

La microbiologie au service des vinifications douces

Viticulture

OBJECTIFS

- Comprendre la microbiologie du vin et savoir l'utiliser pour vinifier en limitant au maximum les intrants en bio, biodynamie ou nature, en s'adaptant aux contraintes liées au changement climatique.
- Découvrir l'usage du microscope pour identifier et mobiliser les micro-organismes présents dans la cave et le vin.

ENJEUX

Cette formation permet d'ajuster ses pratiques de vinification en bio et la maîtrise des fermentations indigènes en tenant compte des problématiques dues au changement climatique. Jérémie Cébron, œnologue conseil spécialisé en vinification bio, biodynamique et nature, y apporte son expertise en microbiologie et vinifications douces sur la base des pratiques actuelles des participants.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Changement climatique et vinification.
- Microbiologie du vin et des fermentations.
- Techniques pour limiter au maximum l'usage d'intrants œnologiques.
- Visites de caves, discussion autour du matériel vinaire.
- Apprendre à mieux connaître les micro-organismes présents dans sa cave et dans son vin.
- Comment utiliser les ressources présentes en cave ?
- Utilisation du microscope en vinification douce.
- Dégustations de vins avec analyses oeno et itinéraires techniques en appui.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/06/2026	Cave particulière à définir en fonction des participants 30 Gard	Jérémie Cébron, œnologue conseil à l'organisation régionale des producteurs bio du Pays de la Loire
29/06/2026	Cave particulière à définir en fonction des participants 30 Gard	Jérémie Cébron, œnologue conseil à l'organisation régionale des producteurs bio du Pays de la Loire

THÈMES

Pratiques et productions agricoles

Transformation

Agriculture durable

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Mathieu LOPEZ

lopez@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de

l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !