



# "CERTIPHYTO"

## Certificat individuel produits phytopharmaceutiques



### Formation interentreprise

*\*Etablissement en capacité d'accueillir des publics en situation de handicap.*

#### Public concerné

- Personnels des espaces verts
- Salariés viticoles
  - Exploitants
- Prestataires de service
- Agents de collectivités

#### Conditions d'inscription

##### Prérequis

- Aucun prérequis
- Inscription sur la plateforme OCAPIAT

#### Compétences visées

Comprendre les risques sur la santé et l'environnement de l'usage des produits phytosanitaires.

Connaître les règles d'application et les mesures d'utilisation de ces produits.

#### Durée de la formation

« Opérateur » (1)	« Décideur en entreprise non soumise à l'agrément » (2)	« Décideur en entreprise soumise à l'agrément » (3)	« Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques » (4)
<p>► <b>1<sup>er</sup> certificat :</b> 2 jours consécutifs 14 h ou un test seul 2 h</p> <p>► <b>Renouvellement :</b> 1 journée 7 h ou un test seul 2 h</p>	<p>► <b>1<sup>er</sup> certificat :</b> 2 jours consécutifs 14 h ou un test seul 2 h</p> <p>► <b>Renouvellement :</b> 1 journée 7 h ou un test seul 2 h</p>	<p>► <b>1<sup>er</sup> certificat :</b> un test seul 2 h</p> <p>► <b>Renouvellement :</b> 1 journée 7 h ou un test seul 2 h</p>	<p>► <b>1<sup>er</sup> certificat :</b> test seul 2 h</p> <p>► <b>Renouvellement :</b> test seul 2 h</p>

*J'utilise des produits phytosanitaires dans le cadre de mon activité professionnelle*

(1) *J'applique des produits en suivant les consignes transmises par mon employeur.*

(2) *J'achète des produits et les applique sur des surfaces que je gère.*

(3) *J'achète des produits et les applique sur des surfaces en prestation de service chez des clients.*

(4) *Je donne des conseils concernant l'utilisation des produits phytosanitaires.*

#### Modalités pédagogiques

Cours en présentiel.

VITICULTURE

## Principaux contenus

- Prévention des risques pour la santé
- Prévention des risques pour l'environnement
- Stratégies visant à limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques
- Règlementation

## Conditions financières

- **1er certificat** : 350€ les deux journées ou 75€ le test seul
- **Renouvellement** : 200€ la journée ou 75€ le test seul
- Différentes sources de financement possibles en fonction de la situation du candidat : nous contacter.

## Modalités d'évaluation

**Important** : le certiphyto a une durée de validité de 5 ans et doit être renouvelé maximum 3 mois avant sa date d'expiration.



## Indicateurs de performance

### ► Sur notre site :

<https://lavitibeane.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

### ► En scannant le QR code



## Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE ET DE  
PROMOTION AGRICOLE**

EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



[cfppa.beaune@educagri.fr](mailto:cfppa.beaune@educagri.fr)



<http://www.cfppa.lavitibeane.com>

4, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

# BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



## Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA)

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.

Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.  
Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



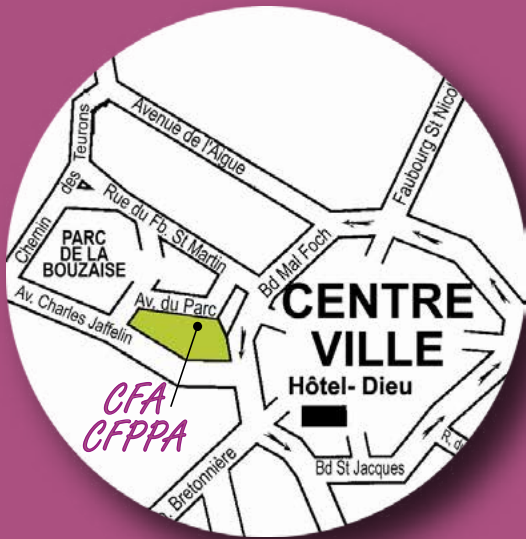
## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

L'établissement de Beaune, ancré dans son territoire depuis le XIXème siècle, est aujourd'hui un établissement de référence dans les métiers de la viticulture et de la commercialisation des vins et spiritueux.

