

# PROVITI

L'EXPERTISE DE LA VIGNE À VOS CÔTÉS

VIGNOBLE CHAMPENOIS

## OFFRE DE SERVICES 2020

des prestations  
et des formations  
pour réussir  
vos projets



# Notre présence au cœur du vignoble



Les choix stratégiques de notre interprofession - Zéro herbicide en 2025 et 100% certifiés en 2030 - et la contraction des ventes de Champagne définissent les orientations que doivent prendre les Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois.

Nous percevons un véritable changement de paradigme pour le vignoble champenois avec très probablement une érosion du produit brut par hectare et la poursuite de l'augmentation de la plupart des charges de production.

Dans ce contexte il sera indispensable que nos entreprises conjuguent

- Performance technico économique à la vigne,
- Performance de la gestion des entreprises,
- Performance commerciale pour les vendeurs de bouteilles.

C'est donc avec ces ambitions que les Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois vous proposent leur guide "Formations & Prestations 2020".

**La Performance à la vigne** avec un objectif de pérennité des choix retenus reste un préalable indispensable de votre réussite. Avec CAP Performance, vous pourrez construire avec nos conseillers (Conventionnels / Bio) un accompagnement entièrement personnalisé à vos besoins. Avec nos experts (Travail du sol, Pulvérisation, fertilité des sols, gestion économique), nous mettons dorénavant l'accent sur l'approche technico économique avec par exemple les formations "Connaître et Maîtriser ses coûts de production" et "Mutualiser son matériel".

**Vous faciliter l'accès aux certifications environnementales** (VDC, HVE, Bio, Terra Vitis) reste une de nos priorités. Les Chambres d'agriculture sont reconnues "Structure Collective" et nous sommes à même de vous proposer la certification individuelle par voie collective pour VDC, HVE et aussi VDC + HVE.

Enfin, avec nos partenaires SGV, AG2C et Global Expert Conseil, nous déployons Viti Vision et Viti Performance, deux prestations conçues pour aborder de façon globale la performance des entreprises viticoles de la vigne à la vente.

Nous vous souhaitons de belles découvertes au sein de ce guide.



**Christophe LEMOINE**  
Chambre d'agriculture  
**Aisne**



**Joël FALMET**  
Vice-Président  
Chambre d'agriculture  
**Aube**



**Benoit PERSEVAL**  
Vice-Président  
Chambre d'agriculture  
**Marne**

Page	Durée	2019				2020						
		oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	
<b>Stratégie et Gestion d'entreprise</b>												
6	AVENIR VITI											
8	Construire votre projet en viticulture biologique											
9	Certifications environnementales « 100% certifiés en 2030 »											
10	Viticulture Durable en Champagne : pré-audit d'exploitation											
11	Haute Valeur environnementale : pré-audit d'exploitation											
12	Certification Viticulture Durable en Champagne "clés en main"											
13	Certification Viticulture Durable en Champagne par voie collective											
14	Certification Terra Vitis - La certification de viticulture éco-responsable											
15	MesParcelles											
16	MesParcelles prestataires											
17	En route vers la Viticulture Durable en Champagne	2j	●	●		●						
18	En route vers la Viticulture Durable en Champagne / <i>exploitants viticoles faisant appel à un prestataire</i>	1j	●	●				●				
19	Avancer vers la certification Viticulture Durable en Champagne	1j		●		●		●				
20	Préparer son exploitation à la certification environnementale niveau 3 - HVE	1j		●	●	●		●			<b>NOUVEAU</b>	
21	Diminuer mes coûts de production en partageant mon matériel	1j						Nous consulter			<b>NOUVEAU</b>	
22	Maîtriser ses coûts de production à la vigne	1,5j						●				
23	Utiliser l'outil MesParcelles pour ma certification	1/2J						Plusieurs sessions à partir de novembre 2019				
<b>Technique et Equipement</b>												
24	Cap PERFORMANCE											
26	Groupement de Développement Viticole											
27	Réglage pulvé											
28	Convertir mon domaine en viticulture biologique	1j		●								
29	Conduire mon vignoble en viticulture biologique	2j						●				
30	Initiation à la viticulture biodynamique	1j						●	●			
31	Soigner la vigne par les plantes	2j					●	●				





DONNER UN NOUVEAU SOUFFLE  
À VOTRE STRATÉGIE

**ACTEURS DE RÉFÉRENCE AU  
SERVICE DU VIGNOBLE**

SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE (SGV)  
ASSOCIATION CHAMPENOISE DE GESTION ET DE COMPTABILITÉ (AG2C)  
CHAMBRES D'AGRICULTURE DU VIGNOBLE CHAMPENOIS (CAVC)

AVEC L'APPUI DE GLOBAL EXPERTS CONSEIL (GEC)

# VITI VISION

## Clarifier sa stratégie d'entreprise

***Vous souhaitez préparer l'avenir de votre entreprise en clarifiant votre vision à 5-10 ans***

Un accompagnement en 3 rendez-vous pour

- ☒ Connaître votre entreprise, écouter vos ambitions et aspirations
- ☒ Construire ensemble le meilleur scénario de projection
- ☒ Décliner ensemble votre vision en objectifs à atteindre et actions à conduire sur les prochaines années

# VITI PERFORMANCE

## Diagnostic global d'entreprise

***Vous souhaitez améliorer durablement la performance de votre entreprise***

Nos experts en conduite du vignoble, gestion d'entreprise et développement commercial élaborent avec vous

- ☒ Un plan d'actions priorisées sur 5 ans en fonction de votre stratégie et de votre potentiel de performance
- ☒ Un diagnostic complet de votre entreprise avec vos marges de progrès dans chacun des domaines d'activité présents : gestion comptable, fiscale, technique, environnementale, commerciale, marketing, communication, œnotourisme

**Bon à savoir : possibilité d'aide FranceAgriMer, pour les récoltants manipulateurs et récoltants coopérateurs**

## VOS CONTACTS



**AISNE - MARNE**

Lucie SOLIER  
Conseillère viticole  
Tél. **03 26 51 50 86**



**AUBE**

Catherine CAUSSIN  
Conseillère d'entreprise  
Tél. **03 25 35 03 47**

# Construire votre projet en viticulture biologique

*Nous vous accompagnons sur toutes les étapes de votre projet de conversion*

## Vous vous posez la question du bio ?

☒ Un conseiller spécialisé vous présente et explique le contexte réglementaire du cahier des charges de la conversion bio

→ **pour aller plus loin** : un conseiller analyse avec vous, sur votre exploitation (une 1/2 journée entretien et visite), les écarts entre vos pratiques actuelles et le cahier des charges.

## Vous lancez votre projet

☒ Nous réalisons une étude de faisabilité technico-économique (marge brute, marge semi nette, investissement...)

→ **pour aller plus loin** : réalisez un diagnostic global d'entreprise avec VITI Performance

## Une fois la conversion engagée

☒ Nos experts bio vous accompagnent

→ **en individuel**, de façon personnalisée selon vos besoins avec CAP PERFORMANCE

→ **en collectif** dans le cadre des Groupes de Développement Viticole de l'Aube et de la Marne : rencontres bouts de parcelle, message technique, animations techniques bio, assistance téléphonique

## VOS CONTACTS

### AUBE



Sébastien  
CARRÉ  
06 34 26 48 72



Mélanie  
BOUCHERAT  
06 30 40 54 43

### MARNE



Céline  
JOLIBOIS  
03 26 51 19 44



## Certifications environnementales

# “100% certifiés en 2030”

*Que vous choisissiez Viticulture Durable en Champagne (VDC) et/ou Haute Valeur Environnementale (HVE), notre objectif reste le même :*

## **LA RÉUSSITE DE VOTRE CERTIFICATION !**

Pour l'atteindre, plusieurs solutions sont possibles : formations et prestations, individuelles ou collectives, “en menu ou à la carte”... découvrez les, ainsi que les contacts, dans les pages qui suivent.

## PRESTATIONS

- Pré-audit VDC et/ou HVE P10
- VDC clés en main P12
- Certification individuelle par voie collective P13
- Terra Vitis P14

## FORMATIONS

- Viticulture Durable en Champagne - VDC P17
- Haute Valeur Environnementale - HVE P20

D'autres services et formations peuvent vous être proposés pour répondre à vos besoins en matière de certification.

***N'hésitez pas à solliciter nos conseillers.***

**Plus de 1000 vignerons champenois** ont déjà fait confiance aux Chambres d'agriculture pour une formation ou un accompagnement sur la certification.



# Viticulture Durable en Champagne : pré-audit d'exploitation

**La solution pour préparer au mieux votre audit de certification**

Je souhaite me certifier Viticulture Durable en Champagne

- Je veux savoir si mon exploitation répond aux exigences de la certification
- Je dois faire le point sur mes justificatifs et documents administratifs
- J'ai besoin d'un conseiller pour valider ma préparation

## Bénéficiez de l'expertise de nos conseillers

- ☒ Vérifier l'ensemble des points du référentiel sur votre exploitation (traçabilité, conformité du site d'exploitation et du matériel, biodiversité dans le parcellaire...)
- ☒ Etablir un plan de progrès intégrant les préconisations pour lever les non-conformités (identification des écarts prioritaires dans le plan de progrès)

### Pour aller plus loin

- Calcul de l'IFT par un conseiller : à partir de la traçabilité de l'exploitant et des outils en ligne disponibles
- Pré-audit couplé Viticulture Durable en Champagne + HVE

Thierry FORGET, Vigneron à Ludes (51)

« J'ai choisi de faire un pré-audit avec les Chambres d'agriculture pour être certain d'obtenir la certification du premier coup. La conseillère a fait preuve de suffisamment de caractère et de volonté pour m'imposer la rigueur nécessaire à la réussite de ma certification. »

## i VOS CONTACTS

MARNE			AISNE - MARNE		AUBE
					
Lucie SOLIER	Barbara PAZIK	Sandrine VERDISSON	Pierre GACHIGNAT	Jessica PAROSE	Julie NIEBEL
06 07 38 68 57	06 33 54 24 69	03 26 77 36 50	06 72 91 96 31	07 84 40 75 30	06 07 53 94 36

# Haute Valeur Environnementale : Pré-audit d'exploitation

***Soyez prêt pour votre audit de certification***

## Le pré-audit, une étape clé

Je souhaite me certifier Haute Valeur Environnementale (HVE)

- Je veux savoir si mon exploitation répond aux exigences de la certification (voie A)

