48 heures au plus tard avant la date de démarrage prévue.

Litiges

Les présentes conditions générales sont soumises au droit français. En cas de litige, avant toute action contentieuse, les parties rechercheront un accord amiable. Si le litige persiste, seul le Tribunal d'Instance de Bordeaux est compétent. Cette clause s'applique sans que les clauses attributives de juridiction contenues sur les documents du client puissent y faire obstacle.



Bulletin d'inscription

valant contrat simplifié de formation professionnelle
(article L6353-3 à L6353-7 du Code du Travail)

Organisme de formation enregistré sous le n° : 72 33 P0177 33 Cet
enregistrement ne vaut pas agrément d'Etat
N°SIRET : 183 300 052 00036

à remplir lisiblement SVP

FORMATION

Titre : Tarif :

Lieu : Dates :

Conformément au contenu et descriptif pédagogique et organisationnel indiqué dans le programme dont j'ai pris connaissance

STAGIAIRE

NOM : NOM de jeune fille :

Prénom (conforme à l'Etat civil) Date et lieu de naissance :

Adresse :

Code Postal : Téléphone :

Commune : Portable :

E-mail : Fax :

Statut : Chefs d'exploitation (*) Retraité
 Aide-familial(*) Conjoint collaborateur ou participant aux travaux agricoles(*)
 En cours d'installation(*) Cotisant solidaire(*)
 Salarié, précisez : opérateur encadrant
 Autre, précisez :

(*):contributeurs VIVEA à jour de leur cotisation sur l'année N-1 collectée par la MSA

ENTREPRISE

Raison sociale : N°Siret :

Nom du responsable (si différent du stagiaire) :

Adresse :

Code postal :

Nombre de salarié(s) : Commune :

E-Mail :. Téléphone :

FACTURATION à envoyer à

l'entreprise indiquée ci-dessus le(la) stagiaire indiqué(e) ci-dessus

FAFSEA OPCALIM AGEFOS PME autre OPCA ou autre financeur, indiquez lequel :

formation présente dans le plan mutualisé FAFSEA, pour la prise en charge je joins à ce bulletin, le bulletin d'inscription FAFSEA pour réception au plus tard 15 jours avant le début du stage. A défaut je m'engage à régler le stage au tarif sans prise en charge.

A RETOURNER A

Chambre d'Agriculture de la Gironde - Service Formation

17 cours Xavier Arnoz - CS71305

33082 BORDEAUX Cedex

Tél : 05 56 79 64 11 - Fax : 05 56 79 80 30 - E-mail : formation@gironde.chambagri.fr

J'atteste avoir pris connaissance des conditions d'inscription indiquées au verso et m'engage à régler le montant dû.

Fait à le

Signature de l'entreprise
(titre du signataire)

Pour la Chambre d'Agriculture de la Gironde
Pour le Président et par délégation,
La responsable Formation

Cachet

Cachet

Le double du contrat sera envoyé au plus tard avec la convocation à la formation

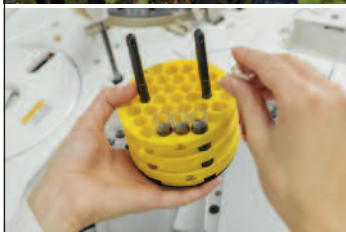
Chambre d'Agriculture de la Gironde

Tél : 05 56 79 64 11 - Fax : 05 56 79 80 30 - @ : formation@gironde.chambagri.fr



La Chambre d'Agriculture de la Gironde *partenaire de* *votre* **exploitation**

La Chambre d'Agriculture s'organise autour de 5 services départementaux et s'appuie sur des antennes territoriales présentes sur l'ensemble du territoire girondin.



À Bordeaux (siège social)
**Services Entreprises, Territoires,
Élevage et Communication
Promotion - Agritourisme**

17 cours Xavier Arnoz - CS 71305
33082 Bordeaux cedex - Tél. 05 56 79 64 00
accueil@gironde.chambagri.fr

À Blanquefort
Service Vigne et Vin

Vinopôle Bordeaux - Aquitaine
39 rue Michel Montaigne - CS 20115
33295 Blanquefort cedex
Tél. 05 56 35 00 00
vigne-vin@gironde.chambagri.fr

Un réseau de proximité
au service de l'ensemble des agriculteurs, viticulteurs et forestiers

8 antennes territoriales, en lien avec les ADAR, interviennent dans l'animation et le développement des exploitations agricoles notamment en matière de conseil d'entreprise et de conseil technique.

5 Œnocentres accompagnent les viticulteurs en matière d'analyses et de conseils œnologiques.

2 Groupements de Productivité Forestière (GPF) animent les actions de développement forestier.

**Antenne ADAR de Castillon - Pujols
Ste Foy la Grande**

7 esplanade Marcel Jouanno
33350 Castillon-la-Bataille
Bureau de Castillon : Tél. 05 57 40 36 27
Bureau Ste-Foy-la-Gde : Tél. 05 57 46 00 74

**Antenne ADAR de Coutras - Guîtres
Lussac**

29 bis rue Edouard Branly
BP 11 - 33230 Coutras - Tél. 05 57 49 27 36

**Antenne ADAR des Deux Rives
Cadillac - Créon**

22 ch. Vergey - 33410 Cadillac
Bureau de Cadillac : Tél. 05 56 76 65 25
Bureau de Créon : Tél. 05 56 23 01 43

Antenne ADAR Haute Gironde

1 avenue Maurice Lacoste
33920 St-Savin - Tél. 05 57 58 94 08

**Antenne ADAR de Langon - St Macaire
Auros - Bazas - Grignols**

Parc d'Activités du Pays de Langon
23 rue des Acacias - 33210 Mazères
Tél. 05 56 63 02 55

Antenne ADAR du Médoc

19 rue du Maréchal Juin
33250 Pauillac
Tél. 05 56 59 00 85

**Antenne ADAR de Monségur - La Réole
Sauveterre - Pellegrue**

36 place Darniche - 33580 Monségur
Tél. 05 56 61 61 30

Antenne Saint-Emilion

20 Grand Pontet - 33330 Saint-Emilion
Tél. 05 57 51 35 30



Œnocentre Bordeaux-Blanquefort

39 rue Michel Montaigne - CS 20115
33295 Blanquefort Cedex
Tél. 05 56 35 00 00

Œnocentre Bergerac-Duras

ZA Vallade Sud - 24100 Bergerac
Tél. 05 53 63 57 58

Œnocentre Pauillac

19 rue du Maréchal Juin - BP 37
33250 Pauillac - Tél. 05 56 59 02 94

Œnocentre Saint-Savin

1 avenue Maurice Lacoste
33920 Saint-Savin
Tél. 05 57 58 91 45

Œnocentre Soussac

7-11 le Bourg - 33790 Soussac
Tél. 05 56 61 50 30

GPF Médoc

19 rue du Maréchal Juin
33250 Pauillac
Tél. 05 57 75 03 33

GPF Sud-Gironde

Parc d'Activités du Pays de Langon
23 rue des Acacias - 33210 Mazères
Tél. 05 56 63 02 55

www.gironde.chambre-agriculture.fr



Service Formation

17 cours Xavier Arnoz
CS 71305
33082 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 79 64 11
formation@gironde.chambagri.fr

www.gironde.chambre-agriculture.fr