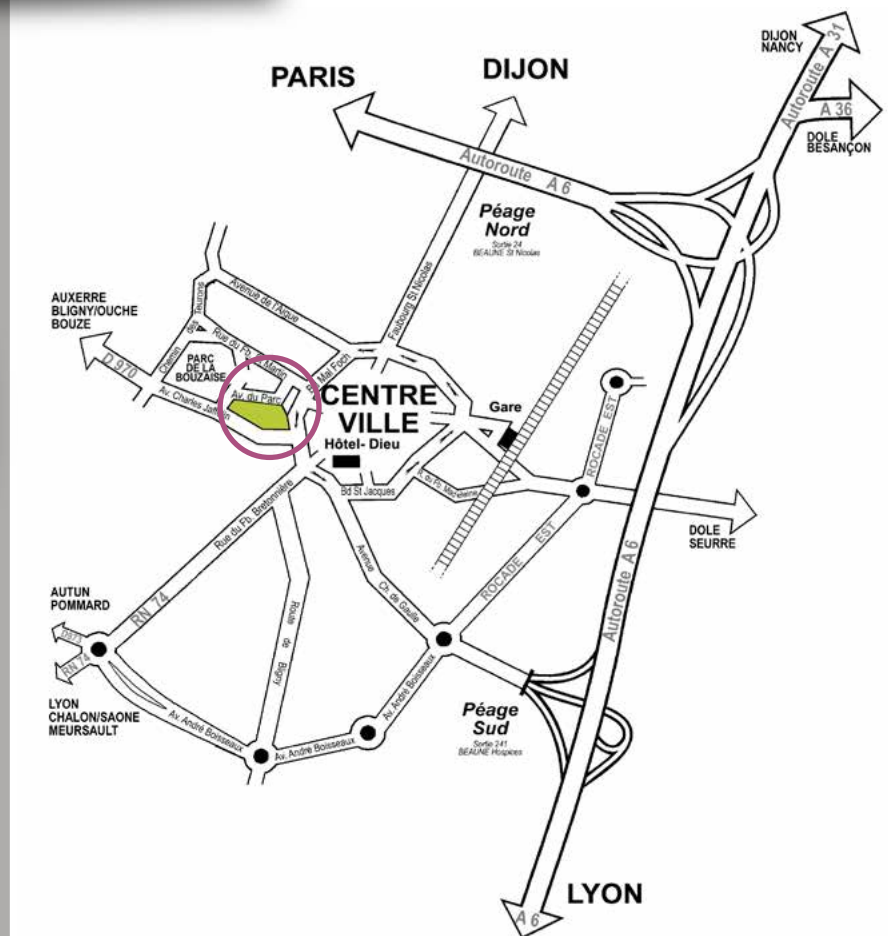
Il s'adapte perpétuellement afin de répondre au mieux aux besoins des jeunes, des parents, des professionnels et des territoires. Pour cela, il a entamé depuis 2017 une nouvelle phase de modernisation de ses installations avec des investissements du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, et travaille au développement de l'innovation pédagogique et au développement du numérique éducatif et des nouvelles technologies.  
Le projet d'établissement réécrit en 2019, est un outil de pilotage permettant de répondre aux attentes du territoire et des usagers. Établissement d'excellence délivrant des enseignements de qualité, à l'écoute des projets professionnels des apprenants, et préparant à des carrières professionnelles sur le territoire et à l'international.



## PLAN D'ACCES



BEAUNE  
**VITI** X **AGRO**  
CAMPUS



## L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/-beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCES HANDICAP

