

Catalogue des

FORMATIONS

2015



aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE





**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**
Assistantes **Nathalie MÉLÉDO**
Anne-Marie FRADIN

www.gironde.chambagri.fr

TERRES d'AVENIR



Sommaire

9 S'installer et assurer la relève

- Clarifier et s'approprier son projet d'installation
- Je suis installé(e) et après ?
- Devenir Maître Exploitant
- Renouveler son agrément Maître Exploitant

12 Gérer son exploitation

- N** Réforme de la PAC : première approche
- N** Suis-je bien assuré(e) ?
- Bien gérer sa trésorerie : la clé pour négocier avec son banquier
- Comprendre et interpréter ses résultats économiques
- Gérer des interventions culturales respectueuses de l'environnement avec Mes P@rcelles
- N** Mes P@rcelles : mise à jour et nouveautés
- Gérer des interventions respectueuses de l'environnement et de la réglementation avec Mes P@rcelles et Ma C@ve
- N** Mes P@rcelles, Ma C@ve : mise à jour et nouveautés
- S'engager dans une démarche qualité avec le PACK ELEVEUR

17 Être en conformité Obtenir une certification

- Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère
- N** Hygiène et maîtrise sanitaire en abattage et transformation carnée
- Maîtrise des risques alimentaires en restauration et sur les marchés
- Maîtrise des risques sanitaires filière vin
- S'engager dans la démarche SME S
- Obtenir le Certiphyto – Informations et planning S
- Certification AREA : Module irrigation S
- Certification AREA : Module agronomie S
- Certification AREA : Module agronomie en viticulture S

24 Produire en maraîchage

- N** Avancer dans la protection biologique intégrée en maraîchage S

25 Produire en maraîchage et en viticulture

- N** Traction animale et outils modernes pour le travail et l'entretien du sol (découverte) S

26 Produire en viticulture

- La taille Poussard pour réduire les maladies du bois
- N** La greffe en fente sur porte-greffe en place avec butte de terre
- Lutter efficacement contre la flavescence dorée
- Couverts et engrais verts en viticulture biologique S
- R** Biodiversité fonctionnelle des agrosystèmes viticoles en Gironde S
- Plantes bio-indicatrices : un outil de diagnostic des sols S
- R** Optimiser les moyens de lutte et les interventions au vignoble (viticulture biologique) S
- Introduction à la viticulture bio-dynamique S
- R** Optimiser l'application des produits phytosanitaires S
- N** Eco-conduite en viticulture S

32 Produire du vin : œnologie - dégustation

- Consolider les fondamentaux de l'œnologie
- Innover et améliorer la gestion des fermentations
- Quel vin rouge pour quel marché ?
- Préparation des vins au conditionnement
- Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie
- La dégustation des baies
- La dégustation : un outil de contrôle qualité (*Initiation*)
- La dégustation appliquée (*Perfectionnement*)
- Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin
- N** Eco-conception des caves vinicoles S

38 Production animale

- Dressage et apprentissage rapide des bovins
- N** Le parage en élevage bovin
- Éleveur infirmier : examen des bovins malades
- Les maladies des ovins
- N** Chiens de protection de troupeau
- N** Le conditionnement sous-vide en transformation de produits carnés

42 Vendre et accueillir à la propriété

- R** Stratégie et plan d'action commercial : comment s'y prendre ?
- R** Dynamiser son fichier client et vendre à des professionnels
- Vendre ses vins en Chine
- N** Méthodes et outils pour vos expéditions Export
- Aménager et dynamiser son point de vente
- N** Booster le taux d'occupation de son gîte (chambre d'hôtes)
- N** Internet et réseaux sociaux : utilité, finalités commerciales
- N** Packaging et supports imprimés : les clés pour vendre son produit et son image

47 Des projets en cours...

N	Nouvelle formation
R	Formation révisée
S	Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement



Pour financer votre formation

Les prix indiqués sont nets de TVA et ne tiennent pas compte des prises en charge possibles par les fonds de formation. Les formations pour lesquelles il est mentionné «**présente au guide FAFSEA**» sont sous réserve de validation. Pour les contributeurs au VIVEA, une prise en charge indicative est donnée. Le prix exact sera à **vérifier au moment de l'inscription**. Le montant de la prise en charge peut être connu tardivement, au plus tard 18 jours avant le démarrage du stage.



Vous êtes agriculteur(trice) non salarié(e) de votre entreprise

Le VIVEA est votre fonds de formation

(fonds d'assurance formation des entrepreneurs du vivant). Il finance les formations pour les actifs non salariés, chefs d'entreprise, collaborateurs d'exploitation ou d'entreprise agricole, aides familiaux, et cotisants de solidarité des secteurs suivants : exploitations et entreprises agricoles, entreprises de travaux forestiers, entreprises de travaux agricoles et du paysage. Pour bénéficier de la prise en charge du VIVEA, **il faut être à jour de la contribution formation collectée par la MSA**. La Chambre d'Agriculture fait appel au VIVEA pour vous faire bénéficier de la meilleure prise en charge possible (une inscription au plus tôt nous permettra de mieux gérer ces demandes). Celle-ci est variable selon les thèmes et la durée des formations qui conditionnent les cofinancements européens. Elle peut représenter jusqu'à la totalité des frais pédagogiques, permettant ainsi un accès gratuit à la formation.

Renseignements concernant VIVEA sur www.vivea.fr



Vous êtes salarié(e) de l'agriculture et des activités annexes

Le FAFSEA est votre fonds de formation.

Les salariés peuvent s'inscrire aux formations proposées dans ce catalogue :

- **Si la formation choisie est présente dans le guide régional des formations 2015**, elle bénéficie d'un financement via le Plan mutualisé interentreprises. La prise en charge des coûts pédagogiques est totale et la Chambre d'Agriculture gère les dossiers de règlement. **Le nombre de places finançables est limité**. Les inscriptions doivent parvenir impérativement 15 jours maximum avant démarrage du stage.

Renseignements et formulaires d'inscription pour les salariés sur www.fafsea.com

- **Si la formation choisie n'est pas au guide régional 2015**, plusieurs possibilités s'offrent selon la taille de votre entreprise, vos choix de cotisation : l'accompagnement de l'effort de formation (AEF) ou le plan de formation intra entreprise.

Contactez le FAFSEA qui vous renseignera et vous guidera vers la meilleure option de financement www.fafsea.com

Vous êtes salarié(e) d'une entreprise dont le fonds de formation est différent

Nous établissons une convention de formation, l'entreprise fait appel à son OPCA.

Vous êtes une entreprise, une cave coopérative, un syndicat... une formation sur mesure chez vous

De nombreuses formations présentes dans ce catalogue sont réalisables en intra-entreprise. Nous pouvons aussi mettre en place des formations sur mesure adaptées à vos objectifs, vos problématiques. Nous vous accompagnons dans votre projet pédagogique et le montage financier de la formation.

Contactez-nous : formation@gironde.chambagri.fr

Information

La réforme de la formation professionnelle (loi du 5 mars 2014) entre en vigueur en 2015. Elle pourra entraîner des disponibilités moindres pour la formation continue des salariés, soyez vigilants et renseignez-vous auprès de votre fonds de formation.

D'autres aides

Le crédit d'impôt : Vous relevez du régime réel d'imposition pour les bénéfices agricoles, investir dans la formation donne droit à un crédit d'impôt. Il est équivalent au Smic horaire par heure de formation plafonné à 40 heures par an et par entreprise (taux horaire en vigueur au 31 décembre de l'année au titre de laquelle est calculé le crédit d'impôt). Si vous n'êtes pas imposable, vous recevrez un chèque du montant du crédit calculé. Une journée de formation suivie : 66,71 € de crédit d'impôt (base : SMIC en vigueur à l'édition du catalogue).

Renseignez-vous auprès de votre comptable



Les aides au remplacement, pour partir en formation en toute sérénité

vous pouvez bénéficier d'aides financières pour diminuer le coût journalier d'un agent de remplacement. Le remplacement peut être différé de 3 mois à compter du jour de la formation.

Renseignements auprès du Service de Remplacement des agriculteurs de la Gironde

Contact : Elvira Fernandes -Tél. 05 56 81 49 06 servicereplacement33@orange.fr

Les formations présentées peuvent bénéficier du soutien financier de :





Édito



La formation : le choix gagnant !

Dans un environnement en perpétuel mouvement, marqué par les incertitudes économiques et les aléas météorologiques, les exploitations agricoles doivent en permanence s'adapter pour pérenniser leurs activités et répondre aux demandes nouvelles qu'elles soient réglementaires, environnementales ou sociétales.

Les femmes et les hommes qui participent au fonctionnement, à la gestion et au développement des entreprises agricoles, viticoles et forestières en sont les acteurs incontournables. Les changements, les évolutions passent avant tout par eux.

La Chambre d'Agriculture a fait de la formation des chefs d'exploitation et des salariés agricoles, une de ses priorités d'intervention, convaincue de la nécessité de leur permettre de développer de nouvelles connaissances et de nouvelles compétences.

La formation est un moyen pour nourrir vos projets d'entreprise mais aussi pour en faire émerger de nouveaux. Elle permet de rebondir individuellement ou collectivement pour anticiper, décider et agir.

Nous avons le plaisir de vous présenter le catalogue 2015 des formations de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Il regroupe une soixantaine de thématiques dont 17 nouvelles. Plusieurs programmes ont été revus et adaptés en fonction des observations des participants à nos sessions 2014 et suite à une enquête menée auprès d'un panel de stagiaires.

Nous espérons que vous y trouverez des formations liées à vos productions, vos activités, vos envies de découverte pour avancer, faire évoluer votre exploitation et gagner en efficacité.

La formation reste un formidable levier d'échanges et de découvertes, une vraie valeur ajoutée à ne surtout pas négliger ! Dans l'attente de vous accueillir dans nos sessions de formation.

Bernard Artigue,
Président de la Chambre
d'Agriculture de la Gironde



Calendrier des formations

DATES	INTITULE DE LA FORMATION	LIEUX
4 et 18 novembre 2014	Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère	Fargues st Hilaire
18 novembre 2014	Je suis installé(e) et après	Artigues
18 nov. au 4 déc. 2014	Dégustation : outil de contrôle qualité (initiation)	Blanquefort
21 novembre 2014	Réforme de la PAC : 1ère approche	Montagne (au lycée agricole)
25 novembre 2014	Réforme de la PAC : 1ère approche	Gironde sur Dropt (Beauséjour)
28 novembre 2014	Réforme de la PAC : 1ère approche	Blanquefort
8 et 9 décembre 2014	Suis-je bien assuré(e) ?	Grézillac
9 au 18 décembre 2014	Repérer et identifier les défauts sensoriels du vin	Blanquefort
11 et 12 décembre 2014	Introduction à la viticulture Bio-dynamique	selon inscriptions
11 et 16 décembre 2014	Maîtrise des risques sanitaires - filière vin (HACCP)	Grézillac
18 décembre 2014	Certification AREA Module Agronomie en viticulture	Grézillac
Consulter le planning p. 21	Obtenir le CERTIPHYTO	dans les antennes ADAR
13 et 14 janvier 2015	La taille Poussard pour réduire les maladies du bois	Blanquefort ou selon inscriptions
20 janvier 2015	Certification AREA Module Agronomie en viticulture	Cadillac
20 janvier au 5 février 2015	Dégustation : outil de contrôle qualité (initiation)	Pauillac
22 et 23 janvier 2015	Le parage en élevage bovin	Bazas
23 janvier au 13 février 2015	Repérer et identifier les défauts sensoriels du vin	Soussac ou Lussac
Janvier/février 2015	Éleveur infirmier : examen du bovin malade	Bazas
30 janvier 2015	Eco-conception des caves vinicoles	Blanquefort ou Mazères
2 et 9 février 2015	Préparation des vins au conditionnement	Blanquefort ou Pauillac
3 et 10 février 2015	Comprendre et interpréter ses résultats économiques	Mazères
5 et 6 février 2015	Les maladies des ovins	Bazas
5 et 6 février 2015	Couverts et engrais verts en viticulture biologique	selon inscriptions
5 et 12 février 2015	Bien gérer sa trésorerie : la clé pour négocier avec son banquier	Mazères
5 et 12 février 2015	Stratégie et plan d'action commerciale : comment s'y prendre ?	Blanquefort ou en ADAR
9 et 16 février 2015	Aménager et dynamiser son point de vente	dans propriétés
10 au 20 février 2015	Repérer et identifier les défauts sensoriels du vin	Pauillac (ou Blanquefort)
10 février 2015	Certification AREA Module Agronomie en viticulture	Castillon
10 février 2015 + 1 jour en juillet	Biodiversité fonctionnelle des agrosystèmes viticoles en Gironde	Artigues ou Blanquefort et sur exploitation
Février/mars 2015 (1 jour)	Optimiser l'application des produits phytosanitaires	Blanquefort
3 mars 2015	La greffe en fente sur porte-greffe en place avec butte de terre	Blanquefort ou sur propriété d'un participant
4 au 19 mars 2015	Dégustation appliquée (perfectionnement)	PAUILLAC (ou Blanquefort)
4 mars 2015	Dynamiser son fichier clients et vendre à des professionnels	Blanquefort ou Artigues
4 et 5 mars 2015	Chiens de Protection de troupeaux	Salles
5 mars 2015	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Soussac
5 mars 2015	Certification AREA Module Agronomie en viticulture	Blanquefort

