

## ***Viticulture biologique VS viticulture biodynamique*** ***Jeudi 14 avril & Mardi 19 avril 2022***

### **PUBLIC VISÉ**

Œnologues, producteurs, sommeliers.

### **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

Cette formation est en **blended learning**.

Une partie (3 heures) se déroule à distance en webinaire et les dégustations se déroulent en présentiel à Paris.

Si vous avez des besoins particuliers en termes d'accessibilité, merci de nous contacter par mail : [formations@oenologuesdefrance.fr](mailto:formations@oenologuesdefrance.fr)

### **PRÉ-REQUIS**

Il s'agit d'une formation « tous public », il n'y a pas de pré-requis particulier.

### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- ⇒ Connaître les définitions des différentes agricultures
- ⇒ Maîtriser le cadre réglementaire du bio
- ⇒ Connaître les étapes de la conversion en bio
- ⇒ Maîtriser le cadre réglementaire de la biodynamie
- ⇒ Connaître le vin nature ou naturel et la nouveau label Vin Méthode Nature
- ⇒ Acquérir les principaux gestes de prophylaxie
- ⇒ Dégustation de 12 vins : dégustations à l'aveugle, dégustations comparatives

### **CONTENU DE LA FORMATION**

#### **Thèmes de la formation**

- Les définitions des différentes agricultures
- Le cadre réglementaire du bio
- La conversion en bio
- Le cadre réglementaire de la biodynamie
- Le vin nature ou naturel et le nouveau label Vin méthode nature
- La protection contre les maladies

### **MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

#### **Moyens mis en œuvre**

- Support sur power point
- Supports de formation remis à chaque participant
- Cas concrets
- Nombreux échanges avec les participants
- Dégustation de vins issus des différentes agricultures

#### **Méthodes utilisées**

- Dégustations à l'aveugle
- Dégustations comparatives
- Echange et retour d'expérience avec la dégustation de vins apportés par les participants

#### **ÉVALUATION DE LA FORMATION**

- Positionnement initial en début de formation
- Le formateur adaptera le contenu de la formation en fonction du positionnement de chacun
- Validation des acquis par un test final

#### **QUALITÉS DU FORMATEUR**

- Fanny Barthélémy, WSET Diploma et spécialiste des vins bio, biodynamique et méthode nature
- Nombreuses formations animées
- Vaste domaine de compétences

#### **DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION**

10 h de formation

3 h de formation en webinaire pour la partie théorique

7h de formation pratique en présentiel

***Judi 14 avril 2022 – 9h à 12h en webinaire***

***Mardi 19 avril 2022 – 9h-12h30 et 14h-17h30 à Paris***

Inscriptions avant le vendredi 1<sup>er</sup> avril 2022.

#### **CONTACT**

Mail : [formations@oenologuesdefrance.fr](mailto:formations@oenologuesdefrance.fr)

Téléphone : 01 58 52 20 25

**Informations mises à jour le 17/02/2022**