

Quelques chiffres , en 2022 : 971 stagiaires - 98 sessions de formations - 37 intervenants dont 9 externes

95, 7 % satisfaits à très satisfaits - 98,4% trouvent réponse à leurs attentes - 98,9% ont apprécié les intervenants- 97,4% reconnaissent notre expertise- 97,4% recommandent nos formations

Financement :

Toutes les formations font l'objet d'une demande de prise en charge auprès de VIVEA qui peut être totale ou partielle (lorsqu'il y a présence d'un intervenant extérieur notamment).

Pour les salariés agricoles ou de négoce, d'entreprises < 50 salariés, certaines de nos formations sont au catalogue OCAPIAT 2024 (intitulés marqués par *)

www.vivea.fr

Pour les autres formations et les entreprises >50 salariés voir les dispositifs de financement OCAPIAT accessibles sur www.ocapiat.fr

Organisation :

Cette programmation n'est pas exhaustive, d'autres formations pourront être ajoutées en cours d'année.

Des sessions de cette liste peuvent être ajoutées sur d'autres lieux en fonction des demandes et des disponibilités des formateurs.

Les programmes des formations et tarifs sont disponibles sur demande à formation@gironde.chambagri.fr

INTRA

formation réalisable en
INTRA entreprise sur le
même format ou avec
adaptation.
Prix sur devis

Renseignements et inscriptions

Chambre d'agriculture de la Gironde - Service Formation - tél.05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr

www.gironde.chambre-agriculture.fr

MAJ 18/12/2023-v7

Intitulé des formations	Durée j - h	Dates	Lieu
Environnement - Ecophyto			
Pérenniser sa certification HVE ◇ Cerner les actualités réglementaires et les évolutions à intégrer dans les indicateurs HVE. Identifier des pistes de progrès pour rendre son entreprise plus performante	1 jour 7h	du 8 janvier à mi avril plusieurs sessions programmées	plusieurs lieux : Artigues-près-Bordeaux, Blanquefort, Cadillac, Pauillac (nous contacter)
Vers la viticulture durable par la démarche TerraVitis® ◇ Découvrir les grands principes de la démarche Terra Vitis® . Acquérir une méthode et des repères pour évaluer les changements de pratiques permettant d'atteindre la certification Terra Vitis®	2 jours 14 h	25 janvier et 08 février 29 février et 21 mars	Cadillac Artigues-près-Bordeaux
Adapter son exploitation au changement climatique et mesurer son empreinte carbone en viticulture ◇ Assimiler les notions sur météo/climat, adaptation/atténuation. Cerner les mesures déjà mises en places et testées pa la filière. Identifier les contributions de l'agriculture aux émissions de GES et comment agir sur son exploitation. Etablir un plan d'actions pour adapter son exploitation au changement climatique.	2 jours 14 h	Novembre -décembre	selon inscriptions
Intégrer des VIFA dans son vignoble ◇ Connaître les principales Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation. Enrichir une réflexion sur les possibilités d'intégration de VIFA sur son exploitation pour répondre aux effets du changement climatique, ou pour réduire les intrants.	1 jour 7h	15 février	Blanquefort


Obtenir le CIPP Décideur (DENSA) - Primo-certificat Code RS 2623	2 jours 14 h	9 et 10 janvier 8 et 9 février	Blanquefort
Obtenir le CIPP Opérateur - Primo-certificat code RS 5653	2 jours 14h	23 et 24 janvier 6 et 7 février	Blanquefort
CIPP Décideur (DENSA) – Renouvellement	1 jour 7h	09 janvier 11 janvier - 7 février 29 janvier - 18 mars 13 mars 16 février - 15 mars 21 mars	Castillon Cadillac / Podensac Blanquefort St Savin Pauillac Libourne
CIPP Opérateur – Renouvellement	1 jour 7h	18 janvier - 1er février- 5 mars 24 janvier 1er février 8 février 21 mars	Pauillac Cadillac Castillon Sauveterre de Guyenne St Savin

Nombreuses sessions Certyplyto programmées jusqu'à fin 2024 sur plusieurs lieux. N'hésitez pas à nous contacter pour connaître le planning.