DATES	INTITULE DE LA FORMATION	LIEUX
6 au 25 mars 2015	Dégustation : outil de contrôle qualité (initiation)	Soussac ou Lussac
9, 16 et 24 mars 2015	Quel vin rouge , pour quel marché ?	Blanquefort
10 et 11 mars 2015	Booster le taux d'occupation de son gîte (chambre d'hôtes)	sur propriétés
17 et 24 mars 2015	Internet et réseaux sociaux : utilité, finalités commerciales	selon inscriptions
17 et 18 mars 2015	Traction animale et outils modernes pour le travail et l'entretien du sol (découverte)	Montagne (au lycée agricole)
19 mars 2015	Packaging et supports imprimés : les clés pour vendre son produit et son image	selon inscriptions
24 mars 2015	Certification AREA Module Agronomie en viticulture	Grézillac
25 et 26 mars 2015	Optimiser les moyens de lutte et les interventions au vignoble (en viticulture biologique)	Blanquefort
26 mars 2015	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Pauillac
30 et 31 mars 2015	Maîtrise de l'hygiène alimentaire en restauration et sur les marchés	dans les antennes ADAR selon inscriptions
1 ^{er} trimestre 2015	Certification AREA : Module Agronomie	selon besoins
1 ^{er} trimestre 2015	Certification AREA : Module Irrigation	selon besoins
14 avril 2015	Méthodes et outils pour vos expéditions Export	Grézillac
14 et 15 avril 2015	Les plantes Bio indicatrices, un outil de diagnostic des sols	Médoc ou selon inscriptions
Mars/début avril 2015 (2 jours)	Eco-conduite en viticulture	Blanquefort
Avril 2015	Vendre ses vins en chine	en ADAR
Avril/mai 2015 (1 jour)	Avancer dans la protection biologique en maraîchage	Blanquefort ou selon inscriptions
Juin 2015 (2 jours)	Clarifier et s'approprier son projet d'installation	Artigues
23, 25, 30 juin 2015	Consolider les fondamentaux en œnologie	Blanquefort
7 et 8 juillet 2015	Hygiène et maîtrise sanitaire en abattage et transformation carnée	Mazères ou selon inscriptions
9 juillet 2015	Le conditionnement sous vide en transformation de produits carnés	Mazères ou selon inscriptions
Fin août/début septembre 2015	Lutter efficacement contre la flavescence dorée	dans les antennes ADAR
8 septembre 2015	Innover et améliorer la gestion des fermentations	Blanquefort ou selon inscriptions
Selon l'avancement de la maturité	Dégustation des baies	Pauillac
Fin octobre 2015	Dressage et apprentissage rapide des bovins	chez un éleveur selon inscriptions
Programmé selon candidature	Gérer des interventions culturelles respectueuses de l'environnement avec mes P@rcelles	
Programmé selon candidature	Mes P@rcelles : mise à jour et nouveautés	
Programmé selon candidature	Gérer des interventions respectueuses de l'environnement et de la réglementation avec Mes P@rcelles et Ma C@ve	
Programmé selon candidature	Mes P@rcelles et Ma C@ve, mise à jour et nouveautés	
Programmé selon candidature	S'engager dans une démarche qualité avec le PACK ELEVEUR	
Programmé selon candidature	Je suis installé(e) et après	selon inscriptions
Programmé selon candidature	Devenir Maître exploitant	
Programmé selon candidature	Renouveler son agrément Maître exploitant	



La Chambre d'Agriculture de la Gironde, au cœur de l'évolution du monde agricole et à l'écoute des agriculteurs

La Chambre d'Agriculture de la Gironde : tout un monde de conseil

La Chambre d'Agriculture dispose d'un réseau de compétences unique à la disposition de l'ensemble des acteurs de l'agriculture girondine.

Elle s'appuie sur une organisation de terrain composée de 8 antennes territoriales en lien avec les ADAR (Association de Développement Agricole et Rural), 7 Centres Œnologiques et 2 Groupements de Productivité Forestière. Fort de 230 collaborateurs dont 160 ingénieurs, techniciens et œnologues, le Groupe Chambre d'Agriculture offre ainsi un service de proximité permettant d'écouter, étudier et adapter son offre de formation au secteur agricole et para agricole.

La compagnie consulaire agricole a développé de solides partenariats avec les organismes techniques, les filières professionnelles, les collectivités territoriales et les services de l'Etat. Par exemple, en matière d'expérimentations vitivinicoles, la Chambre d'Agriculture anime à Blanquefort avec l'IFV et l'EPLFPA Bordeaux-Gironde, le Vinopôle Bordeaux Aquitaine.

L'expérience de terrain pour des formations concrètes et pratiques

Vous pourrez bénéficier de l'expertise technique de nos conseillers acquise suite à l'accompagnement de nombreux projets collectifs ou individuels, au cours de la mise en œuvre et du suivi d'expérimentations, de méthodes et d'outils innovants dans divers domaines. Une force pour marquer nos différences dans l'approche des formations de perfectionnement.

Nous faisons également appel à des organismes ou à des experts reconnus dans leur spécialité (bio-dynamie, entomologie, formation obligatoire pour obtenir un permis d'exploiter dans le cadre d'activité d'œnotourisme et de vente directe...).

Quelques références : les caves de Lugon d'Espiet, Saint-Emilion... le Club Médoc, CVBG, SAS Lamont Financière, les Châteaux Larose Trintaudon, Beychevelle, Margaux, Lanéssan, Clarke, Haut Brion, les Vignobles André Lurton... la Tonnellerie Nadalié... et de nombreux ODG viticoles

Des formations

- **Adaptées à vos contraintes professionnelles** pour favoriser au mieux la proximité des actions selon l'origine géographique des inscrits. Nous tenons compte de l'activité d'une entreprise agricole en proposant des formations de courte durée (de 1 à 3 jours le plus souvent) selon un rythme permettant au chef d'exploitation d'organiser son travail (sauf contraintes liées à un intervenant extérieur).
- **Regroupant le plus possible les participants d'un même secteur géographique** pour permettre d'organiser un déplacement écologique et favoriser le covoiturage ! (liste des stagiaires mise à disposition)
- **Spécifiques à votre niveau ou à vos souhaits d'évolution**
Des formations de niveau initiation ou perfectionnement
Un parcours individualisé sur la thématique de la commercialisation des vins

Une formation sur mesure, chez vous, c'est possible

Elle peut correspondre à l'une des formations présentes au catalogue. Elle peut être aussi entièrement conçue sur mesure après analyse et étude de vos besoins et de vos attentes. Ces formations peuvent être réalisées dans nos locaux, sur votre propriété, dans votre entreprise de Gironde, d'Aquitaine ou en France selon nos disponibilités. En fonction du nombre de personnes à former, de la demande, nous établissons un devis spécifique. Contactez Béatrice HENOT, responsable Formation.

Des exemples de réalisations en intra entreprise :

- Reconnaissances des maladies de la vigne
- Optimiser l'utilisation des produits phytosanitaires
- Formation pour obtenir le Certiphyto
- Hygiène dans les chais
- Vinification adaptée aux objectifs de l'entreprise
- Entraînement d'un jury de dégustation
- Dégustation des baies
- Maîtriser ses achats de bouchons

La Chambre d'Agriculture de la Gironde est certifiée ISO 9001 pour la réalisation d'actions de formation depuis juillet 2011.





Clarifier et s'appropriier son projet d'installation

Je structure mon projet d'installation et profite de regards extérieurs.

Dates et lieux

Juin 2015 à Artigues ou autres lieux selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Marie-Hélène BOUR,
Bureau Installation
Transmission,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenant

Marie-Hélène BOUR,
Conseillère Installation,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

399 € pris en charge entre 80 et 100 % par VIVEA

Public

Personnes en démarche d'installation

Pré-requis

Avoir démarré son parcours à l'installation

Niveau

Initiation

Objectifs

Définir les contours d'un projet d'installation
S'approprier les éléments nécessaires à la construction d'étude de faisabilité d'un projet d'installation
Identifier les étapes incontournables pour une installation

Contenu

Méthodologie sur le système global d'exploitation : l'exploitation et son environnement (technique, social, économique, humain...)
Méthodologie de projet - Les aspects réglementaires de l'installation
Identifier les étapes à franchir pour faire aboutir un projet : le plan d'action

Méthodes

Exposés - Analyses et échanges - Etudes de cas en petits groupes
Document remis aux stagiaires

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





Je suis installé(e)... et après ?

Je fais le point sur ma situation, pour assurer la pérennité de mon exploitation.

Dates et lieux

18 novembre 2014
à Artigues - Autres sessions
en 2015 selon besoins

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Marie-Hélène BOUR,
Bureau Installation
Transmission,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenants

Marie-Hélène BOUR,
Conseillère Installation,
Chambre d'Agriculture 33
et un autre conseiller
d'entreprise

Tarif net de TVA

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

Public

Jeunes agriculteurs et agricultrices aidé(e)s toute filière

Pré-requis

Être installé(e) depuis moins de 5 ans

Objectifs

Analyser son début d'activité
S'approprier des outils de pilotage pour une gestion efficace
Identifier les ajustements nécessaires pour fiabiliser son entreprise

Contenu

Evolution réglementaire et leurs conséquences
Étapes importantes et obligatoires
Comment adapter les indicateurs économiques à son type d'exploitation
Analyse du projet JA (prévisionnel/réalisé)
Adapter son projet à la nouvelle situation de l'entreprise

Méthodes

Exposés - Etudes de cas - Echanges
Document remis aux stagiaires

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





Devenir Maître Exploitant

Je veux transmettre mon métier aux futurs agriculteurs.

Dates et lieux

A programmer selon inscriptions

Durée

21 heures en 3 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Nelly BERNALEAU,
Service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenants

Nelly BERNALEAU,
Conseillère Chambre
d'Agriculture 33
Conseillers MSA et
GROUPAMA

Tarif

Gratuit - Prise en charge partielle ou totale par VIVEA

Public

Exploitant(e)s agricoles installé(e)s depuis plus de 4 ans

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Se préparer à accueillir des stagiaires (1 à 6 mois)

Contenu

Le dispositif PPP et le cahier des charges concernant le stage
Modalités administratives et suivi du stage, les aspects législatifs, les normes d'hygiène et sécurité, l'assurance du stagiaire
Rôle du Maître Exploitant (ME)
Les bases d'une bonne relation pour une relation stagiaire/ME réussie

Méthodes

Exposés - Echanges
Exercices - Jeux de rôle avec deux animateurs coachs
Document remis aux stagiaires

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



Renouveler son agrément Maître Exploitant

Je partage mes expériences et fais le point sur le relationnel instauré entre les nouveaux agriculteurs et moi, ME.

