

FORMATION





En 2020, 100% de nos formations ont
une satisfaction supérieure à 9/10 !

CATALOGUE DE FORMATION

2021

SESSION EN COLLECTIF

p. 2

SESSION EN INDIVIDUEL

p. 11

CMERITHALLE

créateurs de liens

Système de management environnemental

- | | |
|---|-------------|
| Maîtriser les enjeux environnementaux liés à la protection du vignoble | <i>p. 3</i> |
| Maîtriser les pollutions, la gestion des déchet et le stockage des produits dangereux | <i>p. 4</i> |
| Maîtriser la connaissance des installations | <i>p. 5</i> |
| Manager les Ressources humaines et gérer les relations avec les partenaires | <i>p. 6</i> |
| Mettre à jour ses outils environnementaux | <i>p. 7</i> |

Haute Valeur Environnementale

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| Mettre en place la certification HVE | <i>p. 8</i> |
| Mettre à jour ses indicateurs HVE | <i>p. 9</i> |

Santé et Sécurité au Travail

- | | |
|---------------------------|--------------|
| Mettre en place son DUERP | <i>p. 10</i> |
| Mettre à jour son DUERP | <i>p. 11</i> |

Responsabilité Sociétale des Entreprises

- | | |
|---|--------------|
| Fondement de la RSE et des outils Bordeaux Cultivons Demain | <i>p. 12</i> |
|---|--------------|

COLLECTIF - *Système de management environnemental*

MAÎTRISER LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX LIÉS À LA PROTECTION DU VIGNOBLE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures) 16 mars 2021 Locaux Merithalle
Bordeaux (33) 266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires Expert Merithalle

.....

Objectifs de la formation

- ⌚ Connaître le cadre réglementaire relatif aux produits phytopharmaceutiques et appréhender les enjeux locaux
 - ⌚ Intégrer un volet de prévention des risques pour l'environnement et pour la santé dans la gestion des produits phytosanitaires de l'entreprise
 - ⌚ Connaître les conditions et les situations qui permettent de réduire les risques liés à l'emploi de produits phytosanitaires
 - ⌚ Maîtriser la réglementation liées aux zones sensibles riverains et cours d'eau.
-

Contenu

- ⌚ Les impacts de la protection du vignoble sur l'environnement (air, eau, sol) et la réglementation associée
 - ⌚ Les impacts de la protection du vignoble sur les « parties prenantes » (salariés, prestataires, riverains, zones sensibles réglementées, consommateurs), et la réglementation associée
 - ⌚ La mise en place organisationnelle des traitements (identification des risques et traçabilité des traitements)
 - ⌚ Le pilotage et la surveillance de ma stratégie de traitement (mise en place et suivi d'indicateurs).
-

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être une entreprise engagée dans la démarche environnementale.
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Questionnaires et quizz.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF - *Système de management environnemental*

MAÎTRISER LES POLLUTIONS, LA GESTION DES DÉCHETS ET LE STOCKAGE DES PRODUITS DANGEREUX



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

1^{er} avril 2021Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

.....



Objectifs de la formation

- ⌚ Appréhender la réglementation et les principaux risques de pollution environnementale.
 - ⌚ Connaître les systèmes de traitement des déchets et des effluents.
 - ⌚ Maîtriser la traçabilité associée à la gestion des effluents et des déchets.
 - ⌚ Sécuriser son site de production et maîtriser les pollutions ponctuelles et diffuses.
 - ⌚ Mettre en place et entretenir les équipements et supports adaptés à son site et à sa gestion d'entreprise.
-



Contenu

- ⌚ Gestion des effluents viticoles et vinicoles (les différents systèmes homologués, les paramètres à suivre et les registres à tenir)
 - ⌚ Gestion des déchets (les différentes catégories de déchets, le suivi des déchets et le registre déchets, les bonnes idées).
 - ⌚ Stockage des produits dangereux (définitions, le rangement et rationalisation des stocks, la rétention et identification du stockage, inventaire produits et FDS).
-



Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être une entreprise engagée dans la démarche environnementale.
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Questionnaires et quizz.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF - Système de management environnemental

MAÎTRISER LA CONNAISSANCE DES INSTALLATIONS



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

6 mai 2021

Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

.....