Je dois travailler sur mes pratiques environnementales

- J'ai besoin d'un conseiller pour valider ma préparation

**Avec le pré-audit HVE, réalisé par nos conseillers sur votre exploitation, vous bénéficiez de :**

- ✚ L'évaluation du niveau 1 (réglementaire) par un auto-diagnostic accompagné
- ✚ Un audit à blanc pour vous situer par rapport aux exigences de la certification (niveau 3) : biodiversité, phytosanitaire et fertilisation
- ✚ Une proposition de plan de progrès pour atteindre les objectifs de performance de la certification HVE

**NOUVEAU**

**POUR DEBUTER :** possibilité de réaliser en amont une formation "préparer son exploitation à la certification environnementale niveau 3 - HVE"

### Pour aller plus loin :

- Possibilité de coupler avec un pré-audit Viticulture Durable en Champagne
- Accompagnements techniques et réglementaires
- Valorisation de votre certification

Près de  
**150 exploitations**  
accompagnées à la  
certification HVE  
Compétences  
pluridisciplinaires  
reconnues

## **i** VOS CONTACTS

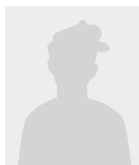
MARNE



Lucie  
SOLIER  
06 07 38 68 57



Barbara  
PAZIK  
06 33 54 24 69



Sandrine  
VERDISSON  
03 26 77 36 50



Pierre  
GACHIGNAT  
06 72 91 96 31

AISNE - MARNE



Jessica  
PAROSE  
07 84 40 75 30

AUBE



Julie  
NIEBEL  
06 07 53 94 36

# Viticulture Durable en Champagne (VDC) "clés en main"

**Nous prenons en charge votre projet de A à Z pour garantir votre certification**

Vous avez **peu de temps** à y consacrer

Vous trouvez cela **trop complexe**

Vous préférez passer **moins de temps au bureau**  
et vous centrer sur le métier de vigneron

Vous **doutez de réussir** les évolutions nécessaires

**Confiez-nous votre certification, nos experts s'occupent de tout !**

**Un accompagnement individuel pour vous faciliter la vie :**

- ❖ La réalisation de tous les documents administratifs et réglementaires nécessaires (cartographies, traçabilité...)
- ❖ Le calcul des différents indicateurs exigés dans la démarche (IFT, SET)
- ❖ Des conseils précis pour des pratiques conformes au référentiel (entretien du sol, protection de la vigne, plantation, réglementation, gestion de l'exploitation...)
- ❖ La récupération et le classement de toutes les pièces justificatives nécessaires à l'audit
- ❖ Un suivi régulier jusqu'au jour de l'audit pour ne rien oublier et garantir votre certification

**Philippe HENRY**  
viticulteur à Verneuil (51)

“ J’exploite une petite structure, sans secrétaire, en assurant la vente et la livraison des bouteilles, j’avais donc peu de temps à consacrer à la certification. Pour autant, depuis les années 90, je suis dans une logique de culture raisonnée. La certification VDC était la suite logique de mon raisonnement. J’avais simplement besoin d’être guidé, d’avoir des réponses concrètes. ”

## **i** VOS CONTACTS

### MARNE



Lucie  
SOLIER  
06 07 38 68 57



Barbara  
PAZIK  
06 33 54 24 69

### AISNE - MARNE



Jessica  
PAROSE  
07 84 40 75 30

### AUBE - MARNE



Pierre  
GACHIGNAT  
06 72 91 96 31

# Certification par voie collective

**Obtenez votre certification individuelle Viticulture Durable en Champagne et/ou Haute Valeur Environnementale (HVE) avec les avantages d'une démarche collective**

La certification collective, une solution pour tous les vignerons

J'ai besoin d'être accompagné dans la préparation

Je souhaite réduire le coût de la certification en combinant préparation et certification

J'ai besoin d'une démarche souple

Je veux pouvoir m'appuyer sur l'expérience d'autres vignerons

Nous vous accompagnons et vérifions la conformité de votre exploitation vis-à-vis du référentiel selon une procédure validée et vérifiée par un organisme certificateur.

- ✚ Préparation aux audits (en collectif)
- ✚ Audit initial de votre exploitation
- ✚ Audits de suivi, chaque exploitation est auditée tous les 3 ans
- ✚ Contrôle documentaire annuel avec mise à disposition d'un outil de stockage en ligne
- ✚ Gestion des écarts : proposition et validation des mesures correctives
- ✚ Assistance téléphonique
  - L'organisme certificateur réalise les audits externes, en présence d'un conseiller des Chambres d'agriculture, sur un échantillon des exploitations
  - Certificats au nom de votre exploitation

Ophélie LAPIE LAMIABLE,  
Vigneronne à  
Tours sur Marne (51)

« Quand la conseillère de la Chambre d'agriculture m'a recontactée pour savoir où j'en étais, je lui ai dit que j'ai envie, mais qu'il ne fallait plus me lâcher, j'avais besoin que quelqu'un prenne en main le dossier. »

60 exploitations  
certifiées par voie  
collective avec  
les Chambres  
d'agriculture  
en 2019

## VOS CONTACTS

### MARNE



Lucie  
SOLIER  
06 07 38 68 57



Barbara  
PAZIK  
06 33 54 24 69

### AISNE - MARNE



Jessica  
PAROSE  
07 84 40 75 30

### AUBE - MARNE



Pierre  
GACHIGNAT  
06 72 91 96 31

# Certification Terra Vitis

## La certification de viticulture éco-responsable

***Faire reconnaître ses pratiques et son savoir-faire jusqu'à la bouteille.***

Terra Vitis, association nationale de plus de 850 viticulteurs certifiés depuis 1998, avec un référentiel national adapté aux spécificités régionales.

Certification reconnue équivalente au niveau 2 de la certification environnementale intégrant :

- les points de la certification Haute Valeur Environnementale,
- la traçabilité en cuverie pour une valorisation des vins,
- une communication nationale.

### L'adhésion à l'association vous permet

- ✚ un accompagnement avec un animateur spécialisé régional pour vous aider dans la préparation de votre certification et pour répondre aux exigences réglementaires et techniques.

#### L'adhésion donne accès à

- Un accompagnement en pré-audit
- Contrôle documentaire
- Analyse de résidus dans les vins
- Gestion des écarts
- Communication et salons nationaux

### VOTRE CONTACT



AISNE  
AUBE  
MARNE

Julie  
NIBEL  
06 07 53 94 36

**Reconnu pour sa simplicité d'utilisation, MesParcelles est l'outil qui vous aide à répondre à la réglementation et aux certifications viticoles**

## NOUVELLES INTERFACE ET CARTOGRAPHIE

Plus ergonomique, plus moderne

La cartographie a été revue, plus fonctionnelle pour vous faire économiser du temps !

## NOUVELLE APPLICATION SMARTPHONE

Plus intuitive et plus complète, elle vous permettra de saisir vos interventions depuis votre smartphone en bout de parcelles avec ou sans connexion internet !

## Les fonctionnalités évoluent pour répondre à vos besoins :

- ❏ Réalisez la cartographie de votre exploitation
- ❏ Enregistrez vos pratiques
- ❏ Réalisez votre Plan Prévisionnel de Fumure avec le renseignement automatique du cahier d'épandage
- ❏ Conduisez votre certification en toute sérénité
- ❏ Transmettez des fiches à vos salariés pour optimiser vos activités
- ❏ Gérez vos stocks et calculer vos marges
- ❏ Suivez la prestation de service
- ❏ Reliez MesParcelles à votre technologie embarquée

- Référentiel champenois intégré
- Une équipe de proximité à votre écoute
- Formation initiale "à la carte"
- Possibilité de coupler avec un accompagnement à la certification



## VOS CONTACTS


**AISNE**

Jessica  
PAROSE  
07 84 40 75 30


**AUBE**

Julie  
NIEBEL  
06 07 53 94 36


**MARNE**

Stéphanie  
OUDNI  
03 26 64 08 13



**La solution dans le cadre de l'agrément Phytosanitaire  
des ENTREPRISES PRESTATAIRES  
DE SERVICES VITICOLES**

## Un outil simple et adapté aux exigences de traçabilité

### Faciliter la gestion de votre entreprise

- ☒ Simplifiez vos saisies en créant des regroupements de parcelles
- ☒ Réalisez vos suivis de chantiers
- ☒ Gérez les stocks de votre entreprise

### Faciliter votre organisation avec vos salariés

- ☒ Transmettez des fiches de synthèse à vos salariés pour optimiser vos activités (parcelles, produits et doses à appliquer)

### Optimiser et professionnaliser la relation avec vos clients

- ☒ Alertez vos clients de vos interventions prévisionnelles et réalisées par mail en 1 seul clic
- ☒ Editez la liste détaillée de vos interventions chez chacun de vos clients et simplifiez-vous leur facturation en y transposant vos tarifs

### Sécurisez vos enjeux réglementaires

- ☒ Mise à jour hebdomadaire du référentiel phytosanitaire
- ☒ Messages d'alerte en cas d'anomalie

Pascal COLLARD,  
agriculteur et prestataire  
de services agricoles et  
viticoles à Isse (51)

« C'est une sécurité,  
l'outil gère toute la partie  
réglementaire qui est  
demandée dans le cadre  
de la certification et  
notamment le fait d'avertir  
les clients. Une fiche  
de chantier est envoyée  
automatiquement qui  
reprend les parcelles  
traitées, le produit  
appliqué et différentes  
infos comme le DRE, ZNT  
et DAR »

- Prise en main rapide
- Obtention de l'agrément phytosanitaire des entreprises prestataires
- Sauvegardes automatiques et sécurisées
- Une équipe de proximité à votre écoute

## VOS CONTACTS



**AISNE**  
Jessica  
PAROSE  
07 84 40 75 30



**AUBE**  
Julie  
NIEBEL  
06 07 53 94 36



**MARNE**  
Stéphanie  
OUDNI  
03 26 64 08 13



# En route vers la Viticulture Durable en Champagne



## DATES - LIEUX

Marne : 24 oct. et 7 nov. 2019  
Aisne : 14 et 28 janvier 2020  
Aube : 15 et 29 janvier 2020  
Plusieurs sessions toute l'année,  
contactez-nous !

