

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

9 février
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

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

Objectif :

Les objectifs de cette formation en viticulture :

- Connaître les points clefs techniques de la viticulture biologique, ses contraintes, ses impacts économiques et les étapes de la conversion



Programme :

Pourquoi développer le bio : des demandes sociétales

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)

1. 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

2. Principes et techniques de production en viticulture biologique

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

3. Contraintes technico-économiques du passage au BIO

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

4. 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 – Rencontre avec
des vignerons

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.

Caroline Pozzo Di Borgo

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.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

4 stagiaires

Année 2022-2024

TAUX DE SATISFACTION *

98

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