

# Vinification bio et naturelle - niveau 1

## Adapter sa vinification bio et naturelle face au changement climatique

### PUBLIC CIBLE

Vignerons et porteurs de projet en agriculture biologique qui cherchent à adapter leurs itinéraires techniques de vinification face au changement climatique. Zone géographique: Aude et départements limitrophes

### OBJECTIFS

Élaborer des vins sans intrants en s'adaptant aux nouvelles contraintes imposées par le changement climatique.

### ENJEUX

La faible ressource en eau et la réduction de la pluviométrie depuis une vingtaine d'années, couplée à une augmentation de température, rend les vins de plus en plus alcoolisés, avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rends les fermentations compliquées, et donnent des vins de plus en plus difficiles à commercialiser. Il est nécessaire de trouver des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce changement climatique, tout en conservant la typicité des vins et en réduisant les intrants.

### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

### CONTENU

#### Jour 1

Changement climatique et vinification.  
Microbiologie du vin et des fermentations.  
Techniques de vinification pour se passer des intrants œnologiques. Techniques alternatives.  
Visites de cave, discussion autour du matériel vinaire.

#### Jour 2

Utilisation du microscope en vinification douce.  
Apprendre à mieux connaître les micro organismes présents dans sa cave et dans son vin.  
Utiliser les ressources présentes en cave.  
Dégustations de vins avec analyses œnologiques et itinéraires techniques en appui.

#### Méthode et moyens pédagogiques :

Étude de cas, visite de caves, dégustations, observation au microscope, échange et retour d'expérience des participant-es.  
Un support et un certificat de formation seront remis à chaque stagiaire en fin de formation.

### 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
25/06/2026	Aude, lieu à définir 1100 Aude	Jérémie Cébron, œnologue conseil au CAB Vallée de la Loire. Spécialisé dans les

### Infos complémentaires

#### ORGANISÉE PAR

Biocivam 11

**DURÉE** : 2 jour(s)

**DATE LIMITE** : 23/06/2026

#### MODALITÉS D'ACCÈS

En situation de handicap ? Contactez notre responsable de stage pour préparer votre venue.

#### TARIFS

Frais pédagogiques : 504€. 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.

		vinification en biodynamie et naturelles.
26/06/2026	Aude, lieu à définir 1100 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
- Agriculture durable
- Transformation
- Alimentation

**FINANCEURS**

- VIVEA
- OCAPIAT