Dates et lieux

Programmation selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Nelly BERNALEAU,
Service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenants

Marie-Hélène BOUR,
Conseillère Chambre
d'Agriculture 33
Conseillers MSA et
GROUPAMA

Tarif

Gratuit - Prise en charge partielle ou totale par VIVEA

Public

Maîtres Exploitants agréés de Gironde ou d'Aquitaine

Pré-requis

Être agréé Maître Exploitant depuis 5 ans

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Mettre à jour ses connaissances sur le dispositif PPP
Partager ses expériences

Contenu

Mise à jour sur les aspects réglementaires et administratifs du dispositif
Les relations humaines, la communication avec le stagiaire : échanges sur les difficultés et réussites rencontrées, bilan d'expériences

Méthodes

Exposés - Echanges - Exercices
Document remis aux stagiaires



Réforme de la PAC : première approche

Je veux comprendre les mécanismes de la PAC 2015-2020 et mesurer les conséquences sur mon exploitation.

Dates et lieux

21 nov. 2014 à Montagne
25 nov. 2014 à Gironde/
Dropt
28 nov. 2014 à Blanquefort
1^{er} trimestre 2015 selon les besoins

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Alexia ALCOVERO,
Service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenants

Les conseillers d'entreprises
des antennes ADAR

Tarif net de TVA

110 € pris en charge à
100 % par VIVEA pour
ses contributeurs

Public

Chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Appréhender les effets de la PAC actuelle
Comprendre les enjeux et les grandes lignes de la réforme
Mesurer la diversité des impacts de la PAC 2015-2020 sur son exploitation
et repérer les choix possibles

Contenu

Historique de la PAC - Contexte de la réforme
Le contenu de la réforme : les règles européennes, les choix français
Les futurs paiements découplés : évolution et mode de gestion
Le verdissement des soutiens du premier pilier : comment répondre aux exigences des nouvelles mesures ?
Les aides spécifiques (aides découplées...) : les nouvelles règles
Les mesures du second pilier : les dispositifs pour demain
Analyser l'impact sur son exploitation

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstrations
Utilisation du calculateur PAC - Étude de cas (scenarii d'évolution type)
Document remis aux stagiaires

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



Suis-je bien assuré(e) ?

Je souhaite optimiser mes contrats d'assurance en évaluant mieux les risques liés à ma situation personnelle et professionnelle.

Dates et lieux

8 et 9 décembre 2014
à Grézillac

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François MÉCHINEAU,
conseiller d'entreprise
URABLT-ADAR Grézillac
Tél. 05 57 55 25 25

Intervenant

Olivier BOHN, consultant
d'entreprise spécialisé,
Chambre d'Agriculture 57

Tarif

499 € - Prix contributeurs
VIVEA 99 €

Public

Chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Sensibiliser à la gestion des risques
Utiliser des outils d'analyse pour raisonner ses besoins en couverture de risques adaptés à sa situation
Bien connaître ses droits et ses obligations

Contenu

Les risques liés à une exploitation agricole : définition et grands domaines, types et classification, risques assurables et inassurables actuellement
Evaluation et gestion des risques : grille d'analyse, mode et outils de gestion
Le contrat d'assurance : éléments, obligations
Les assurances des biens (dont assurances climatiques, cheptel, perte d'exploitation)
La responsabilité civile : différents cas de figure, la protection juridique
Les assurances des personnes (maladie, accident, main d'œuvre, accueil du public)
Positionner sa prise de risque collective ou individuelle

Méthodes

Exposé - Apport méthodologique - Études de cas - Échanges
Document remis aux stagiaires



Bien gérer sa trésorerie : la clé pour négocier avec son banquier

Je maîtrise mieux mes chiffres. Je sais où j'en suis, je peux mieux négocier.

Dates et lieux

5 et 12 février 2015
à Mazères
(ADAR de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François RICADAT,
ADAR de Langon,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 63 02 55

Intervenants

François RICADAT,
Conseiller d'entreprise
ADAR de Langon,
Chambre d'Agriculture 33
Marie-Hélène BOUR,
Conseillère Chambre
d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

336 € pris en charge entre
80 et 100 % par VIVEA

Public

Exploitant(e) agricole installé(e) depuis au moins 3 ans

Pré-requis

Avoir une comptabilité et accès à son Grand Livre ou détenir un cahier recettes/dépenses

Objectifs

S'approprier des outils de pilotage de gestion de trésorerie : le budget prévisionnel
Évaluer les données pour prévoir et budgéter sa trésorerie
Identifier différentes solutions pour anticiper et négocier avec ses partenaires, notamment avec son banquier

Contenu

Objectifs fondamentaux d'une bonne gestion de trésorerie
Gérer de manière prévisionnelle sa trésorerie : construction d'un budget de trésorerie
Anticiper les difficultés de trésorerie : différentes solutions
Construire un plan de financement des investissements et de l'exceptionnel

Méthodes

Approche pratique - Applications immédiates aux travers d'étude de cas
Exposés - Echanges - Document remis aux stagiaires

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





Comprendre et interpréter ses résultats économiques

Je m'anticipe les risques et opportunités en appliquant un meilleur suivi des résultats comptables de mon exploitation.

Dates et lieux

3 et 10 février 2015
à Mazères (ADAR de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François RICADAT,
ADAR de Langon,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 63 02 55

Intervenant

François RICADAT,
conseiller d'entreprise
ADAR de Langon,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

336 € pris en charge entre
80 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation

Pré-requis

Disposer d'une comptabilité de gestion

Objectifs

Clarifier les termes courants de la gestion
Comprendre et interpréter les documents et données comptables pour suivre la rentabilité de l'exploitation

Contenu

Les composantes essentielles du compte de résultat
Analyses de compte de résultat et bilan
Établir et commenter les tableaux de bord avec les principaux ratios de gestion :
Mon exploitation est-elle rentable ?
Le financement de mon exploitation est-il bien assuré ?
Puis je envisager l'avenir sereinement ?

Méthodes

Exposés et application pratique à partir d'étude de cas
Echanges - Document remis aux stagiaires

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



Gérer des interventions culturelles respectueuses de l'environnement avec Mes P@rcelles

Je pilote mes cultures et mon exploitation et je réponds aux obligations réglementaires avec Mes P@rcelles.

Dates et lieux

Programmation selon besoin

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Gaël GROSJEAN,
Service Territoires,
référent Mes P@rcelles,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 12

Intervenants

Gaël GROSJEAN,
Référent Mes P@rcelles 33,
Philippe MOUQUOT,
Conseiller Grandes Cultures,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Agriculteur(trice)s céréalier(lière)s

Pré-requis

Compétences minimales en informatique
Être équipé d'un ordinateur avec connexion internet haut débit

Objectifs

Raisonner des interventions culturelles respectueuses de l'environnement
Assurer la traçabilité de l'ensemble des interventions
Évaluer l'impact économique de ses pratiques

Contenu

Description et prise en main des outils cartographiques
Enregistrement des pratiques, respect des aspects réglementaires et environnementaux
Prévision de son plan de fumure et son cahier d'épandage, suivi des stocks
Analyse des coûts et marges, impact économique

Méthodes

Exposés - Démonstrations
Exercices pratiques en salle informatique et validation sur l'exploitation
Document remis aux stagiaires



Mes P@rcelles : mise à jour et nouveautés

Je pilote mon exploitation à la parcelle avec Mes P@rcelles.

Dates et lieux

Programmation selon besoins

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Gaël GROSJEAN,
Service Territoires,
réfèrent Mes P@rcelles,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 12

Intervenant

Gaël GROSJEAN,
Réfèrent Mes P@rcelles 33

Tarif

165 € pris en charge entre
70 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation céréaliers

Pré-requis

Être abonné à Mes P@rcelles

Objectifs

Améliorer et optimiser l'utilisation de l'outil Mes P@rcelles

Contenu

Rappels généraux de l'outil
Les nouvelles fonctionnalités de l'outil
Cartographie de l'exploitation - Calcul des marges brutes
Gestion des stocks et adaptation aux besoins du public

Méthodes

Exposé - Démonstration - Exercices pratiques
Document remis aux stagiaires

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



Gérer des interventions respectueuses de l'environnement et de la réglementation avec Mes P@rcelles Vigne et Ma C@ve

Je pilote mon exploitation à la parcelle puis à la cuve avec Mes P@rcelles et Ma C@ve.

Dates et lieux

Programmation selon besoins

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Gaël GROSJEAN,
Service Territoires,
réfèrent Mes P@rcelles,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 12

Intervenant

Gaël GROSJEAN,
Réfèrent Mes P@rcelles 33
et Françoise LIGOU,
œnologue,
œnocentres Soussac

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Chefs d'exploitation ou responsables techniques
viticoles et/ou chai

Pré-requis

Compétences minimales en informatique
Être équipé d'un ordinateur avec connexion internet haut débit

Objectifs

Raisonner des interventions culturales et œnologiques respectueuses de l'environnement et de la santé du consommateur
Assurer la traçabilité de l'ensemble des interventions à la vigne et au chai
Évaluer l'impact économique de ses pratiques

Contenu

Description et prise en main des outils cartographiques de la vigne et de suivi du chai - Enregistrement des pratiques, respect des aspects réglementaires et environnementaux - Analyse des coûts et marges, impact économique

Méthodes

Exposé - Démonstration du logiciel
Exercices pratiques en salle informatique et validation sur l'exploitation
Document remis aux stagiaires



Mes P@rcelles et Ma C@ve : mise à jour et nouveautés

Je pilote mon exploitation à la parcelle puis à la cuve avec Mes P@rcelles et Ma C@ve.

Dates et lieux Programmation selon besoins
Durée 7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Gaël GROSJEAN, Service Territoires, réfèrent Mes P@rcelles, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 79 64 12
Intervenant Gaël GROSJEAN, Réfèrent Mes P@rcelles 33 et Françoise LIGOU, œnologue, CEnocentres Soussac
Tarif net de TVA 165 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA

- **Public**
Chefs d'exploitation ou responsables techniques viticoles et/ou chai
- **Pré-requis**
Être abonné à Mes P@rcelles et/ou Ma C@ve
- **Objectifs**
Améliorer et optimiser l'utilisation de l'outil Mes P@rcelles et/ou Ma C@ve
- **Contenu**
Rappels généraux de l'outil
Les nouvelles fonctionnalités de l'outil
Cartographie de l'exploitation - Calcul des marges brutes
Gestion des stock et adaptation aux besoins du public
- **Méthodes**
Exposé - Démonstration - Exercices pratiques
Document remis aux stagiaires

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



S'engager dans une démarche qualité avec le Pack Eleveur (bovins viande ou ovins-caprins)

Je recherche un outil informatique simple et pratique, de traçabilité et de gestion de mon exploitation et de mon troupeau.

Dates et lieux Programmation selon besoins
Durée 14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Julien BOYER, Service Elevage, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 79 64 21
Intervenants Julien BOYER, Conseiller Elevage, gestionnaire SELSO pour la Gironde, Gaël GROSJEAN, réfèrent Mes P@rcelles, Service Territoires, Chambre d'Agriculture 33
Tarif net de TVA Nous contacter

- **Public**
Éleveur(euse)s de bovins, ovins ou caprins
Constitution des groupes en fonction du type d'élevage
- **Pré-requis**
Compétences minimales en informatique
Être équipé d'un ordinateur avec connexion internet haut débit
- **Niveau**
Initiation
- **Objectifs**
Répondre aux obligations réglementaires de traçabilité
Raisonner des interventions culturales
Préparer ses plans d'épandage et de fumures en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement
Améliorer la gestion quotidienne de son entreprise et de son troupeau à l'aide des outils informatiques du Pack Eleveur
- **Contenu**
Découvrir et mettre en pratique l'utilisation des différents modules de Mes P@rcelles et de SELSO Pro, comme outils de gestion et de traçabilité
Les outils informatiques compatibles (PDA, Smartphone...)
- **Méthodes**
Exposés - Démonstrations - Exercices pratiques en salle informatique
Document remis aux stagiaires



Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère

Je me mets en conformité avec la réglementation pour garantir à mes clients l'hygiène et la traçabilité de mes produits.

