

## Oenologie

Réduire les intrants en viticulture et œnologie : une transition qui s'anticipe

La réduction des intrants, les alternatives au SO<sub>2</sub> et la nouvelle réglementation sur l'étiquetage

### Durée

1 jour  
(7h)

### Date(s)

19 février 2024

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

280 € HT  
336 € TTC

### Public visé :

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

### Objectif :

Les objectifs de cette formation en œnologie sont les suivants :

- Proposer et mettre en place des process visant à réduire les intrants en viticulture et œnologie, avec une approche de développement durable



### Programme :

1. Les enjeux environnementaux et sanitaire, les attentes des consommateurs, et la réglementation en vigueur
2. Retour d'expérience des participants sur leurs pratiques de réductions déjà utilisées et les points de blocages dans la diminution des intrants
3. Entretien du sol (alternatives au chimique), engrais verts, lutte phytosanitaire raisonnée et cépages résistants.
4. Œnologie sans sulfites, alternatives plus "green" pour les collages (éviter la pétrochimie), diminuer les intrants soumis à étiquetage, micro-organismes bénéfiques, vins naturels (levains de levures indigène et analyses microbi)
5. Récapitulation des points clés, synthèse des perspectives d'avenir

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Exercices  
pratiques – Dégustation

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 personnes

## Moyens d'encadrement :

Formation proposée en partenariat avec le LACO

**Julien Vigne et Alexandra Le Dily**

Formateurs

## 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](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

## 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

### 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.