



Bio en Grand Est



La vinification Douce

Jeudi 9 avril 2026

Marne (51)

Indice de satisfaction des stagiaires : ★★★★★

Durée : 7 heures soit 1 jour(s)
Intervenant(s) : Pierre Sanchez, œnologue conseil Duo œnologie

Pré-requis : Aucun

Objectif de la formation :

L'objectif principal de la formation en vinification douce est d'enseigner aux participants des techniques de production de vin respectueuses de l'environnement et de la qualité des arômes, en réduisant l'utilisation de produits chimiques et de procédés agressifs. Elle vise à former les professionnels à des pratiques qui préservent les caractéristiques naturelles du vin tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits authentiques, durables et plus sains.

Méthodes pédagogiques :

Présentation en salle et échanges entre les participants et l'intervenant.
Témoignages d'expériences.

Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation

	Adhérent	Non-adhérent
Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel		
Stagiaire contributeur VIVEA	-	
Stagiaire non contributeur VIVEA	280,00 €	420,00 €
Demi-Tarif	140,00 €	210,00 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer

Responsable de la formation : BROST Emilie
emilie.brost@biograndest.org
06.40.79.06.60

Programme de la formation :

09/04/2026	Congy (51)	9h00	12h30	Explorer la microfaune et le terroir : "comment le terroir influence la présence et la diversité des levures indigènes?" Examiner les différentes souches de levures lors de la fermentation : "comment chaque souche contribue de manière spécifique au développement du vin" Aborder les conséquences gustatives et œnologiques de l'utilisation de levures indigènes sur le profil sensoriel final des vins.
09/04/2026	Congy (51)	13h30	17h	Dans ce module, nous aborderons les techniques de vinification avec peu ou pas d'intrants. Nous commencerons par la gestion des phases préfermentaires, en mettant l'accent sur le pressurage, le débourage et le lancement des fermentations. Ces étapes sont essentielles pour favoriser un processus de fermentation naturel et stable.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00072

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est

Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/



Bulletin d'inscription

à la formation :

NOM - Prénom :

Mail :

Tél. :

Date de naissance :

Nom de l'entreprise :

Adresse de l'entreprise :

Représentant légal :

La vinification Douce

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

☐

chef d'exploitation

☐

Salarié(e)

☐

Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le

01/04/2026

emilie.brost@biograndest.org

Bio en Grand Est – Bâtiment France Luzerne
Complexe Agricole du Mont Bernard –
51000 Chalons-en-Champagne

Adhérent du réseau (GAB/ACB) :

☐

oui

☐

non

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.