Maitriser sa vinification naturelle dans un contexte de changement climatique

PUBLIC CIBLE

Viticulteur.rices, vigneron.nes bio, porteurs de projets viticoles bio, cherchant à adapter leurs itinéraires techniques de vinifications face au 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 àun 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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 18/06/2024

TARIFS

Adhérent	**616 €**
Non adhérent	**616 €**
Non agricole	**616 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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

ATTESTATION

Remise en fin de formation

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
01/07/2024	34 Hérault	Jérémie CEBRON : Oenologue conseil au CAB (Agriculteurs bio des Pays de la Loire), spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.
02/07/2024	34 Hérault	Jérémie CEBRON : Oenologue conseil au CAB (Agriculteurs bio des Pays de la Loire), spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.

PARTENAIRES

FINANCEURS

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