



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

20
18

catalogue des
FORMATIONS



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

918 stagiaires

89 sessions de formation

141 jours de formation (987 heures)

10 055 heures réalisées par les stagiaires

91% des stagiaires satisfaits à très satisfaits

24 intervenants extérieurs spécialisés

25 intervenants internes

**Certification
ISO 9001
renouvelée**



Référencé dans Datadock

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

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



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

Service Formation

17 cours Xavier Arnozan
CS 71305

33082 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr



Responsable

Béatrice HÉNOT

Assistante

Nathalie MÉLÉDO



Édito



Osez l'innovation avec la formation

L'agriculture est un secteur où la compétitivité repose sur les compétences des hommes et des femmes, à la fois dans les domaines stratégiques, techniques et économiques. Des compétences à mettre à jour en permanence, par l'intermédiaire de la formation. C'est un investissement essentiel pour réactualiser ses connaissances. Pour découvrir de nouvelles façons de faire et surtout échanger avec ses pairs pour confronter ses idées, se réassurer et oser l'innovation.

Anticiper, être réactif dans les prises de décisions, s'interroger sur ses pratiques, être à l'affût des évolutions techniques ou réglementaires : c'est ce qui fait la différence lors des moments clés, pour réussir.

Restez compétitifs

Il n'y a pas de secret, on est toujours mieux armé lorsque l'on est formé ! Alors formons-nous pour rester performants. Formons-nous aux certifications environnementales et aux techniques permettant de réduire les intrants. Deux thèmes qui figurent au programme 2018 des formations de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Vous y trouverez également une formation spéciale sur la gestion des risques et l'optimisation des contrats d'assurance, mise en place face aux crises liées aux aléas climatiques.

Egalement, dans le cadre du Plan National contre le Dépérissement du Vignoble, la Chambre d'Agriculture vous propose cette année des formations spécifiques : «Revoir sa taille pour pérenniser la vigne», «Régénérer la vigne par le greffage, recépage, curetage», «Reconnaissance des maladies et ravageurs».

Et n'oublions pas la partie vente, avec des formations au coaching commercial, à la vente en circuits-courts, à l'accueil à la propriété...

Notre culture doit être celle du progrès toujours renouvelé. Notre mission : vous aider à mettre en œuvre vos projets, à prendre vos décisions et à agir ! Alors en 2018, vous aussi formez-vous avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

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





Sommaire

6 Calendrier des formations

9 Gestion d'entreprise

Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise

 Gérer les risques en optimisant les contrats d'assurance

 Comprendre la PAC en 2018

11 Conformité - Hygiène

Maîtrise des risques sanitaires - Filière vin (HACCP)

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère

13 Elevage

Obtenir le CCTROV Transport des bovins (ex CAPTAV)

 Manipulation des bovins

Les maladies des ovins

 Transformation fromagère

16 Environnement - Ecophyto

Certification AREA - Module Agronomie

Certification AREA - Module irrigation

Certification AREA - Module agronomie en viticulture

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

Système de management Environnemental (SME)

La certification HVE


21 Viticulture

Introduction à la viticulture bio-dynamique

Viticulture bio-dynamique (Perfectionnement)

Revoir sa taille pour pérenniser la vigne

 Régénérer la vigne par le greffage, recépage, curetage

 Entretenir la vie biologique des sols viticoles avec les engrais verts

 Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols

 Reconnaissance des maladies et ravageurs

 Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires

 Raisonner la protection phytosanitaire et limiter la dérive

27 Œnologie - Dégustation

Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie

 La maturité sous toutes ses formes

Consolider les fondamentaux de l'œnologie

Maîtriser le SO₂ en vinification et élevage pour le réduire

Dégustation, outil de contrôle qualité (niveau Initiation)

Dégustation Appliquée (niveau Perfectionnement)

Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels

31 Commercialisation

 Clarifier son projet de commercialisation

 Augmenter la rentabilité de ses actions commerciales

Diversifier ses circuits de distribution

Vendre à l'export : Pourquoi ? Comment ?


 Faire venir le particulier à la propriété

 Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes

 Créer et utiliser efficacement son fichier client

 Utiliser le téléphone pour réussir mes actions commerciales

 Le book de vente pour renforcer son efficacité commerciale

 Utiliser les réseaux sociaux pour mon développement commercial

 Bâtir la notoriété de son exploitation


 Le management des commerciaux et assistants commerciaux

39 Des projets en cours...

40 Financer votre formation

41 Conditions générales d'inscription

42 Bulletin d'inscription

 Nouvelle formation

 Formation révisée



Calendrier des formations

	Dates	Intitulés des formations	Lieux
N	7 novembre 2017	Manipulation des bovins	Bazas
N	7 et 8 novembre 2017	Gérer les risques en optimisant les contrats d'assurance de son exploitation	Saint-Emilion
	22 et 23 novembre 2017	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) cat DNSA	Blanquefort
	22 et 28 novembre 2017	Passeport vers la HVE [®]	Blanquefort
R	30 novembre 2017	Clarifier son projet de commercialisation	
	5 et 20 décembre 2017	Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère	Mazères
	5 et 6 décembre 2017	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) cat Opérateurs	Blanquefort
	5, 6, 7 décembre 2017	Obtenir le CCTROV bovins (Certificat de transport des animaux vivants)	Cadillac
R	5, 6 et 7 décembre 2017 + une 1/2 j 1 ^{er} trimestre 2018	Augmenter la rentabilité des actions commerciales	
	5, 7, 12, 14, 19, 21 décembre 2017	Dégustation appliquée (Perfectionnement)	Blanquefort
	11 et 12 décembre 2017	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) cat Opérateurs	Cadillac
	12 décembre 2017	Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise	Artigues près Bordeaux
	9 janvier 2018	Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise	Artigues près Bordeaux
	16 janvier 2018	Viticulture bio-dynamique (Perfectionnement)	Saint-Emilion ou selon inscriptions
	16 et 23 janvier 2018	Passeport vers la HVE [®]	Saint-Emilion
	16, 18, 23, 25, 30 janvier et 1 ^{er} février 2018	La dégustation : un outil de contrôle qualité	Pauillac ou Blanquefort
	17 et 18 janvier 2018	Introduction à la viticulture bio-dynamique	Saint-Emilion ou selon inscriptions
	17 janvier 2018	Diversifier ses circuits de distribution	Selon inscriptions
	18 janvier 2018	Vendre à l'export : Pourquoi ? Comment ?	Selon inscriptions
	18 janvier 2018 complet	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Cadillac
	22 et 23 janvier 2018	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) catégorie DNSA	Blanquefort
	23 janvier 2018 complet	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Coutras
	23 janvier et 6 février 2018	Maîtrise des risques sanitaires filière vin (HACCP)	Soussac
	23, 26, 30 janvier, 2 février 2018	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Soussac
R	24 janvier 2018	Faire venir le particulier à la propriété	Selon inscriptions
	24 janvier 2018	Test seul pour obtenir le CIPP (Certiphyto) catégorie DNSA	Blanquefort
	24, 25 et 26 janvier 2018	Transformation fromagère	Vacherie de Blanquefort
N	25 et 26 janvier 2018	Obtenir le CIPP (ex Certiphyto) catégorie Opérateurs	Blanquefort
	30 janvier 2018	Certification AREA : module agronomie	Artigues près Bordeaux
	31 janvier 2018	Certification AREA : module irrigation	Artigues près Bordeaux
	Janvier - Début février 2018	Revoir sa taille pour pérenniser la vigne	Médoc, Blayais, St-Emilion

	Fin janvier 2018	Gérer les risques en optimisant les contrats d'assurance de son exploitation	
	13 février 2018	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Paillac
	8, 9, 14, 15 février 2018	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Blanquefort
	8 février 2018	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Monségur
N	6, 7, 8 février 2018 + une 1/2 j avant fin mai 2018	Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes	Selon inscriptions
	8 février 2018 complet	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Paillac
	13 février 2018	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Paillac ou Blanquefort
N	14 février 2018	Créer et utiliser efficacement son fichier client	Selon inscriptions
N	15 février 2018	Utiliser le téléphone pour réussir mes actions commerciales	Selon inscriptions
R	21 février 2018	Le book de vente pour renforcer son efficacité commerciale	Selon inscriptions
N	22 février 2018	Utiliser les réseaux sociaux pour mon développement commercial	Selon inscriptions
	27 février 2018	Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise	Artigues près Bordeaux
	27 février 2018	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Cadillac
	1 ^{er} mars 2018	Certification AREA : module agronomie en viticulture	Saint-Emilion
N	Février – Mars 2018	Raisonnement la protection phytosanitaire et limiter la dérive	Selon inscriptions
	Mars 2018	Entretien la vie biologique des sols avec les engrais verts	Selon inscriptions
	5 mars 2018	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Soussac
	6 et 8 mars 2018	Les maladies des ovins	
	6, 9, 13, 16, 20, 23 mars 2018	La dégustation : un outil de contrôle qualité	Soussac
	8 et 15 mars 2018	Passeport vers la HVE [®]	Selon inscriptions
	8, 9, 15, 16, 22 et 23 mars 2018	La dégustation appliquée (Perfectionnement)	Blanquefort
	13 ou 20 mars 2018	Certification AREA : module agronomie en viticulture	A définir
N	21 mars 2018	Bâtir la notoriété de son exploitation	Selon inscriptions
N	22 mars 2018	Le management des commerciaux et assistants commerciaux	Selon inscriptions
	Mars 2018	Comprendre la PAC en 2018	Selon inscriptions
R	Mars 2018	Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires	Médoc, St-Emilion, Entre-deux-Mers
N	27 et 28 mars 2018	Connaitre la flore des vignes pour mieux gérer les sols	Selon inscriptions
N	Mars – Avril 2018 (1,5 j)	Régénérer la vigne par le recépage, greffage, curetage	Médoc, St-Emilion, Entre-deux-Mers
	6 avril 2018	Maîtriser le SO ₂ en vinification et élevage pour le réduire	Soussac
	10 et 11 avril 2018	Hygiène alimentaire en restauration commerciale	Selon inscriptions
N	Mi-avril à mi-juillet (3 demi-j)	Reconnaissance des maladies et ravageurs	Médoc, Graves, Libournais
	Mai 2018	Les bonnes pratiques d'hygiène sur un drive	Selon inscriptions
	16, 17, 23, 24, 30 et 31 mai 2018	La dégustation : un outil de contrôle qualité	Blanquefort
	12 juin 2018	Maîtriser le SO ₂ en vinification et élevage pour le réduire	Blanquefort
	14 juin 2018	La maturité sous toutes ses formes	Blanquefort
	18, 19 et 21 juin 2018	Consolider les fondamentaux de l'œnologie	Blanquefort
	Juin 2018 (date à fixer)	Maîtriser le SO ₂ en vinification et élevage pour le réduire	Soussac ou Saint-Emilion
	Novembre - Décembre 2018	Revoir sa taille pour pérenniser la vigne	Médoc, Blayais, St Emilion



<p>Expérimenter Innover</p>		<p>Conseiller Accompagner</p>		<p>Promouvoir Valoriser</p>
	<p>Animer</p>		<p>Former</p>	
<p>Dynamiser</p>	<p><i>Tout un monde de conseil !</i></p>			<p>Rapprocher agriculteurs et consommateurs</p>
	<p>Défendre</p>	<p>AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE</p>	<p>Représenter</p>	
<p>Siège social : 17 crs Xavier Arnoz CS 71305 33082 BORDEAUX CEDEX Tél. 05 56 79 64 00 accueil@ gironde.chambagri.fr</p>	<p>www.gironde.chambagri.fr</p>			<p>Service Vigne et Vin 39 rue Michel Montaigne CS 20115 33295 BLANQUEFORT CEDEX Tél. 05 56 35 00 00 vigne-vin@ gironde.chambagri.fr</p>



Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise

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

Dates et lieux

9 janvier, 27 février, 20 mars, 15 mai, 26 juin, 6 sept., 20 nov. 2018
à Artigues près Bordeaux ou selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsables de stage

Marie-Isabelle GUIBBERT ou Emmanuel CHAUMARAT, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenant

Un conseiller d'entreprise des antennes ADAR

Tarif net de TVA

238 €
Pris en charge à 100 % par VIVEA

Public

Personnes en cours d'installation ou chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

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



Gérer les risques en optimisant les contrats d'assurance

Je veux évaluer mes besoins en couverture assurantielle et vérifier que ce que j'ai est adapté.

Dates et lieux

Fin janvier 2018 et novembre 2018
à Saint-Emilion
Autres sessions en 2018 selon les besoins

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h

Responsable de stage

Emmanuel CHAUMARAT, service Entreprises, Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 10

Intervenant

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

Tarif net de TVA

530 € - Nous contacter pour connaître les prises en charge VIVEA et possibilités pour les salariés par FAFSEA

Public

Chefs d'exploitation, personnes en cours d'installation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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



Comprendre la PAC en 2018

Je veux mieux comprendre la PAC pour réduire les risques lors de contrôles.

Dates et lieux

Mars 2018
Dans les antennes ADAR

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

Les conseillers d'entreprises
des antennes ADAR

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Chefs d'exploitation

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Comprendre le mécanisme de règlement des aides PAC
Être capable d'estimer les aides à percevoir d'ici 2020
S'assurer de la conformité de son exploitation vis-à-vis de la réglementation de la conditionnalité des aides
Identifier les mesures à mettre en œuvre

Contenu

Décryptage des différentes notifications de règlement et modalité de versement sur Télépac - Rappel du principe de convergence
Les points de contrôles demandés par l'Europe
Les exigences liées aux zones vulnérables
Positionnement de mon exploitation par rapport à ces points de contrôle : auto diagnostic
Les pistes d'actions à mettre en œuvre : plan d'actions

Méthodes

Exposé - Échanges - Étude de cas - Auto diagnostic - Travaux en groupe
Document remis aux stagiaires

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



La Chambre d'Agriculture de la Gironde vous propose des **formations**

Mes parcelles

Ma cave

Simplement et en toute sécurité, assurez votre traçabilité



Renseignez-vous auprès de vos antennes ADAR, vos CENOCENTRES ou composez le 05 56 79 64 12



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



Maîtrise des risques sanitaires Filière vin (HACCP)

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

Dates et lieux

23 janvier et 6 février 2018,
juillet 2018
à Soussac ou selon
inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenant

Françoise LIGOU,
œnologue,
Cenocentre de Soussac

Tarif net de TVA

390 €
70 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

Responsables d'exploitation, responsables techniques,
responsables qualité

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Connaître les origines et objectifs de la méthode HACCP
Acquies la méthode d'analyse des risques
Identifier les dangers, risques et points critiques
S'approprier des outils pratiques pour mettre en œuvre et suivre l'HACCP
dans son entreprise

Contenu

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

Méthodes

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

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



Hygiène alimentaire en restauration commerciale

*Je réponds
à l'obligation
réglementaire,
(01/11/2012), pour
tout acte de
restauration
commerciale.*

Dates et lieux

10 et 11 avril 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenant

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

Tarif net de TVA

420 €
84 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

Public

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

Pré-requis

Avoir une activité de restauration commerciale

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

Exposés - Étude de cas - Application en groupe - Illustrations - QCM
Document remis aux stagiaires



Maîtrise des risques alimentaires en fabrication fromagère

Je mets en place un plan de maîtrise sanitaire pour garantir qualité et traçabilité de mes produits.

Dates et lieux

7 et 20 déc. 2017 à Mazères (antenne ADAR de Langon)

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

Michel BONNEMASOU, agent agréé pour la formation GBPH (Union des Producteurs Fermiers 64) et Jean-Pierre DUGAT, chargé de Mission Élevage, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

399 €
70 € pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)

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.





Obtenir le CCTROV Transport des bovins (ex. CAPTAV)

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

Dates et lieux

5 et 6 décembre 2017
à Cadillac (antenne ADAR
des Deux Rives)

Durée

14 heures en 2 jours pour
les éleveurs bovins,
17,5 heures pour les éle-
veurs ovins/caprins,
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Michel AIMÉ,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenant

Vincent DUFOUR,
Institut de l'Élevage
(Limoges 87)

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Éleveurs, négociants, transporteurs spécialisés
de bovins

Pré-requis

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

Objectifs

Connaître les points-clés de la réglementation concernant le bien-être et
le transport des animaux vivants
Prendre en compte les principes du comportement des animaux pendant leur
transport
Être capable de maîtriser les incidences du transport sur le comportement,
la santé et l'état de stress de l'animal et la sécurité des intervenants
Reconnaître l'importance du bien-être animal pour garantir la qualité de la
viande - Obtenir le CCTROV

Contenu

Le comportement des ruminants
La réglementation et les attentes de la société en matière de protection et bien
être des animaux - Les réglementations française et européenne sur le transport
des animaux vivants et la santé animale
Les viandes à pH élevé : causes d'apparition et moyens de prévention
Le travail du chauffeur, sa sécurité et le respect du bien-être animal
Pathologies pouvant intervenir pendant le transport, premiers soins et interven-
tion sur les animaux

Méthodes

Exposés - Échanges - Analyse de vidéos et photos

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

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





Manipulation des bovins

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

Dates et lieux

7 novembre 2017
à Bazas, au lycée agricole

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Michel AIMÉ,
service Élevage,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 79 64 21

Intervenant

Vincent DUFOUR,
formateur?
Institut de l'Élevage

Tarif net de TVA

175 € pris en charge à
100 % par VIVEA

Public

Éleveurs(euses) bovins

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Comprendre le comportement des bovins pour les manipuler en toute sécurité
Intervenir sur un animal sans danger

Contenu

Comportement et perceptions sensorielles des bovins
Risques liés aux activités d'élevage des bovins
Importance de la relation Homme-Animal, l'établir et l'entretenir

Méthodes

Exposés - Observations à partir d'autopsies d'animaux - Pratiques
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

6 et 8 mars 2018
à Bazas, au lycée agricole

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

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

Tarif net de TVA

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

Public

Éleveurs(euses) ovins

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

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



Transformation fromagère

Je veux améliorer ma technique de fabrication pour garantir la régularité de la qualité de mes produits.

Dates et lieux

24, 25 et 26 janvier 2018
à La Vacherie à Blanquefort

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

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

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Éleveurs(euses) ovins, caprins ou bovins

Pré-requis

Être transformateur

Objectifs

Caractériser les paramètres de fabrication sur la technologie des principaux types de fromages
Identifier les risques d'altérations et les risques sanitaires
Cerner les éléments à prendre en compte dans la conception et l'organisation de son atelier de fabrication

Contenu

Principes fondamentaux de technologies fromagères
Principales variations techniques donnant les principaux fromages
Du lait au fromage : comprendre l'écosystème (aspects microbiologiques et biochimiques)
Fromagerie : conception et organisation

Méthodes

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



Certification AREA

Module agronomie

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

Dates et lieux

31 janvier 2018 à Artigues près Bordeaux ou lieu selon inscriptions

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 la Région Nouvelle-Aquitaine (à confirmer)

Public

Agriculteur(trice)s en démarche de certification environnementale AREA niveau 2

Pré-requis

Aucun

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

Réglementation sur la gestion de la fertilisation
Calculer la quantité d'effluents produits et la surface d'épandage de l'exploitation
Raisonner la fertilisation
Dispositif de suivi : méthodologie et enregistrements
Élaboration d'un plan de fumure

Méthodes

Exposés - Illustrations - Échanges avec un expert
Études 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 irrigation

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

Dates et lieux

30 janvier 2018 à Artigues-près-Bordeaux ou lieu selon inscriptions

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 la Région Nouvelle-Aquitaine (à confirmer)

Public

Agriculteur(trice)s en démarche de certification environnementale AREA niveau 2

Pré-requis

Aucun

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 - Échanges - 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 en viticulture

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

Dates et lieux

23 janvier 2018 à Coutras, 6 février 2018 à Monségur, 8 février 2018 à Pauillac, 27 février 2018 à Cadillac, 1^{er} mars 2018 à St-Emilion
Autres sessions selon 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

Intervenants

Maxime CHRISTEN, expert en gestion des sols, ou Lorelei BOECHAT CAZENAVE, chargée d'études Gestion durable des sols viticoles, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

175 € pris en charge à 100 % par VIVEA et la Région Nouvelle-Aquitaine (à confirmer)

Public

Viticulteurs, responsables d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Agriculteurs en démarche de certification environnementale AREA de niveau 2

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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





Certificat individuel professionnel produits phytopharmaceutiques

(CIPP, ex Certiphyto)



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

Les certificats en version 1 du Plan Ecophyto demandés sur le site service-public.fr avant la date butoir resteront valides pendant 10 ans pour les utilisateurs en exploitation agricole.

Pour une utilisation à titre professionnel :

- 1- DSA** : Décideurs en entreprise Soumise à Agrément (entreprises travaux et services)
- 2- DNSA** : Décideurs en entreprise Non Soumise à Agrément (dont décideurs en exploitation agricole)
- 3- Opérateur** : salariés applicateurs tous confondus

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

4- Mise en vente, vente

Pour le conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques

5- Conseil



Renouvellement du certificat (CIPP)

Quand ? La formation ou le test doit être réalisé entre les 6 à 3 mois qui précèdent la date d'échéance du certificat en cours inscrite sur le certificat délivré.

Comment ? Par une formation d'une journée (sauf Conseil, 2 jours) sans évaluation, ou la réussite à un test de connaissances informatisé (en cas d'échec suivre la journée de formation), ou la détention d'un des diplômes requis depuis moins de 5 ans.

Les premiers certificats obtenus par les utilisateurs en exploitation agricole ont été délivrés en 2009, les premiers renouvellements n'interviendront pas avant 2019. Les premiers certificats en Version 2 obtenus depuis le 1^{er}/10/2016 seront à renouveler à partir de 2021.

Pour les autres catégories de professionnels (entreprises travaux et services, vendeurs, conseillers, collectivités territoriales), les renouvellements sont déjà en cours.

3 modalités pour obtenir le CIPP pour la première fois

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

* liste des diplômes consultable dans les arrêtés du 29 août 2016 à voir [sur chlorofil.fr](http://sur.chlorofil.fr)

Responsables de stage et intervenants

Marie-Charlotte MICHAUD,
Joël ORTIZ ou Romain
TOURDIAS,
conseiller(e)s viticoles,
Chambre Agriculture 33

Référente CIPP

(Ex Certiphyto)
Béatrice HÉNOT,
Chambre Agriculture 33,
Tél. 05 56 76 64 11
b.henot@gironde.chambagri.fr

➤ Programme

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

➤ Méthodes

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

➤ Tarif net de TVA

Formation de 2 jours DNSA ou opérateurs sans prise en charge : 225 €
La prise en charge est totale par VIVEA pour ses contributeurs. Pour les salariés, possible prise en charge totale en 2018 par le biais du plan mutualisé du FAFSEA en nombre de places limitées (à vérifier à l'inscription) ou selon d'autres dispositifs (cf page 40).
Éventuels cofinancements Région Nouvelle Aquitaine, FEADER, FSE ou FranceAgrimer
Test QCM informatisé : 75 €

Ce planning sera complété en cours d'année en fonction des besoins, nous contacter ou consulter www.gironde.chambagri.fr

	DNSA	Opérateur
Par la formation de 2 jours avec test de validation		
Filière VIGNE (autres filières, nous contacter)		
Blanquefort	22 et 23 janvier 2018	25 et 26 janvier 2018
Cadillac ou selon inscription		11 et 12 décembre 2017
Par le TEST (toutes filières)		
Blanquefort	24 janvier 2018	



Système de Management Environnemental (SME)

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

Dates et lieux

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

Durée

16 jours étalés sur 1 à 2 ans de 9 h à 17 h 30

Responsables de stage

Un conseiller Chambre d'Agriculture 33 agréé SME par le CIVB :
Annabel GARCON,
Caroline CAZENAVE,
Cédric ELIA ou
Yann MONTMARTIN
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenants

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

Tarif net de TVA

Pris en charge par VIVEA pour les exploitants contributeurs à ce fonds FAFSEA pour les salariés d'exploitation agricoles avec cofinancement possible de l'Europe
Pour les participants ne bénéficiant pas de ces fonds de formation nous contacter

Public

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

Pré-requis

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

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Obtenir une certification environnementale de niveau 2 au travers de la certification ISO 14001
Mettre en place et suivre un plan d'action environnemental
Utiliser des outils pour une gestion efficace de ce plan
Identifier les méthodes et moyens pour améliorer et maîtriser ses pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, ses performances énergétiques, la santé au travail, la sécurité environnementale
Intégrer les exigences réglementaires et celles de la norme ISO
Acquérir des outils et méthodes pour gérer un système documentaire
Suivre et améliorer le système de management en place

Contenu

7 modules de formation pour arriver jusqu'à la certification ISO 14001 et un 8^{ème} de suivi sur les thèmes suivants : gestion des ressources humaines, gestion des déchets, stockage des produits dangereux, produits phytosanitaires et alternatives, maîtrise énergétique, risques santé et sécurité environnementale, gestion des situations d'urgence, gestion du système de management environnemental, veille réglementaire, familiarisation avec la norme ISO 14001 (définition d'un plan d'action, des indicateurs, suivi et évaluation, audit interne et revue de direction)

Méthodes

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



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



La certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

- ➔ Répondre aux attentes de la société pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement
- ➔ Valoriser auprès des consommateurs les efforts réalisés par l'exploitation

La **certification environnementale des exploitations agricoles** est une démarche volontaire qui vise à identifier et valoriser les pratiques plus respectueuses de l'environnement mises en œuvre par les agriculteurs. Elle porte sur quatre thématiques clés :

- la préservation de la biodiversité,
- la stratégie phytosanitaire,
- la gestion de la fertilisation,
- la gestion de la ressource en eau.

La **haute valeur environnementale (HVE)** correspond au niveau le plus haut, niveau 3, d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles. Pour l'atteindre, la certification de niveau 1 ou 2 est obligatoire.

La certification de niveau 2 traduit une réflexion de l'agriculteur sur l'utilisation adaptée des intrants sur son exploitation au travers de 16 obligations de moyens, obtenue le plus souvent en engageant une démarche de qualité environnementale équivalente telles que AREA, SME, Terra Vitis, Agri-confiance, Qualenvi... Alors que **le niveau 3 HVE fixe des objectifs de résultats** avec des indicateurs qui évaluent la performance environnementale.

La certification HVE

Une reconnaissance de la performance environnementale des agriculteurs avec la possibilité de mentionner sur ses produits le logo « *Produit issu d'une exploitation de haute valeur environnementale* ».

**Le logo HVE :
une valorisation de
cette certification auprès
des consommateurs**



Passeport vers la HVE

Cette formation est issue d'un partenariat entre la Chambre d'Agriculture de la Gironde et la Fédération des Vignerons Indépendants qui a créé et mis en œuvre ce programme depuis plusieurs années. Les intérêts de la formation :

- Pour les exploitations non certifiées de niveau 2 : comprendre les différentes démarches existantes (AREA, Terra Vitis, SME...) et identifier celles correspondant le mieux à ses objectifs et moyens
- Améliorer le pilotage de son exploitation et se positionner par le suivi des indicateurs HVE précis
- Diminuer les coûts et le temps passé à la préparation de la certification
- Échanger entre participants pour avancer mieux et plus vite



Autres atouts :

Possibilité de négocier un tarif «groupe» pour la certification auprès des organismes certificateurs
Valoriser ses efforts pour l'environnement auprès des consommateurs

Dates et lieux

22 et 28 novembre 2017
à Blanquefort,
16 et 23 janvier 2018
à Saint-Emilion,
8 et 15 mars 2018
Autres sessions selon
besoins

Durée

2 jours

Intervenant

Yann MONTMARTIN,
Conseiller environnement,
Chambre Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Tarif net de TVA

420 €
125 € pour les contributeurs
VIVEA
Pris en charge 100 % par le
FASEA (dans le guide FAFSEA)

Objectifs

Vérifier l'intérêt ou la faisabilité d'une certification Environnementale de votre exploitation
Vous préparer à un audit HVE par la maîtrise des indicateurs de performance

Contenu

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

Méthodes

Exposé - Échanges
Fourniture et utilisation de Vade-Mecum «Définition des données à collecter» et «Valorisation des données» et d'un livret «Fiche de traçabilité des données»
Fichier Excel de comparaison et de calcul des performances environnementales

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



Introduction à la viticulture bio-dynamique

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

Dates et lieux

17 et 18 janvier 2018
à Blanquefort ou selon inscriptions

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Vincent MASSON,
conseiller Bio-dynamie
Services (71)

Tarif net de TVA

530 € - Pris en charge à 100 % pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

Comprendre les principes et les pratiques de la viticulture bio-dynamique
Situer la conduite de ses vignes dans le cadre de la démarche en bio-dynamie
S'informer de la philosophie et des techniques mises en œuvre par la viticulture bio-dynamique

Contenu

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

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstrations de préparation
Document remis aux stagiaires

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



Viticulture bio-dynamique Perfectionnement

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

Dates et lieux

16 janvier 2018
à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Rodolphe MONTANGON,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 57 49 27 36

Intervenant

Vincent MASSON,
conseiller bio-dynamie
Services (71)

Tarif net de TVA

275 €
Pris en charge entre 50 et 60 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Évaluer et échanger sur ses pratiques en bio-dynamie
Analyser la dernière année écoulée
Prendre connaissance de l'avancement des pratiques en culture bio-dynamique

Contenu

Échanges et analyse sur les pratiques bio-dynamiques et les problématiques de l'année écoulée sur les propriétés des participants
Point d'avancement sur des pratiques et les effets de la culture bio-dynamique : emploi de la silice, effets des tisanes après grêle, canicule
Essais avec la prêle - Évolution de sols et suivi analytique

Méthodes

Exposés - Échanges - Document remis aux stagiaires



Revoir sa taille pour pérenniser la vigne

J'adopte un mode de taille permettant de limiter les maladies du bois.

Dates et lieux

Janvier/février et novembre/décembre 2018, sessions prévues sur zones Médoc, Libournais et Graves

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Un conseiller viticole, service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Un conseiller viticole, service Vigne et Vin, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 € Pris en charge entre 70 et 90 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures, ouvriers viticoles

Pré-requis

Bases de la taille acquises

Objectifs

Comprendre et mettre en œuvre les principes de taille limitant les maladies du bois

Acquérir une technique respectant les flux de sève et évitant de créer du bois mort dans la souche

Contenu

Rôle de la taille - Physiologie de la vigne

Limiter l'introduction des maladies du bois

Tailler : une mesure prophylactique - Exemple de la taille Guyot Poussard

Savoir choisir ses coursons

Fondamentaux d'une taille moins mutilante pour l'adapter et améliorer son système de taille - Mise en pratique sur les jeunes pieds

Méthodes

Exposés - Échanges - Travaux pratiques sur le terrain

Document remis aux stagiaires



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





Régénérer la vigne par le recépage, greffage, curetage

J'utilise des techniques alternatives pour restaurer les ceps atteints de maladie du bois.

