

Gestion des fermentations : impact des pratiques oenologiques

Cette formation a pour objectif d'accompagner les viticulteurs dans la compréhension et la maîtrise des processus de vinification sans intrants, en tenant compte des spécificités de chaque millésime, en leur apportant des connaissances précises et des outils pratiques pour sécuriser les fermentations

Date, durée totale et lieu de la formation

Durée totale : 18 heures

Session d'ouverture – échanges, bilan et préparation des vinifications

Module 1er. À distance

- **Lieu** : Plateforme de VISIO ZOOM

- **Durée** : 2 heures

Horaires :

- 18h00 à 20h00

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Pratiques innovantes de vinification sans intrants

Module 2e. Présentiel

- **Durée** : 14 heures

Horaires :

- 09h00 à 12h30
- 14h00 à 17h30

Accueil café une demi-heure avant le début de la formation

Approfondissement des pratiques et gestion des risques

Module 3e. À distance

- **Lieu** : Plateforme de VISIO ZOOM

- **Durée** : 2 heures

Horaires :

- 18h00 à 20h00

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Objectif(s) de la formation

- 1- Acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à la conduite d'une vinification sans intrants, en tenant compte des spécificités des millésimes
- 2- Savoir identifier, anticiper et gérer les risques microbiologiques et fermentaires liés à l'absence d'intrants (arrêts de fermentation, acidité volatile, goût de souris...), grâce à une meilleure compréhension des équilibres naturels et des outils d'intervention douce.
- 3 - Expérimenter et mettre en œuvre des pratiques œnologiques alternatives et autonomes, incluant les macérations longues, les vins orange, la prise de mousse naturelle et l'élevage sur lies, afin d'élaborer des cuvées cohérentes avec une approche artisanale, respectueuse du raisin et du vivant

Contenu de la formation

Session d'ouverture – échanges, bilan et préparation des vinifications

Module 1er. À distance

- **Lieu** : Plateforme de VISIO ZOOM

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Objectifs pédagogiques

Ce module distanciel se présente comme un préalable théorique nécessaire aux éléments qui seront abordés lors des séances présentiels.

- 1 = Présenter les participants et favoriser les échanges
- 2 = Faire un retour collectif sur le déroulé des vinifications 2024
- 3= Proposer et discuter des pistes d'amélioration pour le déroulé des vinifications 2025

Contenus

expériences, attentes et objectifs spécifiques liés à la vinification sans intrants. analyser les réussites, les difficultés rencontrées et les enseignements tirés du millésime 2024.

Pratiques innovantes de vinification sans intrants

Module 2e. Présentiel

Accueil café une demi-heure avant le début de la formation

Objectifs pédagogiques

- 1 = Analyser les effets des millésimes chauds et froids sur la qualité des raisins et sur le déroulement des fermentations
- 2= Maîtriser les fermentations alcooliques et malolactiques de manière naturelle, sans ajout d'intrants
- 3 =Travailler en groupe sur l'élaboration d'une cuvée
- 4= Construire un itinéraire technique cohérent
- 5= Analyser les principes de l'élevage sur lies

Contenus

JOUR 1

Matinée - salle:

Il s'agira d'identifier les impacts des conditions climatiques sur la maturité phénolique et technologique, ainsi que sur la stabilité microbiologique des moûts. Observer et comprendre la constitution des raisins à maturité, en se basant sur les paramètres essentiels : teneurs en sucres, en acides, en composés phénoliques, et en éléments nutritifs nécessaires à la fermentation. Les participants apprendront à piloter ces fermentations en fonction de la qualité des raisins, des conditions de cave, et du profil recherché pour le vin. reconnaître les signes d'un déséquilibre microbiologique et adapter les pratiques de vinification (aération, température, hygiène) pour favoriser les flores bénéfiques.

Après-midi - Terrain et salle:

Identifier les micro-organismes responsables et les conditions favorisant l'acidité volatile diagnostiquer les signes précoces des déviations pour intervenir rapidement. Mettre en œuvre les opérations préfermentaires adaptées à une vinification sans intrants (tri, foulage, pressurage, débourbage naturel...), en visant la qualité microbiologique du moût.

JOUR 2

Matinée - salle:

identifier les effets des macérations sur l'extraction des composés phénoliques, les fermentations, et le profil organoleptique final. travailler sur les principes de macération des raisins blancs avec les peaux, et en analysant les enjeux fermentaires et les conséquences sur la structure, l'oxydation contrôlée et l'équilibre gustatif. maîtriser les fermentations en bouteille, le suivi des sucres résiduels, et les bonnes pratiques pour limiter les risques de déviations.

Après-midi - Terrain et salle

Confronter les approches de chacun, en partageant les retours d'expérience, et en formulant des choix techniques adaptés aux objectifs qualitatifs fixés. intégrer les étapes clés de la vinification sans intrants : récolte, conduite des fermentations, macération, élevage, stabilisation et mise en bouteille. identifier les effets de l'élevage sur la stabilité des vins, leur complexité aromatique, et leur tenue à l'oxydation comprendre les conditions favorisant l'apparition du goût de souris, et mettre en place des stratégies préventives et curatives pour limiter ce défaut dans une démarche sans intrants.

Approfondissement des pratiques et gestion des risques

Module 3e. À distance

- **Lieu :** Plateforme de VISIO ZOOM

Un lien de connexion est envoyé aux participants avant le début de chaque webinaire

Objectifs pédagogiques

Être capable de remobiliser les connaissances ainsi que les actions à mettre en oeuvre pour l'élaboration de ses cuvées

Contenus

Tour de table des questionnements et problématiques rencontrées puis reformulation et hiérarchisation des questions afin de fluidifier la session.

