






















Intitulé des formations	Durée j - h	dates	Lieu <sup>(1)</sup>
<b>ENTREPRISE - STRATEGIE - COMMERCIALISATION</b>			
<b>N Mobiliser son équipe autour d'un projet</b> (conversion en Bio, RSE, ...) Comprendre les éléments de motivation au travail et dans les équipes. Explorer les enjeux d'un projet et lien avec l'équipe. Identifier comment dynamiser l'équipe autour du projet	2,5 jours - 18 h	18 et 24 mars 2021 + 1/2 journée individuelle type coaching	Blanquefort
<b>N Communiquer efficacement et utiliser les réseaux sociaux pour vendre</b> Acquérir méthodes et outils pour mettre en place une stratégie de communication pour développer sa notoriété et ses ventes	2 jours - 14 h	23 février et 2 mars 2021	Blanquefort, Artigues ou Antenne ADAR selon inscriptions
<b>LANGUES</b>			
<b>N WSET niveau 2 en français</b> <sup>(2)</sup> Partenariat avec Wine Vox et Gironde Tourisme Cerner les principaux cépages internationaux, les différents styles de vins et les accords mets et vins. Formation diplômante reconnue internationalement.	3 jours - 21 h	4, 5 et 12 mars 2021	selon inscriptions
<b>VITICULTURE</b>			
<b>Réussir sa transition vers le zéro herbicide</b> Analyser les stratégies possibles de passage au 0 herbicide	2 jours - 14 h	Février-mars 2021	Artigues ou antenne ADAR ou Groupes en ODG
<b>Zéro herbicide : travail du sol</b> (Partenariat CFPPA - CA33 - BSA <sup>(2)</sup> ) FMD ou non Approfondir les techniques et connaissances pour garantir la qualité des produits	3 jours - 21h	30 mars au 1er avril 2021 7 au 9 avril 2021	CFPPA Blanquefort 
<b>N Stratégies de lutte et de prévention contre le gel de printemps</b> Comprendre les différents types de gel, savoir mettre en œuvre un système de lutte adaptée	1 jour - 7h	4 mars 2021	St Emilion
<b>PLAN NATIONAL DÉPÉRISSEMENT DU VIGNOBLE</b> 			
<b>Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne</b> Reconnaitre les maladies du bois. Comprendre l'impact de la taille sur la génération de bois mort dans la souche. Apprendre les bons gestes pour limiter les maladies.	2 jours - 14 h	novembre -décembre 2021	St Emilion secteur Blayais-Bourgeais secteur Médoc <b>Intra</b> 
<b>Régénérer la vigne par le recépage, greffage, curetage</b> Utiliser des techniques alternatives à la complantation pour restaurer des pieds de vigne	2 jours - 14 h	25 et 26 mars 2021	Coutras <b>Intra</b> 
<b>Relation travaux en vert et maladies du bois</b> Combiner ses interventions en vert avec la taille d'hiver pour pérenniser la vigne	2 demi-j - 7h	Mai - juin 2021	Inter entreprises selon inscriptions <b>Intra</b> 
<b>Développer son expertise sur les principales maladies de la vigne</b> Développer ses capacités à repérer, identifier les symptômes des principales maladies, ravageurs et carences.	3 demi-j - 10 h	15 juin, 20 juillet, 14 septembre 17 juin, 22 juillet et 16 septembre	Libournais Médoc <b>Intra</b> 

	Intitulé des formations	Durée j - h	dates	Lieu <sup>(1)</sup>
	 <b>Formations labélisées Ecophyto par VIVEA / Transition agro-écologique</b>			
N	<b>Améliorer ses pratiques en viticulture Biologique</b> Evaluer les pratiques mises en œuvre sur son exploitation, aller plus loin dans la démarche	1 jour-7 h	2 avril 2021	Artigues près Bordeaux
	<b>Introduction à la viticulture Bio dynamique (débutant)</b> Comprendre et évaluer la mise en œuvre de la viticulture biodynamique	2 jours - 14 h	novembre -décembre 2021	selon inscriptions
	<b>Perfectionnement à la viticulture Bio dynamique</b> Evaluer les pratiques mises en œuvre sur son exploitation, aller plus loin dans la démarche	1 jour - 7h	novembre -décembre 2021	Blanquefort
R	<b>Optimiser la vie biologique des sols de son vignoble</b> Identifier les leviers d'action disponibles pour relancer la vie des sols avec les couverts végétaux	1 jour - 7 h	9 avril 2021	selon inscriptions
N	<b>Le biocontrôle au service de la réduction des intrants</b> Comprendre les différents principes de fonctionnement des bio contrôles. Comment et quand les utiliser	1 jour-7 h	30 mars 2021	St Emilion
N	<b>Connaître ses sols pour mieux les gérer (FMD)</b> Identifier les caractéristiques clés de ses sols pour les gérer durablement	14 heures dont 7 en distanciel (1 j en salle)	Février 2021	Montagne
N	<b>Connaître la flore de ses vignes pour mieux la gérer (FMD)</b> Identifier les espèces clés de ses parcelles pour raisonner une gestion durable de ses sols	14 heures dont 7 en distanciel (1 j en salle)	Avril 2021	à définir
N	<b>Reconcevoir son itinéraire technique à partir des diagnostics Sol, Flore, Vigne (FMD)</b> Identifier une stratégie de gestion durable des sols avec méthodes et outils associés	14 heures dont 7 en distanciel (1 j en salle)	Juin/juillet 2021	à définir
	<b>Optimiser la pulvérisation</b> Réglage, étalonnage, contrôle du pulvérisateur Optimiser l'utilisation du pulvérisateur pour de bonnes pratiques de pulvérisation.	1 jour - 7h	Complet	sur différents secteurs viticoles  
	<b>Autres formations</b>			
	<b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE</b>			
	<b>Module agronomie AREA en viticulture</b> Identifier des moyens d'améliorer ses pratiques de fertilisation et d'épandage dans le cadre de la réglementation et de la certification AREA	1 jour - 7h	1er avril 2021	Blanquefort
	<b>Passeport vers la HVE®</b> Acquérir de l'autonomie pour gérer la certification HVE, préparer l'audit	2 jours - 14 h ou <b>FMD</b>	Nombreuses sessions, nous contacter	Beychac, Pauillac, Blaye, Bourg/Gde, Artigues près Bx Des partenariats avec les ODG et la maison des vigneron indépendants de Nouvelle Aquitaine 
N	<b>Vers la viticulture durable par la démarche TERRAVITIS</b> Acquérir une méthode et des repères pour évaluer les changements de pratiques pour atteindre une certification Terra Vitis®	de 2 jours (14h) à 2,5 j (17h30) selon format	plusieurs sessions dans l'année sous différents formats soit 2 jours, soit <b>FMD</b> , avec ou sans transfert des acquis	en cave coopérative, Blanquefort ou selon inscriptions