Dates et lieux

Mars/avril 2018,
sessions prévues sur zones
Médoc et Libournais

Durée

10,5 heures en 1,5 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Un conseiller viticole,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Un conseiller viticole,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

315 €
Pris en charge entre 70 et
90 % par VIVEA
Pris en charge à 100 % par
le FAFSEA (dans le guide
FAFSEA)

Public

Chefs d'exploitation, chefs de cultures, ouvriers viticoles

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

Rappel sur la physiologie de la vigne
Intérêts du recépage, greffage et curetage vis-à-vis des maladies du bois
Diagnostiquer les parcelles nécessitant interventions
Procédures de recépage et greffage
Les principes du curetage (autopsie du cep)
Mise en pratique sur les jeunes pieds

Méthodes

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



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



Entretenir la vie biologique des sols viticoles avec les engrais verts

Je veux relancer la vie de mes sols.

Dates et lieux

Mars 2018
Lieu à définir

Durée

14 heures en 2 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

Un conseiller viticole,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Un conseiller viticole,
service Vigne et Vin,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

Nous contacter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture viticole

Pré-requis

Aucun

Niveau

Aucun

Objectifs

Acquérir des outils pour relancer la vie des sols
Savoir faire un diagnostic de son sol par des observations de terrain
Savoir interpréter une analyse de sol
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 - Études de cas
Document remis aux stagiaires



Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols

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

Dates et lieux

27 et 28 mars 2018, antenne ADAR de Créon ou de Saint-Emilion

Durée

14 heures en 2 jours de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

Lorelei BOECHAT-CAZENAIVE, agronome botaniste, et Manuel BLONDY, conseiller viticole référent entretien des sols, Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

480 € pris en charge entre 70 et 100 % par VIVEA

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Aucun

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

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





Reconnaissance des maladies et ravageurs

J'analyse plus justement les risques phytosanitaires avec une meilleure épidémiologie-surveillance.

Dates et lieux

Une demi-journée en mai, une en juin et une fin août-début septembre 2018
Secteur Médoc et secteur Graves Entre-Deux-Mers selon inscriptions ou en intra entreprise

Durée

10 heures 30 en 3 demi-journées de 8 h 30 à 12 h

Responsable de stage

Un conseiller viticole,
Chambre d'Agriculture 33
Tél. 05 56 35 00 00

Intervenant

Un conseiller viticole,,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

290 €
Pris en charge entre 70 et 90 % par VIVEA
Pris en charge à 100 % par le FAFSEA (dans le guide)
Intra entreprise nous contacter

Public

Chefs d'exploitation, chefs de culture, ouvriers viticoles

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Repérer et identifier les symptômes des principales maladies et principaux ravageurs de la vigne - Connaître les facteurs favorisant leur apparition et les risques liés à leur développement

Contenu

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

Méthodes

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



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



Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires

Réglage - Etalonnage - Contrôle du pulvérisateur

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

Dates et lieux

Février/mars 2018
Secteurs Médoc, Libournais et Entre-Deux-Mers selon les inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

Loïc PASDOIS,
conseiller agro-équipement,
et Jean-Baptiste MEYRIGNAC,
conseiller viticole,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

210 €
Pris en charge entre 70 et 90 % par VIVEA
Pris en charge à 100 % par le FAFSEA (dans le guide)

Public

Applicateurs des produits phytosanitaires exploitants ou salariés

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

Exposés - Démonstration et mise en pratique
Document remis aux stagiaires



Raisonner la protection phytosanitaire et limiter la dérive

*Je découvre
des démarches
de prévisions
des risques.*

Dates et lieux

Fin février/début mars 2018
à Blanquefort

Durée

14 heures en 1,5 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenants

Loïc PASDOIS,
conseiller agro-équipement,
et Séverine DUPIN,
Chargée d'expérimentation
Protection du vignoble,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

349 € pris en charge entre
70 et 80 % par VIVEA
Pris en charge à 100 % par
FAFSEA (dans le guide)

Public

Responsables d'exploitation, chefs de culture

Pré-requis

Être décideur des stratégies de protection du vignoble

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

Prendre en compte la situation des parcelles à traiter
Zoom sur les zones sensibles - Intégrer la réglementation en vigueur
Identifier et anticiper les risques liés au voisinage
Identifier les méthodes et moyens pour limiter la dérive
Raisonner des pratiques à faible utilisation d'intrants

Contenu

Rappel des bonnes pratiques de pulvérisation - Contexte réglementaire et mise à jour (ZNT, Zones sensibles, nuisances sonores)
Méthodes et moyens pour limiter la dérive - Adaptation des systèmes de culture à faible utilisation d'intrants : les modèles Ecoviti - DeciTrait - Suivi de l'IFT
Décider le déclenchement d'un traitement : observations, outils de décisions (Optidose)

Méthodes

Exposés - Échanges - Démonstrations de matériels - Étude de cas
Démonstration sur Épicure - 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 valide l'obligation de formation à l'hygiène de mes salariés. Je prends du recul sur mes pratiques de nettoyage.

Dates et lieux

13 février 2018
à Blanquefort ou Pauillac,
5 mars 2018 à Soussac

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenantes

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

Tarif net de TVA

185 € pris en charge à
100 % par FAFSEA
(dans le guide FAFSEA)
35 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

➔ Public

Vinificateurs, ouvriers de chai

➔ Pré-requis

Aucun

➔ Niveau

Initiation

➔ Objectifs

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

➔ Contenu

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

➔ Méthodes

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

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



Nouveau

La maturité sous toutes ses formes

Je veux comprendre l'intérêt des différentes méthodes d'évaluation de la maturité.

Dates et lieux

14 juin 2018
à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Karin PASQUET, Œnologue,
Œnocentre Pauillac

Tarif net de TVA

185 €
35 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)

➔ Public

Chefs d'exploitations, responsables techniques

➔ Pré-requis

Aucun

➔ Niveau

Initiation

➔ Objectifs

Acquérir et/ou renforcer ses connaissances sur la maturité des raisins et ses différents modes d'évaluation et suivi

➔ Contenu

La maturation du raisin - l'échantillonnage
Les divers suivis analytiques et gustatifs de la maturité et leurs interprétations
Les nouvelles technologies au service de l'évaluation de la maturité

➔ Méthodes

Exposés - Échanges
Études de cas et exercices pratiques individuels ou en groupe
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

18, 19 et 21 juin 2018
à Blanquefort

Durée

21 heures en 3 jours
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Karin PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac

Tarif net de TVA

525 € pris en charge à
100 % par FAFSEA pour les
salariés (dans le guide FAFSEA)
63 € pour les contributeurs
VIVEA

Public

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

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

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

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



Maîtriser le SO₂ en vinification et élevage pour le réduire

Je cherche à adapter mes pratiques pour réduire le SO₂.

