

Adapter sa vinification bio et naturelle face au changement climatique

Objectifs de la formation

L'objectif de cette formation est de comprendre l'impact et les effets du réchauffement climatique dans le climat méditerranéen, et de construire une stratégie sur le long terme permettant d'adapter son itinéraire de vinification, tout en gardant une vigne

Enjeux

Le climat sec et difficile, de plus en plus accentué par le changement climatique contraint les agriculteurs à adapter leur mode de production et leurs itinéraires de vinification. La ressource en eau réduit depuis une vingtaine d'années, couplée à une augmentation de température qui rend les vins de plus en plus alcoolisés, avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rends les fermentations compliquées, et donnent des vins de plus en plus difficiles à commercialiser. Les vignerons bio s'adaptent en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement, comme l'implantation des couverts végétaux qui grâce à l'azote apporté dans le sol rend les vins sont plus souples et plus légers. Cela n'est cependant pas suffisant et il est nécessaire de pouvoir trouver des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce changement climatique, tout en conservant la typicité de leurs vins ainsi que la dynamique de réduction d'intrants insufflé ces dernières années.

Déroulé

Impact du réchauffement climatique sur l'agriculture en particulier en zone méditerranéenne

Impact du réchauffement climatique sur les vins produits, par des données scientifiques et avec l'appui de différentes études en cours, ainsi qu'avec un retour complet de chaque vigneron sur ces vinifications 2019.

Bases sur les processus chimiques de fermentation et de stabilisation des vins, afin de les utiliser pour s'adapter aux contraintes (manque d'eau, d'azote, chaleurs importantes)

Panorama des pratiques alternatives naturelles de vinification pour s'adapter aux nouvelles contraintes du climat.

Cibler les contrôles pour limiter les risques de déviation.

Bases de la méthode de cristallisation sensibles et d'homéopathie dans le vin.

Savoir ré évaluer et de modifier potentiellement chaque année ses pratiques en fonction des aléas spécifiques au millésime.

Établissement d'un itinéraire technique vertueux sur 5 ans, à la vigne et à la cave.

Dates, lieux et intervenants

26 janv 2021 34000
09:00 - 17:00 (7hrs)

Anaïs Berneau Conseillère technique en viticulture biologique et oenologie au Biocivam 11.

27 janv 2021 34000
09:00 - 17:00 (7hrs)

Anaïs Berneau Conseillère technique en viticulture biologique et oenologie au Biocivam 11.

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 _____

Commune _____

--

Courriel _____

Téléphone _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 26/01/2021

Tarifs

Adhérent 462€

Non adhérent 462€

Non agricole 462€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Gratuit pour les éligibles VIVEA, autres

fonds de formation, nous contacter

Plus de renseignements

Céline Mendes

celine.mendes@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

N° d'organisme de formation :

91340782734