Objectifs de la formation

- ⌚ Connaître ses consommations en eau et le bilan énergétique global de son entreprise et les indicateurs clés (électricité, fioul, GNR).
 - ⌚ Exploiter les données pour mettre en place un pilotage de la performance environnementale.
 - ⌚ Maîtriser les réglementations sur l'eau: ICPE, loi sur l'eau, Code de l'environnement.
 - ⌚ Connaître les réseaux d'évacuations des effluents et rédiger les plans associés.
 - ⌚ Identifier et suivre les vérifications périodiques du matériel et des installations correspondantes.
-

Contenu

⌚ Gestion de l'eau

- Identifier les principales types d'alimentation en eau de l'exploitation
- Maîtriser la réglementation applicables aux forages
- Être en capacité de mettre en place un pilotage de ses consommations en eau

⌚ Gestion énergétique

- Identifier les principales sources d'énergies
- Être en capacité de mettre en place un pilotage de ses consommations en énergie

⌚ Gestion des contrôles périodiques & Entretien du matériel

- Identifier le matériel de mon exploitation soumis à contrôle périodique
 - Être en capacité de définir les fréquences et le suivi nécessaire aux contrôles périodiques applicables à mes installations et à mon matériel
-

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être une entreprise engagée dans la démarche environnementale.
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Questionnaires et quizz.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF - *Système de management environnemental*MANAGER LES RESSOURCES HUMAINES,
LES PRESTATAIRES ET LES FOURNISSEURS

Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

3 juin 2021

Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

.....

Objectifs de la formation

- ⌚ Maîtriser les responsabilités de l'employeur et l'encadrement envers les salariés et les fournisseurs/prestataire intervenant sur site.
 - ⌚ Identifier et répartir les rôles et responsabilités de chacun.
 - ⌚ Définir les modalités d'accueil et de suivi du personnel.
 - ⌚ Assurer l'employabilité du personnel et valoriser ses connaissances dans les démarches environnementale.
 - ⌚ Impliquer les parties prenantes externes (prestataires et fournisseurs) dans la politique de prévention et de protection de l'environnement de l'entreprise.
-

Contenu

⌚ Gestion des ressources humaines

Identifier et comprendre les principales réglementations en termes de ressources humaines (accueil, santé/sécurité, formation, suivi du personnel).

Etudier comment y intégrer les exigences de la norme ISO 14001

Développer des outils de suivi du personnel et de leur implication dans la démarche environnementale

⌚ Gestion des prestataires et fournisseurs

Etre en mesure d'identifier vos prestataires et fournisseurs et de les hiérarchiser.

Comprendre les obligations réglementaires associées (plan de prévention, protocoles de chargement / déchargement)

Y intégrer les exigences de la norme ISO 14001

.....

Modalités

⌚ **Pré-requis :** être une entreprise engagée dans la démarche environnementale.

⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)

⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.

⌚ **Modalités d'évaluation :** Questionnaires et quizz.

⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF - *Système de management environnemental*

METTRE A JOUR SES OUTILS ENVIRONNEMENTAUX



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

A définir

Au sein de votre exploitation

266 € HT / stagiaire

Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Identifier et maîtriser les nouveaux textes applicables en termes de réglementation environnementale
- ⌚ Mettre à jour son profilage et les fiches réglementaires associées
- ⌚ Identifier les rubriques ICPE applicables
- ⌚ Relancer ses plans d'actions environnementaux (veille et analyse environnementale)

Contenu

- ⌚ Mise à jour de ses plans d'actions environnementaux
- ⌚ Mise à jour du profilage de la veille réglementaire
- ⌚ Présentation et maîtrise des évolutions de la réglementation
- ⌚ Retour d'expérience sur la prise en compte des évolutions réglementaires
- ⌚ Remplir et mettre à jour la veille réglementaire applicable à son site afin d'intégrer les évolutions des activités et installations
- ⌚ Évaluer sa conformité réglementaire
- ⌚ Prendre en compte ses impacts environnementaux significatifs et identifier les éléments de maîtrise à mettre en place
- ⌚ Construire les plans d'actions en fonctions des objectifs de l'entreprise (Analyse environnementale et veille réglementaire)

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Entreprises engagées dans la démarche SME des Vins de Bordeaux
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** quizz, étude de cas concrets, mise en situation.