Dates et lieux

6 avril 2018 à Soussac,
12 juin 2018 à Blanquefort

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenantes

Karim PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac et
Caroline FLEUR, œnologue,
Œnocentre Soussac

Tarif net de TVA

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

Public

Exploitant, directeur et/ou responsable de chai

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux en œnologie

Niveau

Perfectionnement

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

Les prises en 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

16, 18, 23, 25, 30 janvier et
1^{er} février 2018 à Pauillac
6, 9, 13, 16, 20 et 23 mars
2018 à Soussac
16, 17, 23, 24, 30 et 31 mai
2018 à Blanquefort
Novembre-décembre 2018
selon les besoins

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenants

Karim PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac
Caroline FLEUR, œnologue,
Œnocentre de Soussac

Tarif net de TVA

625 €
150 € pour les contribu-
teurs VIVEA (à confirmer)
Pris en charge à 100 % par
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)

Pré-requis

Aucun

Niveau

Initiation

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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



La dégustation appliquée

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

Dates et lieux

8, 9, 15, 16, 22, 23 mars
2018 à Blanquefort

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenants

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

Tarif net de TVA

650 €
168 € pour les contribu-
teurs VIVEA (à confirmer)
pris en charge à 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, défauts) – Entraînement au commentaire oral et écrit

➤ Méthodes

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

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



Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin

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

Dates et lieux

8, 9, 14, 15 février 2018
à Blanquefort
23, 26, 30 janvier et
2 février 2018 à Soussac
ou selon inscriptions

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenants

Karïn PASQUET, œnologue,
Œnocentre Pauillac
Caroline FLEUR, œnologue,
Œnocentre de Soussac

Tarif net de TVA

450 €
140 € pour les contributeurs
VIVEA (à confirmer)
Pris en charge à 100 % par
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
Document remis aux stagiaires



Clarifier son projet de commercialisation

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

Dates et lieux

30 novembre 2017
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

Conceptualisation de son projet commercial :

Bâtir des hypothèses à partir de collectes d'informations sur soi et son entreprise
Appréhensions de ses envies et ses désirs
Prise en compte de la réalité socio-économique

Conception de son projet commercial :

Tests de différentes hypothèses, choix de l'une d'entre elles
Mise en œuvre du projet : budget, actions, planification
Les outils efficaces pour gérer ses concepts et son projet

Méthodes

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

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



Augmenter la rentabilité de ses actions commerciales

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

Dates et lieux

5,6 et 7 (matin) déc. 2017
et 1/2 journée individuelle
avant le 31 mars 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

Définir la stratégie marketing et commerciale de l'exploitation :

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

Organiser et structurer ses fonctions commerciales :

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

Méthodes

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



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



Diversifier ses circuits de distribution

Je souhaite développer d'autres circuits de distribution pour pérenniser mon exploitation.

Dates et lieux

17 janvier 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitations ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Mettre en place une réflexion sur l'extension des circuits de distribution de l'exploitation
Identifier les actions à mettre en place pour attaquer de nouveaux circuits de distribution

Contenu

Les différents circuits de distribution : analyse, méthodes pour les aborder
Les moyens nécessaires, ceux dont je dispose
Faire les bons choix
Les premières actions à mettre en place

Méthodes

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



Vendre à l'export : pourquoi ? Comment ?

Je veux améliorer l'efficacité de mes démarches export.

Dates et lieux

18 janvier 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

➤ Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

➤ Pré-requis

Aucun

➤ Objectifs

Se libérer des autocensures pour se lancer dans l'export
Identifier comment introduire l'export dans sa stratégie commerciale
Mesurer les éléments à maîtriser pour aller à l'export

➤ Contenu

C'est quoi exporter ? Description d'un processus d'exportation
Introduire l'export dans la stratégie de l'exploitation : significations concrètes
Variables contrôlables et incontrôlables dues à l'activité « exporter »
Les pièges à éviter
Le diagnostic post-exportation : une nécessité pour bien s'organiser et ne pas se perdre

➤ Méthodes

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

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



Faire venir le particulier à la propriété

Je veux mettre en place des actions pour booster mes ventes à la propriété.

Dates et lieux

24 janvier 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

➤ Public

Chefs d'exploitation ou responsables d'exploitation ou commerciaux

➤ Pré-requis

Aucun

➤ Objectifs

Identifier l'évolution du circuit de distribution « Vente directe aux particuliers »
Redéfinir les moyens pour attirer le particulier et les pistes de communication
Evaluer l'offre globale de son exploitation pour des prescripteurs importants (autocaristes, agence de tourisme)
Analyser comment organiser et planifier des actions pour se faire connaître et faire venir du monde sur l'exploitation

➤ Contenu

Les évolutions du circuit de distribution de « Vente directe aux particuliers »
Définition de sa stratégie d'exploitation vis-à-vis de la vente directe
Capacités et moyens d'accueil de mon entreprise : diagnostic
Axes de communication pour faire venir le particulier
Les différentes actions commerciales à mettre en place
Comment fidéliser ses clients
Quels réseaux de prescripteurs utiles pour faire connaître son exploitation ?

➤ Méthodes

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



Définir la stratégie commerciale d'approche des cavistes

Je veux réussir ma prospection commerciale auprès des cavistes.

Dates et lieux

6, 7 et 8 (matin) fév. 2018
et 1/2 journée individuelle
avant le 30 juin 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

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

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables
d'exploitations ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

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

Contenu

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

Méthodes

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

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





Créer et utiliser efficacement son fichier client

Parcours outils commerciaux

Je veux mettre en place un fichier client efficace pour booster mes ventes.

Dates et lieux

14 février 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Définir le rôle d'un fichier client
Identifier comment le créer
Evaluer les outils pour le mettre en place et l'utiliser
Définir des indicateurs permettant d'optimiser son fichier client

Contenu

Définition d'un fichier client efficace commercialement
Comment le créer ?
Les outils informatiques à utiliser, son utilisation quotidienne
Mise en place d'actions commerciales et leur évaluation par des indicateurs de performance à partir du fichier client
Quels objectifs commerciaux pour optimiser son fichier client ?
Entretenir son fichier client

Méthodes

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

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



Utiliser le téléphone pour réussir mes actions commerciales

Parcours outils commerciaux

Je veux lever les appréhensions et mieux maîtriser l'utilisation du téléphone pour réussir mes ventes.

Dates et lieux

15 février 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Définir le rôle du téléphone dans sa stratégie commerciale
Analyser et améliorer ses pratiques de la relation téléphonique
Mettre en place des outils d'évaluation de l'impact du téléphone

Contenu

Elaboration du plan d'actions téléphoniques (cible, marché, offre, rythme)
Maîtrise de la relation téléphonique
Les compétences à intégrer et à maîtriser (attitudes, comportements, langage...) selon différentes situations : accueil, relance, prospection
Concevoir des outils nécessaires (argumentaire...)
Faire face aux objections, conclure, prendre un rendez-vous
Evaluer l'impact du téléphone sur la progression des objectifs commerciaux
Organisation des relances

Méthodes

Exposé - Apports méthodologiques - Échanges d'expériences
Mise en situation - Analyse de pratiques
Document remis aux stagiaires



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



Le book de vente pour renforcer son efficacité commerciale

Parcours outils commerciaux



Je souhaite créer un book de vente, support de réussite à mes entretiens commerciaux.

Dates et lieux

21 février 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

7 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

Public

Chefs d'exploitation, responsables d'exploitation ou commerciaux

Pré-requis

Aucun

Objectifs

Comprendre ce que doit être un book de vente et ses intérêts
Identifier comment concevoir un book de vente
Repérer quand l'utiliser
Acquérir des techniques pour l'utiliser

Contenu

Définition et objectifs du book de vente
Les données pertinentes pour le créer
Quand et comment l'utiliser ?
Etapas de construction - Cahier des charges - Différentes rubriques - Budget
Analyse de book - Mise en situation de présentation

Méthodes

Exposé - Apports de méthodes - Échanges d'expériences
Travail en groupe - Analyse de book de vente - Mise en situation
Document remis aux stagiaires



Utiliser les réseaux sociaux pour mon développement commercial

Parcours outils commerciaux

Je souhaite intégrer ou mieux utiliser les technologies d'informations «branchées» dans ma stratégie commerciale.