Dates et lieux

4 et 18 Novembre 2014
autre session fin 2015 à
Fargues-Saint Hilaire

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Jean-Pierre DUGAT,
Service Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenants

Christine BERNATAS
et Michel BONNEMASSOU,
Agents agréés pour la formation GBPH (Union des Producteurs Fermiers 64) et Jean-Pierre DUGAT, chargé de Mission Elevage, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

399 € pris en charge à
100 % par VIVEA

Public

Éleveur(euse)s ovins, caprins, bovins

Pré-requis

Fabriquer des produits laitiers et fromagers

Niveau

Initiation

Objectifs

Comprendre les enjeux du respect des règles d'hygiène
Identifier les risques liés aux pratiques de l'entreprise
S'approprier le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
Répondre aux exigences réglementaires et commerciales

Contenu

Les aspects réglementaires et notions de prévention en matière d'hygiène
Les germes pathogènes
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication fromagère : étude du guide et adaptation individuelle

Méthodes

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

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



Hygiène et maîtrise sanitaire en abattage et transformation carnée

Je veux répondre aux exigences réglementaires et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

Dates et lieux

7 et 8 juillet 2015
à Mazères
(ADAR de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Miche AIMÉ,
Service Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenant

Yves ARNAUD,
EPLEFPA Aurillac (15)

Tarif net de TVA

410 € pris en charge entre
75 et 100 % par VIVEA

Public

Éleveur(euse)s abatteur(euse)s et/ou transformateur(rice)s de produits carnés

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Être capable de repérer et d'évaluer les risques de contamination micro-biologique
Savoir élaborer son plan de maîtrise sanitaire

Contenu

Comprendre la réglementation sanitaire européenne
Les microbes, les germes pathogènes : quels sont ils ? Origine et effets
Les bonnes pratiques d'hygiène : le plan de nettoyage et désinfection, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau, la maîtrise des températures, la maintenance préventive
Maîtriser le suivi sanitaire des produits, la traçabilité

Méthodes

Exposés - Echanges de pratiques - Auto diagnostics
Document remis aux stagiaires



Maîtrise des risques alimentaires en restauration et sur les marchés

Je réponds à l'obligation réglementaire, depuis le 1^{er} nov. 2012, pour tout acte de restauration commerciale.

Dates et lieux
30 et 31 mars 2015
lieux 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. 05 24 44 91 81

Intervenant
Grégoire CORDIER, Centre
Technique de Conservation
des Produits Agricoles

Tarif net de TVA
460 € pris en charge entre
70 et 100 % par VIVEA

➤ **Public**
Exploitant(e)s accueillant du public sur son exploitation et/ou proposant une restauration

➤ **Pré-requis**
Avoir une activité de restauration commerciale

➤ **Objectifs**
Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle

➤ **Contenu**
Les exigences réglementaires - Les risques sanitaires
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
La méthode HACCP, principe de la méthode
Mise en application sur la production des stagiaires
Les mesures d'hygiène (personnel, locaux, matériel)
La marche en avant et la maîtrise des températures
Traçabilité

➤ **Méthodes**
Exposés - Etude de cas - Application en groupe - Illustrations - QCM
Document remis aux stagiaires

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



Maîtrise des risques sanitaires Filière vin (HACCP)

J'acquiers la méthode d'analyse des risques pour l'appliquer à ma production.

Dates et lieux
11 et 16 décembre 2014
à Grézillac
Autre session 1^{er} trimestre
2015 selon besoins

Durée
14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage
Françoise LIGOU,
Cenocentres de Soussac
Tél. 05 56 61 50 30

Intervenant
Françoise LIGOU,
Cenologue,
Cenocentres de Soussac

Tarif net de TVA
390 € pris en charge à
100 % par VIVEA

➤ **Public**
Responsables d'exploitation, responsables techniques, responsables qualité

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Objectifs**
Connaître les textes réglementaires
Comprendre les grands principes de l'HACCP
S'approprier la méthode d'analyse des risques et des outils pour la mettre en œuvre

➤ **Contenu**
Réglementation Pack 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 - Echanges - Travaux pratiques individuels et en groupe
Document remis aux stagiaires



S'engager dans la démarche Système de Management Environnemental (SME)

Le Système de Management Environnemental (SME) des vins de Bordeaux est une démarche volontaire, initiée par le CIVB, destinée aux viticulteurs souhaitant réduire les impacts de leurs exploitations sur l'environnement.

S'inscrire dans la démarche SME, c'est s'inscrire dans une démarche de progrès collective tout en gardant son rythme propre et en avançant selon ses moyens.

Des objectifs et intérêts nombreux

- Valoriser l'image de son exploitation
- Se mettre en conformité et anticiper les évolutions réglementaires
- Préserver l'outil de production, les terroirs, la biodiversité
- Maîtriser ses coûts phytosanitaires et énergétiques
- Mieux structurer et manager son entreprise
- Associer et valoriser ses salariés dans la démarche
- Obtenir une reconnaissance (jusqu'à la certification ISO 14001) prouvant son engagement environnemental à faire valoir auprès des assureurs, des distributeurs, des organismes de contrôle...

Un animateur formé et accrédité par le CIVB pour accompagner et guider les exploitations dans la démarche

5 animateurs SME à la Chambre d'Agriculture :

Caroline Cazenave (antenne ADAR de Pauillac)

Annabel Garçon (antenne ADAR de Coutras)

Florence Lamoureux (URABLT- ADAR Branne Libourne Targon)

Cédric Elia (antenne ADAR des 2 Rives)

Yann Montmartin (Chambre d'Agriculture 33)

Un plan de formation pour répondre aux problématiques communes

Lieux

Sur les exploitations du groupe

Durée

6 modules soit 12 jours à réaliser sur 2 ans
+ 1 module de 3 jours

Intervenants

les animateurs SME du groupe,
d'autres animateurs SME et des spécialistes

Tarif

Pris en charge par VIVEA ou le FAFSEA selon le statut du participant et cofinancés par l'Europe. Pour les participants ne bénéficiant pas de ces fonds de formation nous contacter.

S

Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

Les sessions de formation ont pour thème la gestion des ressources humaines, la gestion des déchets, la maîtrise énergétique, la sécurité environnementale... Elles facilitent les échanges d'idées, de pratiques, d'astuces que chacun peut s'approprier.

Le temps de formation permet de prendre du recul sur sa situation, de trouver du soutien pour faire aboutir sa démarche, pour faire progresser son entreprise, pour avancer plus vite dans la mise en place de son plan d'action.

Un viticulteur peut également participer à un groupe sans aller jusqu'à la certification ISO 14001.

4 groupes de viticulteurs accompagnés par la Chambre d'Agriculture, les antennes ADAR et l'URABLT. Ils sont constitués de 12 à 17 participants représentant une soixantaine d'exploitations et d'une cave coopérative, avec des surfaces de 8 à 130 hectares, d'AOC différentes et aux modes de commercialisation différents. Cette diversité crée la richesse des groupes.

Un groupe est actuellement en constitution pour un démarrage en mars ou juin 2015.

Renseignements et inscription : Cédric Elia - Tél. 06 73 14 28 71





Obtenir le Certiphyto

avant le 26 novembre 2015



S Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

Délai supplémentaire accordé pour les utilisateurs en exploitation agricole (report inscrit dans la loi d'Avenir Agricole pour l'Agriculture l'Alimentation et la Forêt, loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014)

Certificat valide pendant 10 ans pour les utilisateurs en exploitation agricole.

Des sessions de formation de 2 jours interentreprises

sont proposées dans les antennes ADAR, ou au Vinopôle à Blanquefort.

Ces formations sont destinées aux 2 catégories suivantes :

- **Décideurs en Exploitation Agricole**, correspondant aux chefs d'exploitation et salarié(e)s exerçant des fonctions d'encadrement, ce sont les personnes qui décident de la stratégie de traitement et sont responsables des achats
- **Opérateurs en Exploitation Agricole**, le plus souvent salarié(e)s correspondant aux applicateurs des produits sur l'exploitation

*À savoir : Le certiphyto «décideur en exploitation agricole» a automatiquement l'équivalence «opérateur en exploitation agricole». Les certificats «opérateur en exploitation agricole» et «opérateur en travaux et services» sont équivalents. Pour une utilisation en travaux et service la validité n'est que de **5 ans**.*

Des sessions intra entreprise sont mises en place sur demande.

Des séances de tests QCM⁽¹⁾

d'une heure maximum, sont proposées en fonction des demandes : **inscriptions permanentes.** Réalisées à Blanquefort au Vinopôle ou dans les ADAR, selon l'origine géographique des candidats.

⁽¹⁾ 13 réponses justes sur 15 sont nécessaires pour obtenir le Certiphyto

Autres possibilités pour obtenir le Certiphyto

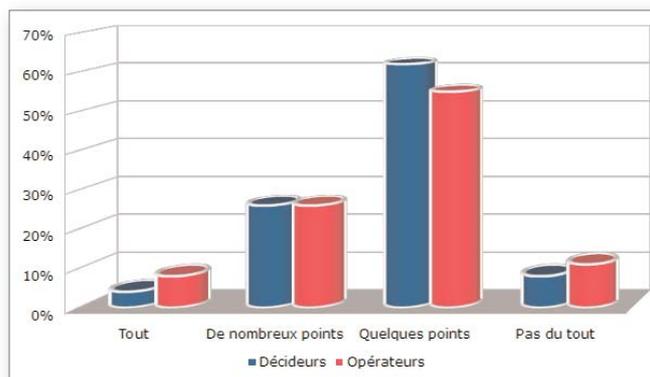
- **Avoir obtenu un diplôme au cours des 5 années précédant la demande**, présent dans la liste en annexe I de l'arrêté du 21 octobre 2011 (consultable sur chlorofil.fr). Dans ce cas, vous pouvez faire la demande de certificat directement sur mon-service.public.fr
- **Suivre une formation d'une journée** sur la réglementation liée à son activité et sur les risques santé et environnement **ET réussir un test QCM** de 45 minutes maximum.

Cette formule n'est pas accompagnée par le FAFSEA. Peu demandée, elle sera mise en œuvre après constitution d'un groupe d'une même catégorie.



Au cours des nombreuses formations déjà réalisées par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, la question **«Cette formation entraînera-t-elle des changements dans votre activité professionnelle?»** a été posée à plus de 900 participants décideurs et plus de 650 participants opérateurs.

Ci-contre les réponses obtenues





Obtenir le Certiphyto en 2 jours

pour une «utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques»

Formation organisée par filière (viticulture, grandes cultures, maraîchage...), si l'effectif le permet, sur **vos secteur et par catégorie** (décideurs ou opérateurs)

Catégorie :

Décideurs en exploitation agricole
(exploitants ou salariés d'encadrement)

Catégorie :

Opérateurs en exploitation agricole
(salariés applicateurs)

Objectifs

- Connaître la réglementation
- Identifier les risques intrinsèques aux produits et ceux liés aux situations d'exposition pour l'homme, pour l'environnement afin de mettre en œuvre des mesures de prévention
- Connaître les mesures d'urgence
- Acquérir ou développer des connaissances sur les produits, sur des systèmes de cultures innovants, des raisonnements pour améliorer ses stratégies de traitement et réduire l'utilisation des produits phytosanitaires

Contenu conformément au référentiel national

- Contexte réglementaire et responsabilités de l'employeur vis-à-vis des tiers
- Identification des risques pour la santé et pour l'environnement
- Analyse des risques et mesures de prévention (pour les salariés et l'environnement)
- Stratégie visant à limiter le recours aux produits phytosanitaires
- Traçabilité des mesures de prévention mises en œuvre et des traitements réalisés

Objectifs

- Connaître la réglementation
- Identifier les risques à l'utilisation sur la santé et l'impact sur l'environnement ainsi que les moyens de prévention
- Savoir réagir en cas d'accident
- Acquérir ou développer des connaissances sur les produits, sur les pratiques permettant de réduire l'utilisation des produits et de mieux les utiliser

Contenu conformément au référentiel national

- Contexte réglementaire et responsabilités de l'applicateur
- Dangerosité des produits
- Voies de pénétration
- Situations d'exposition dangereuses
- Moyens de prévention
- Pratiques et techniques permettant de diminuer l'utilisation des produits et des risques
- Implication dans la tenue de la traçabilité

Méthodes - Exposés - Illustrations - Démonstrations
Films - Échanges - Jeux - Remise d'un document
Indications d'outils pour rester en veille

