

POUR ADAPTER AU MIEUX LA FORMATION, VEUILLEZ RENSEIGNER LES CHAMPS SUIVANTS :

SURFACE DE VOTRE DOMAINE ?

TYPES DE VINS PRODUITS ?

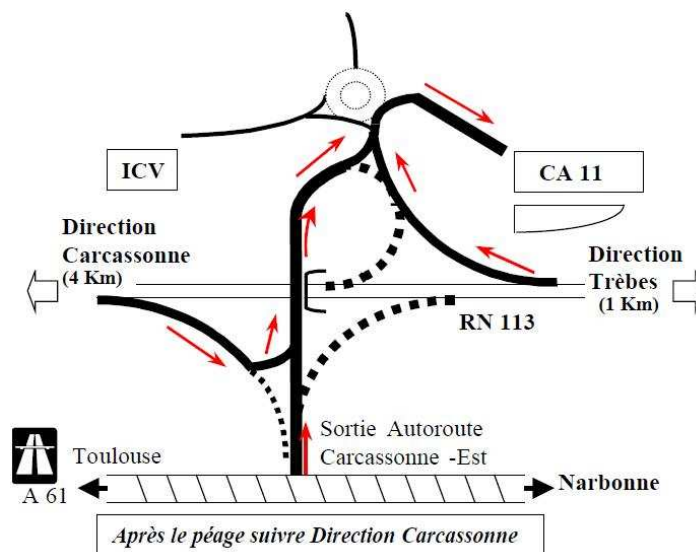
QUELLES SONT, SUCCINCTEMENT, VOS PRATIQUES DE VINIFICATION ?

SUIVEZ-VOUS UN CAHIER DES CHARGES PRIVÉ POUR LA VIINIFICATION ?

QU'ATTENDEZ-VOUS DE LA FORMATION ?

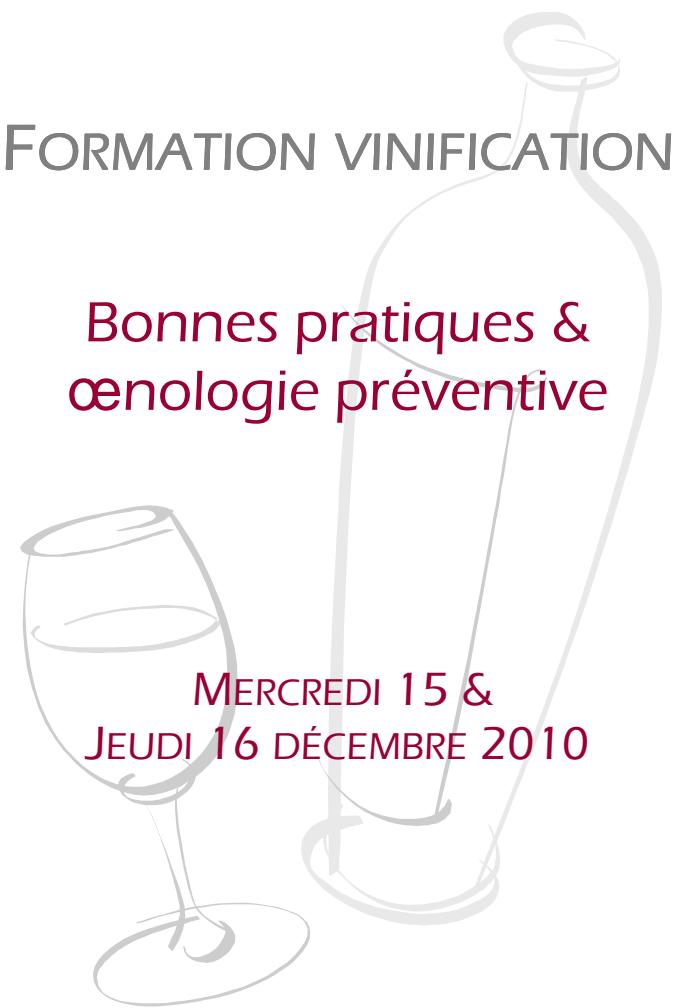
PLAN D'ACCÈS

Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes - Carcassonne



FORMATION VINIFICATION

Bonnes pratiques & œnologie préventive



MERCREDI 15 &
JEUDI 16 DÉCEMBRE 2010

De Carcassonne : suivre la direction Narbonne (av. Gén. Leclerc), prendre la sortie à droite en direction de l'A 61. Au stop, tourner à gauche et traverser le pont. La Chambre d'agriculture est indiquée dans le virage à gauche.

En venant de Narbonne, par la N 113 : suivre la direction Carcassonne, à la sortie de Trèbes, prendre la bifurcation à droite indiquant la Chambre d'agriculture.

De l'autoroute, prendre la sortie n°24, traverser le pont en direction de Carcassonne centre. Dans le virage, tourner à gauche en direction de la Chambre d'agriculture.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

PUBLIC VISÉ

Viticulteurs :

- engagés en AB,
- en cours de conversion,
- ayant un projet d'installation en AB,
- intéressés pour l'application de méthodes alternatives de vinification.

OBJECTIFS

- Être capable de poursuivre la démarche AB au chai : de la vendange à la mise en bouteille,
- Connaître les différentes étapes de la vinification sous l'angle des « pratiques biologiques ».

MODALITÉS DE PARTICIPATION

- Possibilité de déjeuner aux alentours du lieu de formation
- Déplacements à la charge des participants
- Formation gratuite pour les adhérents du Biocivam
- Documents pédagogiques fournis

LIEU DE LA FORMATION

Chambre d'Agriculture de l'Aude (Trèbes)

INTERVENANTE

Albane Bervas

Œnologue et conseillère en viticulture

biologique pour le CivamAgroBio Gironde

PROGRAMME

MERCREDI 15 DÉCEMBRE 2010

13h30 - 18h30

- Tour de table des participants
- Principes essentiels de la viticulture biologique pour une bonne vinification (agronomie, expression du terroir, maturité du raisin)
- Levures à la vigne et au chai, fermentations spontanées

JEUDI 16 DÉCEMBRE 2010

9h00 - 12h30

- Bonnes pratiques en œnologie : hygiène au chai, étapes clés de la vendange à l'élevage
- Gestion des apports de sulfites (intérêts, différentes formes, dosage)

14h00 - 17h30

- Projet de réglementation européenne sur la vinification biologique, cahiers des charges privés (présentation, comparaison)
- Bouchons en liège : enjeu écologique ?
- Règles de dégustation : atelier pratique

BULLETIN D'INSCRIPTION

A RENVoyer AVANT
LE 6 DÉCEMBRE 2010

Biocivam 11
Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes
11 878 Carcassonne Cedex 9
04 68 11 79 38 - Fax. 04 68 78 75 37
biocivam.laurence@wanadoo.fr

Nom

Prénom

Raison sociale

Adresse

Tél.

Port.

Je m'inscris à la formation

Je ne suis pas adhérent et joins le règlement de 60 euros

Je joins l'attestation MSA certifiant que je suis à jour de mes cotisations sociales (condition d'éligibilité au fonds de formation)



Les inscriptions non accompagnées du règlement de la cotisation et de l'attestation MSA ne seront pas traitées. En cas d'annulation de votre part dans un délai inférieur à 7 jours avant la date de la formation, le paiement de la cotisation sera encaissé.