œnologie / Dégustation

La dégustation : un outil de contrôle qualité (initiation) (*) ◇ Assimiler les bases physiologiques de la dégustation. Repérer et évaluer des différences qualitatives. Repérer les défauts. Utiliser un vocabulaire approprié	6 demi-journées 21 heures	5, 7, 12, 14, 19 et 21 mars 12, 14, 19, 21,26 et 28 nov.	Blanquefort INTRA
Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin ◇ Accroître ses capacités à identifier les défauts des vins et ses connaissances pour améliorer la fiabilité des contrôles sensoriels et agir en conséquence	4 demi-journées 14h	26, 28 mars, 2 avril et 4 avril 3, 5, 10, et 12 décembre	Blanquefort INTRA
Dégustation - Cépages et assemblages des vins rouges de Bordeaux ◇ Acquérir et /ou renforcer ses connaissances sur les principaux cépages rouges de Bordeaux Appréhender et mettre en pratique la technique de l'assemblage.	2 demi-journées 7h	6 et 7 février	Blanquefort INTRA
Consolider les fondamentaux de l'œnologie (*) ◇ Consolider les connaissances de bases en œnologie pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés. ◇ Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit.	3 jours 21h	24, 25 et 26 juin	Blanquefort
Vinification : comment adapter ses produits aux goûts des consommateurs (*) ◇ Maîtriser des principes de vinification, d'élaboration pour adapter ses produits à l'évolution des goûts consommateurs, se diversifier avec de nouveaux produits (Pet'Nat, Blouges,..)	3 jours 21h	24, 25, 26 juin	Blanquefort
Maîtriser le SO2 dans les vins ◇ Identifier le rôle du SO2 et son utilisation à différents points clés de l'élaboration des vins pour en maîtriser les quantités. Cerner les avantages et limites à l'utilisation de solutions alternatives.	1 jour 7h	14 février	Blanquefort
Bulletin d'analyse en œnologie : intérêts et interprétation ◇ Comprendre et savoir interpréter les principales analyses mise en œuvre sur le vin pour mieux agir en préventif ou correctif.	1 jour 7h	20 mars	Blanquefort
Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie ◇ Cerner les règles d'hygiène applicables en cave et appréhender les risques d'altérations pour élaborer son plan d'hygiène	1 jour 7h	15 février 27 mars	Soussac Blanquefort INTRA
Maîtrise des risques sanitaires filière vin (HACCP) ◇ Cerner le cadre réglementaire dans lequel s'inscrit l'HACCP. Acquérir la méthode pour mettre en place et faire vivre son système d'analyse et de prévention des risques sanitaires (méthode EPRP).	2 jours 14h	17 et 31 janvier 20 février et 13 mars	Soussac complet Blanquefort