DURÉE  
2 jours

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public :** EXPLOITANTS VITICOLES réalisant eux-mêmes les traitements

**Pré-requis :** venir avec son ordinateur portable. A défaut, du matériel pourra vous être prêté dans la limite du nombre de postes disponibles

## Objectifs

- ✘ S'approprier les enjeux environnementaux de la viticulture champenoise
- ✘ Réaliser l'autodiagnostic de mon exploitation par rapport au référentiel de la Viticulture Durable en Champagne du Comité Champagne
- ✘ Élaborer un plan de progrès

## Contenu

### Jour 1 :

- ✘ Introduction aux enjeux environnementaux de la Viticulture Durable en Champagne
- ✘ Réalisation de l'autodiagnostic accompagné d'une explication des points du référentiel

### Jour 2 :

- ✘ Bilan collectif des autodiagnostic et retour sur les points de difficultés
- ✘ Développement de certains thèmes techniques visant à améliorer les pratiques sur l'exploitation parmi :
  - fertilisation • biodiversité • aménagement du paysage
  - entretien des sols et lutte contre l'érosion • stratégie phytosanitaire
  - pulvérisation et conditions d'application • déchets
- ✘ Élaboration du plan de progrès individuel

## Méthodes

Exposé en salle, réalisation de l'autodiagnostic, échanges entre intervenant et stagiaires, exercices pratiques, remise d'une clé USB contenant des documents permettant de se préparer à l'audit

## Intervenants

Lucie SOLIER  
Jessica PAROSE  
Pierre GACHIGNAT  
Barbara PAZIK  
Conseillers spécialisés,  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois



## Responsable de stage

Thomas MINEUR  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. 06 79 49 89 40

# En route vers la Viticulture Durable en Champagne



## Exploitants viticoles faisant appel à un prestataire

### DATES - LIEUX

Marne : 31 octobre 2019  
Plusieurs sessions de novembre 2019 à mars 2020  
Aisne - Aube - Marne

### DURÉE

1 jour

### TARIF

#### Nous consulter

Cf page 54  
conditions générales

**Public :** EXPLOITANTS VITICOLES faisant appel à un prestataire pour les traitements phytosanitaires

**Pré-requis :** venir avec son ordinateur portable. A défaut, du matériel pourra vous être prêté dans la limite du nombre de postes disponibles

## Objectifs

- ✘ S'approprier les enjeux environnementaux de la viticulture champenoise
- ✘ Réaliser l'autodiagnostic de mon exploitation par rapport au référentiel de la Viticulture Durable en Champagne du Comité Champagne
- ✘ Élaborer un plan de progrès

## Contenu

- ✘ Introduction aux enjeux environnementaux de la Viticulture Durable en Champagne
- ✘ Réalisation de l'autodiagnostic accompagné d'une explication des points du référentiel
- ✘ Développement de certains thèmes techniques visant à améliorer les pratiques sur l'exploitation parmi :
  - fertilisation • biodiversité, aménagement du paysage
  - entretien des sols et lutte contre l'érosion • stratégie phytosanitaire • déchets
- ✘ Élaboration du plan de progrès individuel

## Méthodes

Exposé en salle, réalisation de l'autodiagnostic, échanges entre intervenant et stagiaires, exercices pratiques, remise d'une clé USB contenant des documents permettant de se préparer à l'audit

### Intervenants

Lucie SOLIER  
Jessica PAROSE  
Pierre GACHIGNAT  
Barbara PAZIK  
Conseillers spécialisés,  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois



### Responsable de stage

Thomas MINEUR  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. 06 79 49 89 40

# Avancer vers la certification Viticulture Durable en Champagne

## DATES - LIEUX

Marne : 14 janvier 2020  
Plusieurs sessions de novembre  
2019 à mars 2020  
Aisne - Aube - Marne

DURÉE  
1 jour

## TARIF

**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public :** EXPLOITANTS VITICOLES ayant réalisé leur autodiagnostic depuis plus de 6 mois

**Pré-requis :** venir avec son autodiagnostic réalisé au cours d'une formation labellisée par le Comité Champagne. Venir avec son ordinateur portable. A défaut, du matériel pourra vous être prêté dans la limite du nombre de postes disponibles

## Objectifs

- ✚ Mettre à jour mon autodiagnostic et relancer la démarche de progrès de mon exploitation
- ✚ Trouver des solutions pour lever les écarts me séparant de la certification

## Contenu

- ✚ Rappels généraux et nouveautés de la démarche Viticulture Durable en Champagne
- ✚ Mise à jour de l'autodiagnostic sur la dernière version du référentiel
- ✚ Actualisation du plan de progrès individuel
- ✚ Questions/réponses sur la certification

## Méthodes

Exposé en salle, réalisation de l'autodiagnostic, échanges entre intervenants et stagiaires, exercices pratiques

## Intervenants

Lucie SOLIER  
Jessica PAROSE  
Pierre GACHIGNAT  
Barbara PAZIK  
Conseillers spécialisés,  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois



## Responsable de stage

Thomas MINEUR  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. 06 79 49 89 40

# Préparer son exploitation à la certification environnementale niveau 3 - HVE

**NOUVEAU****DATES - LIEUX**

Marne : 13 novembre 2019  
 Aisne : 03 décembre 2019  
 Aube : 28 janvier 2020  
 Plusieurs sessions de novembre 2019 à mars 2020

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**

**Nous consulter**  
 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectifs

- ❑ Evaluer son exploitation par rapport aux exigences de la certification environnementale de niveau 1 à l'aide d'un autodiagnostic
- ❑ Identifier ses non conformités et trouver leurs actions correctives dans un rapport personnalisé
- ❑ Comprendre les exigences, le fonctionnement et prendre en main les outils de la certification HVE et les enjeux environnementaux

## Contenu

- ❑ Présenter le contrôle et les points de contrôle domaine environnement
- ❑ Les moyens à mettre en œuvre pour respecter les règles du domaine environnement
- ❑ Evaluer son exploitation par rapport au domaine environnement, BCAA (Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales) et productions végétales
- ❑ Prendre connaissance du contrôle phytosanitaire et le réussir
- ❑ Faire le point sur les exigences du niveau 3 de la certification environnementale
- ❑ Prendre en main l'outil de gestion documentaire
- ❑ Connaître le fonctionnement de la certification par voie collective

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, auto diagnostic, échanges

### Intervenants

Lucie SOLIER  
 Jessica PAROSE  
 Pierre GACHIGNAT  
 Barbara PAZIK  
 Conseillers spécialisés,  
 Chambres d'agriculture du  
 Vignoble Champenois



### Responsable de stage

Thomas MINEUR  
 Chambres d'agriculture  
 du Vignoble Champenois  
 Tél. 06 79 49 89 40

# Diminuer mes coûts de production en partageant mon matériel

**NOUVEAU**

**DATES - LIEUX**  
**Nous consulter**  
 Aube - Marne

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**  
**Nous consulter**  
 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : CHEFS D'EXPLOITATIONS VITICOLES**

## Objectifs

- ❖ Connaître les alternatives à l'achat individuel de matériel
- ❖ Choisir et construire la solution la plus adaptée à sa situation

## Contenu

- ❖ Comparer les avantages et inconvénients de différentes options : copropriété, CUMA, recours à la prestation, location
- ❖ Evaluer sa situation au travers des critères pertinents pour choisir la solution la plus adaptée/la meilleure solution
- ❖ Définir et appréhender les étapes pour mettre en œuvre la solution choisie

## Méthodes

Apports méthodologiques,  
 études de cas / références, échanges

*En partenariat avec*



### Intervenant

**Christine FORT**  
 Animatrice structures  
 collectives, AG2C



### Responsable de stage

Lucie SOLIER  
 Chambres d'agriculture  
 du Vignoble Champenois  
 Tél. **03 26 51 19 44**

# Maîtriser ses coûts de production à la vigne

**DATES - LIEUX**  
24 et 25 mars 2020  
Aisne - Aube - Marne

**DURÉE**  
1,5 jours

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : CHEFS D'EXPLOITATIONS VITICOLES**

## Objectif

- ☒ Connaître et analyser ses coûts de production pour les optimiser

## Contenu

- ☒ Calcul et évaluation des coûts de production de chaque participant
- ☒ Comparaison et analyse
- ☒ Forces, faiblesses, menaces et opportunités de vos pratiques à la vigne
- ☒ Élaboration d'une stratégie (plan d'action) pour gagner en performance

## Méthodes

Apports méthodologiques, utilisation de ses propres données chiffrées, études de cas / références, échanges

*En partenariat avec*



## Intervenants

**Lucie SOLIER**  
Conseillère spécialisée  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois  
**Hervé LEPELLETIER**  
Expert-comptable, AG2C



## Responsable de stage

Lucie SOLIER  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. **03 26 51 19 44**

# Utiliser l'outil MesParcelles pour ma certification

(Viticulture Durable ou HVE ou Terra Vitis)



## DATES - LIEUX

Plusieurs sessions à partir de novembre 2019  
Aube - Marne - Aisne

DURÉE  
½ journée

## TARIF

**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public :** EXPLOITANTS VITICOLES utilisant l'outil MesParcelles

**Pré-requis :** avoir listé ses éléments de biodiversité seul ou avec l'aide d'un conseiller

## Objectifs

- ✘ Faciliter la certification de mon exploitation grâce aux fonctionnalités de l'outil MesParcelles
- ✘ Vérifier la conformité avec les réglementations actuelles en utilisant un outil innovant et performant
- ✘ Optimiser le temps nécessaire à mes démarches administratives (traçabilité, certifications...)

## Contenu

Durant cette formation, chaque stagiaire travaille directement sur les données de son exploitation et réalise :

- ✘ La vérification de la cartographie de son parcellaire pour adapter le tracé de la parcelle à la surface plantée
- ✘ La représentation cartographique des éléments paysagers et les bâtiments présents sur son exploitation
- ✘ Le calcul de son rapport SET/SAU
- ✘ La vérification de son registre phytosanitaire
- ✘ La préparation à l'édition des documents réglementaires : plan de fumure, IFT...

## Méthodes

Apports méthodologiques, démonstrations et mise en application sur ordinateur à partir des données propres de chaque stagiaire

### Intervenants

Lucie SOLIER  
Jessica PAROSE  
Julie NIEBEL  
Conseillères spécialisés  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois



### Responsable de stage

Stéphanie OUDNI  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. 03 26 64 08 13

# Cap PERFORMANCE

*Exprimez le meilleur de vos vignes avec des pratiques durables et adaptées à votre exploitation*

Valable  
aussi en  
viticulture  
Bio !

