



Service Formation  
Emmanuelle RENAUD  
Isabelle DE OLIVEIRA  
Tél. : 02 47 48 37 87

Fax : 02 47 48 17 36  
formation@cda37.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'INDRE-ET-LOIRE  
Service Formation  
38 rue Augustin Fresnel  
BP 50139  
37171 Chambray-lès-Tours cedex



Nos partenaires :



Pour + d'info :  
Philippe GABILLOT  
06 80 42 98 21  
02 47 48 37 85

Réalisation: Chambre d'agriculture 37 - 28 janvier 2019

VITICULTURE / ŒNOLOGIE

# L'HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE 2.0

## Économie d'énergie et d'eau et réduction des eaux usées



Anticiper son plan d'hygiène en respectant les contraintes actuelles et futures

Jeudi 21 mars 2019  
Lycée Professionnel Agricole d'Amboise

AGRICULTURES & TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
INDRE-ET-LOIRE

mes FORM@TIONS



# L'HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE 2.0

## Économie d'énergie et d'eau et réduction des eaux usées

Judi 21 mars 2019

Lycée Professionnel Agricole d'Amboise

Vous êtes au réel, pensez au crédit d'impôts, soit 70,21 € pour 7 h de présence !



### INFOS PRATIQUES

**Durée :** 1 journée

**Dates :** jeudi 21 mars 2019

**Lieu :** LPA d'Amboise, 46 avenue Emile Gounin, 37400 Amboise

**Horaires prévus :** 9 h 00 - 18 h 00

**Public :** vigneron, salariés, maîtres de chai...

**Tarif :**

- 35 €\* pour les exploitants agricoles (à jour de ses cotisations MSA)
- 140 € autres publics et salariés agricoles (possibilité de remboursement jusqu'à 25 % si l'employeur en fait la demande auprès du FAFSEA \*)

\* sous réserve des priorités et conditions de prise en charge de VIVEA et FAFSEA

*Repas non inclus*

**Intervenants :** Pascal POUPAULT - IFV, Philippe GABILLOT - CA37

**Responsable de stage :** Philippe GABILLOT, conseiller viticole - CA37

### OBJECTIF

Adapter l'hygiène moderne en œnologie aux contraintes environnementales.

### PROGRAMME

Un bon niveau d'hygiène du matériel assure une meilleure qualité et une meilleure productivité.

L'hygiène est nécessaire pour assurer la stabilité, la qualité des vins et la conformité vis-à-vis des normes en vigueur.

A l'efficacité de l'opération s'ajoutent une réflexion sur les coûts d'exploitation, le respect de l'environnement (optimisation d'énergie, limitation des produits chimiques, économie d'eau...).

Grâce à des solutions innovantes, il est possible de garantir des économies pour le nettoyage et la désinfection des matériels de vinifications et de mise en bouteilles.

Autodiagnostic de son exploitation.

### Méthodes pédagogiques

- Mise en situation concrète au chai du LPA.
- Exposés et témoignages.
- Exposition de matériel.

## Bulletin d'inscription

à retourner au plus tard 15 jours avant le début de la formation

### L'HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE 2.0

Économie d'énergie et d'eau et réduction des eaux usées

N° de SIRET : .....

Nom de l'entreprise (Earl, Gaec...) : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse postale : .....

Code postal : .....

Commune : .....

Date et lieu de naissance : .....

Adresse de messagerie : .....

Téléphone portable : .....

Statut :  Chef d'exploitation  Associé exploitant  
 Associé non exploitant  Conjoint collaborateur  
 Cotisant de solidarité  
 Autre, précisez : .....

Principales productions :  
 Grandes cultures  Viticulture  Arboriculture  
 Maraîchage  Bovins lait  Bovins viande  
 Caprins  Ovins  Porcins  
 Produits fermiers  Autres productions :

S'inscrit à la formation :

**L'hygiène en œnologie 2.0**  
**Judi 21 mars 2019**

**Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire**  
**Service Formation**

38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex  
Tél. : 02 47 48 37 87 - Fax : 02 47 48 17 36 - formation@cda37.fr

