Convertir ses vignes en AB

OBJECTIFS

Avoir les connaissances de base liées à la conversion : démarches, calendriers, réglementation, aides; aborder l'ensemble des changements à opérer sur son itinéraire technique et les leviers d'une conversion réussie, ainsi que la commercialisation des vin

CONTENU

La commercialisation des vins bio : dynamique de la viticulture bio, les marchés du vin bio (marché local,national ou à l'export, les marchés émergents...), les stratégies de commercialisation, l'évolution des prix de vente, les perspectives pour la filière
La réglementation sur la vinification bio : les matières et intrants autorisés, les pratiques oenologiques autorisées, les mentions apposables sur le vin.

Le contexte de l'Agriculture Biologique : historique de l'agriculture biologique en France, la réglementation européenne de l'agriculture biologique (règlements CE n°834/2007 et 889/2008), l'évolution de la production et de la consommation bio, les démarches à la conversion, les systèmes
d'aides à l'agriculture biologique (CAB, SAB, Aide à la certification etc.).
Les techniques de travail du sol, de fertilisation et de maîtrise sanitaire en viticulture biologique.

Les procédures de contrôles et de certification en agriculture biologique : les applications pratiques des contraintes
Les applications pratiques au vignoble et à la cave : mise en pratique des enseignements précédents sur une exploitation viticole bio : les techniques culturales, la vinification, la commercialisation.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 3 jour(s)
DATE LIMITE : 01/12/2020

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Viticulteurs bio ou ayant un projet de conversion en Bio adhérent du CIVAM Bio 34

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS

CIVAM Bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta
CS 50023
34875 Lattes Cedex
tél : 04 67 06 23 90
estelle.belbes@bio34.com

NOTE : il est fortement recommandé de participer aux 3 journées de formation, repas à la charge des stagiaires (possibilité de se restaurer à la cantine du lycée, réservation auprès du CIVAM Bio 34)

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
01/12/2020	lycée agricole la Condamine 34120 Hérault	Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34 Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio
02/12/2020	lycée agricole la Condamine 34120 Hérault	Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34 Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio

FINANCEURS

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