Des modules complémentaires pour

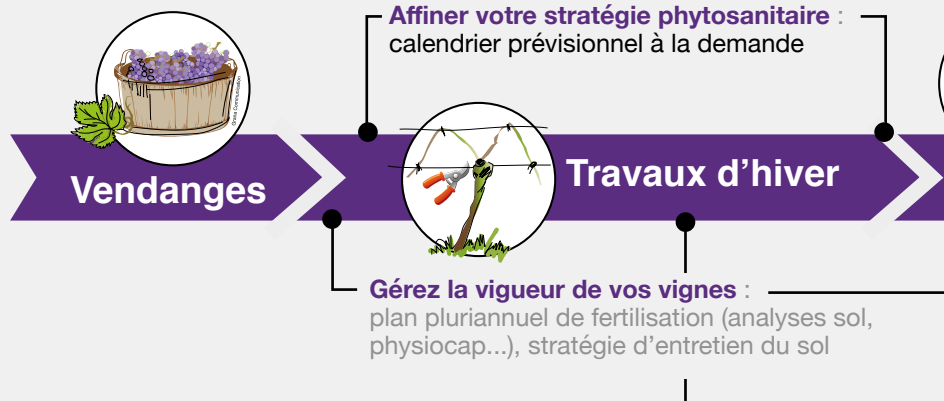
**Conforter** vos décisions quotidiennes

**Réussir** vos évolutions de pratiques

**Maîtriser** vos coûts de production

Notre objectif commun  
"Zéro Herbi en 2025"

## Des accompagnements à la carte



## **i** VOS CONTACTS

AISNE - MARNE



Pierre  
GACHIGNAT  
06 72 91 96 31

AUBE



Mélanie  
BOUCHERAT  
06 30 40 54 43



Dimitri  
SKOUTELAS  
06 37 76 94 95



Sébastien  
CARRÉ  
06 34 26 48 72

MARNE



Johan  
KOUZMINA  
07 87 95 72 41



Céline  
JOLIBOIS  
06 88 74 02 77



# Objectif ZERO HERBI en 2025 : un conseiller référent à vos côtés tout au long de l'année

## Stratégie phytosanitaire et suivi parcellaire

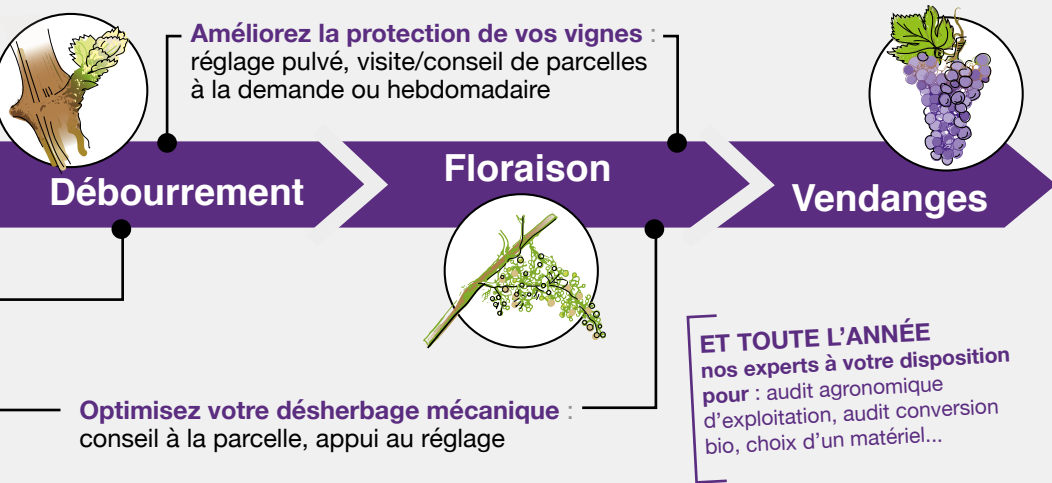
à la demande pour une protection optimisée de votre vignoble

## Réglage de matériel

pulvérisateur ou outils d'entretien du sol : partez du bon pied pour la nouvelle campagne

## Gestion de la fertilisation

profitez de toute une gamme d'outils d'aide à la décision selon le stade de votre vigne : physiocap®, azote foliaire, analyse de sol, fosse pédologique...



Un accompagnement individuel et personnalisé basé sur une expertise fiable

- Plus de 20 ans d'expérimentation dans le Vignoble Champenois
- Un réseau national de veille sur les techniques innovantes
- Une impartialité dans les préconisations
- Un engagement dans l'évolution du vignoble vers des pratiques durables

Olivier ROUSSEAUX, Vigneron  
à Verzenay (51)

“ L'accompagnement des Chambres d'agriculture me permet de sécuriser mon quotidien et d'avancer dans mes pratiques. C'est aussi un bon moyen d'assurer la réussite de ma certification environnementale. ”

# Groupement de Développement Viticole

**Partagez** des expériences

**Échangez** autour des techniques et de l'innovation avec l'appui d'experts

**Intégrez** un groupe qui crée du lien dans un esprit convivial

**Innovez** pour évoluer

**Répondez** enjeux qualitatifs et économiques de la viticulture champenoise

## Optimisez la conduite de votre vignoble

- ✘ Animations thématiques : agronomie, conduite de la vigne, agro-équipement, approche économique, œnologie (exclusivement GDV de l'Aube)
- ✘ Des outils pour vous aider dans vos prises de décisions : réunions terrains et techniques, messages techniques hebdomadaires, guides de préconisation, assistance téléphonique toute l'année
- ✘ Suivi maturité sur un réseau dédié avec messages hebdomadaires (exclusivement GDV de l'Aube)
- ✘ Un contact régulier entre viticulteurs et avec les conseillers (groupes WhatsApp) mais aussi organisation de moments conviviaux

- Un réseau de 20 conseillers viticoles, et 250 vigneron, et d'experts thématiques (fertilisation, gestion et vigueur de la vigne, entretien du sol, pulvérisation et protection de la vigne, taille et modes de conduite, conduite bio...)
- Plus de 25 ans d'expérience dans le Vignoble Champenois
- Un conseil indépendant
- Un engagement vers des pratiques durables : viabilité économique et environnementale

## VOS CONTACTS

### AUBE

Bar-sur-Seine : **03 25 38 26 98**

Bar-sur-Aube : **03 25 27 38 75**

### MARNE

Epernay : **03 26 51 19 44**



Mélanie  
BOUCHERAT  
**06 30 40 54 43**



Sébastien  
CARRÉ  
**06 34 26 48 72**



Dimitri  
SKOUTELAS  
**06 37 76 94 95**



Julie  
NIEBEL  
**06 07 53 94 36**



Isabelle  
RENARD  
**06 75 74 89 38**



Céline  
JOLIBOIS  
**06 88 74 02 77**

# Réglage pulvé

*Bien régler votre matériel pour une protection optimale de vos vignes*

**Avec cet accompagnement personnalisé, vous**

- ✚ Obtenez une pulvérisation homogène et une utilisation **au plus juste** des produits phytosanitaires
- ✚ Adaptez votre pulvérisateur à votre vignoble selon son **stade**
- ✚ Maximisez le taux de couverture des feuilles et des grappes
- ✚ **Optimisez les performances** de votre pulvérisateur tout en préservant l'environnement

- Des experts qualifiés pour les pulvérisateurs et leurs réglages
- Un conseil indépendant des vendeurs de matériel ou de produits phytosanitaires

## **i** VOS CONTACTS



**AISNE - MARNE**

Céline  
JOLIBOIS  
03 26 51 19 44



**AUBE**

Julie  
NIBEL  
06 07 53 94 36



# Convertir mon domaine en viticulture biologique



Formation labellisée  
**ECOPHYTO**  
par **vivea**

**DATES - LIEUX**  
Marne : 13 novembre 2019

**DURÉE**  
1 jour

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectifs

- ❑ Disposer des informations nécessaires pour évaluer les conditions d'un passage en bio et réussir sa conversation
- ❑ Mesurer au mieux les impacts technico-économiques d'un passage à la viticulture biologique

## Contenu

- ❑ La réglementation, les chiffres de la filière viticole bio actuelle et les chiffres technico-économiques
- ❑ Appréhender les points de vigilance sur son domaine lors du passage en bio
- ❑ Visite d'un domaine viticole en bio
- ❑ Retour d'expérience d'un viticulteur sur sa conversion

*En collaboration avec*



● Bio en Grand Est ●

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, résultats d'expérimentation, partage d'expériences, sorties terrain

### Intervenants

**Mathilde LE TRAOU**  
chargée de mission Eau et Bio et filière viticulture bio, FRAB Champagne-Ardenne  
**Céline JOLIBOIS**  
conseillère en viticulture biologique, Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois  
**CDER**



### Responsable de stage

Céline JOLIBOIS,  
Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois  
Tel **06 88 74 02 77**

# Conduire mon vignoble en viticulture biologique



## DATES - LIEUX

Aube : 4 et 5 mars 2020  
Marne : 18 et 19 mars 2020

DURÉE  
2 jours

## TARIF

**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectif

- ☒ Appréhender concrètement la mise en œuvre de techniques de la viticulture biologique

## Contenu

- ☒ Connaître les différentes techniques en viticulture biologique
- ☒ Connaître les techniques alternatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques par la viticulture biologique
- ☒ Etre capable à partir des éléments développés de piloter son exploitation par rapport à la démarche de viticulture biologique

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, résultats d'expérimentation, partage d'expériences, visites terrain

## Intervenants & Responsables de stage



Sébastien CARRÉ  
Conseiller viticulture  
biologique, Chambres  
d'agriculture du Vignoble  
Champenois  
Tél. 06 34 26 48 72



Céline JOLIBOIS  
Conseillère viticulture  
biologique, Chambres  
d'agriculture du Vignoble  
Champenois  
Tél. 06 88 74 02 77

# Initiation à la viticulture biodynamique



Formation labellisée  
**ECOPHYTO**  
par **vivea**

## DATES - LIEUX

**Aube : 12 mars 2020**  
**Marne : 9 avril 2020**

## DURÉE

1 jour

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectif

- ☒ Appréhender les différentes approches administratives et techniques de la viticulture biodynamique

## Contenu

- ☒ Découvrir les grands principes de la viticulture biodynamique
- ☒ Appréhender la viticulture biodynamique par un retour d'expérience
- ☒ Observer et constater les résultats de viticulteurs certifiés

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, résultats d'expérimentation, partage d'expériences, visites terrain

## Intervenants & Responsables de stage



**Sébastien CARRÉ**  
Conseiller viticulture  
biologique, Chambres  
d'agriculture du Vignoble  
Champenois  
Tél. **06 34 26 48 72**



**Céline JOLIBOIS**  
Conseillère viticulture  
biologique, Chambres  
d'agriculture du Vignoble  
Champenois  
Tél. **06 88 74 02 77**

# Soigner la vigne par les plantes



Formation labellisée  
**ECOPHYTO**  
par **vivea**

## DATES - LIEUX

**Aube : 11 et 12 février 2020**  
**Marne : 3 et 4 mars 2020**

## DURÉE

**2 jours**

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS - SALARIÉS**

## Objectif

- ❑ Savoir utiliser des extraits de plantes en viticulture dans la fertilisation et la lutte contre les bio-agresseurs

## Contenu

- ❑ Stratégies de défense du végétal et des ravageurs
- ❑ Préparations répulsives, stimulantes, insecticides et fongicides
- ❑ Procédés de fabrication et modes d'application des traitements
- ❑ Facteurs climatiques favorisant ou inhibant les effets des traitements
- ❑ Reconnaissance des auxiliaires, des maladies et des ravageurs, et décision du mode de traitement
- ❑ Systèmes de perfusions et leur mise en pratique
- ❑ Mise en place de l'analyse électromagnétique et de lectures du sol

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, mise en pratique en salle et sur le terrain, échanges et débats

### Intervenant

**Gauthier BAUDOIN**  
Coordinateur, Mouvement  
de l'Agriculture Bio-  
Dynamique (MABD)



### Responsable de stage

**Sébastien CARRÉ**  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois  
Tél. **06 34 26 48 72**

# écophyto2018

Réduire et améliorer l'utilisation des phytos :  
moins, c'est mieux



## CERTIPHYTO

pour les décideurs chefs d'exploitation  
et prestataires de services

### Objectif

**OBTENIR ET / OU RENOUVELER  
SON CERTIPHYTO D'UNE VALIDITÉ DE 5 ANS**

Obligatoire pour pouvoir acheter et utiliser des produits phytosanitaires sur son exploitation ou chez ses clients.

