

Variétés d'hier et de demain - De l'agronomie à la dégustation – Val de Loire

Vendredi 27 juin 2025

IFV Montreuil Bellay- Lycée Agricole, Route de Meron, 49260 Montreuil Bellay

Durée : 7 h00

Horaires : De 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 17h00

Formation réalisée en partenariat avec l'Union des Œnologues de France

A un moment stratégique pour l'ensemble de la filière, il nous a semblé opportun d'échanger avec les œnologues de France.

Pour informer largement sur le matériel végétal, qui représente une variable d'adaptation majeure, sur les aspects réglementaires et les conditions d'accès aux variétés nouvelles.

La formation sera organisée en plusieurs temps, une présentation générale avec les institutions parties prenantes, suivie d'une dégustation de variétés résistantes.

L'après-midi sera déclinée sur un mode plus régional et nous aborderons ainsi les problématiques plus spécifiques autour des VIFA en AOP et autour des cahiers des charges des IGP.

Ce sera l'occasion de déguster des vins commerciaux ou expérimentaux mais surtout d'échanger avec des acteurs aval de la filière.

Ainsi, les œnologues auront eu un tour d'horizon du matériel végétal et des innovations.

OBJECTIFS :

Approfondir ses connaissances sur le matériel végétal et son déploiement en France
Découvrir les nouvelles variétés dernièrement inscrites au catalogue national ou à venir
Maîtriser l'actualité réglementaire et les évolutions dans sa région

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

Introduction et cadrage de la formation (15min)

- Tour de table : présentation des participants, de leur expérience et de leurs attentes
- Positionnement des stagiaires : identification des connaissances préalables et des besoins spécifiques
- Objectifs et déroulé de la journée

Connaitre les fondamentaux sur les variétés et les cépages (2h15)

- Présentation rapide du schéma de la filière matériel végétal vigne en France
- La sélection variétale et clonale : principes, conservation, diffusion
- La création variétale : principes, étapes, diffusion
- Les variétés résistantes : durabilité des résistances, précautions traitement, Oscar
- Le Catalogue officiel et le Classement, quelles règles pour multiplier les variétés et produire du vin
- Les cépages d'ici et d'ailleurs récemment inscrits au catalogue



Les évolutions règlementaires (30 min)

- Évolution des cahiers des charges en IGP
 - Le cas des VIFA en AOP
- Cadre règlementaire
Stratégies régionales et exemples de démarches d'ODG
Outil d'aide au choix des VIFA IFV, outil DECADE

Connaissances techniques et dégustations (1h)

- Choix de quelques variétés emblématiques d'intérêt (variétés résistantes, cépages adaptés au changement climatique) : 6 Vins
- Dégustation de variétés hors région : cépages autochtones français, étrangers, résistants ; :
cuvées expérimentales et de cuvées commerciales
 - Caractéristiques de ces variétés

Après-midi

Focus sur ma région (2h45)

- Présentation des démarches en région UOEF : évolutions des cahiers des charges des IGP, réflexions VIFA de la région,
- Tour d'horizon des parties prenantes impliquées localement (INAO, ODG, interpro, vigneron expérimentateurs, collectifs locaux sur les variétés, pépiniéristes, FAM, partenaires de la sélection, organismes techniques expérimentateurs)
- Témoignages des stagiaires : retour d'expérience sur la vinification
- Dégustation de cuvées expérimentales locale et de cuvées commerciales de variétés pures locales

Test des connaissances acquises et évaluation de la formation (15min)

- Quiz ou exercice de validation des acquis
- Évaluation qualitative de la formation : retour des stagiaires
- Conclusion et clôture de la journée



TARIF

450.00 € HT incluant le déjeuner

TVA en sus, au taux légal en vigueur.

Date limite d'inscription : 13/06/2025

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 :

En salle

Sur le terrain

En distanciel

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 Cuche Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01

CONTACTS :

Contact Technique : GOULET Etienne : 06 12 45 20 92

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 Cuche

Par téléphone : 04 66 80 68 45

Ou par mail : isabelle.cuche@vignevin.com

PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE :

Cette formation est destinée aux oenologues de France. Consultant, directeur de domaines ET conseiller en oenologie

FORMATEURS / INTERVENANTS :

GRONDAIN Virginie - Technicien IFV Expert en Matériel végétal

GOULET Etienne – Ingénieur IFV – Expert

EQUIPEMENTS NECESSAIRES :

-

MOYENS PEDAGOGIQUES / TECHNIQUES :

Présentations avec diaporamas, dégustations de vins expérimentaux et commerciaux

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

