

Maitriser sa vinification naturelle dans un contexte de changement climatique

Objectifs

- Comprendre les évolutions climatiques et leurs effets sur la vigne en zone méditerranéenne - Construire une stratégie de vinification sur le long terme permettant d'adapter son itinéraire de vinification vers des méthodes naturelles et face au changement climatique

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Jour 1 :

1. Présentation de l'évolution du réchauffement climatique en France et dans le monde ces dernières années, et comment il impacte l'agriculture. Données et exemples sur le vignoble méditerranéen. Voies possibles pour s'adapter, état de la recherche. Projections au niveau territorial dans un futur proche et plus lointain (prospectives 2021-2050 et 2070 -2100)
2. Comprendre comment les évolutions du climat ont impacté l'agriculture passé et présente, comment sont liées les pratiques agricoles et le changement climatique et quels facteurs permettraient de les atténuer et ou de s'adapter. Identification des voies les plus pertinentes d'adaptation : Techniques culturales, couverts végétaux, agroforesterie, adaptation des techniques de vinifications. Approfondissement des techniques de vinification : Comment obtenir un vin bio naturel spécifique de son territoire et de ses conditions de culture : Adapter sa culture du raisin pour une vinification équilibrée : Impact des couverts végétaux sur la vinification (mouts azotés).
3. Les étapes clés de la vinification naturelle : depuis le ramassage jusqu'à la fin de fermentation. Identifier les étapes clés sur un schéma en mettant en parallèle les 2 points clés suivants : gestion de l'oxygène et gestion de la microbiologie. Comment le climat a impacté ces étapes clés.

Jour 2 :

1. Comment obtenir un vin bio naturel malgré les effets du réchauffement climatique. Apprentissage de l'utilisation du microscope en cave. Comment distinguer les différentes familles de microorganismes.
2. Identifier et utiliser les ressources naturelles disponibles en cave. Intérêt et mise en œuvre des levures indigènes. Comment favoriser les « bonnes » levures.
3. Clés pour limiter l'utilisation du SO2. Identification des déviations, comment les éviter, les détecter et remédier à un vin contaminé.
4. Adaptation de son matériel de cuverie : Matériaux (inox, béton etc), système de froid, architecture de la cave.
5. Analyse de la faisabilité de ces pratiques sur l'exploitation : atouts et inconvénients, coûts. Conséquences sur l'activité du domaine et sur l'itinéraire de production.
6. Zoom sur les stratégies individuelles de vinification selon les différents types de produits possibles et surtout ceux souhaités en fonction des terroirs et objectifs de chacun. Comment adapter les interventions pendant la saison en fonction des profils recherchés et de la situation climatique ?
7. Comment ces méthodes sont-elles adaptables à chacun ? Sont-elles vivables économiquement ?

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

01 juil 2024 34
09:00 - 17:00 (7hrs)

02 juil 2024 34
09:00 - 17:00 (7hrs)

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation

Bulletin d'inscription

Nom _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 18/06/2024

Tarifs

Adhérent 616€

Non adhérent 616€

Non agricole 616€

Si vous ne bénéficiez pas du fond de formation VIVEA, merci de contacter alice.calvet@bio34.com

Plus de renseignements

Alice Calvet

alice.calvet@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

N° d'organisme de formation :

91340782734

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Jérémie CEBRON : Oenologue conseil au CAB (Agriculteurs bio des Pays de la Loire), spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.

Jérémie CEBRON : Oenologue conseil au CAB (Agriculteurs bio des Pays de la Loire), spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.

doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Prénom _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Commune _____

Courriel _____

Téléphone _____

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : ____

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))