### Exploitants

Plusieurs sessions possibles suivant la constitution des groupes

### CONTACTS

#### AISNE



**Carole  
DINE-MOUCHET**  
03 23 22 50 79  
carole.dinemouchet@  
aisne.chambagri.fr

#### AUBE



**Katy RENAUX**  
03 25 43 72 97  
katy.renaux@  
aube.chambagri.fr

#### MARNE



**Coralie BOURGEOIS**  
03 26 77 36 36  
coralie.bourgeois@  
marne.chambagri.fr

### Pour les salariés

**Aube**  
CFPPA Saint-Pouange  
03 25 41 64 25


**Marne**  
CFPPA Avize  
03 26 57 97 49  
MFR de Gionges  
03 26 57 41 01



# Certiphyto

## Dispositifs existants pour son renouvellement

### JE CHOISIS LA MODALITÉ DE RENOUELEMENT ADAPTÉE À MA SITUATION

1 LE TEST	2 LA FORMATION CERTIPHYTO	3 LES FORMATIONS THÉMATIQUES
Vous répondez à un QCM en lien avec l'utilisation des produits phytosanitaires dans un centre de formation agréé.	La formation aborde les thématiques suivantes : réglementation, impacts sur l'environnement et la santé, les techniques alternatives.	<b>NE CONCERNENT QUE LES EXPLOITANTS AGRICOLES</b> Vous choisissez les formations qui vous intéressent parmi celles labellisées ECOPHYTO par VIVEA 
1 heure environ	7 h (1 jour)	14 h en cumulé sur les 3 ans qui précèdent la date limite de validité + 2h de contenu en ligne (internet)
Prestation payante	Fonds VIVEA ou OCAPIAT	Fonds VIVEA
<b>Les PLUS</b>	<b>Les PLUS</b>	<b>Les PLUS</b>
Formule rapide qui nécessite un bon bagage réglementaire (révision conseillée avant de passer le test - documents fournis).	Voie classique qui vous permet d'assurer le renouvellement de votre CERTIPHYTO. Pas de test de connaissances. Permet d'actualiser vos connaissances et d'échanger avec les autres stagiaires	Formule adaptée à vos centres d'intérêts. Permet d'anticiper le renouvellement de votre CERTIPHYTO tout en choisissant des thématiques qui vous intéressent. Retrouvez toutes les formations labellisées ECOPHYTO des Chambres d'agriculture dans le guide de services ou sur le site <a href="http://vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr">vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr</a>

**DATE LIMITE DE VALIDITÉ** : Elle figure sur votre carte ou attestation CERTIPHYTO.

**Attention !** Cette date est basée sur la date de délivrance du Certiphyto par la DRAAF et n'est pas forcément en lien direct avec la date de votre formation.

**Attention ! Avant le 1<sup>er</sup> octobre 2016, les CERTIPHYTO n'avaient pas tous les mêmes durées de validité :**

		1 Vous avez obtenu votre 1 <sup>er</sup> CERTIPHYTO	
		Avant le 1 <sup>er</sup> octobre 2016	A PARTIR du 1 <sup>er</sup> octobre 2016
2 vous êtes :	Exploitant agricole, salarié agricole	Votre premier CERTIPHYTO est <b>valable 10 ans</b>	Votre premier CERTIPHYTO est <b>valable 5 ans</b>
	Salarié ou chef d'entreprise d'application en prestation, agent de collectivité territoriale	Votre premier CERTIPHYTO est <b>valable 5 ans</b>	

**PÉRIODE DE RENOUELEMENT - Vous devez renouveler votre CERTIPHYTO :**

1 LE TEST	2 LA FORMATION CERTIPHYTO	3 LES FORMATIONS THÉMATIQUES
au plus tôt 9 mois et au plus tard 3 mois avant la date limite de validité		3 ans à 4 mois (suivi du module à distance) avant la date limite de validité

# Améliorer le fonctionnement du sol grâce aux plantes bio indicatrices



## DATES - LIEUX

Marne : 30 juin et 1<sup>er</sup> juillet 2020  
Aube : 2 et 3 juillet 2020

## DURÉE

2 jours

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectif

- ☒ Savoir effectuer un diagnostic de ses sols viticoles à partir des plantes bio indicatrices présentes

## Contenu

- ☒ Comprendre la notion d'évolution et acquérir les bases théoriques de la botanique
- ☒ Connaître l'origine de la plante et comprendre les indications qu'elle apporte sur une parcelle viticole
- ☒ Comprendre le fonctionnement des sols : reconnaissance d'espèces, identification des liens avec les pratiques viticoles
- ☒ Définir des pistes d'amélioration pour améliorer ses pratiques

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, échanges, exercices de reconnaissance de plantes dans des parcelles viticoles

### Intervenant

**Miguel NEAU**

Formateur botaniste  
Promonature



### Responsable de stage

Mélanie BOUCHERAT  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. **06 30 40 54 43**

# Comment favoriser la biodiversité dans un environnement viticole ?

NOUVEAU

Formation susceptible d'être labellisée ECOPHYTO

**DATES - LIEUX**  
Aube : 27 et 28 mai 2020

**DURÉE**  
2 jours

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS - SALARIÉS**

## Objectifs

- ❏ Appréhender les intérêts de la biodiversité
- ❏ Connaître et reconnaître les acteurs de la lutte biologique en viticulture
- ❏ Connaître les moyens qui favorisent la biodiversité dans les vignes
- ❏ Savoir comment agir sur le milieu viticole et les intrants phytosanitaires pour permettre aux auxiliaires de recoloniser les parcelles traitées et de contrôler une partie des ravageurs de la vigne

## Contenu

- ❏ Savoir parler de chaîne alimentaire et se rendre compte que la viticulture s'inscrit dans le territoire
- ❏ Connaître les éléments intervenant dans la biodiversité
- ❏ Identifier les grands groupes d'auxiliaires présents dans les vignes
- ❏ Observer les vignes autrement
- ❏ Savoir reconnaître les ravageurs de la vigne et identifier les arthropodes
- ❏ Mettre en place des éléments favorables à la biodiversité

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, échange, terrain

En collaboration avec

Fédération départementale



des chasseurs de L'AUBE

Agitée au titre de la protection de la nature

### Intervenants

**Marianne COQUET**  
Technicienne chargée  
d'études, Fédération des  
chasseurs de l'Aube

**Sébastien CARRÉ**  
Conseiller spécialisé,  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois



### Responsable de stage

**Sébastien CARRÉ**  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois  
Tél. 06 34 26 48 72

# Installer des ruches pour favoriser la biodiversité

**NOUVEAU**

Formation susceptible d'être labellisée ECOPHYTO

**DATES - LIEUX**  
 Aube : avril 2020

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**  
**Nous consulter**  
 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : A destination des personnes qui envisagent d'installer une ruche**

## Objectif

☒ Acquérir des bases solides d'une première conduite de ruches

## Contenu

- ☒ Comment installer un premier rucher ?
- ☒ Conduite du rucher dans les principes basiques
- ☒ Gestes de base, manipulation des cadres avec les abeilles, veiller, contrôler et vérifier que tout se passe bien
- ☒ Comment développer ses essaims pour qu'ils deviennent des colonies... ?

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, échange, terrain

### Intervenant

**Mathieu CARTIGNIES**  
 Apiculteur et formateur  
 CFPPA d'Avize


### Responsable de stage

 Sébastien CARRÉ  
 Chambres d'agriculture du  
 Vignoble Champenois  
 Tél. **06 34 26 48 72**

# Gestion de la matière organique : quels indicateurs pour piloter ses apports ?

**NOUVEAU**

**DATES - LIEUX**  
 Aube : 28 janvier 2020  
 Marne : 29 janvier 2020

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**  
**Nous consulter**  
 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectifs

- ✚ Maîtriser le fonctionnement de la matière organique dans le sol, en gérer les pratiques et les apports
- ✚ Comprendre les différentes formes de matière organique présentes dans nos sols

## Contenu

- ✚ Présentation d'une nouvelle méthode d'analyse de la matière organique
- ✚ Analyse et interprétation des résultats
- ✚ Estimation de l'impact des différents apports organiques et des pratiques sur le fonctionnement du sol

## Méthodes

Apports théoriques, exemples concrets, échanges et discussions

### Intervenant

**Anthony  
 LE QUÉMENER**  
 Expert sol, Chambre  
 d'agriculture de l'Aube



### Responsable de stage

**Dimitri SKOUTELAS**  
 Chambres d'agriculture  
 du Vignoble Champenois  
 Tél. **06 37 76 94 95**

# Le curetage pour lutter contre les maladies du bois

## DATES - LIEUX

Aube : 14 novembre 2019  
 Marne : 20 novembre 2019  
 Nous consulter

DURÉE  
 1 jour

## TARIF

**Nous consulter**  
 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectif

- ⊗ Régénérer des ceps de vigne atteints de la forme lente de l'esca en supprimant l'amadou par curetage à l'aide d'une petite tronçonneuse

## Contenu

- ⊗ Différenciation entre bois mort et bois vivant
- ⊗ Identification des flux de sève fonctionnels
- ⊗ Manipulation de la tronçonneuse
- ⊗ Ouverture du cep et curetage

