

Catalogue

LABORATOIRE DEJEAN

2025 - 2026







LABORATOIRE & CONSEIL
DEJEAN
Oenologie

Depuis plus de 70 ans, le laboratoire DEJEAN œuvre pour une œnologie de précision, s'appuyant sur des œnologues conseil de terrain et des analyses de qualité grâce à des équipements de pointe.

Nous sommes accrédités **COFRAC** (accréditation n°1-0695 portée disponible sur www.cofrac.fr) depuis 1996 sur de nombreux paramètres et plusieurs matrices selon la norme NF en ISO/CEI 17025.

Le logo COFRAC est la garantie officielle de la **compétence** et de la **reconnaissance internationale** des **analyses de laboratoire**.

Grâce à notre certification QUALIOPi nous mettons à votre service un **panel de formations** afin de vous transmettre notre **expertise** et enrichir vos compétences.

Dans ce catalogue, vous trouverez l'ensemble de nos prestations afin de **vous apporter tous les outils nécessaires** à l'obtention d'un **produit de qualité**.

La liste des prestations reste non-exhaustive. Merci de nous consulter pour toute analyse non listée.

Nous vous remercions pour la confiance que vous accordez à l'ensemble de l'équipe du laboratoire **DEJEAN** et vous souhaitons un bon millésime 2025.

Virginie SALUSTRI
Directrice Générale



Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification a été délivrée au titre de l'action suivante :
Actions de formation

cofrac Accréditation
N° 1-0695
portée disponible
sur www.cofrac.fr
ESSAIS

Le laboratoire utilise des méthodes du recueil des méthodes internationales d'analyses des vins et des moûts en portée Flex 1 et des méthodes internes en portée Fixe. Le détail des méthodes utilisées est disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation 1-0695).

Le laboratoire se réserve le droit d'apporter des modifications au contenu de ce catalogue pour prendre en compte les évolutions techniques, réglementaires...

SOMMAIRE

◆ ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES	4
◆ ANALYSES OFFICIELLES	6
◆ MÉTHODES D'ANALYSES	8
◆ CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT	10
◆ MICROBIOLOGIE DES VINS	12
◆ VITICULTURE & AGRONOMIE	14
◆ BIÈRES	16
◆ AUTRES PRESTATIONS	18
◆ FORMATIONS	20
◆ CONSEIL ÉCHANTILLONNAGE	22
◆ CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	24

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES



ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

ANALYSES	CODE ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	VOLUME MINIMUM	DÉLAI	
CONTRÔLE MATURITÉ (JUS OU GRAINS)	Maturité	Sucres fermentescibles, TAV probable, AT, pH, Acide malique, Acide tartrique, Azote α-aminé, Azote ammoniacal, Azote assimilable Sur demande : Potassium, Acide gluconique	200 mL	1 jour	 200 baies ou 15 à 20 grappes par parcelle
BILAN MOÛT (NON FERMENTÉ)	Moût	Sucres fermentescibles, TAV probable, AT, pH, Acide malique, Acide tartrique, SO ₂ Total, Azote α-aminé, Azote ammoniacal, Azote assimilable Sur demande : Potassium, Acide gluconique	200 mL	1 jour	
FERMENTATION ALCOOLIQUE	FA	Sucres fermentescibles, TAV acquis, TAV probable, AT, pH, AV	200 mL	1 jour	
FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE	Fin FA	Glucose-Fructose, TAV acquis, TAV probable, AT, pH, AV, Acide malique et Acide lactique	200 mL	1 jour	 VEUILLEZ SPÉCIFIER LE MILLÉSIME SUR LES ÉTIQUETTES POUR CES ANALYSES.
COMPLÈTE	COMP (ex : VNF)	Glucose-Fructose, TAV acquis, AT, pH, AV, SO ₂ libre et total, SO ₂ actif, Acide malique et Acide lactique Sur demande : éthanal (!)	200 mL	1 jour	
SURVEILLANCE	SURV	Glucose-Fructose, TAV acquis, AT, pH, AV, SO ₂ libre et total, SO ₂ actif Sur demande : éthanal (!)	200 mL	1 jour	