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsables de stage

Martin LASSERRE,
Animateur Certiphyto,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00
Philippe MOUQUOT,
Service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 13
Stéphanie GIROU,
Association Technique Fruits
et Légumes 33

Intervenants

Selon les filières :
Conseillers viticoles Cham-
bre d'Agriculture 33 et des
antennes ADAR, Conseiller
Agro-Environnement
Chambre d'Agriculture 33,
Conseillers spécialisés d'au-
tres Chambres d'Agriculture,
Conseillers Chambre d'Agric-
ulture 33 formés à l'Institut
National de la Médecine
Agricole ou par la MSA

Référents Certiphyto

Béatrice HÉNOT
Tél. 05 56 79 64 11
et Yann MONTMARTIN,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Tarif net de TVA (2 jours)

210 € la formation catégorie
Décideur
150 € la formation catégorie
Opérateur

	Décideurs contributeurs au VIVEA (non salariés)	Décideurs Salariés	Opérateurs salariés
Filière VIGNE			
CADILLAC	12 et 18 nov. 2014 15 et 19 janvier 2015	5 et 12 février 2015	8 et 10 déc. 2014 4 et 11 mars 2015
CASTILLON	7 et 14 nov. 2014		
COUSTRAS	19 et 26 nov. 2014		2 et 5 mars 2015
GRÉZILLAC	6 et 13 nov. 2014 13 et 16 janvier 2015	3 et 10 février 2015	15 et 22 janvier 2015 16 et 19 mars 2015
LANGON (Mazères)	3 et 10 déc. 2014 9 et 12 mars 2015		20 et 21 janvier 2015
MONSEGUR ou SOUSSAC	17 et 24 nov. 2014 17 et 24 mars 2015		27 janv. et 2 fév. 2015
PAUILLAC	20 et 27 nov. 2014	4 et 11 février 2015	24 nov. et 1 ^{er} déc. 2014 19 et 26 janvier 2015 29 et 30 janvier 2015 16 et 17 février 2015 25 et 26 février 2015
SAINT-SAVIN	2 et 9 déc. 2014 3 et 10 mars 2015		
Filière Grandes cultures et/ou Filière Maraîchage			
ARTIGUES près Bx ou BLANQUEFORT	11 et 18 déc. 2014 12 et 13 février 2015		Selon besoins

Obtenir le Certiphyto par le test QCM (toutes filières) - Tarif : 50 € net de TVA

Lieu défini selon origine
des candidats

5 novembre, 12 décembre 2014
12 janvier, 6 février, 6 mars, 27 mars 2015

Accès gratuit à ces sessions grâce à la prise en charge par les fonds de formation : VIVEA, FAFSEA ainsi que FranceAgrimer et l'Europe avec le FEADER. Le nombre de places finançables alloué est défini par les fonds de formations. Attention, pour les sessions de fin 2014, il n'y a plus de places finançables par le FAFSEA. Les frais d'inscription sont à la charge de l'entreprise. Pour 2015, nous n'avons, au moment de l'impression de ce catalogue, pas connaissance du nombre de places attribuées finançables par le FAFSEA dans le cadre du plan mutualisé. **Ce calendrier est susceptible d'être modifié en fonction des besoins.**



Certification AREA Module irrigation

Je valide la
mesure 10 de
la certification
AREA pour
bénéficier
des aides.

Dates et lieux

1^{er} trimestre 2015
selon les besoins

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Thomas LARRIEU,
Correspondant AREA-PVE
Gironde,
Service Territoires,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 13

Intervenant

Thomas LARRIEU,
Conseiller Irrigation
Gestion de l'Eau,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 € pris en charge à
100 % par VIVEA et le
Conseil Régional d'Aquitaine

S

Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Agriculteur(trice)s en démarche de certification
environnementale AREA

Pré-requis

Exploitation en démarche AREA

Objectifs

Acquérir des outils et méthodes nécessaires au raisonnement des pratiques
d'irrigation et savoir réaliser un auto-diagnostic du matériel d'irrigation

Contenu

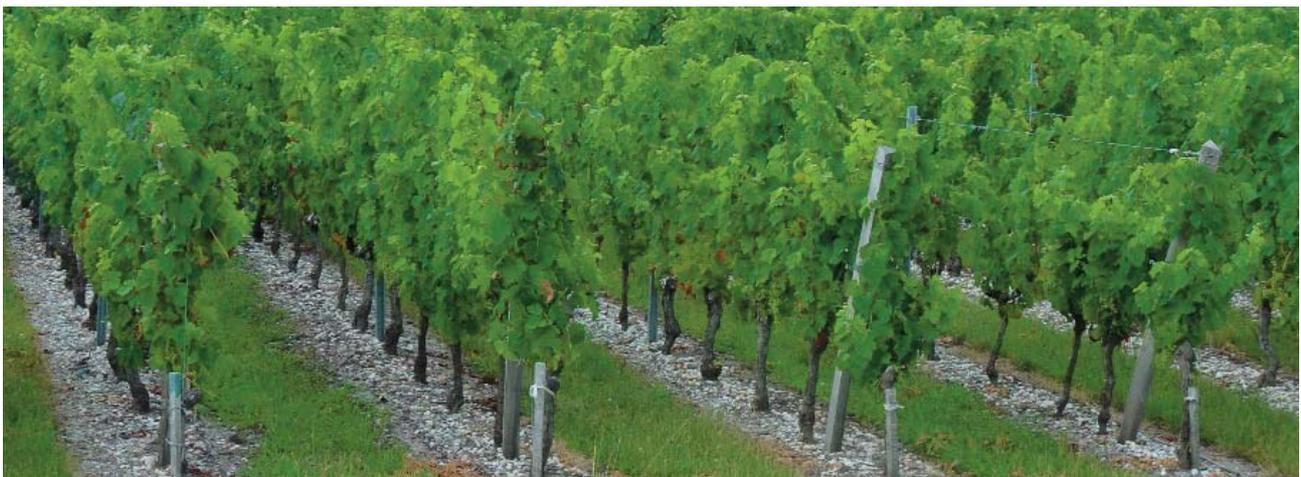
Les méthodes de pilotage de l'irrigation
Les principes de bases de l'hydraulique appliquée à l'agriculture
Les méthodes d'auto-diagnostics selon les types de matériel
Comment réaliser un auto-diagnostic de son matériel
Rappels sur la réglementation et les aides financières existantes

Méthodes

Exposés - Echanges - Exercices pratiques
Réalisation de diagnostic
Document remis aux stagiaires



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





Certification AREA Module agronomie

Je valide la mesure 10 de la certification AREA pour bénéficier des aides.

Dates et lieux

1^{er} trimestre 2015
selon les besoins

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. 05 56 79 64 13

Intervenant

Philippe MOUQUOT,
Conseiller Grandes Cultures,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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



Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Agriculteur(trice)s en démarche de certification
environnementale AREA

Pré-requis

Exploitation en démarche AREA

Objectifs

Identifier des pratiques réduisant l'impact de la fertilisation sur la ressource en eau
S'approprier les outils indispensables à la mise en œuvre d'une fertilisation et d'un plan d'épandage raisonnés
Acquérir une autonomie pour tenir les cahiers d'enregistrement

Contenu

La réglementation sur la gestion de la fertilisation
Calculer la quantité d'effluents produits et la surface d'épandage de l'exploitation
Raisonnement la fertilisation
Dispositif de suivi : méthodologie et enregistrements
Elaboration d'un plan de fumure

Méthodes

Exposés - Illustrations - Echanges avec un expert
Etudes de cas - Document remis aux stagiaires



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



Certification AREA Module agronomie en viticulture

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

Dates et lieux

18 déc. 2014 à Grézillac
20 janvier 2015 à Cadillac
10 février 2015 à Castillon
5 mars 2015 à Blanquefort
24 mars 2015 à Grézillac
(autres sessions à programmer
selon les besoins)

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Maxime CHRISTEN,
Service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Maxime CHRISTEN,
Expert en gestion des sols,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA⁽⁴⁾

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



Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Viticulteur(trice)s, responsables d'exploitation,
chefs de culture

Pré-requis

Exploitation en démarche AREA

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 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 - Echanges - Illustrations - Ateliers sol
Etudes de cas - Document remis aux stagiaires



⁽⁴⁾ sera vu avec le Responsable Formation. Pour une nouvelle formation ou formation modifiée, les éléments budgétaires du stage seront nécessaires (temps passé CA 33, frais intervenants, autres frais location et divers)



Avancer dans la Protection biologique intégrée en maraîchage

*Je veux
cerner toutes
les possibilités
actuelles de
lutte biologique.*

Dates et lieux

Avril - Mai 2015
à Blanquefort ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Stéphanie GIROU,
Association Technique Fruits
et Légumes de Gironde
Tél. 06 77 05 61 67

Intervenant

Stéphanie GIROU,
Conseillère en cultures
légumières, ATFL 33

Tarif net de TVA

190 € pris en charge entre
70 et 100 % par VIVEA

S

*Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement*

Public

Chefs d'exploitation maraîchère, salarié(e)s
(biologique et conventionnel)

Pré-requis

Aucun

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Échanger et évaluer sur ses pratiques
Prendre en compte et évaluer de nouvelles techniques en stratégies de lutte biologique

Contenu

Analyses des stratégies de lutte intégrée mises en œuvre par les participants : échanges sur les pratiques employées, les résultats obtenus
Les nouveaux moyens de lutte préventifs et curatifs : stratégies à mettre en œuvre

Méthodes

Exposé - Échanges d'expériences - Observations sur le terrain
Guide technique remis aux stagiaires

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





Traction animale et outils modernes pour le travail et l'entretien du sol (découverte)

Je souhaite découvrir la possibilité de travailler avec un âne ou un cheval dans les vignes en maraîchage plein champs.

Dates et lieux

17 et 18 Mars 2015
à Montagne

Durée

14 heures en 2 jours
de 8 h 30 à 17 h

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
ADAR de Coutras,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenants

Un formateur du Haras national de Villeneuve/Lot et un assistant formateur

Tarif net de TVA

460 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA.

S

Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

Public

Chefs d'exploitation de la filière viticole et maraîchage, chefs de culture, ouvrier(ière) viticole et/ou maraîcher(ère)

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Appréhender la traction animale dans son ensemble pour en comprendre les intérêts et les limites - Mesurer les engagements
Découvrir du matériel innovant utilisé en traction animale
S'initier à la pratique

Contenu

La traction animale : intérêt, importance, approche économique
Découverte de la traction animale asine et équine
Savoir choisir l'animal adapté à l'activité
Découverte des outils modernes disponibles aujourd'hui sur le marché
Mise en situation et conduite en main des ânes, des chevaux (griffage, décavaillonnage, traitement de la vigne, ensemencement...)

Méthodes

Exposés - Echanges - Travaux pratiques encadrés individuels et en petit groupe
Documents remis aux stagiaires

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





La taille Poussard pour réduire les maladies du bois

J'adopte une taille qui permet de maîtriser les maladies du bois.

Dates et lieux

13 et 14 janvier 2015
à Blanquefort ou selon les inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
ADAR de Coutras,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Marie THIBAUT,
Conseillère viticole, spécialiste sur ce mode de taille,
SICAVAC

Tarif net de TVA

460 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Limiter les maladies du bois et ainsi les intrants en adoptant un mode de taille qui respecte les flux de sève

Contenu

Rôle de la taille - Physiologie de la vigne
Limiter l'introduction des maladies du bois
Tailler : une mesure prophylactique
La taille Guyot Poussard, une taille moins mutilante
Choisir ses coursons - Adapter la taille Guyot Poussard à son vignoble
Adapter et améliorer son système de taille
Mise en pratique sur les jeunes pieds - Pourquoi et comment les recéper ?
Taille des complants

Méthodes

Exposés - Echanges - Travaux pratiques
Document remis aux stagiaires

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



La greffe en fente sur porte-greffe en place avec butte de terre

Alternative à l'arrachage des ceps malades, cette méthode me permet de conserver le porte-greffe en place et de récolter l'année suivante.