Viticulture

<p>Raisonnement sa production de la vigne au chai par l'approche biodynamique</p> <p>◇ Identifier les principes de base sur lesquels repose la biodynamie et en connaître les pratiques spécifiques . Evaluer la faisabilité sur son exploitation</p> <p><i>Cette formation permet de répondre aux exigences de formation du référentiel Demeter</i></p>	2 jours 14h	30 et 31 janvier	Castillon la Bataille
<p>Gérer la fertilité des sols durablement</p> <p>◇ Identifier les moyens d'évaluation des besoins de la vigne et les leviers de pilotage de la fertilité de la vigne. Acquérir une méthodologie pour élaborer un plan de fertilisation</p> <p><i>Cette formation permet de valider le module agroviti de la certification AREA</i></p>	1 jour 7h	18 janvier	Puisseguin complet
<p>Interpréter une analyse de sol pour gérer la fertilité</p> <p>◇ Comprendre les bases sur les constituants du sol et pouvoir interpréter les indications fournis par une analyse de sol pour évaluer sa fertilité</p>	1 demi-journée 4h	13 février	Cadillac ou Podensac
<p>Caractériser la qualité de ses sols avec la BOCQS</p> <p>◇ Evaluer facilement le potentiel de ses sols avec la BOCQS pour choisir ses engrais verts, caractériser la qualité de ses sols</p>	1 demi-journée 4h	20 février	Cadillac ou Podensac
<p>Intégrer les couverts végétaux semés dans son itinéraire technique</p> <p>◇ Planifier la réalisation d'un chantier de mise en place des couverts végétaux, du semis à la destruction</p>	1 demi-journée 4h	22 février	Cadillac ou Podensac
<p>Optimiser les techniques de travail du sol en viticulture (*) Prérequis et réglage du matériel</p> <p>◇ Cerner les paramètres permettant de réaliser un travail du sol dans de bonnes conditions</p>	1 jour 7h	février / mars	Montagne-Saint-Emilion Blanquefort Bommes Les Lèves (à confirmer) INTRA
<p>Optimiser la pulvérisation des produits phytosanitaires - DEFI PULVE (*)</p> <p>◇ Bien régler son pulvérisateur pour sécuriser la protection de son vignoble et limiter la dérive</p>	1 jour 7h	début mars à mi avril plusieurs sessions prévues	St Emilion, Puisseguin, Gaillan, Margaux, Rauzan, Sauveterre .. INTRA
<p>Le biocontrôle au service de la réduction des intrants</p> <p>◇ Connaître la notion de biocontrôle. Identifier des solutions de biocontrôle. Envisager l'intégration de produits de biocontrôle dans ses programmes de protection</p>	1 jour 7h		réalisation pour groupe constitué en Cave coopérative, en Syndicat ou autre intra
<p>Des formations qui s'inscrivent dans le   </p>			
<p>Développer son expertise sur les principales maladies et ravageurs de la vigne (*)</p> <p>◇ Développer ses capacités à repérer, à identifier les symptômes des principales maladies, ravageurs et carence.</p>	3 demi-journées 10h	11 juin, 16 juillet et 3 sept 13 juin, 18 juillet et 5 septembre	rive droite rive gauche INTRA
<p>Maîtriser les opérations en vert en respectant la physiologie de la vigne (*)</p> <p>◇ Cerner l'intérêt de développer et maîtriser les travaux en vert pour consolider la prévention des maladies (dont maladies du bois) et des ravageurs. Acquérir les bons gestes</p>	3 demi-journées 10h	23 avril, 28 mai et 10 juillet	rive droite INTRA

Viticulture (suite)

Des formations qui s'inscrivent dans le



Acquérir une technique de taille de la vigne respectueuse des flux de sève (*)

◇ Comprendre le rôle de la taille dès la formation du cep. Savoir raisonner un mode de taille permettant de limiter les maladies du bois. Être capable de la mettre en pratique en sécurité.

3 jours
21h

26, 27 et 28 nov.
3, 4 et 5 décembre

Secteurs Libournais ou Graves
Secteur Médoc

(format variable pour l'INTRA)

INTRA

Maladie du bois : le greffage des cepes (*)

◇ Cerner les effets des maladies du bois. Savoir identifier les cepes atteints. Assimiler une technique curative, le greffage avec butte de terre. Identifier d'autres techniques curatives.

2 jours
14 h

19 et 20 mars

Libournais

INTRA

Productions végétales - Diversification

Conduire un atelier maraîchage

◇ Cerner la filière Maraîchage, les exigences d'une production en AB. Identifier atouts et contraintes de chaque type de commercialisation ainsi que des repères techniques pour une production et organisation optimisées.

2 jours
14 h

5 et 7 mars
26 et 28 nov.

Blanquefort

Développer la culture d'Oliviers en Gironde

◇ Appréhender la filière oléicole et les types de culture.
◇ Acquérir des données techniques pour orienter ses choix d'implantation d'une oliveraie.
◇ Acquérir des références technico-économiques et une méthodologie pour réaliser son étude de faisabilité.

2 jours
+ 0.5 j
Individuel à la propriété
17,5h

13 et 14 mars + une demi-j

Vayres

Cultiver le houblon BIO : filière de diversification à haute valeur ajoutée

◇ Acquérir les connaissances de base de la culture du houblon et spécifiquement en BIO
◇ Appréhender et évaluer la faisabilité technico-économique de la mise en place d'une houblonnière

1 jour
7h

14-févr

Cadillac

Transformation

Valoriser les fruits et légumes par la transformation

◇ Cerner la réglementation encadrant la transformation de végétaux et vente de produits végétaux transformés -◇ Appréhender les procédés de fabrication ◇ Évaluer la rentabilité pour des activités de transformation

