

**PLANNING DES FORMATIONS Fin 2018 - 2019**

*Intitulés en bleu : thèmes pouvant être réalisés en intra entreprise*

dates	Intitulé des formations	Lieu	au guide FAFSEA
<b>ŒNOLOGIE- DEGUSTATION</b>			
15, 17, 22, 24, 29 et 31 janvier 2019	La dégustation : un outil de contrôle qualité (niveau initiation)	Soussac	x
15, 17, 22, 24, 29 et 30 janvier 2019	Dégustation appliquée (niveau perfectionnement)	Blanquefort	x
29 janvier et 12 février 2019	Maîtrise des risques sanitaires filière vin (HACCP)	Bourg	
5 février 2019	Maîtriser le SO2 en vinification et élevage pour le réduire	Blanquefort ou selon inscriptions	x
5, 7, 12, 14 février 2019	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Soussac	x
7, 8, 12, 14, 20, 21 février 2019	La dégustation : un outil de contrôle qualité (niveau initiation)	Blanquefort	x
11 février 2019	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Pauillac ou Blanquefort	x
6, 7, 13, 14 mars 2019	Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin	Blanquefort	x
14 mars 2019	Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie	Soussac ou Blaye	x
14 et 21 mars 2019	Découvrir la géobiologie à la vigne et au chai	Blanquefort	
26 mars 2019	Intégrer la biodynamie au chai	Blanquefort ou selon inscriptions	
24, 25 et 27 juin 2019	Consolider les fondamentaux de l'œnologie	Blanquefort	x
début septembre, selon millésime	Dégustation des baies	selon inscriptions	
<b>VITICULTURE -ENVIRONNEMENT</b>			
13 et 14 novembre 2018	Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne	Saint-Emilion ou Castillon	x à conf
29 et 30 novembre 2018 Complet	Introduction à la viticulture biodynamique	Blanquefort	x
5 et 6 décembre 2018	Revoir sa taille pour lutter contre le dépérissement de la vigne	Pauillac	x à conf
6 et 13 décembre 2018	Passeport vers la HVE <sup>®*</sup>	Blanquefort	x
22 et 29 janvier 2019 + autres en 2019	Passeport vers la HVE <sup>®*</sup>	Saint-Emilion	x
23 janvier 2019	Viticulture biodynamique : perfectionnement	Blanquefort	x à conf
5 et 6 février 2019 + 1/2 j terrain	Maîtriser les couverts végétaux sur son vignoble	Blanquefort ou selon inscriptions	
8 février 2018	Régénérer la vigne par le curetage	selon inscriptions	x à conf
11 février et 3 septembre 2019	Sauvegarder la diversité génétique de son vignoble	Blanquefort ou selon inscriptions	
Février – Mars	Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires Réglage – Etalonnage – Contrôle du pulvérisateur	selon inscriptions	x à conf
5 et 6 mars 2019	Régénérer la vigne par le recépage, greffage	Créon ou Castillon	x à conf
12 et 13 mars	Régénérer la vigne par le recépage, greffage	Pauillac	
14 et 21 mars 2019	Découvrir la géobiologie à la vigne et au chai	Blanquefort	
Fin mars	Le biocontrôle pour réduire les intrants	Blanquefort ou selon inscriptions	
9 et 10 avril 2019	Connaître la flore des vignes pour mieux gérer les sols	Blanquefort	
11 avril 2019	Initiation aux équilibres faunistiques	selon inscriptions	
14 mai et 11 juin (2 demi-j)	Relation travaux en vert et maladies du bois	Saint-Emilion	
16 mai et 13 juin (2 demi-j)	Relation travaux en vert et maladies du bois	Blanquefort ou Pauillac	
4 juin, 9 juillet + une demi-j à définir	Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne	Soussac ou Saint-Emilion	x à conf
6 juin, 11 juillet + une demi-j à définir	Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne	Pauillac	

\* "Passeport vers la HVE" réalisable pour un groupe d'exploitants adhérents d'une cave, partenaires d'un négoce.

**D'autres formations à consulter sur [www.gironde.chambre-agriculture.fr](http://www.gironde.chambre-agriculture.fr)**

**Pour toute étude d'intervention en intra entreprise**  
contact : Béatrice HENOT, Responsable Formation  
05 24 44 99 41 - [b.henot@gironde.chambagri.fr](mailto:b.henot@gironde.chambagri.fr)

**Renseignements, demandes de programmes, inscriptions**  
Contact : Nathalie MELEDO, assistante Formation  
05 56 79 64 11 - [formation@gironde.chambagri.fr](mailto:formation@gironde.chambagri.fr)