



Bulletin d'inscription à renvoyer
aux coordonnées suivantes :

Biocivam 11
Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes
11 878 Carcassonne Cedex 9

Par mail

biocivam.conseil.viti@orange.fr

Renseignements

Nathalie Ramos - 04 68 11 79 25

LIEU DE FORMATION

LES LIEUX VOUS SERONT TRANSMIS LORS DE
L'INSCRIPTION, LA FORMATION SE DERoule-
RA DANS 2 DOMAINES VITICOLES AUDOIS

A SAVOIR !

Le crédit d'impôt à la formation

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle.

Le montant du crédit d'impôt est égal au produit du nombre d'heures passées en formation (dans la limite de 40 heures/an) par le taux horaire du Smic. Par exemple, vous êtes exploitant/e agricole, vous suivez cette formation de 7 heures en 2017 vous pourrez obtenir un crédit d'impôt de 68.32 € (= 7 x 9,76 €). Plus d'information auprès du Biocivam

Les services de remplacement

Ce sont des associations sous statut de groupement d'employeurs à vocation de remplacement. Elles assurent le remplacement de ses adhérents en cas d'absences pour maladie, congés, congés parentaux, mandats professionnels ... et tout particulièrement pour la formation ! Service de Remplacement de l'Aude : 04 68 11 77 96



FORMATION

**Elaborer des vins bio naturels
et équilibrés en s'adaptant et
en valorisant les spécificités
de son terroir**

*Intervention Marie Pierre Lacoste, oenologue
réseau des 5 sens, Laurent Bartolin vigneron*



**Mercredi 01 et jeudi 02 aout
2018**



Contact : Biocivam 11 - 04 68 11 79 38

Elaborer des vins bio naturels et équilibrés (à faible intrants) en s'adaptant et en valorisant les spécificités de son terroir

Cette formation s'adresse aux vignerons qui souhaitent vinifier de la façon la plus naturelle possible en accord avec leur mode de culture (et notamment pour ceux qui pratiquent les couverts spontanés ou semés) pour faire des vins à faibles intrants équilibrés et représentatifs de leur terroir.

Programme des 2 journées

Jour 1 :

1. Comment obtenir un vin bio naturel en adéquation avec son mode de culture et spécifique de son territoire :

- Les étapes du raisin, gestion de la parcelle
- L'environnement microbiologique à la parcelle (flore spécifique présente sur la parcelle).
- Impact des couverts végétaux sur la vinification.

2. Les étapes clés de la vinification naturelle : depuis le ramassage jusqu'à la fin de fermentation: gestion de l'oxygène (inertage, types de contenants utilisés...) et de la microbiologie (pieds de cuves, bioprotection...)

3. Les moyens d'intervention à la cave : doit-on intervenir et comment le faire ? avec quels outils ?

Jour 2 :

1. Stratégies individuelles de vinification selon les différents types de produits possibles et surtout ceux souhaités en fonction des terroirs et objectifs de chacun.

2. Identifier les étapes clés pour agir sur les profils identifiés (fruit, tannique, vin à rotation rapide, vin de garde...).

3. Quel impact économique pour mon domaine ?

INTERVENANTS : Marie Pierre Lacoste, ingénieur agronome et œnologue du réseau des 5 sens, avec l'appui de Laurent Bartolin vigneron à Cruzy.

Horaires • 9h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30

Lieux • dans 2 domaines viticoles audois

Déjeuner • Repas tiré du sac

Contact • Nathalie Ramos - Biocivam de l'Aude - 04 68 11 79 25 - biocivam.conseil.viti@orange.fr

Condition de participation

- Être éligible au fonds de formation Vivéa
- Non éligible : 160€ pour les deux journées



BULLETIN D'INSCRIPTION

Formation Vins naturels

A renvoyer : avant le 26 juillet 2018

Nom : _____ Prénom : _____

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

E-mail : _____

Agriculteur
Précisez le statut : _____

Salarié(e) agricole

En cours d'installation

Autres (précisez) : _____

Je suis adhérent(e) au Biocivam 11 et m'inscris à la session de formation

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et joins ma cotisation annuelle de 80 € (40€ porteur de projet) par chèque