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, démonstration sur le terrain



### Intervenant et Responsable de stage

Mélanie BOUCHERAT  
 Conseillère viticole Chambres d'agriculture  
 du Vignoble Champenois  
 Tél. **06 30 40 54 43**

# Prévenir les maladies du bois en modifiant son mode de taille

**NOUVEAU**
**DATES - LIEUX**

3 décembre - 4 décembre 2019  
 11 décembre - 12 décembre 2019  
 26 février 2020  
 Aube - Marne - Aisne

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**

**Nous consulter**

Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectif

- ❏ Réfléchir sa taille différemment pour enrayer certaines maladies et préserver le potentiel de production

## Contenu

- ❏ Comprendre le rôle et l'impact de la taille sur la présence de bois mort dans les ceps et les maladies du bois et de la vigne
- ❏ Mettre en place sur son domaine une taille moins mutilante

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, démonstration sur le terrain

*En collaboration avec*



### Intervenant

**Mélanie BOUCHERAT**  
 Conseillère viticole,  
 Chambres d'agriculture du  
 Vignoble Champenois



### Responsable de stage

Claude MEILLEUR  
 CRFPS  
 Tél. **06 26 04 75 40**  
 Inscription directement auprès  
 du CRFPS **03 26 04 75 40**

# Entretien du sol : quels matériels ?



Formation labellisée  
**ECOPHYTO**  
par **vivea**

**NOUVEAU**

## DATES - LIEUX

Château Thierry : 23 mars 2020

Reims : 26 mars 2020

Bar-sur-Seine : 1<sup>er</sup> avril 2020

Sézanne : 2 avril 2020

Epernay : 3 avril 2020

DURÉE

1 jour

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54

conditions générales

**Public : VITICULTEURS**

## Objectif

- ☒ Comprendre les différentes méthodes de travail du sol et les adapter à son exploitation

## Contenu

- ☒ Entretien du sol et réglementations
- ☒ Les techniques d'entretien du sol (enherbement, enracinement des vignes, organisation du travail, coût...)
- ☒ Les principaux outils de travail du sol (matériel entre rang, interceps...)
- ☒ Les outils de gestion de l'enherbement

## Méthodes

Apports théoriques, échanges, visite terrain

*En collaboration avec*



## Intervenants

**Johan KOUZMINA**

Conseiller spécialisé,  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois

**Frédéric GAUTHIER**

Consultant spécialisé,  
CRFPS



## Responsable de stage

Claude MEILLEUR

CRFPS

Tél. **06 26 04 75 40**

Inscription directement auprès  
du CRFPS **03 26 04 75 40**



# Optimiser la pulvérisation en viticulture



**DATES - LIEUX**  
Bar-sur-Seine : 24 et 25 octobre 2019

**DURÉE**  
1,5 jours

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ⊗ Maîtriser les facteurs de réussite d'un traitement, obtenir la pulvérisation souhaitée à travers le choix et le réglage des matériels
- ⊗ Pratiquer l'entretien et les réglages du pulvérisateur, tester la qualité de pulvérisation sur le terrain
- ⊗ Faire le lien entre ce qui est observé en végétation et ce qui se passe en profondeur

## Contenu

### THÉORIE

- ⊗ Principes de pulvérisation et différents types de pulvérisateurs
- ⊗ Les clés de la réussite du traitement : stratégie choisie, décision d'intervention, conditions et modalités d'application
- ⊗ Les gains d'efficacité apportés par le matériel, les réglages
- ⊗ Limitation des dérives
- ⊗ Entretien et réglage du pulvérisateur, préparation de la bouillie
- ⊗ Observations de mise en œuvre et de qualité de pulvérisation
- ⊗ Adaptation du volume à la surface foliaire par Optidose

### DÉMONSTRATION AU VIGNOBLE

- ⊗ Réglage pratique d'un pulvérisateur
- ⊗ Contrôle de la qualité de pulvérisation (papiers hydrosensibles)

## Méthodes

Apports et participation active des stagiaires, étude de cas concrets, observations et réglages sur le terrain



### Intervenant & Responsable de stage

Dimitri SKOUTELAS  
Conseiller spécialisé  
Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois  
Tél. 06 37 76 94 95

# Viticulture de précision

**NOUVEAU**

 Formation labellisée  
**ECOPHYTO**  
 par **vivea**
**DATES - LIEUX**

 Bar-sur-Seine : 23 janvier 2020  
 puis visite à planifier (0,5 jour)

**DURÉE**

 1 jour  
 + partie à distance

**TARIF**
**Nous consulter**

 Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**


## Objectifs

- ✘ Connaître les principes de base de la viticulture de précision
- ✘ Utiliser et paramétrer un outil de précision en viticulture
- ✘ Connaître les principes de base de la conductimétrie au sol
- ✘ Utiliser et paramétrer un outil de précision en viticulture le physiocap

## Contenu

- ✘ Principes et état des lieux de la viticulture de précision
- ✘ Télé-détection en viticulture
- ✘ Prendre en considération la variabilité intraparcellaire du sol
- ✘ Les capteurs géophysiques et leur mise en œuvre
- ✘ Utilisation des cartes de sol en viticulture de précision
- ✘ Les évolutions des capteurs en Champagne
- ✘ La mesure de la vigueur de la vigne
- ✘ Physiocap, un nouvel outil pour mesurer l'équilibre de la plante

## Méthodes

Exposés théoriques, échanges autour de matériels, quizz, démonstration

**Intervenants**
**Dimitri SKOUTELAS**

 Conseiller spécialisé,  
 Chambres d'agriculture du  
 Vignoble Champenois

**VINEVIEW**
**GEOCARTA**

**Responsable de stage**

 Dimitri SKOUTELAS  
 Chambres d'agriculture  
 du Vignoble Champenois  
 Tél. **06 37 76 94 95**

# Appliquer les rythmes lunaires et planétaires dans la vigne

**NOUVEAU**
**DATES - LIEUX**

**Aube : 13 février 2019**  
**Marne : 5 mars 2020**

**DURÉE**

1 jour

**TARIF**

**Nous consulter**

Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ☒ Comprendre les grands rythmes cosmiques et voir leur utilisation au quotidien en viticulture
- ☒ Comprendre les phénomènes essentiels du cours de l'année et les rythmes en viticulture

## Contenu

- ☒ Importance des rythmes cosmiques
- ☒ Histoire de la place des calendriers cosmiques et de la cosmologie en viticulture
- ☒ Lien entre rythmes cosmiques et viticulture
- ☒ Regard sur le cours aux viticulteurs pour comprendre l'importance des influences cosmiques dans les vignes
- ☒ Les différents calendriers lunaires
- ☒ Mise en pratique du calendrier dans les vignes
- ☒ Méthodologie d'observation

## Méthodes

Apports théoriques et méthodologiques, échanges et débats

### Intervenant

**Gauthier BAUDOIN**

Formateur et ingénieur agronome, Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)



### Responsable de stage

Sébastien CARRÉ  
 Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois  
 Tél. **06 34 26 48 72**

# Vinifier et élever ses vins sous-bois



## DATES - LIEUX

Bar-sur-Seine : 11 février 2020  
puis visite à planifier (0,5 jour)

DURÉE  
1,5 jours

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ✘ Pourquoi vinifier en fût
- ✘ Savoir prendre les bonnes décisions en fonction de ses objectifs et du résultat attendu
- ✘ Mieux appréhender les méthodes de vinification et d'élevage en fût
- ✘ Connaître les apports du bois au cours de la vinification et de l'élevage

## Contenu

- ✘ Quel type et contenance de fût à utiliser en champagne, selon le résultat escompté
- ✘ Comment entretenir ses fûts
- ✘ Point sur les techniques à favoriser en champagne
- ✘ Dégustation

## Méthodes

Dégustations de vins élevés en fûts et comparaison du commentaire de dégustation et des objectifs. Visite d'une tonnellerie

En partenariat avec CFPPA  
Saint-Pouange



## Intervenant

**Philippe TALBOT**  
Formateur en œnologie,  
CFPPA de Saint-Pouange



## Responsable de stage

Dimitri SKOUTELAS  
Chambres d'agriculture  
du Vignoble Champenois  
Tél. 06 37 76 94 95

# Développer votre projet œnotouristique

**Chambres d'hôtes, gîtes, meublés urbains, hébergements insolites, œnotourisme. Vous avez un projet de créer un hébergement touristique de type meublé de tourisme (gîte) ou chambres d'hôtes ? Vous souhaitez développer une activité œnotouristique sur votre exploitation ?**

Bénéficier d'un appui pour développer son projet ou optimiser son activité (création, acquisition, repositionnement, commercialisation) grâce à nos domaines de compétence :

- ✚ Etude du marché et des tendances du secteur touristique
- ✚ Etude de faisabilité, positionnement commercial, définition du concept.
- ✚ Conseil sur les aménagements
- ✚ Cadre réglementaire de l'activité
- ✚ Accompagnement au montage d'un dossier de demande de subvention
- ✚ Définition d'une stratégie digitale performante et rédaction d'un plan de visibilité
- ✚ Coaching personnalisé pour les projets complexes et/ou innovants.
- ✚ Plan de redynamisation pour les activités existantes

## Nos plus

- ✚ Expert en développement touristique depuis plus de 20 ans
- ✚ Une vingtaine de projets accompagnés par an
- ✚ Un accompagnement ponctuel ou sur la durée élaboré à partir des besoins du client
- ✚ Un conseil indépendant

## VOTRE CONTACT



**AISNE-AUBE-MARNE**

Alexandrine DAVESNE  
Chambre d'agriculture  
de la Marne  
**06 44 20 73 19**

Delphine-Antoinette MAXIMY  
Cottages ANTOINETTE,  
à Chigny les Roses (51)

“ J'ai fait appel à la cellule conseil œnotourisme de la Chambre d'agriculture dès 2016 pour monter un projet très complexe durant trois années. J'ai ouvert mon établissement en mai 2019, et c'est une vraie réussite. Les avantages ? La conseillère apporte une expertise pointue : analyse de marché, cadre réglementaire, positionnement de votre offre, marketing, diffusion... Je recommande vivement de faire appel aux compétences de la Chambre d'agriculture avant de se lancer. ”

# Faire émerger un projet œno-touristique sur son exploitation

**NOUVEAU**

**DATES - LIEUX**  
De mars à mai 2020  
Epernay

**DURÉE**  
5 jours

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public :** Tous les exploitants viticoles qui souhaitent faire de l'œnotourisme un levier de progression des ventes directes