Dates et lieux

3 Mars 2015
à Blanquefort ou chez un participant

Durée

8 heures 30 en 1 jour
de 8 h à 18 h

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
ADAR de Coutras,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

François CHAUDIÈRE,
L'Epibiote Entreprise (34)

Tarif net de TVA

299 € pris en charge entre 50 et 70 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture, ouvriers viticoles

Pré-requis

Être habile de ses mains - Ne pas souffrir de mal de dos
Avoir le matériel nécessaire au greffage avant le stage
Achat groupé possible à prévoir **avant le 10 février (date limite d'inscription)**

Niveau

Expert

Objectifs

Comprendre les critères de réussite du greffage en fente avec butte de terre
Identifier les conditions optimales de greffage
Savoir affûter le matériel de greffage
Être capable de réaliser les gestes de greffage et organiser le chantier

Contenu

Historique, avantages et contraintes, théorie sur la méthode.
Conditions de réussite du chantier - Les outils et fournitures nécessaires
Affûtage - Découpe des greffons
Le greffage en pratique : démonstration et mise en œuvre

Méthodes

Exposés - Échanges - Travaux pratiques encadrés individuels et en petit groupe
Document remis aux stagiaires



Lutter efficacement contre la flavescence dorée

Je veux participer activement à la lutte contre la flavescence dorée.

Dates et lieux

fin août/début septembre
selon l'apparition des
symptômes dans les ADAR

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Sophie BENTEJAC,
Animatrice GDON Bordeaux,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants

Animateurs GDON et/ou
conseillers viticoles des
ADAR

Tarif net de TVA

130 € pris en charge à
100 % par VIVEA et
le FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures, salarié(e)s viticoles
Pépiniéristes et leurs salarié(e)s

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Identifier et quantifier les dégâts de la maladie sur son vignoble
Connaître la démarche à adopter lors de l'identification d'un pied atteint
Mettre en application le protocole de lutte adopté

Contenu

Présentation des symptômes et confusions possibles
Modalités de transmission de la maladie - Biologie du vecteur
Les moyens de lutte : méthodes de prospection, démarches au repérage
d'un pied malade, les actions des GDON et protocoles dérogatoires

Méthodes

Exposés - Mise en application sur le terrain du protocole de prospection
Observations et identifications de symptômes
Document remis aux stagiaires

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





Couverts et engrais verts en agriculture biologique

Je veux relancer la vie de mes sols.

Dates et lieux

5 et 6 février 2015
selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
ADAR de Coutras,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Eric MAILLE,
AgroBio Périgord

Tarif net de TVA

460 € pris en charge entre
60 et 100 % par VIVEA à
confirmer au moment de
l'inscription

S

Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture viticole

Pré-requis

Être certifié ou en conversion vers la viticulture biologique
Ouvert aux viticulteur(trice)s en conventionnel

Objectifs

Acquérir des outils pour relancer la vie des sols
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
- Connaître les facteurs d'aides à la décision
- Comment mettre en œuvre ces principes sur son exploitation ?

Méthodes

Exposés - Visites sur sites - Témoignages
Etudes de cas - Document remis aux stagiaires



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





Biodiversité fonctionnelle des agrosystèmes viticoles en Gironde

Dates et lieux

10 février 2015 et date à définir en juillet à Artigues ou Blanquefort et exploitation girondine à définir

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Etienne LAVEAU, service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 57 35 00 00

Intervenant

Josépha GUENSER, VITINNOV, Raphaël ROUZES, ENTOMO REMEDIUM, Entomologistes

Tarif net de TVA

525 € pris en charge entre 60 et 100 % par VIVEA (à confirmer au moment de l'inscription)



Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

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

➤ **Pré-requis**
Aucun

➤ **Niveau**
Notion de biologie

➤ **Objectifs**
Acquérir les notions de biodiversité - Identifier les moyens de maintenir et développer la biodiversité sur un vignoble - Acquérir des techniques d'observation et d'identification des principaux ravageurs et auxiliaires
Analyser les observations pour adapter les interventions culturelles

➤ **Contenu**
La biodiversité dans un paysage viticole : composition, notions d'écologie du paysage
Comment développer une biodiversité tout en conservant les objectifs d'une production de qualité sur une exploitation viticole
Les structures et les essences d'arbres et plantes favorisant la biodiversité
Les bienfaits collatéraux de la mise en place d'une biodiversité
Notion d'entomologie - Diversité de l'entomofaune - Ravageurs et auxiliaires en viticulture - Méthodes d'observation et d'échantillonnage

➤ **Méthodes**
Travaux pratiques d'échantillonnages, d'observation et d'identification
Exposés - Echanges - Document remis aux stagiaires

Je veux mettre en place des pratiques culturelles pour développer la biodiversité fonctionnelle sur mon vignoble.



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



Les plantes bio-indicatrices : un outil de diagnostic des sols

Dates et lieux

14 et 15 avril 2015 secteur Médoc ou selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON, ADAR de Coutras, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Marie-Aline QUEFFURUS, Promonature (71- société d'étude et d'expertise floristique)

Tarif net de TVA

510 € pris en charge entre 60 et 100 % par VIVEA à confirmer au moment de l'inscription



Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

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

➤ **Pré-requis**
Notions de botanique

➤ **Niveau**
Perfectionnement

➤ **Objectifs**
Savoir réaliser un relevé floristique sur ses parcelles
Connaître les indicateurs de levée de dormance des principales espèces
Comprendre les problématiques de sol pour apporter des solutions adaptées, cohérentes avec l'environnement

➤ **Contenu**
Rappel des notions de base de la botanique
Identification des principales espèces en salle et sur le terrain
Méthodologie de diagnostic des sols - Utilisation de l'outil de diagnostic
Support documentaire

➤ **Méthodes**
Exposé en salle - Exercice d'identification
Visite de parcelles - Études de cas
Document remis aux stagiaires

J'apprends à analyser la flore de mes sols pour améliorer mes choix agronomiques.





Optimiser les moyens de lutte et les interventions au vignoble

(viticulture biologique)

Je veux améliorer l'efficacité de la protection de mon vignoble en optimisant et priorisant les interventions.

Dates et lieux

25 et 26 mars 2015
Blanquefort (Vinopôle)

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Etienne LAVEAU,
Service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Etienne LAVEAU,
Conseiller viticole bio,
Chambre d'Agriculture 33
Nicolas AVELINE et
Alexandre DAVY, IFV

Tarif net de TVA

449 € pris en charge entre
75 et 100 % par VIVEA
(à confirmer au moment de l'inscription)



Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Chefs d'exploitations viticoles, directeur(trice)s techniques,
chefs de culture en viticulture biologique ou conventionnel

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Connaître les moyens prophylactiques, les produits phytosanitaires utilisables en viticulture biologique
Hiérarchiser les travaux agricoles à effectuer pour optimiser la protection
Évaluer l'importance de la qualité de pulvérisation

Contenu

Les principaux pathogènes de la vigne et les moyens de luttés préventives
Les outils phytosanitaires disponibles et autorisés par la réglementation : leurs utilisations et leurs limites
Les méthodes alternatives existantes et leurs perspectives
Soigner la qualité d'application des produits phytosanitaires
Optimiser les moyens de lutte
Organiser les interventions pour une meilleure protection du vignoble

Méthodes

Exposés - Discussions et échanges
Document remis aux stagiaires



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



Introduction à la viticulture bio-dynamique

Je veux découvrir et comprendre l'agriculture bio-dynamique.

Dates et lieux

11 et 12 décembre 2014
selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
ADAR de Coutras,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Vincent MASSON,
Conseiller Bio-dynamie
Services (71)

Tarif net de TVA

495 €
Prix contributeur VIVEA :
100 €



Formation favorisant
des procédés et des
techniques respectueux
de l'environnement

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Comprendre les principes de la biodynamie
Connaître les principales techniques
Découvrir l'organisation de la culture bio-dynamique

Contenu

Bases et clefs pour mieux comprendre l'agriculture bio-dynamique
Les rythmes des pratiques bio-dynamiques
Les soins aux plantes et les préparations utilisables
Diversité et paysages
Organisation de la viticulture bio-dynamique

Méthodes

Exposés - Echanges - Démonstrations de préparation
Document remis aux stagiaires





Optimiser l'application des produits phytosanitaires

Je protège l'environnement en réduisant la quantité d'intrants et je diminue mes coûts de production.

Dates et lieux
Février/mars 2015
à Blanquefort

Durée
7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage
Loïc PASDOIS,
Conseiller agroéquipement,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants
Alexandre DAVY, IFV
Loïc PASDOIS,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA
210 € pris en charge entre
60 et 90 % par VIVEA

S Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

- **Public**
Viticulteur(trice)s, chefs de cultures, tractoristes
- **Pré-requis**
Connaissances des produits de traitement et des règles de base de la pulvérisation
- **Niveau**
Perfectionnement
- **Objectifs**
Connaître des outils permettant de raisonner les doses de produits phytosanitaires - Optimiser le réglage de son matériel de pulvérisation
- **Contenu**
Les outils de prévision des risques épidémiques
Une démarche d'optimisation des doses de fongicides : OPTIDOSE
Évaluer les risques de dérive et les réduire : des outils de diagnostic
Les différents types de pulvérisation et réglages
Les solutions pour réduire la dérive
Les bonnes pratiques pour réduire les risques de transfert vers les eaux superficielles
Démonstration sur le terrain : réglage et étalonnage d'un pulvérisateur et limitation de la dérive
- **Méthodes**
Exposés - Démonstration - Documents remis aux stagiaires



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



Eco-conduite en viticulture

Je réduis mes charges en adoptant des pratiques économes en énergies et plus respectueuses de l'environnement.

Dates et lieux
Mars/avril 2015
selon inscriptions

Durée
14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage
Loïc PASDOIS,
Conseiller agroéquipement,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants
Loïc PASDOIS,
Chambre d'Agriculture 33
Marc-Antoine BEAUVINEAU,
animateur FD Cuma 33

Tarif net de TVA
480 € pris en charge entre
60 et 90 % par VIVEA

S Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement

- **Public**
Exploitant(e)s ou salarié(e)s
- **Pré-requis**
Bases de la conduite du tracteur acquises
- **Niveau**
Perfectionnement
- **Objectifs**
Acquérir une conduite de tracteur économe en carburant pour réduire l'impact de l'activité de l'exploitation sur l'environnement et sur ses charges financières
- **Contenu**
Fonctionnement d'un moteur - Source d'économie possible
Compréhension et analyse des différentes courbes moteur
Le facteur crucial : l'utilisateur
Mise en pratique des notions d'éco-conduite
Mise en situation de différents outils (pulvérisation, travail du sol, etc)
Mesure de la consommation de carburant
- **Méthodes**
Exposés - Échanges - Mise en pratique avec différents outils
Utilisation d'une console de contrôle de consommation
Document remis aux stagiaires



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

23, 25 et 30 juin 2015
à Blanquefort

Durée

21 heures en 3 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Karin PASQUET,
œnocentres Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenante

Karin PASQUET, œnologue,
œnocentres Pauillac

Tarif net de TVA

490 € pris en charge entre
70 % et 100 % par VIVEA
et 100 % par FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)

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 - Echanges - Etudes de cas et exercices pratiques individuels ou en groupe - Document remis aux stagiaires

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



Innover et améliorer la gestion des fermentations

Je mets à jour mes connaissances et j'évalue les outils d'aide à la vinification.

Dates et lieux

8 septembre 2015
à Blanquefort
ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Karin PASQUET,
œnocentres Pauillac
Tél. 06 48 15 40 83

Intervenants

Un œnologue d'un œnocentre et Jean-Christophe CRACHEREAU, Responsable expérimentation pratiques œnologiques, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 € pris en charge entre
60 % et 90 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, responsables techniques, maîtres de chai et personnel de chai

Pré-requis

Connaissances élémentaires en œnologie

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Identifier les points clés de maîtrise des fermentations alcoolique et malolactique
Connaître les nouvelles techniques - Identifier leurs intérêts
Discerner les paramètres à maîtriser en fonction des situations et objectifs

Contenu

Éléments de maîtrise de la fermentation alcoolique
Caractéristiques des principales levures utilisées, incidences sur le profil des vins obtenus - Éléments de maîtrise de la fermentation malolactique
La compétition entre les flores microbiennes
Les risques d'altération au cours des fermentations, les éviter
Méthode préventive contre le développement de Compromettantes

Méthodes

Exposés - Dégustation - Echanges d'expériences
Étude de scénarii de fermentation - Document remis aux stagiaires



Quel vin rouge pour quel marché ?