COLLECTIF – Haute Valeur Environnementale

METTRE EN PLACE LA CERTIFICATION HVE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

2 jours (14 heures)

24 février
et 3 mars 2021Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

.....

Objectifs de la formation

- ⌚ Maîtriser les différents niveaux de certification environnementale et les liens entre les démarches
 - ⌚ Connaître le fonctionnement et la communication de la certification HVE
 - ⌚ Identifier et manipuler les indicateurs de performance de la certification HVE d'une exploitation tel que prévu dans le référentiel.
 - ⌚ Acquérir de l'autonomie dans la gestion de la certification HVE
 - ⌚ Déceler les axes principaux de progrès sur l'exploitation agricole et bâtir un plan d'action en vue de la certification HVE.
 - ⌚ Préparer un audit de certification HVE
-

Contenu

- ⌚ Maîtriser l'origine et les modalités de certification environnementale (origine et objectifs)
 - ⌚ Etudier les principes du référentiel HVE (l'accès au niveau HVE, les équivalences, la délivrance et les contrôles, les parties prenantes et acteurs).
 - ⌚ S'évaluer par rapport au référentiel HVE
 - Indicateurs de biodiversité: les différents types d'IAE, l'assoulement d'une exploitation agricole
 - Indicateurs phyto : les surfaces non traitées, le calcul des IFT, ...
 - Indicateurs fertilisation : le calcul du bilan azoté, outils d'aide à la décision, ...
 - ⌚ S'engager en certification HVE
 - Faire un bilan de l'exploitation pour se situer par rapport au niveau HVE et se fixer des objectifs
 - Identifier et hiérarchiser les changements de pratiques
-

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être certifié HVE
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Quizz, étude de cas concrets, modèles de documents à compléter.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



COLLECTIF – Haute Valeur Environnementale

METTRE À JOUR SES INDICATEURS HVE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

2 jours (14 heures) 2 et 17 mars 2021 Locaux Merithalle 266 € HT / stagiaire
2 et 6 juillet 2021 Bordeaux (33) Minimum 7 stagiaires Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Connaître le fonctionnement de la démarche collective de certification HVE portée par la Région Nouvelle Aquitaine
- ⌚ Maîtriser les indicateurs de performance de la certification HVE des exploitations agricoles telles que prévues dans le référentiel
- ⌚ Mettre à jour les indicateurs de performance de la certification HVE d'une exploitation.
- ⌚ Acquérir de l'autonomie dans la gestion de la certification HVE
- ⌚ Préparer un audit de certification HVE

Contenu

- ⌚ Maîtriser l'origine et les modalités de certification environnementale
 - Rappel des pré-requis liés à l'HVE
- ⌚ S'évaluer par rapport au référentiel HVE
 - Indicateurs de biodiversité: les différents types d'IAE, l'assoulement d'une exploitation agricole
 - Indicateurs phyto : les surfaces non traitées, le calcul des IFT, ...
 - Indicateurs fertilisation : le calcul du bilan azoté, outils d'aide à la décision, ...
- ⌚ Maîtriser les exigences opérationnelles liées au référentiel HVE
 - Entretien des Infrastructures Agro Ecologique et exigences liées aux zonages environnementaux
 - Rangement et sécurisation du site, et gestion des effluents
 - Maîtrise et traçabilité des traitements du vignoble et de la fertilisation des sols

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être certifié HVE
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Quizz, étude de cas concrets, modèles de documents à compléter.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



COLLECTIF – Santé et Sécurité au travail

METTRE EN PLACE SON DOCUMENT UNIQUE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

2 jours (14 heures)

Du 30 au 31 mars 2021

Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques liés à l'activité de votre entreprise
- ⌚ Faire une analyse des risques santé et sécurité au travail
- ⌚ Rédiger, compléter et mettre à jour son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

⌚ Revue de l'évaluation des risques professionnels

Valider le périmètre de l'étude et les unités de travail associées

Revoir la méthodologie d'évaluation des risques en différenciant les risques bruts des risques résiduels

Identifier et évaluer les situations dangereuses

⌚ Analyse de l'évaluation des risques professionnels

Valoriser les mesures en place permettant de maîtriser ou prévenir les risques

Valider les actions réalisées issues des dernières planifications

Mettre à jour et éditer le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel

⌚ Mise en place d'un programme de prévention

Identifier les points d'amélioration

Définir les situations les plus à risques afin de prioriser la mise en place de nouvelles actions

Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir signé la Charte Document Unique du CIVB et avoir réalisé le DUERP avec les outils mis à disposition dans le cadre de cet engagement.
- ⌚ **Public concerné :** Responsable et animateur santé sécurité.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Quizz.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF – Santé et Sécurité au travail

METTRE À JOUR SON DOCUMENT UNIQUE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

18 mars 2021

Locaux Merithalle
Bordeaux (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques liés à l'activité de votre entreprise
- ⌚ Faire une analyse des risques santé et sécurité au travail
- ⌚ Compléter et mettre à jour son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

- ⌚ Revue et analyse de l'évaluation des risques professionnels
 - Valider le périmètre de l'étude et les unités de travail associées
 - Revoir l'identification et évaluation les situations dangereuses
 - Valoriser les mesures en place permettant de maîtriser ou prévenir les risques
 - Valider les actions réalisées issues des dernières planifications
 - Mettre à jour et éditer le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mise en place d'un programme de prévention
 - Identifier les points d'amélioration
 - Définir les situations les plus à risques afin de prioriser la mise en place de nouvelles actions
 - Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir signé la Charte Document Unique du CIVB et avoir réalisé le DUERP avec les outils mis à disposition dans le cadre de cet engagement.
- ⌚ **Public concerné :** Responsable et animateur santé sécurité.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Quizz.
- ⌚ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



Contact

formation@merithalle.fr

COLLECTIF – Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

FONDEMENT DE LA RSE & DES OUTILS BORDEAUX
CULTIVONS DEMAIN

Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

1 jour (7 heures)

8 juillet 2021

Château Lagrange
Saint-Julien (33)266 € HT / stagiaire
Minimum 7 stagiaires

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ❖ Maitriser la démarche RSE de la filière des vins de Bordeaux: Bordeaux Cultivons Demain
- ❖ Réaliser un retour d'expérience d'un membre du groupe pilote
- ❖ S'approprier le déroulé de l'accompagnement vers une évaluation
- ❖ Se préparer à la réalisation du diagnostic initial

Contenu

- ❖ Présentation des fondamentaux d'une démarche RSE et initiation aux outils filière :
 - Intégration des grands concepts et thématiques autour du développement durable
 - Lien entre développement durable et RSE
 - Pourquoi mettre en place une démarche RSE ?
 - Initiation aux champs d'application des démarches RSE et aux enjeux filière
 - Initiation aux outils mis à disposition notamment l'outil d'autodiagnostic

Modalités

- ❖ **Pré-requis :** Avoir signé la Charte Document Unique du CIVB et avoir réalisé le DUERP avec les outils mis à disposition dans le cadre de cet engagement.
- ❖ **Public concerné :** Direction, gérance, salariés impliqués dans la démarche RSE de l'entreprise (directeur technique, responsable qualité...)
- ❖ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ❖ **Modalités d'évaluation :** Etudes de cas concrets, mise en situation.
- ❖ **Modalités d'accès :** Un plan d'accès vous sera envoyé lors de la confirmation de votre inscription ou quelques jours avant la date de la formation.



CMERITHALLE

créateurs de liens

Système de management environnemental

- Maîtriser les exigences d'un SME au niveau du vignoble p. 14
- Entretenir une démarche environnementale dans le cadre d'un SME p. 15
- Poursuivre l'amélioration continue dans le cadre d'un SME et pilotage d'indicateurs p. 16

Haute Valeur Environnementale

- Maîtriser le référentiel HVE et piloter ses indicateurs de performances p. 17

Santé et Sécurité au Travail

- Mettre en place son DUERP p. 18
- Mettre à jour son DUERP p. 19

Sécurité alimentaire

- Mettre en place son diagnostic HACCP p. 20
- Mettre à jour son diagnostic HACCP p. 21

