

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

01 déc 2020

lycée agricole la Condamine
34120 PEZENAS

Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34
Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio

02 déc 2020

lycée agricole la Condamine
34120 PEZENAS

Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34
Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio