

# Convertir ses vignes en AB

## Objectifs

Avoir les connaissances de base liées à la conversion : démarches, calendriers, réglementation, aides; aborder l'ensemble des changements à opérer sur son itinéraire technique et les leviers d'une conversion réussie, ainsi que la commercialisation des vin

## Contenu

La commercialisation des vins bio : dynamique de la viticulture bio, les marchés du vin bio (marché local, national ou à l'export, les marchés émergents...), les stratégies de commercialisation, l'évolution des prix de vente, les perspectives pour la filière  
La réglementation sur la vinification bio : les matières et intrants autorisés, les pratiques oenologiques autorisées, les mentions apposables sur le vin.

Le contexte de l'Agriculture Biologique : historique de l'agriculture biologique en France, la réglementation européenne de l'agriculture biologique (règlements CE n°834/2007 et 889/2008), l'évolution de la production et de la consommation bio, les démarches à la conversion, les systèmes d'aides à l'agriculture biologique (CAB, SAB, Aide à la certification etc.).  
Les techniques de travail du sol, de fertilisation et de maîtrise sanitaire en viticulture biologique.

Les procédures de contrôles et de certification en agriculture biologique : les applications pratiques des contraintes

Les applications pratiques au vignoble et à la cave : mise en pratique des enseignements précédents sur une exploitation viticole bio : les techniques culturales, la vinification, la commercialisation.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 3 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/12/2020

### Tarifs

Adhérent 0€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA  
Viticulteurs bio ou ayant un projet de conversion en Bio adhérent du CIVAM Bio 34

### Plus de renseignements

CIVAM Bio 34  
Maison des Agriculteurs B  
Mas de Saporta  
CS 50023  
34875 Lattes Cedex  
tél : 04 67 06 23 90  
estelle.belbes@bio34.com

### Taux de satisfaction : %

il est fortement recommandé de participer aux 3 journées de formation, repas à la charge des stagiaires (possibilité de se restaurer à la cantine du lycée, réservation auprès du CIVAM Bio 34)



### Modalités d'accès :

## Dates, lieux et intervenants

<b>01 déc 2020</b>	lycée agricole la Condamine 34120 PEZENAS	Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34 Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio
<b>02 déc 2020</b>	lycée agricole la Condamine 34120 PEZENAS	Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34 Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio

## Financier(s)



## Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Code postal : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Commune \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Courriel \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_  
EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : \_\_  
\_\_\_\_\_