INDIVIDUEL – Système de Management Environnementale

MAÎTRISER LES EXIGENCES D'UN SME AU NIVEAU DU VIGNOBLE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Maîtriser les différents niveaux de certifications environnementales et les liens entre les démarches
- ⌚ Maîtriser les exigences associées à la certification HVE
- ⌚ Maîtriser les exigences associées à un système de management environnemental au niveau du vignoble
- ⌚ Identifier les indicateurs de performance au niveau du vignoble
- ⌚ Manipuler les indicateurs de performance au niveau du vignoble

Contenu

- ⌚ Maîtriser les différents niveaux de certifications environnementales et les liens entre les démarches
 - Origine et objectifs
 - Rappel des différents types de certifications et les liens associés
- ⌚ Maîtriser les exigences associées à la certification HVE et à un système de management environnemental au niveau du vignoble:
 - Les documents supports : cartographies de sensibilités, cartographies des IAE, documents d'enregistrements phyto et fertilisation, affichages et procédures associées
- ⌚ Identifier et manipuler les indicateurs de performance au vignoble
 - Indicateurs de biodiversité : les différents types d'IAE, l'assolement d'une exploitation agricole
 - Indicateurs phyto : les surfaces non traitées, le calcul des IFT, les méthodes alternatives aux traitements chimiques, les conditions d'application des traitements, les variétés, le calcul de l'enherbement.
 - Indicateurs fertilisation : le calcul du bilan azoté, outils d'aide à la décision, la couverture automnale...
 - Gestion des intrants eau et énergie

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** étude de cas concrets, mise en situation.



INDIVIDUEL – Système de Management Environnementale

ENTREtenir UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE
DANS LE CADRE D'UN SME

Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Animer un Système de Management de l'Environnement dans son entreprise.
- ⌚ Identifier les axes d'amélioration continue de l'entreprise.
- ⌚ Mettre à jour son analyse environnementale et sa veille réglementaire en y intégrant les nouvelles activités de l'entreprise.
- ⌚ Hiérarchiser les impacts environnementaux significatifs.
- ⌚ Définir des objectifs à atteindre, des échéances et des responsables de projet.
- ⌚ Suivre et analyser ses indicateurs de performance environnementale.

Contenu

- ⌚ Rappel des exigences de la norme ISO 14001 en matière d'amélioration continue.
- ⌚ Identifier les améliorations de l'entreprise dans le cadre d'un SME.
- ⌚ Intégrer les nouvelles activités du site et la mise en place documentaire dans un SME.
- ⌚ Définir les Impacts Environnementaux Significatifs pour chacun des sites de l'entreprise
- ⌚ Identifier les axes limitant pour la réalisation des objectifs à atteindre
- ⌚ Définir les nouveaux objectifs pour l'année suivante
- ⌚ Définir des échéances et des responsables de projet

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir réalisé une analyse environnementale et suivre le cycle du SME des Vins de Bordeaux.
- ⌚ **Public concerné :** Professionnels chargés de mettre en place et de suivre un Système de Management Environnemental.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Mise en situation.



INDIVIDUEL – Système de Management Environnementale

POURSUIVRE L'AMÉLIORATION CONTINUE DANS LE CADRE D'UN SME ET PILOTAGE D'INDICATEURS



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins..... A définir Au sein de votre exploitation Nous consulter Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Animer un Système de Management de l'Environnement dans son entreprise.
- ⌚ Identifier les axes d'amélioration continue de l'entreprise.
- ⌚ Mettre à jour son analyse environnementale et sa veille réglementaire en y intégrant les nouvelles activités de l'entreprise.
- ⌚ Hiérarchiser les impacts environnementaux significatifs.
- ⌚ Définir des objectifs à atteindre, des échéances et des responsables de projet.
- ⌚ Suivre et analyser ses indicateurs de performance environnementale.

Contenu

- ⌚ Rappel des notions en matière d'amélioration continue.
 - Identifier les améliorations de l'entreprise dans le cadre d'un SME.
 - Intégrer les nouvelles activités du site.
 - Mettre à jour les éléments de maîtrise techniques, humains et organisationnels mis en place dans l'année.
- ⌚ Mettre à jour sa veille réglementaire en prenant en compte les évolutions réglementaires environnementales.
 - Identifier les axes limitant pour la réalisation des objectifs à atteindre.
 - Définir les nouveaux objectifs, des échéances et des responsables de projet pour l'année suivante.
- ⌚ Mettre en place une revue de pilotage reprenant l'ensemble des domaines d'un SME :
 - ENVIRONNEMENT : eau ; énergie ; déchets et effluents ; biodiversité ; sensibilité du milieu
 - PRODUCTION : travail du sol, protection du vignoble, fertilisation
 - HUMAIN : Ressources humaines, formation et employabilité, santé
 - MANAGEMENT : parties prenantes, système de management environnement, système de management santé et sécurité
- ⌚ Se positionner par rapport à des entreprises de la filière.

