

# VERS UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DES PERCEPTIONS DU VIN

Des variabilités interindividuelles à l'influence de nos sens dans le jugement des vins : méthodes, analyses et interprétations des perceptions pour mieux répondre aux questionnements de la filière.

**VILLEFRANCHE SUR SAÔNE**

**Mardi 4 décembre 2018 de 14h à 18h**

**Mercredi 5 décembre 2018 - 8h30 / 12h30 - 14h / 16h**

## FORMATION VIN



Les jugements sensoriels interviennent tout au long de la vie du vin depuis la baie en passant par la cuve en vinification, jusqu'au concours et pour aboutir finalement au plaisir du consommateur. La perception sensorielle apporte une information globale ou ciblée, hédonique ou descriptive, dont l'interprétation donne un « sens aux sensations ». Cette interprétation peut parfois être confrontée à certaines limites comme les différences interindividuelles de perception qui font aussi la richesse et la puissance de la réponse sensorielle. Cette formation propose de prendre du recul sur l'exercice de l'analyse sensorielle afin de l'adapter au mieux aux problématiques et contraintes de son cadre professionnel.

### PUBLIC CONCERNÉ

- > Enseignants/formateurs
- > Œnologues
- > Ingénieurs qualité/Marketing

### LES FORMATEURS



Carole HONORÉ CHEDOZEAU  
Œnologue - Chercheur  
IFV-SICAREX Beaujolais



Bertrand CHATELET  
Œnologue  
IFV

### OBJECTIFS

- Faire un rappel et approfondir les connaissances des stagiaires en physiologie pour faire prendre conscience des variabilités interindividuelles en dégustation (mécanismes impliqués, différences de sensibilités : anosmies, détection/identification de molécules, évolution des perceptions en fonction des niveaux de concentration, effet de la culture et des références personnelles),
- Faire prendre conscience de l'influence des sens et du niveau d'information dans le jugement des vins,
- Fournir des outils méthodologiques adaptés aux problématiques posées par la filière pour mesurer et interpréter les perceptions des vins (découverte et mise en pratique de méthodes récentes en analyse sensorielle en réponse à des exemples de cas concrets : méthodes de catégorisation / positionnement sensoriel, de caractérisation sensorielle et de méthodes qualitatives, présentation des traitements statistiques associés et interprétation des résultats).

*Possibilité de formation à la carte pour un groupe identifié, une entreprise... en adaptant la date le lieu et le contenu aux besoins formulés.*

### Méthodes et outils pédagogiques

- > Salle d'analyse sensorielle informatisée
- > Documents stagiaires pour les aspects théoriques

# Formation VIN

MARDI 4 DÉCEMBRE 2018 DE 14h À 18h  
MERCREDI 5 DÉCEMBRE 2018 DE 8h30 À 12h30 ET DE 14h À 16h  
Villefranche-sur-Saône

## FRAIS D'INSCRIPTION

> **380€ HT** Coût de la formation incluant le repas du mercredi midi.

## MODALITÉ DE PRISE EN CHARGE

- > L'IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande,
- > Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription. Aucune demande ne pourra être traitée à l'issue de la formation,
- > L'IFV Services se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 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 les fonds d'assurances formation FAFSEA et OPCALIM, VIVEA et autres.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

Les places sont limitées. L'inscription est obligatoire.

Nom : .....

Prénom : .....

Fonction : .....

Entreprise (raison sociale) : .....

Adresse complète : .....

.....

Tél : .....

Mobile : .....

Fax : .....

E-mail (les confirmations d'inscription seront envoyées par e-mail 10 jours avant le début de la formation) : .....

Souhaitez-vous une convention de formation Oui  Non

Merci d'indiquer le nom de votre organisme de formation : .....



## VALIDEZ L'INSCRIPTION

**Avant le jeudi 1er novembre 2018**

en renvoyant ce bulletin dûment rempli par email à :

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

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

## CONTACT TECHNIQUE

[carole.honoré-chedozeau@vignevin.com](mailto:carole.honoré-chedozeau@vignevin.com)  
04 74 02 22 40

Plan d'accès,  
hébergements.

N'hésitez pas à nous contacter :

**04.74.02.22.40**