Vinification bio et naturelle - niveau 2

Changement de pratiques : Adapter sa vinification bio et naturelle face au changement climatique - niveau 2

PUBLIC CIBLE

Vignerons, viticulteurs et porteurs de projet en agriculture biologique qui cherchent à adapter leurs itinéraires techniques de vinification face au changement climatique et ayant déjà suivi une formation sur les vinifications douces.
Zone géographique: Aude et départements limitrophes

OBJECTIFS

Comprendre comment le réchauffement climatique impacte les vins produits.
Conforter les bases des processus chimiques de fermentation et de stabilisation des vins.
Être capable de réévaluer et de modifier potentiellement chaque année ses pratiques en fonction des aléas spécifiques au millésime.
Comprendre et adapter les méthodes à utiliser selon ses besoins spécifiques pour obtenir des vins équilibrés avec des profils spécifiques et répondant à une demande du marché, et de façon économiquement viable pour son entreprise.
Être capable de savoir utiliser un microscope en cave afin d'identifier les populations microbiennes présente dans la cave et les vins

ENJEUX

La culture de la vigne a une importance capitale dans le paysage agricole de l'Aude, elle représente la majorité de la SAU du département et est très ancrée culturellement. Cependant, le climat sec et difficile, de plus en plus accentué par le changement climatique, contraint les agriculteurs à adapter leur mode de production et modifier leurs itinéraires de vinification. Cette évolution des variables climatiques (pluviométrie réduite depuis une vingtaine d'années, augmentation des températures...) donne des vins de plus en plus alcoolisés avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rend les fermentations compliquées et complique leur commercialisation. Les vignerons bios' adaptent en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement comme l'implantation de couverts végétaux qui, grâce à l'azote apporté dans le sol, rendent les vins plus souples et plus légers. Cela n'est toutefois pas suffisant et il est nécessaire de développer des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce contexte climatique évolutif tout en conservant la typicité des territoires et de leurs vins ainsi que la dynamique de réduction d'intrants insufflée ces dernières années

PRÉ-REQUIS

De préférence avoir déjà suivi la formation niveau 1 ou avoir les bases de connaissances sur les bactéries et levures présentes dans les moûts

CONTENU

Retour sur les bases de la formation - niveau 1 :
> Comprendre comment le réchauffement climatique impacte les vins produits.
> Quelles sont les bases des processus chimiques de fermentation et de stabilisation des vins, pour aller vers des méthodes le plus naturelles possibles en accord avec les spécificités agronomiques (manque d'eau, azote), qui amènent à la fabrication de vins naturels mais stables et de grande qualité gustative.
> Comment cibler les contrôles pour limiter les risques de déviation.

Retour sur les techniques de suivi mises en place l'an passé et de leurs évolutions.
> Faisabilité de ces pratiques sur l'exploitation : atouts et inconvénients, coûts.
> Conséquences sur l'activité du domaine et sur l'itinéraire de production.
> Impact de la mise en place de ces techniques sur le bilan économique de l'entreprise (temps de travail, achat matériel, prix bouteille).

Travaux pratiques sur l'observation de plusieurs échantillons de moûts en fermentation

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Biocivam 11

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 24/06/2026

MODALITÉS D'ACCÈS
En situation de handicap ? Contactez notre responsable de stage pour préparer votre venue.

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

Frais pédagogiques : 252€. Formation prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*.

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Laure NAEGELEN
laure.naegelen@bio-aude.com
Biocivam 11, formation Portée par l'Organisme de formation Maison Paysanne de l'Aude
11300
Limoux
Tel. 0468780638
N° d'organisme de formation : 76110169011

SATISFACTION : Taux de satisfaction général 2025 : 95,77
NOTE : Repas tiré du sac.

ayant des caractéristiques différentes
> Utilisation du microscope en cave afin d'identifier les populations microbiennes présente dans la cave et dans les vins
> Reconnaissance de micro-organismes présents dans les moûts et les vins à partir d'échantillons de moûts en fermentation.
> Évaluation de la cinétique de fermentation et les déviations organoleptiques potentielles à partir d'une observation microscopique de moût en fermentation

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Un temps sera réservé à la mesure de la satisfaction des stagiaires et à l'auto-évaluation des acquis

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
26/06/2026	Salle communale de Pomas 11250 Aude	Jérémie Cébron, œnologue conseil au CAB Vallée de la Loire. Spécialisé dans les vinification en biodynamie et naturelles.

THÈMES

Création d\'activité / diversification
Pratiques et productions agricoles
Transformation
Agriculture durable
Alimentation

FINANCEURS

VIVÉA Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.
CAPIAT

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