## Objectifs

- ❑ Développer ou valoriser l'expérience d'accueil au caveau
- ❑ Concevoir une prestation œnotouristique à partir de son potentiel et de ses ressources
- ❑ Développer une approche hédoniste de la dégustation
- ❑ Connaître les leviers de communication et de distribution d'une offre œnotouristique
- ❑ Appréhender les aspects réglementaires de l'accueil et des prestations payantes intégrant la consommation de vins
- ❑ Partager l'expérience de ceux qui pratiquent l'œnotourisme

## Contenu

- ❑ Environnement œnotouristique et émergence de projet
- ❑ Connaître son terroir, ses spécificités, son histoire pour enrichir son discours
- ❑ Communiquer et commercialiser
- ❑ Réglementation des activités œnotouristiques
- ❑ A la découverte de l'expérience œnotouristique

*En collaboration avec*



## Méthodes

Alternance d'apport théorique, quizz, analyse. Remise d'un support de formation. Séminaire

### Intervenants

**Alexandrine DAVESNE** expert conseil en développement de projets touristiques, Chambre d'agriculture de la Marne  
**Adrien ASSELIN-BOUVET** expert filière viti-vinicole Cabinet Global Experts Conseil  
**Sophie CAEKAERT** Biographie d'entreprises storytelling - Cabinet Global Experts Conseil  
**Parul VATSA-PORTUGAL** Œnologue, docteur en biochimie  
**Cabinet Global Experts Conseil**



**Responsable de stage**  
**Alexandrine DAVESNE**  
 Chambre d'agriculture de la Marne  
 Tél. **06 44 20 73 19**

# Les clés de la création d'un hébergement touristique

**DATES - LIEUX**  
Nous consulter  
Epernay

**DURÉE**  
1,5 jours  
par module

**TARIF**  
Nous consulter  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : TOUT PUBLIC**

## Objectifs

- ✘ Éclairer sur l'ensemble des aspects du montage, de la réglementation, de la gestion et de la mise en marché pour réussir votre activité de gîte, de chambres d'hôtes, d'hébergement insolite ou de meublé urbain à partir de vos objectifs, de votre potentiel et de vos ressources

## Contenu

### MODULE 1 : DEVELOPPER MON PROJET D'HEBERGEMENT TOURISTIQUE

- ✘ Appréhender les étapes nécessaires au montage de mon projet
- ✘ Connaître les caractéristiques des meublés de tourisme et des chambres d'hôtes
- ✘ Connaître l'évolution du marché, définir mon positionnement
- ✘ Connaître le cadre réglementaire (urbanisme, déclarations, assurance, sécurité, accessibilité, espaces bien-être et piscine, Wi-Fi, licences, table d'hôtes...)
- ✘ Connaître mes droits et devoirs en matière de contractualisation et relations avec les clients
- ✘ Découvrir les clés d'une mise en tourisme réussie (aménagement, équipements)
- ✘ Appréhender la gestion du temps et les outils d'organisation
- ✘ Connaître les dispositifs d'aides financières lorsqu'elles existent sur le territoire
- ✘ Connaître les démarches qualité
- ✘ Définir mon plan d'actions à partir de mon projet

### MODULE 2 : DEFINIR MA STRATEGIE MARKETING ET DIGITALE

- ✘ Définition du contexte, des objectifs, de ma stratégie marketing
- ✘ Présentation d'un modèle, d'une stratégie E-tourisme performante
- ✘ Les différentes composantes d'une stratégie web réussie :  
site Internet, référencement, réseaux sociaux, site d'avis, le M-tourisme, la e-distribution, la publicité en ligne, les meta-search, la newsletter

## Méthodes

Alternance d'apports théoriques, quizz, analyse, remise d'un support de formation, séminaire

### Intervenants

**Alexandrine DAVESNE**

expert conseil en développement de projets touristiques, Chambre d'agriculture de la Marne

**Jérôme FORGET**

Expert en marketing, web marketing et inter nationalisation, Guest & Strategy



### Responsable de stage

Alexandrine DAVESNE

Chambre d'agriculture de la Marne

Tél. 06 44 20 73 19

# Valoriser et promouvoir ma certification

**Groupe dédié selon la certification : HVE, Viticulture Durable en Champagne, Viticulture Bio ou Terra Vitis**

## DATES - LIEUX

**Aube : 5 novembre 2019**  
**Marne : 30 janvier 2020**

## DURÉE

1 jour

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ✚ Savoir construire un argumentaire autour des certifications
- ✚ Acquérir des connaissances en marketing permettant de mieux valoriser un élément de différenciation

## Contenu

- ✚ Les progrès mis en place par la certification : communication et valorisation
- ✚ Les attentes des consommateurs vis-à-vis des pratiques environnementales
- ✚ Positionnement et messages
- ✚ L'argumentation pour valoriser ses pratiques
- ✚ Les outils et supports

## Méthodes

Apports théoriques, étude de cas concrets, échanges

## Intervenant

**Michel PETIT**  
formateur consultant  
marketing, AB MARKETING  
Conseiller technique viticole



## Responsable de stage

Thomas MINEUR  
Chambres d'agriculture du  
Vignoble Champenois  
Tél. **06 79 49 89 40**



# BUREAUTIQUE :

## WORD 2013 / EXCEL 2013 Initiation

## EXCEL 2013 Perfectionnement

1, 2 OU 3 MODULES AU CHOIX



**DATES - LIEUX**  
Cours accessibles toute l'année à votre rythme  
De chez vous

**DURÉE**  
3 modules aux choix  
• Word 3 h  
• Excel initiat. 4 h  
• Excel perfect. 7 h

**TARIF**  
**Nous consulter**  
Cf page 54  
conditions générales

**Public : TOUT PUBLIC**

## Objectifs

- ☒ Acquérir les bases pour créer et mettre en forme des documents simples et illustrés dans Word 2013
- ☒ Acquérir les bases nécessaires pour utiliser efficacement Excel 2013
- ☒ Maîtrisez les techniques avancées d'Excel 2013 et gagnez en efficacité !

## Contenu

### MODULE 1 : WORD 2013

- ☒ Premier pas : utilisation du ruban, création d'un document, enregistrement, impression...
- ☒ Bonnes habitudes : raccourcis clavier, rechercher, sauvegarde automatique
- ☒ Mise en forme d'un document : marges, tabulations, bordures et trames, puces...
- ☒ Conseils pour gagner du temps : en tête et pied de page, styles, thèmes, correction...
- ☒ Tableaux : création et mise en forme, cellules, alignement...
- ☒ Illustrations : insérer une image, taille, habillage du texte, graphiques...
- ☒ Groupe de travail et protection : mode protégé, partager un document...

### MODULE 2 : EXCEL INITIATION 2013

- ☒ Présentation d'Excel / Excel et le Cloud / Formats et mise en forme / Gestion des onglets / Mise en forme conditionnelle / Ateliers facture, calculs salaire, camembert, barres, courbes... / Remplissage / Mise en forme rapide / Fonctions de statistiques / Fonction SI / Graphique

### MODULE 3 : EXCEL PERFECTIONNEMENT 2013

- ☒ Saisir des données / Importer données / Mettre en relation / Nettoyer les données / Gérer les données / Tableau croisé dynamique / actions avancées d'Excel / Graphique croisé dynamique / Consolidation / Analyse Scénarii / PowerView / Fon

## Méthodes

Formation à distance sur notre plateforme à votre rythme sans vous déplacer !

<https://chambagriformation.openlms.fr/>



### Responsable de stage

Emeline GOZLAN  
Chambres d'agriculture  
de l'Aube et de la Marne  
Tél. 06 28 69 37 29

# Limiter la pénibilité du travail en viticulture

**NOUVEAU**
**DATES - LIEUX**

Aube - Bar-sur-Seine :  
 • 14 novembre 2019  
 • 30 janvier 2020

**DURÉE**  
 1 jour

**TARIF**

**Nous consulter**

Cf page 54  
 conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ☒ Se préoccuper de sa santé au travail
- ☒ Rechercher des moyens pour éviter l'inconfort ou l'arrêt de travail

## Contenu

- ☒ Mieux connaître mon corps pour l'économiser
- ☒ Prévenir les troubles musculo-squelettiques (tendinite, canal carpien) et les lombalgies

## Méthodes

Exercices pratiques et exemples d'aménagement de poste

En partenariat avec



L'essentiel & plus encore

### Intervenant

Jean-François  
**ROSSELLÉ**  
 Conseiller en prévention,  
 MSA Sud Champagne



### Responsable de stage

Emeline GOZLAN  
 Chambres d'agriculture  
 de l'Aube et de la Marne  
 Tél. **06 28 69 37 29**

# Sauveteur Secouriste du Travail

## DATES - LIEUX

### INITIATION

- Marne : 4 et 5 février 2020
- Aube : 27 et 28 février 2020

### RECYCLAGE

- Marne : 10 mars 2020
- Aube : 16 avril 2020

## DURÉE

- Initiation  
2 jours
- Recyclage  
1 jour

## TARIF

### Nous consulter

Cf page 54  
conditions générales

**Public : VITICULTEURS • SALARIÉS**

## Objectifs

- ☒ Acquérir des notions de prévention
- ☒ Savoir intervenir en cas d'accident avant l'arrivée des secours

## Contenu

- ☒ Notions de prévention des risques
- ☒ Le rôle du sauveteur
- ☒ Examen de la victime et alerte
- ☒ Apprentissage des gestes de secours : position latérale de sécurité, utilisation du défibrillateur...

