# 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<br>34120 PEZENAS | Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34<br>Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio |
| **02 déc 2020** | lycée agricole la Condamine<br>34120 PEZENAS | Karen Poirot, animatrice technique, CIVAM Bio 34<br>Nicolas Constant, ingénieur-conseil viticole, Sud vin Bio |

## Financeur(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 : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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