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir réalisé une analyse environnementale et suivre le cycle du SME des Vins de Bordeaux.
- ⌚ **Public concerné :** Professionnels chargés de mettre en place et de suivre un Système de Management Environnemental.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Mise en situation.



INDIVIDUEL – Haute Valeur Environnementale

MAÎTRISER LE RÉFÉRENTIEL HVE ET PILOTER SES INDICATEURS DE PERFORMANCES



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Connaître le fonctionnement de la démarche collective de certification HVE portée par la Région Nouvelle Aquitaine
- ⌚ Maîtriser les indicateurs de performance de la certification HVE des exploitations agricoles telles que prévues dans le référentiel
- ⌚ Mettre à jour les indicateurs de performance de la certification HVE d'une exploitation.
- ⌚ Acquérir de l'autonomie dans la gestion de la certification HVE
- ⌚ Préparer un audit de certification HVE

Contenu

- ⌚ Maîtriser l'origine et les modalités de certification environnementale
 - Rappel des pré-requis liés à l'HVE
- ⌚ S'évaluer par rapport au référentiel HVE
 - Indicateurs de biodiversité: les différents types d'IAE, l'assoulement d'une exploitation agricole
 - Indicateurs phyto : les surfaces non traitées, le calcul des IFT, ...
 - Indicateurs fertilisation : le calcul du bilan azoté, outils d'aide à la décision, ...
- ⌚ Piloter ses indicateurs de performance et s'évaluer par rapport à d'autres entreprises
- ⌚ Maîtriser les exigences opérationnelles liées au référentiel HVE
 - Entretien des Infrastructures Agro Ecologique et exigences liées aux zonages environnementaux
 - Rangement et sécurisation du site, et gestion des effluents
 - Maîtrise et traçabilité des traitements du vignoble et de la fertilisation des sols

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** être certifié HVE
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche environnementale de l'entreprise (maître de chai, chef de culture, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** étude de cas concrets, modèles de documents à compléter.



INDIVIDUEL – Santé et Sécurité au Travail

METTRE EN PLACE SON DOCUMENT UNIQUE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A definir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques liés à l'activité de votre entreprise
- ⌚ Faire une analyse des risques santé et sécurité au travail
- ⌚ Rédiger, compléter et mettre à jour son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

⌚ Revue de l'évaluation des risques professionnels

Valider le périmètre de l'étude et les unités de travail associées

Revoir la méthodologie d'évaluation des risques en différenciant les risques bruts des risques résiduels

Identifier et évaluer les situations dangereuses

⌚ Analyse de l'évaluation des risques professionnels

Valoriser les mesures en place permettant de maîtriser ou prévenir les risques

Valider les actions réalisées issues des dernières planifications

Mettre à jour et éditer le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel

⌚ Mise en place d'un programme de prévention

Identifier les points d'amélioration

Définir les situations les plus à risques afin de prioriser la mise en place de nouvelles actions

Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir signé la Charte Document Unique du CIVB et avoir réalisé le DUERP avec les outils mis à disposition dans le cadre de cet engagement.
- ⌚ **Public concerné :** Responsable et animateur santé sécurité.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Mise en situation.



INDIVIDUEL – Santé et Sécurité au Travail

METTRE À JOUR SON DOCUMENT UNIQUE



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques liés à l'activité de votre entreprise
- ⌚ Faire une analyse des risques santé et sécurité au travail
- ⌚ Compléter et mettre à jour son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

- ⌚ Revue et analyse de l'évaluation des risques professionnels
 - Valider le périmètre de l'étude et les unités de travail associées
 - Revoir l'identification et évaluation les situations dangereuses
 - Valoriser les mesures en place permettant de maîtriser ou prévenir les risques
 - Valider les actions réalisées issues des dernières planifications
 - Mettre à jour et éditer le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnel
- ⌚ Mise en place d'un programme de prévention
 - Identifier les points d'amélioration
 - Définir les situations les plus à risques afin de prioriser la mise en place de nouvelles actions
 - Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir signé la Charte Document Unique du CIVB et avoir réalisé le DUERP avec les outils mis à disposition dans le cadre de cet engagement.
- ⌚ **Public concerné :** Responsable et animateur santé sécurité.
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Mise en situation.