Dates et lieux 22 février 2018 Lieu selon les inscriptions
Durée 7 heures en 1 jour de 9 h à 17 h 30
Responsable de stage Laetitia MIROUX, Chambre d'Agriculture 33 Tél. 06 60 91 58 44
Intervenante Laetitia MIROUX, conseillère commerciale, Chambre d'Agriculture 33
Tarif net de TVA 210 € 56 € pour les contributeurs VIVEA (à confirmer)

- **Public**
Chefs d'exploitation ou responsables commerciaux
- **Pré-requis**
Aucun
- **Objectifs**
Distinguer les différents réseaux sociaux
Identifier et évaluer les intérêts pour son exploitation et ses activités commerciales
Déterminer les réseaux adaptés à sa stratégie
Comprendre comment les mettre en œuvre à des fins professionnelles
- **Contenu**
Définition et enjeux des réseaux sociaux
Les principaux réseaux sociaux - Le fonctionnement traditionnel d'un réseau
Les 10 recommandations pour en faire un bon usage
Pourquoi ces réseaux peuvent être importants pour mon exploitation ?
Comment les utiliser ?
Les usages professionnels de Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, Google+, YouTube, Pinterest
Développer sa présence sur les réseaux
- **Méthodes**
Exposé - Apports de méthodes et outils - Échanges d'expériences
Analyse de cas stagiaires - Mise en pratiques - Document remis aux stagiaires





Bâtir la notoriété de son exploitation

Je veux augmenter mon chiffre d'affaire en valorisant l'image de mon exploitation.

Dates et lieux

21 mars 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

8 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

➤ Public

Responsables d'exploitation ou chefs d'exploitation

➤ Pré-requis

Aucun

➤ Objectifs

Cerner ce que représente la notoriété et comment la construire
Acquérir une démarche simple et réalisable pour développer la notoriété et l'image de son exploitation
Comprendre des cas réels attachés à l'agriculture pour les transposer à son cas

➤ Contenu

La notoriété : Définition - Concept dans l'agriculture
Des exemples pour bien comprendre

Les 4 étapes de construction de sa notoriété

- Identifier ses objectifs en termes d'image de marque
 - Créer et développer son image : comment ?
 - Créer la notoriété de sa marque : comment ?
 - Identifier les outils utilisables
- Analyse d'exemples

➤ Méthodes

Exposé – Apports de méthodes et outils – 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 management des commerciaux et des assistants commerciaux

Je veux améliorer le suivi des résultats commerciaux par un meilleur management.

Dates et lieux

22 mars 2018
Lieu selon inscriptions

Durée

8 heures en 1 jour
de 9 h à 17 h 30

Responsable de stage

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

Intervenante

Laetitia MIROUX,
conseillère commerciale,
Chambre d'Agriculture 33

Tarif net de TVA

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

➤ Public

Responsables d'exploitation

➤ Pré-requis

Aucun

➤ Objectifs

Renforcer son efficacité de manager commercial au quotidien et sur les actes clés
Acquérir des capacités pour créer et renforcer l'esprit d'équipe
Motiver ses commerciaux - Traiter les cas difficiles en management

➤ Contenu

Appréhender votre profil de manager commercial
Identifier et adapter son style de management
Repérer les divers profils commerciaux
Motiver individuellement ses commerciaux au quotidien : comment ?
Utiliser les réunions commerciales
Préserver la motivation des commerciaux

➤ Méthodes

Exposé – Apports de méthodes et outils – Échanges d'expériences
Analyse de cas - Document remis aux stagiaires



Des projets en cours...

D'autres formations pourront être proposées par la Chambre d'Agriculture au cours de l'année 2018 afin de répondre à des préoccupations d'actualité ou de nouveaux besoins. En projet les formations suivantes :

- **Nouveaux installés en maraîchage** (printemps 2018),
- **Bonnes pratiques d'hygiène sur un drive ou un marché** (avril/mai 2018),
- **Nouveaux installés en élevage ovins : comment piloter son élevage ovins ?** (automne 2018),
- **Manipulation des ovins** (automne 2018),
- **Le vin en biodynamie** (juin 2018 ou 4^{ème} trimestre 2018),
- **Sécuriser ses achats de matériel** (13 et 14 novembre 2018).

Si ces thématiques vous intéressent n'hésitez pas à laisser vos coordonnées le plus tôt possible. Nous organisons également des formations **en intra entreprise** sur des thèmes comme **la reconnaissance des maladies de la vigne, l'éco-conduite, la pulvérisation...** Contactez-nous pour construire votre projet !

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

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



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.producteurs-girondins.fr
www.oenocentres.com



Financement des formations et aides

CHEFS D'EXPLOITATION

Pour pouvoir bénéficier d'un financement de VIVEA (hors congé formation), 3 conditions sont nécessaires :

1 - Être ressortissant de VIVEA

Chef d'exploitation ou d'entreprise non salarié, aide familial, conjoint collaborateur ou cotisant de solidarité

2 - Être à jour de sa contribution formation

Les personnes ayant mis des échéanciers de paiement avec les MSA sont considérées à jour dès lors qu'elles honorent ce dernier.

3- Être en activité

Les ressortissants de VIVEA perdent tout droit à la formation professionnelle continue à compter de leur sortie de la vie active (retraite, arrêt d'activité). Les personnes en parcours d'installation doivent fournir une attestation originale transmise par le Point Accueil Installation de leur département.



Renseignements sur www.vivea.fr

Un accès facilité à la formation pour les chefs d'entreprise

Le crédit d'impôt

Bénéficiaires : chefs d'entreprises individuelles ou sociétés de personnes ou commerciales imposées au réel

Calcul : Nb heures de formation x taux horaire SMIC au 31/12 de l'année (au 01/01/2017 : 9,76 €)

Maximum : 40 heures par entreprise

Utilisez la déclaration spéciale Cerfa n° 12635*01

Conservez vos attestations de stage et factures acquittées.

Se faire remplacer

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



Renseignements auprès du
Service de Remplacement
des Agriculteurs de la Gironde
Contact : **Elvira FERNANDES**
Tél. 05 56 81 49 06
serviceremplacement33@orange.fr

SALARIÉS AGRICOLES ET DES ACTIVITÉS ANNEXES

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

1 - La formation est présente dans le Guide des formations interentreprises

(plan mutualisé interentreprises régionale)

La prise en charge des coûts pédagogiques est totale, la Chambre d'Agriculture gère les dossiers de règlement.

Les inscriptions à l'aide du bulletin FAFSEA doivent parvenir au plus tard 18 jours avant le démarrage du stage. Se renseigner sur nos formations présentes au guide.

2 - La formation n'est pas présente dans le Guide des formations interentreprises

Le FAFSEA peut prendre en charge une partie du salaire et des frais pédagogiques soit dans le cadre de l'**AEF** (Accompagnement de l'Effort de la Formation), soit dans le cadre d'un **plan intra-entreprise** initié par l'employeur avec le FAFSEA.



Contactez votre conseiller
FAFSEA 05 56 11 93 93
www.fafsea.com

SALARIÉS D'ENTREPRISE COTISANT À UN AUTRE FOND QUE FAFSEA

(Salariés de cave coopérative, tonnellerie, laboratoire...)

La Chambre d'Agriculture de la Gironde a été reconnue conforme vis-à-vis des 6 critères qualité définis par la Loi du 5 mars 2014 sur la formation professionnelle pour son référencement dans Datadock. 41 financeurs sont membres de Datadock dont OPCALIM, OPCALIA, OPCA3+, AGEFOS, INTERGROS, FIFPL. Nos formations peuvent être présentées pour demande financière selon les conditions des OPCA ou fonds de formation.

