

Distinguer les différents labels environnementaux en viticulture et produire des vins biologiques

Les clés pour comprendre les objectifs des différents labels, les principes fondamentaux et les impacts économiques d'une production de vins biologiques

Durée

1.5 jour
(10.5 h)

Date(s)

6 et 7
janvier 2025

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

371.25 € HT
445.50 € TTC

Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Oenologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Connaître et distinguer les cahiers des charges techniques qui valident les différents labels environnementaux susceptibles de figurer sur une étiquette de vin
- Connaître les points clefs techniques de la viticulture biologique, ses contraintes, ses impacts économiques et les étapes de la conversion



Compétences apportées par la formation « Distinguer les différents labels environnementaux en viticulture et produire des vins biologiques » :

- Saisir les spécificités de chaque label environnemental
- Identifier le label le plus adapté à mon exploitation et le mettre en œuvre
- Connaître le cahier des charges européen spécifique aux vins produits en agriculture biologique
- Identifier les différents étapes de la conversion
- Évaluer les enjeux, les contraintes et les perspectives économiques d'une exploitation

Programme :

Visite d'un domaine le 7 janvier matin.

1. Les labels environnementaux

Introduction :

- Une multitude de labels environnementaux : dans quel but ?
- Comment y voir plus clair pour afficher sur la bouteille le label qui traduit vraiment ce que l'on fait ?

Les labels officiels :

- Cahiers des charges validés au niveau Européen
- Application et contrôle
- Contraintes techniques

Les labels privés :

- Origine
- Cahiers des charges
- Engagement du producteur
- Contrôles de certification

2. La production de vins biologiques

Introduction sur la place du bio dans la société et la vision qu'en ont les consommateurs dans le contexte actuel (santé, environnement, qualité de l'alimentation).

L'agriculture biologique :

- Le contexte économique de l'agriculture biologique
- Principes de l'agriculture biologique
- Réglementation
- Cahier des charges et signe officiel de qualité
- Conversion et certification

Principes et techniques de production en viticulture biologique / Contraintes technico-économiques du passage au BIO :

- Entretien du sol et fertilisation
- La maîtrise des maladies et des ravageurs

Conclusion :

Recherche de créneaux de commercialisation spécifiques : quelques pistes pour compenser le surcoût de production (valorisation qualitative du produit, image, ...)

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques -
Diaporamas

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 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.

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

Caroline Pozzo Di Borgo

Formatrice

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.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

1 stagiaire

Année 2022

TAUX DE SATISFACTION *

95

92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "viticulture"