INDIVIDUEL – Sécurité alimentaire

METTRE EN PLACE SON ÉTUDE HACCP



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Réviser les Bonnes Pratiques d'hygiène sur les différents secteurs d'activité
- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques en Hygiène et Sécurité alimentaire
- ⌚ Faire une analyse des dangers des mesures de maîtrise associées
- ⌚ Compléter et mettre à jour son étude HACCP
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

- ⌚ Revue des Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Définir les différents secteurs d'activité de l'exploitation
 - Valoriser les Bonnes pratiques en place selon la méthode des 5M
 - Valider les actions réalisées issues des dernières planifications
 - Identifier les différents axes de progrès
- ⌚ Analyse des danger et Revue des mesures de maîtrise selon le principe de l'HACCP
 - Revoir les diagrammes de fabrication
 - Identifier les dangers et les évaluer
 - Définir les mesures de maîtrise pour chaque danger à surveiller
 - Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** pas de pré-requis
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche HACCP de l'entreprise (maître de chai, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** étude de cas concrets, mise en situation.



Contact

formation@merithalle.fr

INDIVIDUEL – Sécurité alimentaire

METTRE À JOUR SON ÉTUDE HACCP



Durée



Dates



Lieu



Tarifs



Formateurs

Nous consulter en fonction de vos besoins

A définir

Au sein de votre exploitation

Nous consulter

Expert Merithalle

Objectifs de la formation

- ⌚ Réviser les Bonnes Pratiques d'hygiène sur les différents secteurs d'activité
- ⌚ Revoir l'identification des dangers et des risques en Hygiène et Sécurité alimentaire
- ⌚ Faire une analyse des dangers des mesures de maîtrise associées
- ⌚ Compléter et mettre à jour son étude HACCP
- ⌚ Mettre en place une démarche managériale pour s'inscrire dans l'amélioration continue

Contenu

- ⌚ Revue des Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Définir les différents secteurs d'activité de l'exploitation
 - Valoriser les Bonnes pratiques en place selon la méthode des 5M
 - Valider les actions réalisées issues des dernières planifications
 - Identifier les différents axes de progrès
- ⌚ Analyse des danger et Revue des mesures de maîtrise selon le principe de l'HACCP
 - Revoir les diagrammes de fabrication
 - Identifier les dangers et les évaluer
 - Définir les mesures de maîtrise pour chaque danger à surveiller
 - Planifier les actions adaptées et efficace pour réduire le risque

Modalités

- ⌚ **Pré-requis :** Avoir réalisé une étude HACCP initiale et maîtriser les règles et consignes de travail en place sur l'exploitation en matière Hygiène et Sécurité alimentaire
- ⌚ **Public concerné :** Salariés impliqués dans la démarche HACCP de l'entreprise (maître de chai, directeur technique, responsable qualité...)
- ⌚ **Méthodes pédagogiques :** pédagogie basée sur l'interactivité illustrée par de nombreux cas pratiques et retours d'expériences.
- ⌚ **Modalités d'évaluation :** Quizz, mise en situation.



Conditions Générales de Vente

1. RÈGLEMENT DE LA FORMATION

1.1 Le règlement est à la charge de l'entreprise ou d'un organisme collecteur (OPCA). Sauf disposition contraire dûment précisée lors de l'inscription, la formation sera facturée au terme de la session et devra être réglée selon les conditions déterminées dans la convention de formation, c'est à dire à réception de la facture correspondante, ou au plus tard à 30 jours à compter de la réception de la facture.

1.2 En l'absence de prise en charge ou de refus de prise en charge du coût de la formation par un organisme collecteur, l'entreprise cliente est de plein droit débitrice du coût de la formation. En cas de prise en charge partielle, la différence sera facturée directement au client.

