

## GESTION DES RÉSIDUS DANS LES VINS

La pression sociétale et médiatique vis-à-vis des produits phytosanitaires nous incite à faire évoluer vos pratiques vers une meilleure gestion de l'utilisation de ces produits, dans l'objectif notamment, de réduire la présence de résidus dans les vins.

**PUBLIC** Vignerons, techniciens, œnologues, responsables techniques vignoble et cave, responsables qualité

**PRÉ-REQUIS** Aucun

**OBJECTIFS**

- Connaître les bases réglementaires et techniques
- S'approprier les éléments concrets de R&D sur la réduction des résidus dans les vins
- Apprendre à raisonner son calendrier de traitement
- Savoir construire des voies d'amélioration

**CONTENU**

- Tour de table (10min)
- Description du contexte, de la réglementation, des analyses (1h)
- Présentation de l'influence de la vinification sur les résidus dans les vins : notion de taux de transfert raisin/vin (1h)
- Résultats des dernières expérimentations sur la réduction des résidus dans les vins et étude de plusieurs leviers pour réduire les résidus dans les vins :
  - Leviers viticoles (1h20) : choix et positionnement des molécules dans le programme de traitement, date, dose et nombre d'applications
  - Leviers œnologiques (1h) : itinéraires de vinification, utilisation d'auxiliaires technologiques, procédés de clarification
- Evaluation de bulletins d'analyses et programmes de traitement au regard de leur conformité avec l'objectif de réduction de résidus (1h)
- Proposition de voies d'amélioration pour optimiser les calendriers de traitement et les pratiques œnologiques, dans un but de maîtrise des résidus dans les vins (1h)
- Test des connaissances acquises (15 min)
- Bilan de la formation (15 min)

Mardi 10 mai 2022 de 9h à 17h30

IFV, 39 RUE MICHEL MONTAIGNE  
33290 BLANQUEFORT

Durée de la formation : 7h

**MOYENS PEDAGOGIQUES/MOYENS TECHNIQUES**

Exposés participatifs et études de cas concrets.

Documents fournis : support Power point en version papier (diaporama réduit pour limiter impressions papier) et envoi par mail du support complet en version PDF

**VOTRE FORMATEUR**

Magali Grinbaum Ingénieur IFV,  
experte en analyses des contaminants

Mardi 10 mai 2022 de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30  
IFV, 39 RUE MICHEL MONTAIGNE, 33290 BLANQUEFORT

## TARIF

250 € HT

Coût de la formation incluant le déjeuner

## MODALITÉS DE PRISE EN CHARGE

- IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie.
- Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription.
- IFV Services se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires.
- La formation est limitée à 20 stagiaires.
- Pour connaître les modalités de prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche au 04.66.80.68.45.
- Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs.

Pour plus d'information sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche

par Tel. : 04 66 80 68 45

ou par mail : [isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:isabelle.cuche@vignevin.com)

## MODALITÉS DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRÉCIATION DE LA FORMATION

- Emargement, Attestation de présence et fin de formation
- Questionnaire des connaissances acquises, mise en situation
- Fiche de satisfaction à chaud – Fiche de satisfaction à froid

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en salle

## EQUIPEMENTS NECESSAIRES

Aucun

## ACCESSIBILITÉ DES FORMATIONS

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.

Référent Handicap :

Isabelle Cuche – Tél : 04.66.80.68.45 – 06.38.27.76.01



## VALIDEZ L'INSCRIPTION

Avant le 5 mai 2022

par internet ou en demandant le bulletin d'inscription auprès de

[Isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:Isabelle.cuche@vignevin.com)

Un accusé de validation de l'inscription vous sera envoyé.

Le règlement interviendra sur facture à l'issue de la formation

## CONTACT

Contact technique :

Magali GRINBAUM

[magali.grinbaum@vignevin.com](mailto:magali.grinbaum@vignevin.com)

04 74 02 22 40

Contact administratif :

Isabelle Cuche : 04 66 51 40 45

[isabelle.cuche@vignevin.com](mailto:isabelle.cuche@vignevin.com)