Co-financement

Les formations financées par VIVEA et FAFSEA peuvent bénéficier de co-financements :





Conditions générales d'inscription

Inscription

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

Sanction de la formation

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

Prises en charge des stages

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

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

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

Prix, conditions de paiement et de facturation

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

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

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

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

Rupture et résiliation - Absence

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

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

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

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

Délai de rétractation

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

Clauses particulières

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

Litiges

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

Organisme de formation enregistré sous le n° 72 33 P0177 33

Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État

N°SIRET : 183 300 052 00036

à remplir lisiblement SVP

FORMATION

Titre : _____ Tarif : _____

Lieu : _____ Dates : _____

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

STAGIAIRE

NOM : _____ NOM de jeune fille : _____

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

Adresse : _____

Code Postal : _____ Téléphone : _____

Commune : _____ Portable : _____

E-mail : _____ Fax : _____

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

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

ENTREPRISE

Raison sociale : _____ N° Siret : _____

Nom du responsable (si différent du stagiaire) : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Nombre de salarié(s) : _____ Commune : _____

E-Mail : _____ Téléphone : _____

FACTURATION à envoyer à

- l'entreprise indiquée ci-dessus le(la) stagiaire indiqué(e) ci-dessus
 FAFSEA OPCALIM AGEFOS PME autre OPCA ou autre financeur, indiquez lequel :
 formation présente dans le plan mutualisé FAFSEA, pour la prise en charge je joins à ce bulletin, le bulletin d'inscription FAFSEA pour réception au plus tard 15 jours avant le début du stage. A défaut je m'engage à régler le stage au tarif sans prise en charge.

A RETOURNER A

Chambre d'Agriculture de la Gironde – Service Formation

17 cours Xavier Arnozan – 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.
Le double du contrat sera envoyé au plus tard avec la convocation à la formation

Fait à _____ le _____

Signature de l'entreprise
(titre du signataire)

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

Cachet

Cachet





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

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



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

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

➤ **À Blanquefort** **Service Vigne et Vin**

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

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

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

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

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

Antenne ADAR de Castillon - Pujols Ste Foy la Grande

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

Antenne ADAR de Coutras - Guîtres Lussac

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

Antenne ADAR des Deux Rives Cadillac - Créon

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

Antenne ADAR Haute Gironde

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

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

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

Antenne ADAR du Médoc

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

Antenne ADAR de Monségur - La Réole Sauveterre - Pellegrue

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

Antenne Saint-Emilion

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

Œnocentres Bordeaux-Blanquefort

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

Œnocentres Bergerac-Duras

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

Œnocentres Pauillac

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

Œnocentres Saint-Savin

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

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

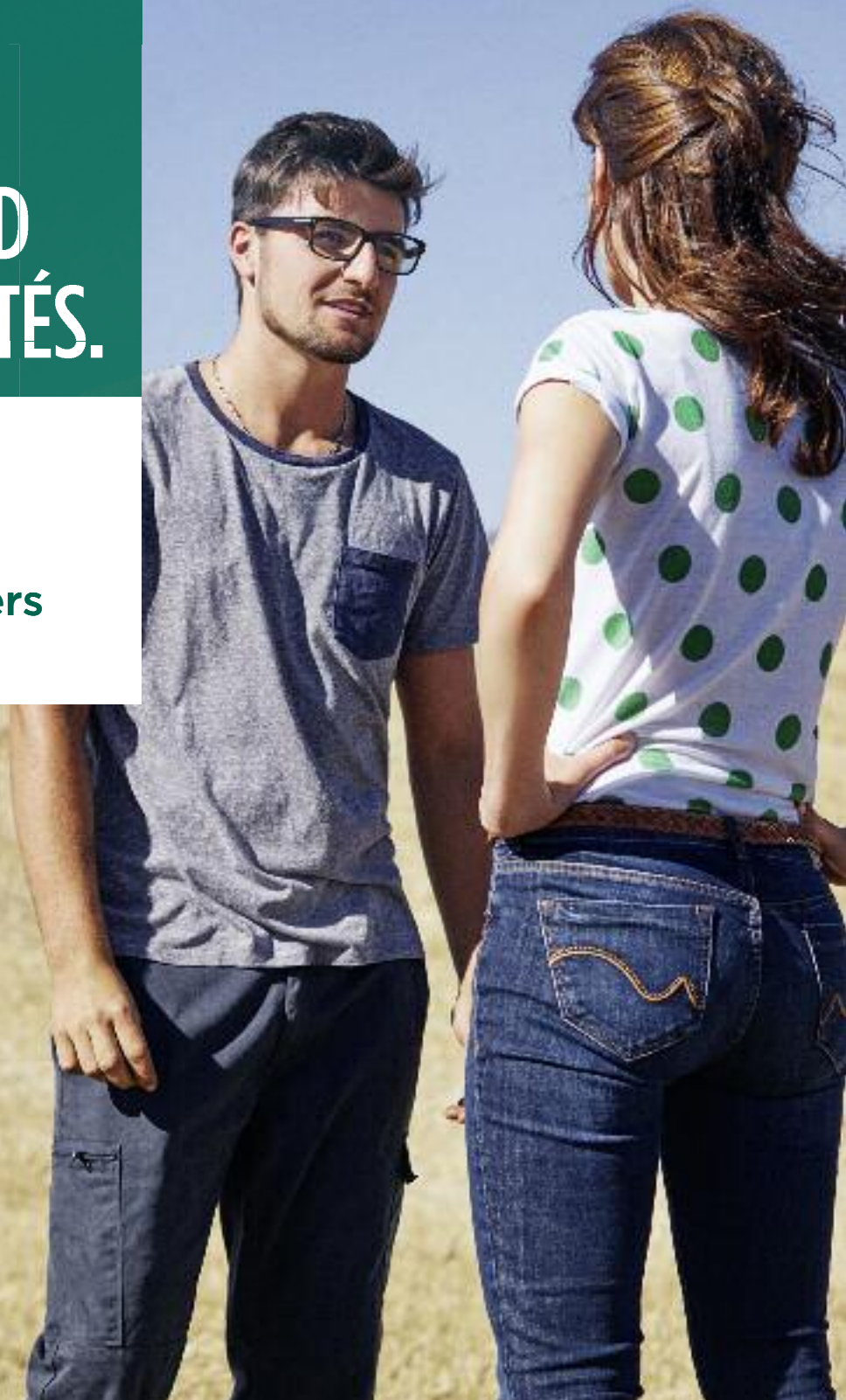
Parc d'Activités du Pays de Langon
23 rue des Acacias - 33210 Mazères
Tél. 05 56 63 02 55



www.gironde.chambagri.fr

**EN VRAI,
QUAND ON VIENT
DE LA TERRE,
ON EN COMPREND
MIEUX LES RÉALITÉS.**

**Groupama, 1^{er} réseau*
de professionnels
sur le terrain avec
plus de 2000 conseillers
et experts.**



groupama-agri.fr

Premier assureur du monde agricole, nous conseillons et accompagnons aujourd'hui 6 agriculteurs sur 10* en France. Parce que nous sommes mutualistes et sur le terrain, à vos côtés depuis toujours, nous savons mieux que personne comment répondre aux enjeux spécifiques de votre profession. Nos conseillers et nos experts mettent en place avec vous les solutions adaptées à votre situation dans une logique de prévention et de gestion globale des risques de votre exploitation.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur groupama-agri.fr ou contactez votre conseiller Groupama.

* Source : Groupama 2016. Groupama Centre-Atlantique - Caisse de Réassurance Mutuelle Agricole - 2, av. de Limoges CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 381 043 686 RCS Niort - Émetteur de Certificats Mutualistes - Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 61 rue Taitbout 75009 Paris. Document et visuels non contractuels - Réf. Com HP AL/2016 - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel. Janvier 2017.



Groupama
la vraie vie s'assure ici