1.3 En présence d'une prise en charge de la formation par un organisme collecteur, mais au cas d'absence de paiement de l'OPCA dans les délais prévus par l'article 441-6 du code du Commerce, la formation sera facturée dans sa totalité à l'entreprise cliente.

2.REMPLACEMENTS / ANNULATIONS / REPORTS

1.1 Toute annulation ou report d'inscription de la part du client doit être signalée et confirmée par écrit.

2.2 Dans l'hypothèse où l'entreprise cliente prend l'initiative d'annuler la formation, inter ou intra entreprise, les sommes dues sont définies selon les modalités suivantes :

- Annulation intervenant moins de 10 jours ouvrés avant le début de la prestation (sauf cas de force majeur justifié) : dédit de 85% du montant dû. Cette somme n'est pas imputable sur l'obligation de participation de l'employeur au titre de la formation professionnelle continue et ne peut faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCA.

2.3 La société Merithalle se réserve le droit de reporter ou d'annuler une formation, (notamment dans l'hypothèse où le nombre de participants serait jugé pédagogiquement insuffisant), de modifier le lieu de son déroulement ou le choix des animateurs, (si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent). En cas d'annulation de la formation par la société Merithalle, aucune facturation ne sera effectuée.

3. OBLIGATIONS DU STAGIAIRE ET/OU DU COCONTRACTANT DELL'ORGANISME DE FORMATION

3.1 Si la formation est organisée par l'employeur dans les locaux de l'entreprise, le salarié ou le stagiaire reste soumis au pouvoir de discipline de l'employeur. Si la formation est assurée dans les locaux de la société Merithalle (ou dans des locaux mis à disposition de la société Merithalle par un prestataire extérieur), le salarié ou le stagiaire doit en outre respecter le règlement intérieur de la société Merithalle ou celui de la structure propriétaire de ces locaux.

3.2 Les participants seront invités à signer en début et fin de chaque journée la feuille de présence mise à leur disposition. Il est entendu que les absences non autorisées et non reconnues valables, tout comme le non-respect du contrat par le stagiaire peuvent entraîner son renvoi du stage dans les conditions prévues par le règlement intérieur.

3.3 En cas de retard du stagiaire, celui-ci (ou son employeur) doit en informer dès que possible Merithalle.

4.MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

L'utilisation des documents remis lors des cours est soumise aux articles 40 et 41 de la loi du 11 mars 1957 : «Toute présentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause est illicite». L'article 41 de la même loi n'autorise que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective» et «les analyses et courtes citations, sous réserve que soient indiqués clairement le nom de l'auteur et la source ». Toute représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, ne respectant pas la législation en vigueur constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et 429 du code pénal.

5.MODALITÉS D'ACCÈS

Le délai d'accès aux formations sera dépendant de votre besoin et de nos disponibilités, pour toute question n'hésitez pas à nous contacter à formation@merithalle.fr. Concernant les parcours de formations adaptés aux personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter à formation@merithalle.fr.

6.CLAUSE DE CONFIDENTIALITÉ

Les intervenants de la société Merithalle s'engagent à ne divulguer aucune information concernant les activités de l'entreprise cliente dont ils pourraient avoir connaissance dans l'exercice de leur mission et qui serait de nature à porter préjudice à cette dernière.

7. INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Les informations à caractère personnel communiquées par le client à la société Merithalle sont utiles pour le traitement de l'inscription ainsi que la constitution d'un fichier clientèle pour des prospections commerciales. Suivant la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, le client dispose d'un droit d'accès de rectification et d'opposition des données personnelles le concernant. Pour toute question à ce sujet, veuillez nous contacter à formation@merithalle.fr.

7.LOI APPLICABLE

Les Conditions Générales et tous les rapports entre la société Merithalle et ses Clients relèvent de la Loi française. Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront pris en charge par le tribunal compétent selon les lois en vigueur au moment du litige.

8.ACCEPTEAU DES CGV

La participation au stage de formation implique l'acceptation totale des conditions générales de vente par l'entreprise, et le respect par le stagiaire du RI (transmis au client pour les formations intra entreprises, affiché dans les locaux de la société Merithalle ou de l'organisme propriétaire des locaux pour les formations interentreprises).