



• **Apaba** •

Les **BIO** de l'Aveyron

🏠 Carrefour de l'agriculture  
12026 RODEZ Cedex 9  
☎ 05 65 68 11 52  
💻 [www.aveyron-bio.fr](http://www.aveyron-bio.fr)  
✉ [contact@aveyron-bio.fr](mailto:contact@aveyron-bio.fr)  
📱 [association.apaba](https://www.facebook.com/association.apaba)

### INFOS PRATIQUES

**Durée** : 2 jours

**Repas** : partagé et tiré du sac

**Animation** : Nathalie Raitière

**Public** : Viticulteurs

### TARIFS

Agriculteurs bénéficiaires du fond VIVEA : **gratuit**

Porteur de projet en phase d'installation : **nous contacter**

Prix de la formation : 350 €

### FORMATION COFINANCÉE PAR



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



### FORMATION ORGANISÉE PAR



• **Apaba** •

Les **BIO** de l'Aveyron

# FORMATION

Invitation / Convocation à une formation

## Adapter sa vinification Bio et naturelle aux changements climatiques

Jeudi 5 et vendredi 6  
Novembre 2020  
9h30 à 17h30

Lieu à déterminer



### Intervenant

**Anaïs Berneau** :

*Conseillère technique en viticulture et œnologie au BioCivam11*

### Objectif

Savoir adapter sa vinification Bio et naturelle aux changements climatiques.

### Programme

#### Jeudi 5 Novembre

#### **Rappel sur le contexte microbiologique du raisin**

- Evolution et maturation du raisin sur pied, gestion à la parcelle
- L'environnement microbiologique à la parcelle : flore spécifique présente sur la parcelle

#### **Adapter ses vinifications naturelles à son terroir et aux évolutions du climat**

- Incidence de l'état hydrique et azoté sur les fermentations
- Identification des pistes d'adaptation à la parcelle selon les profils de vins souhaités : taille, gestion du feuillage, couverts végétaux, agroforesterie, techniques de vinification, etc...

#### Vendredi 6 Novembre

#### **Rappel sur les processus chimiques de fermentation et de stabilisation des vins**

- Gestion de l'oxygène : inertage, types de contenants utilisés...
- Gestion de la microbiologie : pieds de cuves, bioprotection...

#### **Maîtriser et adapter sa vinification nature en cave**

- Identifier et utiliser les ressources microbiologiques disponibles à la cave (levures indigènes)
- Clés pour limiter l'utilisation du SO2
- Prévenir et corriger les déviations
- Adaptation de son matériel de cuverie

Une attestation vous sera remise à l'issue de la formation

### Inscription obligatoire

06 98 72 92 07    [fetl@aveyron-bio.fr](mailto:fetl@aveyron-bio.fr)

**Domiciliation : CA Query Rouergue**  
🏠 Agence Rodez-Centre - ☎ 05 65 75 75 70  
Non assujettie à la TVA

Banque	Guichet	Compte	Clé
11206	00019	00026163260	27

Association reconnue  
d'intérêt général concourant à  
la défense de l'environnement  
naturel depuis  
le 12 décembre 2011

Agrément  
entreprise solidaire  
depuis  
le 10 juillet 2013

Association loi 1901  
Préfecture de Rodez  
J.O du 23 mai 1990

Siret  
438 568 818 00027  
Code NAF : 913 E  
Formation  
7312004242

Membre  
de la FNAB  
du Réseau CIVAM  
et du Pôle Bio  
Massif Central