

Intitulés des FORMATIONS (durée en heures)	Lieux (1) et dates (2)	Objectifs
Les Formations à la dégustation - Intervenants : B.Hénot ou D.Giraudon, œnologues CA33		
La dégustation des vins : un outil de contrôle qualité – niveau initiation (6 matinées - 21 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Pauillac : 21, 23, 28, 30 janvier, 4, 11 février Inscription avant le 6 janvier Session programmable sur novembre - décembre 2009	Acquérir les bases de la dégustation et une bonne technique d'évaluation sensorielle. Utiliser la dégustation comme outil de travail (en cours d'élaboration) et comme outil de contrôle qualité (auto-contrôle).
Dégustation appliquée des vins - niveau perfectionnement (6 matinées - 21 heures)	Session en fin d'année 2009 : lieu et dates fixés ultérieurement	Consolider les bases de la dégustation. Améliorer sa technique et son expression au travers de diverses dégustations (ex : cépages, tanins/bois, région, pays, etc...). Mieux connaître ses capacités (seuils).
Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin (4 matinées - 14 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Soussac : 12, 17, 19, 24 mars Inscription avant le 26 février Blanquefort : 9, 11, 16, 18 juin Inscription avant le 26 mai	Améliorer la qualité des auto-contrôles sur sa production en vérifiant et améliorant ses compétences à la détection et à l'identification des défauts sensoriels. Comprendre l'origine des défauts pour mieux s'en prémunir
La dégustation des baies : Un outil au service de la qualité (2 demi-journées- 8 heures)	Proposée dans les centres œnologiques de Cadillac, Coutras, Grézillac, Pauillac, Saint Savin, Soussac en septembre (dates fixées en fonction du millésime) pré-inscription avant le 21 août	Acquérir une méthode d'évaluation simple de la maturité et du potentiel qualitatif des raisins par la dégustation et rappel des différentes possibilités d'évaluation de la maturité.
Présenter ses vins au caveau ou sur un salon (2 jours - 14 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Blanquefort : 7 et 9 avril Inscription avant le 24 mars Grézillac : 28 et 30 avril Inscription avant le 14 avril	Savoir présenter à la dégustation sa gamme de vins au caveau ou en salon dans les meilleures conditions . Etre à l'écoute du client. Adopter de bonnes pratiques de conservation et d'hygiène.

Intitulés des FORMATIONS (durée en heures)	Lieux (1) et dates (2)	Objectifs
Les Formations techniques vitivinicoles - Intervenants : conseillers viticoles, agronomes CA33 et ADAR		
La plantation : un enjeu stratégique (2 jours - 14 heures)	Blanquefort : 5 et 12 février Inscription avant le 22 janvier	Réussir ses plantations. Comprendre les enjeux agronomiques et économiques liés à la plantation Intervenant : M. Christen CA33
Raisonnement la fertilisation de la vigne (De l'analyse à la parcelle) (2 jours - 14 heures)	Blanquefort : 16 et 17 février Inscription avant le 2 février Blanquefort : 24 et 25 novembre Inscription avant le 9 novembre	Comprendre les besoins nutritionnels de la vigne. Etre capable de raisonner la fertilisation de ses parcelles dans une optique de gestion durable et d'amélioration qualitative Intervenants : M. Christen et P. Guilbault CA33
Gérer et contrôler son potentiel de production Module 1 : Raisonnement la taille (1 jour - 7 heures)	Proposé dans les ADAR sur les différents secteurs de la Gironde : Du 22 janvier au 5 février (en 1 jour ou 2 demi-journées) Inscription avant le 12 janvier	Comprendre les incidences et les objectifs de la taille pour réguler la charge en fonction des règles de production des AOC. Intervenants : conseillers viticoles des Adars
Gérer et contrôler son potentiel de production Module 2 : Opérations en vert et qualité de la vendange (1 jour - 7 heures)	Blanquefort : 17 juin Inscription avant le 5 juin	Connaître, comprendre et évaluer les différentes pratiques de conduite du vignoble pour favoriser la qualité des raisins et des vins. Intervenant : L. Davidou CA33
Diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires Module 1 : raisonner ses traitements (2 jours - 14 heures)	Blanquefort : 7, 8 avril + 23 juin (demi-j terrain) Inscription avant le 24 mars	Afin de réduire les quantités appliquées de produits phyto, gérer plus efficacement leur emploi et améliorer la prophylaxie. Exposés vidéo, observations terrain Intervenant : L. Davidou CA33
Diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires Module 2 : Raisonnement ses pratiques (1 jour - 7 heures)	Soussac : 5 février Inscription avant le 22 janvier Grezillac : 10 février Inscription avant le 27 janvier Cadillac : 3 mars Inscription avant le 17 février Pauillac : 10 mars Inscription avant le 24 février	Améliorer ses pratiques de pulvérisations pour réduire les doses de produits utilisées et mieux protéger l'utilisateur. Intervenants : Y. Montmartin CA33 – C. Barthes Adarascar

