

## VITICULTURE

### Conduire un vignoble en viticulture biologique

- **PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner des références précises sur les pratiques ainsi que sur les points de vigilance liés à l'engagement dans la viticulture biologique.

<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre le contexte et les contraintes technique liées à la viticulture biologique afin de mieux appréhender la conversion.</li> <li>• Définir les exigences techniques et leurs conséquences pratiques sur la gestion des vignobles et de la cave.</li> </ul>
<b>PRÉ-REQUIS</b>	Aucun
<b>PUBLIC</b>	Viticulteurs, salariés et cadres d'exploitations viticoles, et professionnels exerçant en lien avec le domaine viticole
<b>PROGRAMME</b>	<p><b>Identifier les intérêts et les contraintes de l'élaboration des vins bio.</b></p> <p><b>Connaître les démarches à effectuer.</b></p> <p><b>Connaître les exigences techniques et leurs conséquences pratiques sur la gestion des vignobles et de la cave.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation des bases de la conduite du vignoble en agriculture biologique : taille, fertilisation, mesures prophylactiques, travail du sol, protection phytosanitaire...</li> <li>• Rappel des fondamentaux et point sur les innovations actuelles.</li> </ul>
<b>INTERVENANT</b>	Formateur oenologue avec expériences professionnelles
<b>MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de participants maximum : 15 ;</li> <li>• Remue-méninges, échanges, mutualisation, et apports théoriques ;</li> <li>• Animation et présentation du contenu sur supports PowerPoint et documents de synthèse ;</li> <li>• Développement pédagogique à partir de cas concrets pour évoquer des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leurs activités habituelles ;</li> <li>• Clôture après évaluation et mesure de la satisfaction en fin de formation.</li> </ul>
<b>VALIDATION</b>	Certificat de réalisation
<b>RESPONSABLE DE STAGE</b>	Jonathan THEVENET

<b>DURÉE</b>	7h00 (1 jour)
<b>LIEU &amp; DATE</b>	À déterminer
<b>COÛTS ET MODALITÉS</b>	Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité ( <b>y compris pour les personnes en situation de handicap</b> ), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.