

veloppement **conseil** analyses formations
ons **analyses** produits œnologiques
ppement **formations** conseil a
ons **produits œnologiques** forma
eil **recherche & développement**
analyses conseil formations pro

5 métiers pour vous accompagner...

CONSEIL



• Le conseil viticole

Parce qu'il n'y a pas d'œnologie performante sans raisins de qualité.

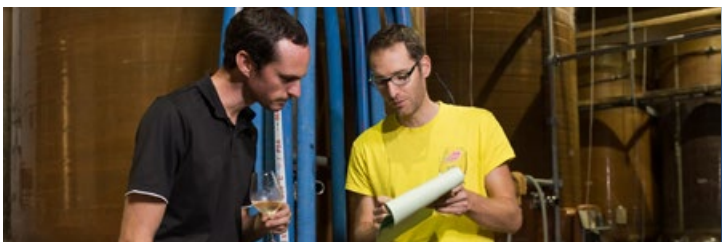
Sélections parcelles, conseil à la gestion des apports, dégustation des baies, suivi technique du vignoble (certification certiphyto), viticulture de précision (CEnoview®), irrigation (i-pilote®), accompagnement HVE, conversion bio...



• Le conseil conditionnement

Pour garantir la préservation des vins.

Diagnostic, conseil et suivi des process de conditionnement, agréage des matières sèches, expertises (bouteilles BIB®, pouch-up® et capsules à vis ...), analyse sensorielle des vins conditionnés, O₂ dissous, métrologie...



• Le conseil œnologique

Pour maîtriser votre production, innover.

Conseil et suivi des processus d'élaboration (vinification, élevage), plan de contrôle analytique, réalisation des assemblages, préparation des vins au conditionnement...



• Le conseil stratégie, qualité, développement durable - RSE

Pour améliorer vos performances et vous engager dans une démarche durable.

Audits qualité (tous référentiels), traçabilité et sécurité alimentaire (HACCP...), accompagnement dans une démarche RSE, animation stratégie d'entreprise.

ANALYSES

Pour piloter votre production et sécuriser vos vins pour la mise en marché.

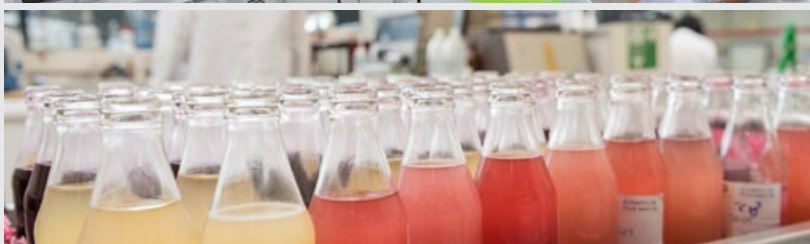
Toutes nos analyses sur raisins, moûts et vins :

- analyses courantes
- analyses COFRAC et certificats associés (export, conformité...)
- analyses microbiologiques (identification des germes d'altération...)
- analyses spécifiques (OTA, amines biogènes, chromamétrie...)

Analyses sur matières sèches (bouchons, bouteilles...).

Service de collecte des échantillons sur votre secteur.

Accompagnement dans la performance de votre propre laboratoire.



FORMATIONS



Prenez de l'avance sur votre marché.

A chaque besoin, sa formation !

Retrouvez plus de 50 thématiques, de la vigne à la mise en marché :

- des stages inter-entreprises proposés sur plusieurs centres
- des programmes sur mesure, intra-entreprise

Le Groupe ICV est qualifié par l'Office Professionnel de Qualification des Organismes de Formation (OPQF).



PRODUITS ŒNOLOGIQUES



Pour une vinification de qualité et des vins répondant aux attentes de vos marchés.

- Le conseil de nos consultants pour préconiser des solutions adaptées à vos objectifs produits.
- Biotechnologies : levures, enzymes, bactéries, nutriments, activateurs et chitosane fongique.
- Alternatifs bois : staves, chips et morceaux.
- Une collaboration avec les acteurs majeurs de la filière.

RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT



Pour vous faire bénéficier des fruits d'une recherche tournée vers la qualité et l'innovation.

Les ingénieurs et les techniciens du Groupe ICV s'appuient sur des laboratoires spécialisés, une cave expérimentale et un réseau de partenaires.

Sur nos différents domaines d'expertise (viticulture, œnologie, conditionnement et analyses), nous réalisons :

- de la recherche appliquée
- de l'appui technique aux caves : validation œnologique de matériels ou de nouveaux process, mini-vinifications.



