

### Durée

1 jour  
(7h)

### Date(s)

À la demande

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

240 € HT  
288 € TTC

### Public visé :

- Salariés
- Chefs d'exploitation dans des structures agricoles

### Objectif :

Les objectifs de cette formation en viticulture sont les suivants :

- Comprendre le fonctionnement et les modalités de la certification HVE
- Se projeter dans la certification de son exploitation (conformité avec le référentiel, axes d'amélioration)



### Programme :

La notion de certification HVE.

#### 1. Origine et objectifs

- Origines et objectifs de la certification
- Les principes du référentiel HVE
- Les 3 niveaux de certification
- Les équivalences
- La délivrance et les contrôles
- Certification individuelle ou dans un cadre collectif

#### 2. Identifier les exigences par niveau de certification

- Niveau 1 : rappel de la réglementation liée à la conditionnalité, permettant de faire un auto-diagnostic de l'exploitation
- Niveau 2 : les 16 exigences
- Niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) :
  - Biodiversité
  - Stratégie Phytopharmaceutique
  - Optimisation de la fertilisation
  - Gestion de l'irrigation

### 3. Bâtir un plan d'action

- Se fixer des objectifs
- Identifier et hiérarchiser les changements de pratiques
- Traçabilité

Pour plus d'interaction, les participants seront amenés à travailler sur leurs propres documents d'exploitation pour s'approprier davantage le référentiel HVE. La liste de documents sera précisée lors de la confirmation d'inscription.

#### Prérequis :

Aucun

#### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporamas

#### Effectifs :

Mini : 5 personnes  
Maxi : 10 personnes

#### Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Formation menée en partenariat avec Certipaq.

#### Aurélie Bathelier

Formatrice

#### Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

#### À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

#### Modalités pratiques :

##### Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

##### Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

##### Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.