CONDITIONNEMENT

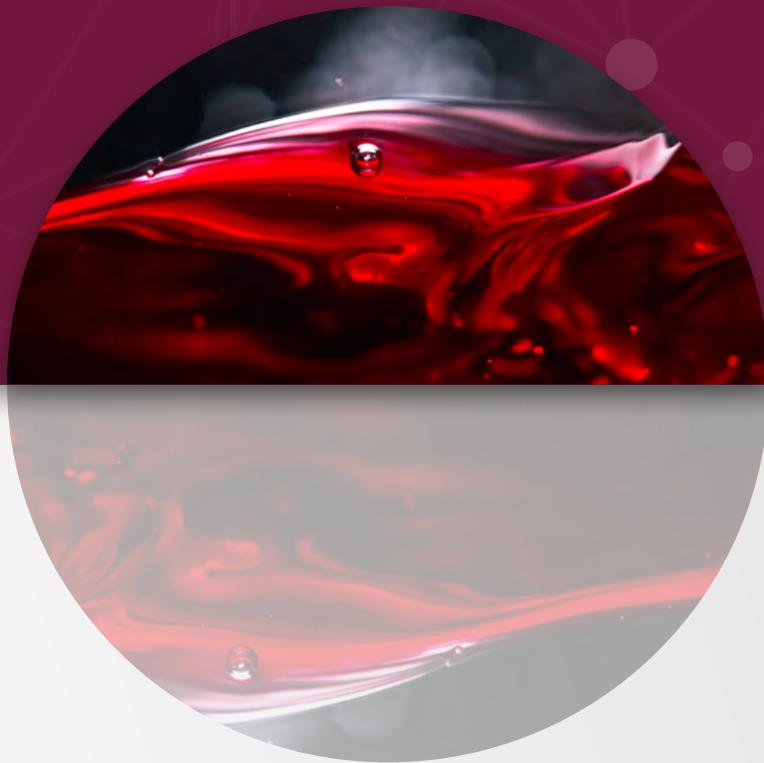
ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
PRÉPARATION MISE	Glucose-Fructose, TAV acquis + total, AT, pH, AV, SO ₂ libre + total + actif, CO ₂ , Fer, Turbidité, Stabilité tartrique, Acide malique + lactique, valeur énergétique, dégustation Sur vin blanc : + cuivre, Test protéique, Test pinking Sur vin rosé : + cuivre, Test protéique Sur demande : indice de colmatage, Test au froid	750 mL	2 jours
APRÈS MISE	Glucose-Fructose, TAV acquis, TAV Total, AT, pH, AV, SO ₂ libre et total, SO ₂ actif, Acide malique et Acide lactique, Dégustation, CO ₂ Sur demande : Centilisation		1 jour

ANALYSES PESTICIDES

ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
PACK S (1)	Multirésidus pesticides (70 molécules)	750 mL ou 1 kg de raisin	7 jours
PACK «ZRP» (1)	Multirésidus pesticides (170 molécules) + Glyphosate (+ AMPA) + Fosétyl-Al (+ acide phosphonique) + Glufosinate + Cuivre + Dithiocarbamates + Herbicides phénoxyacides		
OPTION (1)	Menu Fosétyl-Al • Glyphosate • Dithiocarbamates		

(1) Analyses sous traitées

ANALYSES OFFICIELLES



ANALYSES OFFICIELLES*

ANALYSES	CODE ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
EXPORT	EXPORT	GF, TAV acquis et total, AT, AV, SO ₂ libre et total, pH, Acide malique, Masse volumique, Extrait sec total Sur demande : Certificat de pureté, Acide sorbique, Fer, Cuivre, Extrait sec réduit, Méthanol (!), Sulfates (!) ...	750 mL	2 - 7 jours
AOP	AOP	GF, TAV acquis et total, AT, AV, SO ₂ libre et total, pH, Acide malique, Déclaration de conformité	750 mL	2 jours
IGP	IGP	GF, TAV acquis, TAV total, AT, AV, SO ₂ total, pH, Acide malique, Déclaration de conformité, (+ Fer pour les IGP OC Blancs, Rosés)	750 mL	2 jours
ENRICHISSEMENT	ENR	GF, TAV acquis, TAV total	750 mL	2 jours
MCR	MCR	Degré brix, TAV acquis, TAV total	750 mL	2 jours
CONCOURS	CONCOURS	GF, TAV acquis et total, AT, AV, SO ₂ libre et total, pH, Acide malique, Masse volumique, Déclaration de conformité Sur demande : D0420, D0520, Nuance, Autres (nous contacter)	750 mL	2 jours