J'évalue mes pratiques pour répondre à de nouveaux marchés.

Dates et lieux

9, 16 et 24 mars 2015
à Grézillac
ou selon inscriptions

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenants

Karim PASQUET, Œnologue,
Enocentres Pauillac,
un conseiller viticole ADAR
et Jean-Christophe
CRACHEREAU, Responsable
expérimentation pratiques
œnologiques, Chambre
d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

510 € pris en charge entre
80 % et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, responsables techniques ou de production

Pré-requis

Connaissances élémentaires en œnologie

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Identifier les leviers pour optimiser un itinéraire technique afin d'atteindre l'objectif de production adapté à un marché ciblé

Contenu

Les marchés actuels des vins de Bordeaux - Leurs attentes
Positionnement sensoriel des vins des stagiaires parmi des vins de référence de différents styles
Mesure des écarts par rapport aux objectifs des exploitations
Étude des techniques à mettre en œuvre pour modifier ses itinéraires de production
Faisabilité : aspects viticoles, œnologiques, environnementaux, économiques

Méthodes

Exposés - Dégustation - Diagnostic - Etude de cas
Echanges d'expériences et échanges avec experts
Document remis aux stagiaires

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





Préparation des vins au conditionnement

Je maîtrise mieux mes mises en bouteilles.

Dates et lieux

2 et 9 février 2015
à Blanquefort ou
selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Karïn PASQUET, œnologue,
œnologues Pauillac

Tarif net de TVA

380 € pris en charge entre
70 % et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, responsables techniques de chai, de production

Pré-requis

Connaissances élémentaires en œnologie

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Améliorer la gestion technique et la planification de la mise en bouteilles
Diminuer les risques de non qualité auprès du consommateur

Contenu

Les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement - Planification
Clarification et stabilisation : rôle, moyens et méthodes
Paramètres analytiques à contrôler - Le bouchage
Maîtrise de l'oxygène à l'embouteillage

Méthodes

Exposés - Echanges d'expérience - Dégustations d'essais
Etude de cas : analyse de situation à partir d'un bulletin d'analyses
Document remis aux stagiaires

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



Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie

Je satisfais l'obligation de formation à l'hygiène.

Dates et lieux

5 mars 2015 à Soussac
26 mars 2015 à Pauillac

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenantes

Françoise LIGOU, œnologue,
œnologues Soussac, ou
Karïn PASQUET, œnologue,
œnologues Pauillac

Tarif net de TVA

180 € pris en charge de
75 % à 90 % par VIVEA
et 100 % par FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)

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 dans son entreprise

Contenu

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

Méthodes

Exposés - Echanges
Dégustations de vins altérés - Observations sur site
Document remis aux stagiaires



La dégustation des baies

En appliquant cette méthode rapide j'enrichis et améliore l'évaluation de la maturité de mes parcelles.

Dates et lieux

Selon l'avancement de la maturité, Œnocentres de Cadillac, Coutras, Grézillac, Pauillac, Soussac, St-Savin

Durée

8 heures en 2 demi-journées de 9 h à 13 h

Responsable de stage

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

Intervenant

Un œnologue des Œnocentres

Tarif net de TVA

150 € pris en charge entre 60 et 80 % par VIVEA

➤ **Public**
Chefs d'exploitations, 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**
La maturation du raisin – L'échantillonnage
Le protocole de dégustation et l'utilisation de la fiche d'annotation
Les divers suivis analytiques de la maturité
Interprétation de résultats

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

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



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

18, 20, 25, 27 novembre et 2, 4 décembre 2014 à Blanquefort
20, 21, 28, 29 janvier et 4, 5 février 2015 à Pauillac
6, 11, 13, 18, 20 et 25 mars 2015 à Soussac ou Lussac St Emillion
16 nov. au 18 déc. 2015 (selon inscriptions)

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenant

Un œnologue des Œnocentres Pauillac ou Soussac

Tarif net de TVA

599 € - Pris en charge entre 70 et 90 % par VIVEA ET 100 % FAFSEA (dans le guide FAFSEA)

➤ **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)

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



Dégustation appliquée

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

Dates et lieux

4, 5, 10, 12, 17 et 19 mars
2015 à Pauillac
Du 16 nov. au 18 déc. 2015
selon inscriptions

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenant

Karim PASQUET, Œnologue
Œnocrates Pauillac

Tarif net de TVA

620 € pris en charge entre
60 et 90 % par VIVEA et
100 % par FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)

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, les défauts) – Entraînement au commentaire oral et écrit

Méthodes

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

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





Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin

Dates et lieux

9, 11, 16 et 18 décembre 2014 à Blanquefort
23, 30 janvier, 6 et 13 février 2015 à Soussac ou Lussac St Emilion
10, 12, 18 et 20 février 2015 à Pauillac (ou selon inscriptions)
Ouvertures d'autres sessions selon les demandes

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenant

Un œnologue des CEnocentres de Soussac ou Pauillac

Tarif net de TVA

445 € pris en charge entre 60 % et 90 % par VIVEA et 100 % par le FAFSEA (dans le guide FAFSEA)

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 réalisés
Document remis aux stagiaires

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

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



Eco-conception des caves vinicoles

Dates et lieux

30 janvier 2015
au Vinopôle à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Béatrice HENOT,
Service Entreprises,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Joël ROCHARD, Expert national Développement Durable, IFV

Tarif net de TVA

225 € pris en charge entre 50 % et 70 % par VIVEA

Public

Chefs et responsables d'exploitation, de cave ou de négoce - Architectes - Conseillers

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Connaître le contexte réglementaire et la politique énergétique
Connaître les bases de l'éco-conception
Identifier des outils d'aides à la décision et des bonnes pratiques pour l'éco-conception vin

Contenu

Contexte réglementaire et normatif
Démarche architecturale et éco-construction
Ressource énergétique associée au bâtiment et valorisation thermique
Optimisation de l'utilisation de l'eau

Méthodes

Exposés - Échanges - Illustrations par des exemples de projet d'éco-conception
Visite d'un chai éco-conçu (sous réserve) - Document remis aux stagiaires

J'intègre le développement durable, l'éco-œnotourisme dans mes projets de bâtiment.



Formation favorisant des procédés et des techniques respectueux de l'environnement



Dressage et apprentissage rapide des bovins

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

Dates et lieux

Fin octobre 2015 chez un éleveur, selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Michel AIMÉ,
Service Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenant

M. SOUVIGNET, Eleveur et inventeur de la méthode

Tarif net de TVA

245 € net de TVA pris en charge entre 60 % et 80 % par VIVEA

Public

Eleveur(euse)s bovins viande et lait

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Mettre en une journée ses bovins en confiance pour les rendre dociles à toute intervention
Intervenir en toute sécurité

Contenu

Comprendre les réactions d'un bovin face au comportement de l'éleveur
Apprendre les gestes qui mettent en confiance l'animal
Procéder aux divers apprentissages nécessaires (approche, attache, marcher à la corde pour les concours)

Méthodes

Explications et démonstrations pratiques sur un lot de génisses sorties du pâturage - Document remis aux stagiaires

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



Le parage en élevage bovin

Je veux savoir pourquoi et comment parer mon cheptel pour mieux en prendre soin et diminuer les pertes économiques liées à la boiterie.

Dates et lieux

22 et 23 janvier 2015 chez un éleveur, selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François RAUSCHER,
Service Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenant

Un pédicure bovin spécialisé, SORELIS (24)

Tarif net de TVA

345 € net de TVA pris en charge entre 70 % et 90 % par VIVEA

Public

Eleveur(euse)s bovins viande et lait

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Reconnaître les différentes lésions et maladies du pied
Identifier les facteurs de risque et être capable de prévenir l'apparition de boiteries sur son élevage - Définir l'intérêt du parage
Connaître les différentes techniques de parage et être capable d'éviter les erreurs de manipulation

Contenu

Anatomie et physiologie du pied des bovins - Facteurs de risque
Prévention et rôle de l'éleveur - Principales lésions et maladies
Initiation à la méthode de diagnostic - Intérêt du parage
Différents principes de contention - Choix des animaux
Technique de parage préventif ; technique de parage curatif
Présentation des différents outils et leurs conditions de bonne utilisation

Méthodes

Exposés - Échanges - Expertise et démonstration de travail sur pieds morts
Mise en pratique - Document remis aux stagiaires



Éleveur infirmier : examen des bovins malades

*Je souhaite
améliorer mon
diagnostic face
à un bovin
malade.*

Dates et lieux

Janvier-février 2015
à Bazas ou selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

François RAUSCHER,
Service Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenants

Un Vétérinaire praticien
et François RAUSCHER,
Directeur du service Elevage
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

350 € pris en charge entre
75 et 100 % par VIVEA

Public

Éleveur(euse)s et salarié(e) s d'exploitations laitières ou à viande

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Développer ses compétences en matière sanitaire
Diagnostiquer certaines pathologies
Sensibiliser les éleveurs à l'antibiothérapie
Gérer et utiliser la pharmacie vétérinaire
Instaurer une relation plus interactive entre le vétérinaire et l'éleveur

Contenu

Méthode d'examen du bovin malade
Orientation du diagnostic : lien entre symptômes et maladies
Stratégies de prévention et traitements curatifs dont l'antibiothérapie
Gestion de la pharmacie

Méthodes

Exposés - Démonstrations - Etudes de cas
Document remis aux stagiaires

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





Les maladies des ovins

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

Dates et lieux

5 et 6 février 2015
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 Elevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenants

Hubert GERMAIN,
Eleveur-Vétérinaire
et Jean-Pierre DUGAT,
Chargé de mission Elevage,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

390 € pris en charge entre
70 et 100 % par VIVEA

➤ **Public**
Eleveur(euse)s 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**
Exposé
Observations à partir d'autopsie d'animaux, pratiques
Document remis aux stagiaires

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





Chien de protection de troupeau

Je souhaite évaluer mes capacités et besoins à avoir recours à un chien de protection.

Dates et lieux 4 et 5 mars 2015 à Salles
Durée 14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Jean-Pierre DUGAT, Service Elevage, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 79 64 21
Intervenant Bruno THIRION, Technicien de la Pastorale Pyrénéenne
Tarif net de TVA 350 € pris en charge entre 70 et 90 % par VIVEA

- **Public**
Éleveur(euse)s d'ovins et caprins
- **Pré-requis**
Aucun
- **Niveau**
Sensibilisation
- **Objectifs**
Évaluer l'intérêt et ses aptitudes à utiliser un chien de protection
Sensibiliser au bon choix de l'animal et aux contraintes d'éducation
- **Contenu**
Les chiens d'exploitation - Les attentes vis à vis d'un chien de protection
Les chiots : conditionnement - Rôle de l'éleveur
Traits de caractères des chiens : qualités et facteurs limitants
Difficultés fréquemment rencontrées
- **Méthodes**
Exposés - Échanges - Analyse de cas
Document remis aux stagiaires

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



Le conditionnement sous-vide en transformation de produits carnés

J'élargis ma gamme de produits avec le conditionnement sous vide.

Dates et lieux 9 juillet à Langon
Durée 7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Michel AIMÉ, Service Elevage, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 79 64 21
Intervenant Yves ARNAUD, responsable de l'Atelier Technologique de Transformation des Viandes (ENILV Aurillac)
Tarif net de TVA 210 € pris en charge entre 50 et 75 % par VIVEA

- **Public**
Producteur(trice)s fermier(ière)s, éleveur(euse)s ayant déjà ou non la pratique du conditionnement sous vide
- **Pré-requis**
Aucun
- **Objectifs**
Maîtriser la technique du conditionnement sous vide
Prévenir les incidents technologiques - Evaluer les investissements
- **Contenu**
Le conditionnement sous vide : avantages et inconvénients
Les obligations sanitaires
Matériel et emballages : choix, coût - Incidence sur le prix de vente
Utiliser ce procédé : identifier les erreurs technologiques à éviter
Détermination des DLC - Règles d'étiquetage
Les tests d'auto contrôles microbiologiques : réalisation, interprétation, fréquence
- **Méthodes**
Exposés - Échanges - Étude de cas
Examen des matériels disponibles sur le marché
Document remis aux stagiaires



Stratégie et plan d'action commerciale : comment s'y prendre ?

