

PROGRAMME DE FORMATION

Améliorer le potentiel aromatique des vins blancs

OBJECTIFS :	Améliorer le potentiel aromatique de ses vins blancs.
PRE-REQUIS :	
PUBLIC :	Exploitants agricoles - conjoints collaborateurs - aides familiaux - cotisants de solidarité
LIEU :	Cave coopérative de Montagnac
DATES :	Les 28 mai, 26 juin, 20 août et 21 octobre 2015
RESPONSABLE STAGE :	Céline CAUSSE ☎ 04.67.36.47.25
INTERVENANT :	Céline CAUSSE, conseillère viticole à la Chambre d'agriculture 34
MOYENS PEDAGOGIQUES :	Exposé participatif - démonstration - prélèvements
DUREE :	11 heures
COUT :	240 € (pris en charge par votre fonds de formation, le FSE et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault pour les ressortissants VIVEA) Autre public, nous consulter.
ATTESTATION :	Une attestation de stage sera remise aux participants à l'issue de la formation.

1ère JOURNEE – DUREE : 3 H en salle

16h30 à 19h30 : Intervenante : Céline CAUSSE, conseillère viticole

Tour de table : présentation des stagiaires, de leurs attentes par rapport à la formation.

Les bases de la fertilisation.

Le rôle des éléments nutritifs.

Analyse des pratiques

2ème JOURNEE – DUREE : 3 H sur terrain

16h00 – 19h00 : Intervenante : Céline CAUSSE, conseillère viticole

Tournée des parcelles de sauvignon et/ou colombard.

Prélèvement sol et pétioles.

Sélection des parcelles pour test amélioration des arômes.

Présentation et interprétation de résultats d'analyses

3ème JOURNEE – DUREE : 2 H en salle

16h30 à 18h30 : Intervenante : Céline CAUSSE, conseillère viticole

Définition du Délai Emploi avant récolte.

Vérification de la conformité

Dégustation des baies :

- Quels arômes sont recherchés,
- Comment les déceler.

4ème JOURNEE – DUREE : 3 H en salle

16h30 à 19h30 : Intervenante : Céline CAUSSE, conseillère viticole

Mise en commun des observations,

Synthèse,

Bilan et enseignements à en tirer pour 2015.

Dégustation des vins.

Bilan de la formation

BULLETIN D'INSCRIPTION

Jennifer STADLER-LEBLOND - Chambre d'Agriculture de l'Hérault
Maison des Agriculteurs A - Mas de Saporta CS 10010 - 34875 LATTES Cedex
Tél. : 04 67 20. 88.59 - Fax : 04.67.20.88.95 - leblond@herault.chambagri.fr

Mme, M. _____ Tél _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville _____

Date et lieu de naissance _____

Adresse mail : _____

Production principale : _____

Numéro SIRET : _____

Participera à la formation :

« Améliorer le potentiel aromatique de ses vins blancs »

Ressortissants VIVEA :

Exploitant Conjoint collaborateur Aide familial :
En cours d'installation (PPP) : Cotisant solidaire

Salariés :

Salarié FAFSEA Salarié OPCALIM Autre fonds (à préciser)

prise en charge de la formation :

- 1.1 **Pour les exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux et cotisants solidaires qui cotisent au fonds de formation VIVEA auprès de la MSA:**
 - La formation sera prise en charge par VIVEA sous réserve d'être à jour de vos cotisations
- 1.2 **Pour les personnes en cours d'installation :**
 - Une attestation de votre Point Info installation devra être fournie à l'inscription
- 1.3 **Pour les cotisants solidaires qui ne cotisent pas pour le fonds de formation VIVEA:**
 - le coût de la formation restera à votre charge

► **Pour les salariés :**

- **Un chèque du montant de la formation établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture 34**

1.4 Salariés FAFSEA : contacter Christian Chapsal 04 99 52 21 21

1.5 Salariés OPCALIM : contacter 04 42 20 93 52



Fait à _____ le _____

Signature