- Mise en commun des réflexions de chacun (centralisées par le formateur)
- Contextualisation, reformulation et argumentation par le formateur.
- Exercice individuel et correction collective

Intervenant(s)

Pierre Sanchez

Oenologue conseil chez Duo Oenologie

Méthodes pédagogiques

Cours en e-learning :

Les cours e-learning sont accessibles depuis la plateforme LMS "La Galerie du Ver de terre". Chaque cours est constitué de leçons sous format vidéo, suivies de quiz. Ces cours sont accompagnés de documents écrits type livrets pédagogiques, ressources complémentaires etc, et d'un forum d'échanges et de discussion. Les vidéos de cours sont réalisées avec nos formateurs(rices), qui utilisent des diaporamas, le paperboard, et réalisent des démonstrations pratiques dans les parcelles etc.

Classes virtuelles :

Les classes virtuelles sont réalisées avec l'outil ZOOM. Lors de la première séance, un tour de table des stagiaires a lieu pour permettre au formateur(rice) de collecter les profils et les besoins des stagiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Les formateurs(rices) partagent leur support de formation (diaporama, ressources etc..). Des outils d'échanges directes ("discussion" dans ZOOM) sont mobilisables par les stagiaires, les formateurs(rices) et les animateurs(rices) tout au long de la séance. Les formateurs(rices) pourront utiliser la fonction "tableau blanc" si besoin pour illustrer des notions, réaliser des schémas ou corriger des exercices. Des temps d'échanges en direct (questions / réponses) sont réalisées en fin de séance, avant l'évaluation des acquis individuel de chaque stagiaire.

Présentiel :

En début de séance, un tour de table des stagiaires a lieu pour permettre au formateur(rice) de collecter les profils et les besoins des stagiaires, afin d'adapter la séance à ces derniers. Le formateur(rice) met à disposition un livret pédagogique aux stagiaires et y fait référence tout au long de la formation. Le formateur(rice) pourra présenter son support pédagogique (diaporama, ressources et documents annexes), utiliser le paperboard pour réaliser des

schémas, réexpliquer des mécanismes, des notions, corriger des exercices etc. Les séances de formation peuvent comporter des activités pédagogiques à réaliser par les stagiaires : des fiches consignes et ressources sont mises à disposition. Lors des séances sur le terrain (parcelles agricoles), des travaux pratiques peuvent être demandés aux stagiaires : le formateur(rice) met à disposition le matériel nécessaire (bêches, sécateurs etc.) et accompagne le groupe et s'assure de la réalisation des activités demandées.

Modalités pédagogiques

Séance(s) à distance

Afin d'assurer la bonne réalisation de la formation en ligne, une assistance est mise à disposition des stagiaires.

Assistance pédagogique :

À tout moment, le stagiaire peut solliciter l'animateur en charge de la formation chez Ver de terre Production. Ce dernier est en mesure d'accompagner l'apprenant dans son parcours de formation et peut solliciter l'équipe pédagogique (formateurs et formatrices) pour répondre à ses questions.

Sur la plateforme de formation en ligne, le stagiaire :

- reçoit une réponse de correction automatique de la plateforme pour les exercices réalisés
- peut poser des questions via la plateforme e-learning ou directement par mail et téléphone à l'encadrant digital principal.
- peut visualiser et télécharger les scripts de chaque parcours ainsi que la bibliographie

Assistance technique : Le stagiaire peut obtenir assistance en contactant l'encadrant digital directement sur la plateforme LMS ou par téléphone/mail.

Publics visés et prérequis

La formation est destinée aux personnes intéressées par les sols vivants et l'agroécologie. Tout public.

Pour tous les autres publics intéressés, merci de nous contacter pour vérifier avec vous la cohérence et faisabilité de votre projet avec les objectifs de formation.

Il est très vivement conseillé à toute personne à mobilité réduite (PMR) ou en situation de handicap (PSH) de nous contacter avant toute inscription car nos formations comportent très fréquemment une pratique « Terrain » (ex. visite de fermes) et cette séquence peut être inaccessible en fonction du handicap.

Pas de pré-requis.

Cette formation est réalisée en toute ou partie à distance. Les participants doivent avoir à leur disposition les outils pour se connecter à Internet et réaliser la formation.

Effectif du groupe

8 minimum - 19 maximum

Modalités d'évaluation

Tous nos modules distanciels sont clôturés par des évaluations afin de mesurer les connaissances acquises et méthodologies comprises (Quizz avec des questions ouvertes et / ou sous format QCM).

Les séquences présentiels sont aussi évaluées sous forme de questions / réponses posées individuellement ou en collectif tout au long de la formation ; sous forme de travaux pratiques individuels ou en sous-groupes (construction d'itinéraires techniques, travaux sur des tableaux, des schémas, des photos de parcelles, etc...)

Sanction de la formation

Les acquis des participants à la formation sont évalués tout au long de la formation via diverses modalités d'évaluation : quizz et questionnaires en ligne, exercices pédagogiques en cours de formation, questionnaire d'évaluation en fin de formation, travaux pratiques.

Une attestation de formation validant les acquis des participants est délivrée en fin de formation.

Public éligible et prise en charge

Cette formation peut être prise en charge par **les fonds de formation Vivea** pour les agriculteurs cotisants à la MSA ou par tout autre OPCO (ex. OCAPIAT , AKTO...) pour les salariés d'entreprise. La prise en charge est également possible par Pôle Emploi pour certaines de nos formations. Pour lesquelles cette prise en charge est indiquée sur la page web correspondante de la formation. Pour les stagiaires sans financement particulier, **un devis** est adressé à la suite de leur pré-inscription.