2 jours
14 h

6 et 7 février

Mazères

Initiation à la stérilisation en autoclave

◇ Identifier les outils et méthodes nécessaires pour réaliser des conserves de qualité ◇ Cerner les éléments de maîtrise de la qualité de conservation ◇ Evaluer les investissements nécessaires pour réaliser ses conserves à la propriété

1 jour
7h

4 mars

Cadillac

Maîtriser la conservation sous vide et l'étiquetage

◇ Découvrir les matériels de conditionnement sous-vide ◇ Cerner les caractéristiques réglementaires et techniques ◇ Appréhender la fabrication d'un produit sous-vide
◇ Déterminer les DLC et les règles de l'étiquetage

1 jour 7h

5 mars

Cadillac

Si vous êtes intéressé-e par des formations Elevage, contactez-nous.

Accueil et circuit court - Commercialisation			
Hygiène en restauration commerciale ◇ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer le risque sanitaire de l'activité de préparation et vente de denrées alimentaires en restauration dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques professionnelles	2 jours 14 h	8 et 9 avril	Cadillac
Obtenir son permis d'exploitation ◇ Acquérir les connaissances de la législation sur les débits de boissons. Sensibiliser aux obligations en matière de responsabilité civile et pénale. Appréhender les risques professionnels dans un environnement lié aux débits de boissons. <i>Pour renouveler le permis d'exploitation à faire au bout de 10 ans (nous contacter)</i>	3 jours 21h	26, 27 et 28 mars	Cadillac
Créer une visite expérientielle sur sa ferme ◇ Acquérir les clés pour mettre en place une visite correspondant aux nouvelles attentes des consommateurs touristes et construire son projet.	2 jours 14 h	Mars-Avril 2024	Lieu selon inscriptions et sur exploitation
Créer et développer une ferme pédagogique ◇ Cerner les bases réglementaires pour la création d'une ferme pédagogique et les attentes des enseignants. Assimiler la démarche de conception d'un parcours de visite et concevoir des ateliers, des outils. Valoriser son offre de parcours pédagogique par une communication adaptée.	3 jours 21h	septembre-octobre 2024	sur des exploitations avec parcours pédagogiques
Vendre ses produits en restauration collective ◇ Découvrir le fonctionnement et obligations réglementaires de la vente en restauration collective. Cerner les différentes stratégies pour fournir ses produits en restauration collective. Mesurer les aspects logistiques, évaluer les coûts	1 jour 7h	14 février	Secteur Blayais-Cubzaguais
Exporter ses vins vers la Chine et l'Asie après pandémie ◇ Comprendre les codes des échanges commerciaux en Chine. Cerner les points spécifiques de la commercialisation des vins en Asie et en particulier en Chine	1 jour 7h	20 mars	Artigues près-Bordeaux
Installation / Entreprise			
Les essentiels pour créer ou reprendre une entreprise agricole Parcours modulaire correspondant aux 3 formations à suivre : - Sécuriser son Exploitation pour pérenniser son entreprise - Choisir ses statuts : les bases juridiques, fiscales et sociales - Bases économiques et financières pour démarrer son entreprise	de 1 jour à 2,5 jours 7 à 18 h	cf. dates ci-dessous	Artigues près-Bordeaux
Sécuriser son exploitation pour pérenniser son entreprise ◇ Identifier les catégories de risques auxquelles est confronté un agriculteur. Cerner les différentes stratégies de gestion des risques. Acquérir la méthode d'analyse des risques EPRP et d'élaboration d'un plan d'actions	1 jour 7h	18 janvier 22 février 21 mars autres sessions à venir	Artigues près-Bordeaux
Choisir ses statuts : les bases juridiques, fiscales et sociales ◇ Comprendre les grands principe et enjeux des statuts d'une entreprise. Déterminer les bons choix pour son projet. Maitriser un entretien avec un juriste, notaire, comptable à l'occasion de la création de l'entreprise	1 demi-journée 4h	26 mars 20 juin	Artigues près-Bordeaux
Bases économiques et financières pour démarrer son entreprise ◇ Préciser le principe d'un bilan et d'un compte de résultat Appliquer l'utilisation des chiffres comptable à un cas concret Comparer les différentes modalités de financement d'un projet et ses investissements Maitriser les enjeux d'une étude économique pour s'installer	1 jour 7h	27 mars 21 juin	Artigues près-Bordeaux