Je détiens les clés pour mettre en place une stratégie solide et développer mes ventes.

Dates et lieux 5 et 12 février 2015 à Blanquefort ou dans une antenne ADAR selon inscriptions
Durée 14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Isabel LECEA SAN ROMAN, Service Marketing, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 35 58 06 02
Intervenante Isabel LECEA SAN ROMAN, Conseillère Commerciale, Chambre d'Agriculture 33
Tarif net de TVA 385 € pris en charge entre 75 et 100 % par VIVEA

- **Public**
Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux
toutes filières (produits périssables, vins...)
- **Pré-requis**
Aucun
- **Objectifs**
Acquérir une approche stratégique, opérationnelle et méthodologique de la gestion de son exploitation
- **Contenu**
Définir sa stratégie d'entreprise : techniques et outils (SWOT, chaîne de valeurs), les enjeux selon ses choix - Suivre et analyser son activité
Le Marketing stratégique et opérationnel : approche et outils
Évaluation de son marketing - Diversification
Travaux collectifs : élaboration et analyses de plan d'action commerciale
Analyses du packaging et supports de promotion et de vente : identité visuelle, choix des axes de communication
- **Méthodes**
Exposé - Diaporama - Documents et outils
Exercices individuels et collectifs sur les données
Document remis aux stagiaires

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



Dynamiser son fichier clients et vendre à des professionnels

J'améliore l'exploitation de mon fichier clients et j'ai des atouts pour mieux réussir mes salons.

Dates et lieux 4 mars 2015 à Blanquefort ou dans une antenne ADAR selon inscriptions
Durée 7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Isabel LECEA SAN ROMAN, Conseillère Commerciale, Chambre d'Agriculture 33, Tél. 05 35 58 06 02
Intervenante Isabel LECEA SAN ROMAN, Conseillère Commerciale, Chambre d'Agriculture 33
Tarif net de TVA 199 € pris en charge entre 60 et 75 % par VIVEA

- **Public**
Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux
- **Pré-requis**
Avoir un ordinateur portable et un fichier client exploitable pour les exercices
- **Objectifs**
Acquérir des méthodes et outils pour dynamiser ses ventes et savoir préparer ses salons professionnels par un meilleur suivi client particuliers et acheteurs
- **Contenu**
Dynamiser ses ventes aux particuliers : segmentation du fichier client, questionnaire de satisfaction pour créer des offres adaptées
Relations clients et rencontres acheteurs : méthodes et outils
- **Méthodes**
Exposé - Diaporama - Études de cas - Exercices individuels et collectifs
Document remis aux stagiaires



Vendre ses vins en Chine

*Je comprends
les éléments
essentiels pour
réussir mes
exportations
vers la Chine.*

Dates et lieux

Avril 2015 dans une
antenne ADAR selon
inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Isabel LECEA SAN ROMAN,
Conseillère Commerciale,
Chambre d'Agriculture 33,
Tél. 05 35 58 06 02

Intervenants

Laurent CHU,
Conseiller commercial Chine,
partenaire de la Chambre
d'Agriculture 33
Emmanuelle FRAGNAUD,
CCI Bordeaux

Tarif net de TVA

260 € pris en charge entre
50 et 75 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux

Pré-requis

Une expérience de l'exportation est un plus

Objectifs

Comprendre les codes des échanges commerciaux en Chine
Maîtriser les points clés de la vente de vin en Chine et selon les types de marchés
Être capable de traiter une stratégie export en Chine

Contenu

Profils pays - La concurrence (les importations)
Les divers réseaux de distribution - Les niveaux de prix observés
La réglementation / la logistique - Définir ses objectifs
Mettre en place un plan d'action
Les organismes et les aides pour soutenir son projet
Démarches pour trouver des clients
Techniques de négociation avec les clients chinois
Établir un contrat - Faire le suivi - Prévenir les risques d'impayés

Méthodes

Exposé - Diaporama - Études de cas : simulation d'une démarche export
Document remis aux stagiaires





Méthodes et outils pour vos expéditions Export

Je cherche à acquérir un minimum d'expertise sur les expéditions à l'export pour être autonome et rester compétitif.

Dates et lieux

14 avril 2015 à Blanquefort ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Isabel LECEA SAN ROMAN,
Service Marketing,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 35 58 06 02

Intervenante

Cécile AUDUTEAU,
Formatrice-consultante
Export

Tarif net de TVA

220 € pris en charge entre 60 et 75 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Être muni d'un minimum d'expertise sur le transport international pour gagner en autonomie
Évaluer les coûts des expéditions pour rester compétitif, gagner ou conserver des marchés

Contenu

Les Incoterms : utilité, les différents types, les plus utilisés
Un choix en lien avec la politique commerciale, le client, la concurrence
Obligations et responsabilités du vendeur pour chaque Incoterm
Les différents mode de transport internationaux : maritime, aérien, terrestre
Lequel choisir ? Quels coûts ?
Impacts sur délais de livraison, compétitivité des prix
Assurer sa marchandise ? Les coûts
Les documents de transport : connaissance maritime, lettre de transport aérien que disent-ils ?

Méthodes

Exposé - Diaporama - Études de cas : simulation d'une démarche export
Document remis aux stagiaires

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





Aménager et dynamiser son point de vente

Je booste mes ventes en valorisant mon espace d'accueil.

Dates et lieux

9 et 16 février 2015 sur 2 exploitations à définir selon les inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Marie-Hélène ARQUEY, Service Promotion Agritourisme, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 24 44 91 80

Intervenant

Patrick CHAUB, spécialisé dans la communication et technique de vente, IPVS Formation

Tarif net de TVA

475 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA

Public

Viticulteur(trice)s, agriculteur(trice)s avec activité de vente de produits fermiers

Pré-requis

Avoir un point de vente ou le projet d'en aménager un

Objectifs

Connaître et évaluer les contraintes réglementaires
Identifier les points forts et les points faibles d'un local de vente
Repérer les moyens et outils pour mettre en avant les produits

Contenu

Les règles d'or de l'aménagement d'un point de vente : sens de circulation, aménagement...
Connaître la réglementation en matière d'accueil du public : affichage, étiquetage...
Quels produits mettre en avant et comment ?
Comment accueillir le public dans son point de vente : attitude, discours ?
Comment transformer un visiteur en client ?

Méthodes

Exposé - Mise en situation et observations sur sites
Travaux encadrés - Document remis aux stagiaires

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



Booster le taux d'occupation de son gîte (chambre d'hôtes)

Je veux rentabiliser et améliorer mon activité d'hébergement.

Dates et lieux

10 et 11 mars 2015 selon les inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Marie-Hélène ARQUEY, Service Promotion Agritourisme, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 24 44 91 80

Intervenant

Patrick CHAUB, spécialisé dans la communication et technique de vente, IPVS Formation

Tarif net de TVA

475 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Élaborer des stratégies pour augmenter le trafic clients

Contenu

Analyser et conforter sa stratégie commerciale
Conforter sa stratégie de prospection (objectifs, cibles, canaux de communication, évaluation)
Conforter sa stratégie de fidélisation (oser l'option sur du long terme, le bon canal de communication en fonction du client...)
Conforter sa stratégie de communication (techniques d'influence, moyens de persuasion, donner confiance)

Méthodes

Exposé - Diaporama - Études de cas
Document remis aux stagiaires



Internet et réseaux sociaux : utilité, finalités commerciales

Je veux comprendre les TIC pour réussir des démarches commerciales innovantes et conquérir de nouveaux clients.*

Dates et lieux

17 et 24 mars 2015
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. 05 24 44 91 81

Intervenants

Isabel LECEA SAN ROMAN,
Conseillère Commerciale,
Chambre d'Agriculture 33
Un intervenant spécialisé

Tarif net de TVA

420 € pris en charge entre
70 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation toutes filières

Pré-requis

Utilisateur internet et messagerie

Objectifs

Connaître et comprendre les nouveaux usages et les caractéristiques des TIC*
Se familiariser avec leur utilisation
Analyser les usages professionnels pertinents des TIC*
Considérer les indispensables pour une démarche commerciale web réussie

Contenu

Intérêt d'être présent sur le net : visibilité
Les différentes possibilités existantes
Avoir son site : choix techniques, référencement
L'e-commerce : chiffres et bonnes pratiques
Les différents réseaux sociaux et leur utilisation au service de la notoriété de l'entreprise - Le web 2.0 présentation, utilité
Méthodologie et exemples pour les principaux : Facebook, Twitter...
Les enjeux de la mobilité - Création d'un compte - Comment le faire vivre

Méthodes

Exposé - Diaporama - Études de cas - Partage d'expérience
Manipulation des outils - Document remis aux stagiaires

* Technologie de l'Information et de la Communication

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



Packaging et supports imprimés : les clés pour vendre son produit et son image

Je souhaite renforcer l'impact de mes supports de communication et de mon packaging.

Dates et lieux

19 mars 2015
selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Amélie FRIAS, Service
Promotion Agritourisme,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 24 44 91 81

Intervenante

Isabel LECEA SAN ROMAN,
Conseillère Commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

220 € pris en charge entre
60 et 75 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation toutes filières

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Concevoir des supports et packaging cohérents avec la stratégie commerciale de l'entreprise
Maîtriser les éléments clés pour réaliser ses supports et packaging

Contenu

Le marketing au service du chiffre d'affaires : définir ses objectifs
Réfléchir à son identité - Raisonner les potentialités de ses produits
Adéquation avec les différents circuits de distribution
Choisir les supports de vente et de promotion adaptés
De la réflexion à la création : préparer son cahier des charges, réalisation et suivi
Utilisation des supports

Méthodes

Exposé - Études de cas - Illustrations sur les supports des participants et autres
Document remis aux stagiaires



Des projets en cours...

La transmission des métiers agricoles aux jeunes est importante pour assurer les besoins de main d'oeuvre et la reprise des exploitations.

Pour faciliter l'intégration d'un jeune dans une entreprise et bien connaître l'environnement réglementaire pour réussir cette mission, la Chambre d'Agriculture de la Gironde vous proposera prochainement des formations sur ces thèmes.

- **Tutorer un jeune en contrat d'apprentissage ou autre contrat professionnel, ou en stage**
- **Réaliser son document unique**



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

Consultez nos sites internet

www.gironde.chambagri.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.drive-fermier.fr/lareole
www.producteurs-girondins.fr





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.

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°2012-1115 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 (sur-numéraire 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.

* Téléchargeable sur fafsea.com

Organisme de formation enregistré sous le n° : 72 64 P0177 64

Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'Etat

N°SIRET : 186 400 032 / 00022

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 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

N° Siret :

Code :

Raison sociale :

Nom du responsable (si différent du stagiaire) :

Adresse :

Code postal :

Commune :

Nombre de salarié(e)(s) :

FACTURATION à envoyer à

l'entreprise indiquée ci-dessus

le(la) stagiaire indiqué(e) ci-dessus

l'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 au plus tard 15 jours avant le début du stage, à 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)

Cachet

Pour la Chambre d'Agriculture de la Gironde

Par délégation du Président, le responsable Formation

Cachet

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



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, Elevage, Communication-Promotion et 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.

7 Centres Œnologiques dont 4 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 du Médoc

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

Antenne ADAR de Monséguir - La Réole Sauveterre - Pellegrue

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

Antenne ADAR-URABLT de Branne

URABLT - 10 l'Olibey
33420 Grézillac
Tél. 05 57 55 25 25

Œnocentres® Blanquefort

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

Œnocentres® St-Savin

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

Centre Œnologique Cadillac - Podensac

22 chemin Vergey - 33410 Cadillac
Tél. 05 56 62 67 18

Centre Œnologique Coutras

31 rue Edouard Branly - 33230 Coutras
Tél. 05 57 56 01 90

Centre Œnologique Grézillac

11 l'Olibey - 33420 Grézillac
Tél. 05 57 84 53 63

Œnocentres® Pauillac

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

Œnocentres® 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.chambagri.fr



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

www.gironde.chambagri.fr