## Méthodes

Apports théoriques et techniques, démonstrations et exercices dans le cadre de mises en situations propres au milieu viticole

## Intervenants

**Marne : Steven DUVAL**  
formateur SST, CRFPS  
**Aube : Olivier GIRY**  
formateur SST, CFPPA de  
Saint-Pouange



## Responsable de stage

**Emeline GOZLAN**  
Chambres d'agriculture  
de l'Aube et de la Marne  
Tél. **06 28 69 37 29**

# Conduite d'enjambeur en sécurité

## DATES - LIEUX

**Bar-sur-Seine :**  
16, 17 mars et 2 avril 2020

## DURÉE

3 jours

## TARIF

**Nous consulter**

Cf page 54  
conditions générales

**Public :** VITICULTEURS • SALARIÉS

## Objectifs

- ✘ Conduire un enjambeur dans le respect de la réglementation et de la sécurité pour minimiser les risques d'accident du travail liés à l'utilisation d'enjambeurs viticoles
- ✘ Prise en compte de l'environnement en s'adaptant à l'éco conduite

## Contenu

- ✘ Fonctionnement de l'enjambeur et maintenance de premier niveau en toute sécurité
- ✘ Code de la route et réglementation concernant les déplacements d'engins viticoles
- ✘ Centre de gravité, équilibre du matériel, report de charge
- ✘ Prise en main du poste de conduite, réglage des équipements de conduite, contrôles (pneumatiques...)
- ✘ Conduite sur terrain plat, dans les vignes, manœuvres sur fourrières dans le respect des règles de sécurité

## Méthodes

Apports théoriques en salle, échanges, démonstrations et exercices pratiques en atelier

### Intervenant

**Cyril MASSON**

Formateur équipements et engins, CFPPA de Saint-Pouange



### Responsable de stage

Dimitri SKOUTELAS  
Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois  
Tél. **06 37 76 94 95**

# Aide à la formation

Statut du stagiaire	Chefs d'exploitations agricoles et viticoles, conjoints collaborateurs, aides familiaux	Salariés agricoles et viticoles
<p>Qui finance ?</p>	<p>Les demandes de prise en charge sont directement faites par le Centre de formation de la Chambre d'agriculture auprès de VIVEA.</p> 	<p>Toutes les actions de formation suivies par les salariés agricoles / viticoles des exploitations de moins de 300 salariés peuvent être prises en charge par le FAFSEA.</p>  <p>Les modalités de prise en charge sont consultables sur <a href="http://www.fafsea.com">www.fafsea.com</a> ou au 03 26 40 58 51</p>
<p>Les avantages du Service Formation et les dispositifs possibles</p>	<p><b>L'Etat accorde un crédit d'impôt aux chefs d'entreprise qui suivent des formations.</b> Le crédit d'impôt formation pour les Chefs d'entreprise : le Service Formation vous transmet automatiquement l'attestation de présence, l'attestation de fin de formation (seulement si participation à la totalité de la formation) et la facture acquittée des frais de formation pour votre déclaration d'impôts (impôt sur les sociétés ou impôt sur le revenu pour les exploitants individuels). Vous pouvez ensuite joindre ces documents avec le dépôt d'une déclaration spéciale auprès du comptable de la DGI (2079 FCE - SD (Cerfa n° 12635*01)) lors de votre déclaration de revenu.</p> <p><b>Qui est concerné ?</b> Les Chefs d'exploitation et Chefs d'entreprise des petites et moyennes entreprises : EARL, SCEA, GAEC, SARL.</p> <p><b>Quelles formations ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisition, entretien ou perfectionnement des compétences,</li> <li>- Prévention et conversion,</li> <li>- Bilan de compétences,</li> <li>- Validation des acquis de l'expérience (en lien avec l'activité professionnelle).</li> </ul> <p>Comment le calculer ? Le crédit d'impôt rembourse au maximum 40 heures de formation continue au taux du SMIC horaire - (10,03 € par heure au 01/01/2019) par entreprise* et par année civile.</p> <p>Exemple : vous suivez 7 heures de formation en novembre 2019 : le crédit d'impôt est égal à : 10,03 x 7 = 70,21 €.</p> <p><i>*1 seul crédit d'impôt de 40 heures par entreprise, quelque soit le nombre de personnes parties en formations pour le compte de l'entreprise. Exception pour les exploitants regroupés en GAEC qui bénéficient chacun d'un crédit de 40 heures.</i></p>	<p>Dans le cadre de l'AEF (Accompagnement de l'Effort de Formation, à partir de 7 heures de formation) le Service Formation transmet automatiquement à l'employeur du salarié formé le dossier composé du formulaire de demande de prise en charge, de l'attestation de présence et de la facture acquittée des frais de formation. Il conviendra ensuite à l'employeur de retourner l'ensemble au FAFSEA à l'adresse suivante : 3, rue Marie Stuart - 51100 REIMS. Pour les autres fonds de formations : nous consulter</p> <p>Le CPF (Compte Personnel de Formation) remplace le DIF (Droit individuel à la Formation) depuis le 01/01/2015. Il permet à toute personne en activité ou en recherche d'emploi de bénéficier d'heures de formation tout au long de sa vie professionnelle. Cependant, la formation suivie dans ce cadre doit permettre d'acquérir des qualifications utiles à l'évolution professionnelle des salariés au regard des métiers et des compétences recherchées. Ces formations sont sélectionnées par les partenaires sociaux au niveau national et régional et accessibles via le moteur de recherche du portail moncompteformation.gouv.fr Les modalités de prise en charge de ce dispositif sont consultables sur <a href="http://www.fafsea.com">www.fafsea.com</a>, rubrique salariés, CPF, Fiche de présentation. Par exemple, la demande portant sur cet accord doit être formulée auprès de son employeur au minimum 60 jours avant le début de la formation. Dans le cadre du CPF les attestations et factures acquittées réglementaires sont adressées au stagiaire formé.</p> 

Certaines formations peuvent bénéficier de financements complémentaires à VIVEA. Les financements couvrant rarement la totalité du coût réel de la formation (conception, animation des sessions et gestion par le Centre de formation), une participation stagiaire est demandée aux participants.





# TARIFS

NOM de la FORMATION	CONTRIBUTEUR VIVEA (chef d'exploitation)*	AUTRES PUBLICS
En route vers la Viticulture Durable en Champagne	de 0 à 70 €	400 €
En route vers la Viticulture Durable en Champagne exploitants viticoles faisant appel à un prestataire	de 0 à 35 €	200 €
Avancer vers la certification Viticulture Durable en Champagne	de 0 à 35 €	200 €
Préparer son exploitation à la certification environnementale niveau 3 - HVE	de 0 à 35 €	200 €
Diminuer mes coûts de production en partageant mon matériel	de 0 à 35 €	200 €
Maîtriser ses coûts de production à la vigne	de 0 à 55 €	300 €
Utiliser l'outil MesParcelles pour ma certification	100 € en collectif 270 € en individuel	
Convertir mon domaine en viticulture biologique	de 0 à 35 €	200 €
Conduire mon vignoble en viticulture biologique	de 0 à 70 €	400 €
Initiation à la viticulture biodynamique	de 0 à 35 €	200 €
Soigner la vigne par les plantes	de 0 à 70 €	400 €
Améliorer le fonctionnement du sol grâce aux plantes bio-indicatrice	de 0 à 70 €	400 €
Comment favoriser la biodiversité dans un environnement viticole ?	de 0 à 70 €	400 €
Installer des ruches pour favoriser la biodiversité	de 0 à 35 €	200 €
Gestion de la matière organique : quels indicateurs pour piloter ses apports ?	de 0 à 35 €	200 €
Le curetage pour lutter contre les maladies du bois	de 0 à 35 €	200 €
Prévenir les maladies du bois en modifiant son mode de taille	Consulter le CRFPS - 03 26 04 46 08	
Entretien du sol : quels matériels ?	Consulter le CRFPS - 03 26 04 46 08	
Optimiser la pulvérisation en viticulture	de 0 à 35 €	200 €
Viticulture de précision	de 0 à 45 €	257 €
Appliquer les rythmes lunaires et planétaires dans la vigne	de 0 à 35 €	200 €
Vinifier et élever ses vins sous-bois	de 0 à 35 €	200 €
Faire émerger un projet œnotouristique sur son exploitation	Consulter Global Experts Conseil 06 74 25 61 02	
Les clés de la création d'un hébergement touristique	de 0 à 55 €	Tarif public : 150 € Tarif adhérent SGV : 125 €
Valoriser et promouvoir ma certification	de 0 à 35 €	200 €
Bureautique	90 € le module hors financement	
Limiter la pénibilité du travail en viticulture	de 0 à 35 €	200 €
Sauveteur secouriste au travail	de 0 à 70 €	400 €
Conduire un enjambeur en sécurité	de 0 à 105 €	600 €

\*si accord de financement, selon les priorités et conditions de prises en charge

**Les conditions générales liées à notre offre de formation est à votre disposition sur notre site internet : [vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr](http://vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr)**



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
VIGNOBLE CHAMPENOIS



# NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

## L'écoute

proche pour mieux vous comprendre

## La réactivité

pour que vous gardiez une longueur d'avance

## L'efficacité

des prestations pertinentes au bon moment

## L'expertise

une large palette de compétences

## La clarté des informations

pour une relation en toute confiance

## L'éthique

des valeurs pour le respect de vos intérêts

**UN CONSEIL  
PHYTOPHARMACEUTIQUE  
NEUTRE ET OBJECTIF !**

AGRÉÉ PAR LE MINISTÈRE  
EN CHARGE DE  
L'AGRICULTURE,  
SOUS LE NUMÉRO  
IF01762



Les Chambres d'agriculture de l'Aisne, de l'Aube et de la Marne sont engagées dans une démarche de qualité. A ce titre elles respectent un code d'éthique fondé sur nos valeurs : le respect, l'écoute, la confidentialité, la responsabilité, le respect des lois et règlements, l'intégrité, l'objectivité, l'indépendance, la performance durable

**CHAMBRES D'AGRICULTURE AISNE, AUBE, MARNE**



## Les Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois ACCÉLÉRATEURS D'INNOVATIONS

### Chambre d'agriculture de l'Aisne

Lundi au jeudi : 8h-12h / 13h30-17h30

Vendredi 8h-12h / 13h30-16h30

1 rue René Blondelle - 02000 Laon

Tél : 03 23 22 50 50

Mail : [communication@aisne.chambagri.fr](mailto:communication@aisne.chambagri.fr)

### Chambre d'agriculture de l'Aube

Lundi au jeudi : 8h-12h30 / 13h30-17h

Vendredi 8h30-12h30 / 13h30-16h

2 bis rue Jeanne D'Arc- CS44080

10014 TROYES Cedex

Tél : 03 25 43 72 72

Mail : [contact@aube.chambagri.fr](mailto:contact@aube.chambagri.fr)

### Chambre d'agriculture de la Marne

Lundi au vendredi 8h-12h / 13h30-17h

Complexe agricole du Mont Bernard

Route de Suippes - CS 90525

51009 Châlons-en-Champagne Cedex

Tél : 03 26 64 08 13

Mail : [accueil-chalons@marne.chambagri.fr](mailto:accueil-chalons@marne.chambagri.fr)

## Contacts pour les formations

Renseignements :

**Emeline GOZLAN - 06 28 69 37 29**

[emeline.gozlan@aube.chambagri.fr](mailto:emeline.gozlan@aube.chambagri.fr)

Inscriptions :

**Aisne : Carole DINE-MOUCHET - 03 23 22 50 79**

**Aube : Tiffany GOMEZ - 03 25 43 72 88**

**Marne : Coralie BOURGEOIS - 03 26 77 36 36**

[vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr](http://vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr)

