VINIFICATION DOUCE - Réduire les intrants

préserver l'environnement, le climat et le bien-être animal

Public cible
Viticulteurs et porteurs de projet en viticulture de l'Ain et des départements limitrophes. Volonté d'affiner ses connaissances sur la vinification douce

Objectifs
Se perfectionner sur les pratiques biodynamiques pour accroître encore son autonomie en intrants chimiques. Reconnu dans son domaine, Pierre Sanchez, de l'organisme de formation Duo Oenologie, interviendra pour cette initiation à la vinification douce lors de deux matinées. 2 visites de domaines chez des viticulteurs pratiquant les techniques de vinification douce sont également prévues (Jean Dietrich/Patrick Meyer) les 12 et 13 janvier après̀midi

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire Acquis évalués en fin de formation au regard des avancées des projets

Contenu
Entrée en formation : tour de table des participants (description de leur système de production ou de leur projet, brainstorming des besoins)
Apports techniques du formateur sur les levures indigènes, la richesse et Diversité, la microfaune et terroir, la séquence et succession de souches, les conséquences gustatives et œnologiques, les limites et difficultés induites
Techniques : Laisser faire, mettre en œuvre soi même un levain indigène
Evaluation qualitative et quantitative des populations
*Surveillance et attention spécifique
Lors de la visite : présentation par le viticulteur des techniques mises en places relatives à la vinification douce et à la
culture des levures indigènes
Apports techniques du formateur sur les ressources et aides de vinification : exploiter les ressources internes à la cave
Phénomènes et cycles naturels
Gaz, lies, microbisme
*Vinification sans ou avec peu de sulfites
Déroulement d'une vinification sans sulfites : changements possibles, sulfitages éventuels
Alternatives à la chimie : Vins effervescents
Techniques alternatives et mise en bulle
Lors de la visite : présentation par le viticulteur des techniques mises en places relatives à la vinification douce sans
sulfites.

Modalité d'enseignement
présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques
Tour de table des participants Prise de notes Intervention sous forme d'exposé avec supports visuels et éventuellement supports papiers Echanges (questions-réponses) avec les participants Synthèse de groupe Visite d'un domaine et présentation par le viticulteur

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 10/01/2022

Tarifs
Adhérent merci de nous contacter€
Non adhérent merci de nous contacter€
Non agricole merci de nous contacter€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
ANICE ANGER
OF: ADDEAR de l'Ain
4 allée des Brotteaux
01000 BOURG EN BRESSE

Tel : 06 72 10 64 58

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : %

« Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation. Merci d'apporter votre repas

Modalités d'accès : les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

Dates, lieux et intervenants

12 janv 2022 09:30 - 17:30 (7hrs)	MCC - 4 Allée des Brotteaux 01000 BOURG EN BRESSE	Pierre SANCHEZ (Formation duo oenologie) Patrick MEYER (viticulteur en biodynamie)
date à définir (7hrs)	MCC - 4 Allée des Brotteaux 01000 BOURG EN BRESSE	Pierre SANCHEZ (Formation duo oenologie) Patrick MEYER (viticulteur en biodynamie)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADDEAR de l'Ain, 2 Bd Irène Joliot Curie, 01000 Bourg-en-Bresse.