Le Groupe ICV est agréé au titre du Crédit d'Impôt Recherche (CIR), et vous pouvez (sous conditions) bénéficier d'un crédit d'impôt allant jusqu'à 30% du montant de notre prestation de R&D.



Le Groupe ICV : des atouts pour votre succès.

• Un point de vue unique sur le monde du vin

Depuis sa création en 1946, le Groupe ICV accompagne les vignerons pour répondre aux évolutions du marché du vin.

Aujourd'hui, le Groupe ICV conserve plus que jamais son esprit pionnier afin d'anticiper les tendances et **contribuer à la qualité et à la performance des entreprises viticoles.**

• Une expérience de terrain incomparable

Les consultants du Groupe ICV interviennent auprès d'une très **large diversité de clients** :

- Près de 300 caves coopératives, plus de 1500 domaines et châteaux, négociants, conditionneurs...
- Sur tous les terroirs et vignobles du pourtour méditerranéen et de la Vallée du Rhône, mais également sur de nombreuses autres zones de production en France et à l'étranger.
- Sur toutes les étapes de l'élaboration du vin (viticulture, vinification, élevage, conditionnement, mise en marché).

• La capacité d'anticipation

Au-delà de l'expérience quotidienne du terrain, le Groupe ICV s'est doté d'une structure de **Recherche & Développement** performante. A partir d'actions de recherche appliquée et d'essais expérimentaux, les équipes R&D apportent aux professionnels du vin **les réponses aux défis à venir.**

• Bien plus que l'œnologie

Si les services œnologiques constituent son cœur de métier, l'évolution du marché et des attentes des vignerons ont amené le Groupe ICV à accompagner ses clients avec de **nouveaux services** :

- des prestations autour de la **vigne**, avec par exemple l'utilisation de nouvelles technologies,
- des expertises de pointe sur le **conditionnement**,
- du conseil et des audits sur la **qualité**,
- l'accompagnement des caves vers le **développement durable.**

Le saviez-vous ?

Avec un ensemble d'entreprises engagées, le Groupe ICV a développé une charte de référence sur le développement durable, dont la mise en œuvre est symbolisée par la marque Vignerons en Développement Durable. Il s'agit de la seule démarche dédiée à la filière viti-vinicole et allant de la vigne au verre.



Pour en savoir plus : www.v-dd.com

Le saviez-vous ?

L'observatoire du millésime

La cave expérimentale du Groupe ICV vinifie des parcelles précoces dès le mois d'août. Grâce à cette anticipation des particularités de chaque millésime, votre consultant vous accompagne avec un service œnologique adapté.

• Des laboratoires performants

Pour vous assurer des résultats d'analyses précis, fiables et rapides, les laboratoires du Groupe ICV sont accrédités COFRAC et dotés d'équipements de pointe.

Un système de management de la qualité, des contrôles inter-laboratoires réguliers et la formation continue des équipes garantissent un service d'excellence.



Les laboratoires et leurs numéros d'accréditation : Toulouges (N°1-0517), Carcassonne (N°1-0516), Narbonne (N°1-0518), Béziers (N°1-0502), Maurin (N°1-0501), Nîmes (N°1-0185), Ruoms (N°1-0504), Beaumes de Venise (N°1-0566), Brignoles (N°1-0503).

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Le Groupe ICV en quelques chiffres :

10 centres œnologiques,

répartis au cœur des vignobles, sur la façade méditerranéenne et la Vallée du Rhône.

150 collaborateurs,

dont 70 ingénieurs et œnologues professionnels de la vigne et du vin.





■ Vous souhaitez en savoir plus sur les services du Groupe ICV ?

Contactez votre centre œnologique le plus proche. Nos équipes sont à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

■ Les centres œnologiques du Groupe ICV

Beaumes de Venise :	tél. 04 90 12 42 60	Montpellier :	tél. 04 67 07 04 80
Béziers :	tél. 04 67 62 00 24	Narbonne :	tél. 04 68 41 04 35
Brignoles :	tél. 04 94 37 01 90	Nîmes :	tél. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	tél. 04 68 78 64 00	Perpignan :	tél. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	tél. 04 90 07 47 10	Ruoms :	tél. 04 75 88 00 81

œnologiques recherche & développement
recherche & développement formation
formations conseil analyses conseil
s recherche & développement

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur :

www.icv.fr