Intitulé des formations	Durée j - h	dates	Lieu <sup>(1)</sup>
<b>REGLEMENTAIRE</b>			
<b>N Mettre en place une gestion pérenne des effluents phyto</b> Cerner la réglementation concernant la gestion des effluents phytosanitaires. Identifier des solutions adaptées au contexte des exploitations pour les gérer de façon pérenne	1 jour - 7h	novembre -décembre 2021	Lieu selon inscription
<b>Certificat Individuel à l'utilisation des Produits Phytopharmaceutiques (CIPP ou Certiphyto)</b>			
Primo certificat Décideur DNSA	2 jours - 14 h	demander ou consulter le calendrier spécifique Certiphyto	Blanquefort 
Renouvellement certificat Décideur DNSA	1 jour - 7h		Pellegrue, La sauve, Fronsac, Cadillac, Pauillac, Coutras 
Primo certificat Opérateur	2 jours - 14 h		Blanquefort 
Renouvellement certificat Opérateur	1 jour - 7h		à programmer 
Par la voie du TEST seul pour tout certificat (Rq :non finançable par OCAPIAT ou VIVEA , n'est pas une formation)	1h30 max	organisation en fonction des demandes , accès à des supports et à un test d'entraînement sur plateforme internet avec l'inscription	Blanquefort
<b>Maîtrise des risques sanitaires - Filière vin (HACCP)</b> Acquérir la méthode d'analyse des risques sanitaires pour l'appliquer à sa production	2 jours - 14 h	11 et 18 mars 2021	Blanquefort, Artigues, ou oenocentres 
<b>ŒNOLOGIE - DEGUSTATION</b>			
<b>Consolider les fondamentaux de l'œnologie</b> Renforcer les connaissances fondamentales œnologiques pour élaborer les différents types de vin	3 jours - 21 h	21, 22 et 24 juin 2021	Blanquefort 
<b>Réduire le SO2</b> Identifier les adaptations de pratiques possibles pour réduire le SO2	1 jour - 7h	12 mars 2021	Blanquefort 
<b>Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie</b> Maîtriser les règles d'hygiène applicables en entreprise vitivinicole. Appréhender les risques d'altération.	1 jour - 7h	11 mars 2021	Blanquefort oenocentres du Bordelais  <b>Intra</b>
<b>La dégustation ; un outil de contrôle qualité (niveau initiation)</b> Assimiler les bases physiologiques de la dégustation. Repérer et évaluer des différences qualitatives. Utiliser un vocabulaire approprié	6 demi-j - 21 h	17, 19, 24, 26, 31 mars et 2 avril 2021 9 au 25 novembre 2021	Pauillac Blanquefort  <b>Intra</b>
<b>La dégustation Appliquée (niveau perfectionnement)</b> Développer ses capacités d'analyse sensorielle.	6 demi-j - 21 h	Dernier trimestre 2021	Lieu selon inscription  <b>Intra</b>
<b>Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin</b> Accroître ses capacités et connaissances pour améliorer la fiabilité des contrôles sensoriels	4 demi-j - 14 h	24, 26 février, 3 et 5 mars 2021 30 novembre au 9 décembre 2021	Pauillac, Blanquefort session possible secteur Libournais/entre-2mers  <b>Intra</b>


N : nouveau au catalogue / R : formation révisée


**FMD = Format mixte digitale associant une partie en salle en collectif et une partie à distance**


(1) les lieux peuvent être modifiés si les inscrits sont d'un secteur identique proche d'une de nos antennes ADAR

(2) Formations avec partenariats, nous contacter pour les inscriptions

 Formations labellisées Ecophyto par VIVEA : 14 h de formations labellisées suivies dans les 3 ans avant la fin de validité du Certiphyto, peuvent permettre de le renouveler avec la réalisation d'un module à distance en plus.

 Réalisation possible en intra entreprise

 Inscription de la formation dans le plan Régional OCAPIAT , ce qui permet une prise en charge totale des coûts pédagogiques (places limitées), inscription sur plateforme OCAPIAT obligatoire

 toutes les formations font l'objet d'une demande de prise en charge auprès de VIVEA

**Inscriptions 15 jours max avant démarrage de la session de formation**

**Des prises en charges financières par :**



**Renseignements et inscriptions : Chambre d'agriculture de la Gironde- - Service Formation**

**formation@gironde.chambagri.fr - 05 56 79 64 11**

**Vos contacts : Nathalie MELEDO, assistante Formation  
Béatrice HENOT, Responsable Formation**