Intitulés des FORMATIONS (durée en heures)	Lieux (1) et dates (2)	Objectifs
Les Formations liées à la réglementation (qualité, hygiène, sécurité) - Intervenant : D.Perrier conseiller évaluations des risques CA33		
HACCP, de la théorie à la pratique (2 jours + ½ journée - 17,5 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Grézillac : 20,27 janvier et 3 février <i>Inscription avant le 6 janvier</i> Cadillac : 24, 31 mars et 7 avril <i>Inscription avant le 10 mars</i> Blanquefort : 3, 9, 16 juin <i>Inscription avant le 19 mai</i>	Comprendre les enjeux et la démarche de mise en application de l'HACCP. Apport d'outils et réflexions de groupe pour une mise en place pratique sur son exploitation . Travaux individuels et en groupe
Evaluer les RISQUES PROFESSIONNELS dans son entreprise et rédiger son Document Unique (6 ½ journées - 21 heures)	Blanquefort : 13, 15, 22, 30 janvier et 4 février <i>Inscription avant le 19 décembre</i> Libournais : 3, 5, 12, 19, 26 mars <i>Inscription avant le 17 février</i>	S'approprier une méthode de réalisation de l'évaluation des risques professionnels avec des outils concrets et efficaces et l'appui d'un conseiller spécialisé. Elaborer son Document Unique (tout ou en partie). Améliorer la performance globale de son entreprise au travers de l'analyse effectuée.
Protection individuelle de la taille à la mise en bouteille : ce qu'il faut faire (½ journée - 4 heures)	Libournais : 3 février <i>Inscription avant le 20 janvier</i> Blanquefort : 26 mars <i>Inscription avant le 12 mars</i> Cadillac : 7 avril <i>Inscription avant le 24 mars</i>	Mal choisi ou mal utilisé, l'EPI est inefficace. Cette formation vise à pointer les risques du travail vitivinicole et à adapter un bon comportement et la bonne protection .
Analyser son système de traçabilité (2 jours - 14 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Grézillac : 5 et 12 février <i>Inscription avant le 22 janvier</i> Blanquefort : 10 et 17 mars <i>Inscription avant le 24 février</i> Entre-2-Mers : 2 et 9 avril <i>Inscription avant le 19 mars</i>	Pouvoir mettre en place ou améliorer son système de traçabilité afin de répondre aux référentiels qualité ou au cahier des charges des ODG.

Intitulés des FORMATIONS (durée en heures)	Lieux (1) et dates (2)	Objectifs
Les Formations Œnologiques - Intervenants : Œnologues et conseillers CA33		
Maîtrise des pratiques d'HYGIENE œnologie raisonnée (1 jour - 7 heures)	Blanquefort : 10 février Inscription avant le 27 janvier Blanquefort : 1^{er} septembre Inscription avant le 6 août	Identifier les risques microbiologiques (illustration gustative). Raisonner l'utilisation des produits d'hygiène et du SO2 . Savoir adapter ses pratiques – Connaître les moyens de contrôles. Intervenants : D.Perrier ou B. Henot CA33
Consolider les fondamentaux de l'œnologie (3 jours - 21 heures) nouveau <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA-</i>	Blanquefort : 23, 25, 30 juin Inscription avant le 9 juin	Acquérir ou renforcer les connaissances fondamentales nécessaires à l'élaboration des vins. Intervenants : B. Henot, ou D. Giraudon CA33 œnologues
Vins rosés: les clés de la réussite (2 jours - 14 heures) <i>- inscrite dans le guide des formations 2009 FAFSEA</i>	Blanquefort : 30 mars et 6 avril Inscription avant le 16 mars	Identifier ce qui conditionne la réussite d'un vin rosé (ou claret)- Positionnement des vins stagiaires - dégustations autres vins Intervenants : B. Henot, D. Giraudon, JC Crachereau CA33

Ces formations et d'autres peuvent être réalisées en Intra-entreprise sur devis

(1) (2) Les lieux et dates peuvent être modifiés en fonction de la constitution des groupes

Les programmes, le bulletin et les conditions d'inscription (à consulter impérativement) se trouvent sur www.gironde.chambagri.fr,

POUR S'INSCRIRE, CONNAITRE LES TARIFS ET LES PRISES EN CHARGE FINANCIERES DES FONDS DE FORMATION

CONTACTEZ :



Chambre d'Agriculture de la Gironde
Laurence BEX

Service Vigne et Vin

Tél. : 05.56.35.00.00 – Fax : 05 56 35.58.59.

E-mail : l.bex@gironde.chambagri.fr



Fonds social européen

