

# MAITRISE DES RÉSIDUS DANS LES VINS

16/04/2024

IFV Blanquefort, 39 Rue Michel Montaigne, Salle GAIA 33290  
Blanquefort

Durée : 7 h

Horaires : De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Vous souhaitez développer des compétences ou renforcer votre expertise dans la maîtrise des résidus, alors cette formation est faite pour vous.

A l'issue de cette formation, vous serez capable de réduire les résidus de produits phytosanitaires dans vos vins.

## 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.**

## PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

09h00 - 09h10 Tour de table, recueil des attentes des stagiaires ( 10 min )

09h10 - 10h10 - Description du contexte, de la réglementation des analyses (1h00)

10h10-11h10 -Présentation de l'influence de la vinification sur les résidus dans les vins : notion de taux de transfert raisin / vin (1h00)

11h10-12h30- Résultat des dernières expérimentations sur la réduction des résidus dans les vins.

Leviers viticoles: choix et positionnement des molécules dans le programme de traitements, date, dose et nombre d'applications (1h20)

12H30 - 14H00 - Pause déjeuner

14h-15h15- Résultat des dernières expérimentations sur la réduction des résidus dans les vins.

Leviers œnologiques, procédés de clarification (1h15)

15h15-17h -Evaluation de bulletins d'analyses et programmes de traitements au regard de leur conformité avec l'objectif de réduction de résidus, 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 (1h45)

17h-17h30 -Test des connaissances acquises et évaluation de la formation (30min).



# TARIF

300 € HT incluant le déjeuner

TVA en sus, au taux légal en vigueur.

Date limite d'inscription : 02/04/2024

Validation dès réception de l'inscription

## MODALITES DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION :

Emargement et attestation de présence et fin de formation et certificat de réalisation

Questionnaire d'évaluation des objectifs ou mise en situation

Fiche de satisfaction à chaud

Fiche d'évaluation à froid

## PARTICIPANTS :

L'IFV se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires. La formation est limitée à 20 stagiaires.

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

<input checked="" type="checkbox"/>	En salle
<input type="checkbox"/>	Sur le terrain
<input type="checkbox"/>	En distanciel

## CONTACTS :

Contact Technique : GRINBAUM Magali : 06 03 41 24 66

Contact Administratif : CUCHE Isabelle : 04 66 80 68 45

IFV étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie. Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription. Possibilité de prise en charge par des organismes financeurs.

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

Par téléphone : 04 66 80 68 45

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

## PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE :

Vignerons, techniciens, oenologues, responsables techniques vignoble et cave, responsables qualité

## FORMATEURS / INTERVENANTS :

GRINBAUM Magali- Ingénieur IFV- Expert en analyse des contaminants

## EQUIPEMENTS NECESSAIRES :

Aucun

## MOYENS PEDAGOGIQUES / TECHNIQUES :

Exposés participatifs et études de cas concrets.

Des ressources pédagogiques vous seront remises pendant ou après la formation.

## ACCESSIBILITE DE LA FORMATION :

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 Cuhe

Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01