* Accréditation n° 1 - 0695 - Portée disponible sur : www.cofrac.fr

(!) Analyses sous traitées

Pour le bon enregistrement de vos échantillons, nous vous invitons à télécharger le formulaire de demande d'analyses disponible sur :

www.labdejean.fr



MÉTHODES D'ANALYSES



MÉTHODES D'ANALYSES

PARAMÈTRES	MÉTHODE 1	MÉTHODE 2	MÉTHODE 3
GLUCOSE-FRUCTOSE (g/L)	IRTF*	Enzymatique automatisée et spectro. UV-visible*	
TAV (% vol)	IRTF*	Spectro. Refl. IR*	Densimétrie électronique par résonateur de flexion*
TAV TOTAL (% vol)	Calcul à partir du TAV + GF*		
ACIDITÉ TOTALE (g/L H ₂ SO ₄)	IRTF*	Titrimétrie au bleu de bromothymol*	Titrimétrie pot. Manuelle*
ACIDE ACÉTIQUE (g/L)	Enzymatique automatisée UV-visible*		
ACIDITÉ VOLATILE (g/L H ₂ SO ₄)	Enzymatique automatisée UV-visible (calcul à partir d'acide acétique)*	IRTF*	Entrainement à la vapeur et titrimétrie*
SO ₂ LIBRE (mg/L)	Colorimétrique automatisée UV-visible*	Ent. à froid oxyd° titrim*	
SO ₂ TOTAL (mg/L)	Colorimétrique automatisée UV-visible*	Ent. à chaud oxyd° titrim*	
pH	IRTF*	Potent. Man*	
ACIDE MALIQUE (g/L)	Enzymatique automatisée UV-visible*	IRTF*	
ACIDE LACTIQUE (g/L)	Enzymatique automatisée UV-visible*	IRTF*	
STABILITÉ TARTRIQUE	Stabilab (DIT)	Tenue au Froid	
CO ₂ (mg/L)	IRTF	Carbodoreur	
MASSE Vol. (g/cm ³)	IRTF*	Densimétrie électronique* par résonateur de Flexion	Aréométrie*
EXTRAIT SEC TOTAL (g/L)	Densimétrie* (calcul)		
AC. SORBIQUE (mg/L)	Ent. Vapeur + spectro. UV-visible*		
CUIVRE (mg/L)	Colorimétrique automatisée, UV-visible*	Spectro. UV-visible Man*	
FER (mg/L)	Colorimétrique automatisée, UV-visible*	Spectro. UV-visible Man*	
TEST PROTÉIQUE (Δ NTU)	Test à la chaleur		
TURBIDITÉ (NTU)	Turbidimètre		
INDICE DE COLMATAGE	Filtration sur membrane		
AZOTE ASSIMILABLE (mg/L)	IRTF (moûts)	Azote ammoniacal (colorimétrie) + Azote α-aminé (enzymatique)	
ACIDE TARTRIQUE (g/L)	IRTF	Colorimétrie automatisée UV-visible	
IC (D0420 + D0520 + D0620)	Calcul à partir des analyses DO méthode IRTF	Calcul à partir des analyses DO méthode Spectro UV-visible Man	
COMP. PHÉNOLIQUE. D0280	IRTF	Spectro. UV-visible Man*	
POTASSIUM (mg/L)	IRTF	Colorimétrique automatisée UV - visible	
SUCRES (DEGRÉ BRUX)	Réfractométrie*		

Méthode utilisée usuellement par le laboratoire.

Autre(s) méthode(s) disponible(s).

* Méthode accréditée COFRAC - Accréditation n° 1 - 0695 -
Portée disponible sur : www.cofrac.fr



L'ensemble des limites de quantification, détection et incertitudes sont disponibles auprès du laboratoire, sur demande.

CONSEIL & ACCOMPAGNEMENT



Notre philosophie,

Une œnologie de terrain en apportant un service « sur mesure ».

Les œnologues du laboratoire DEJEAN sont à **vosre écoute** pour **comprendre vos vins** et **vos sensibilités**.

Grâce à la **diversité de nos œnologues** issus de régions différentes et d'**expériences enrichissantes**, le laboratoire DEJEAN dispose d'une **palette technique** en main pour **répondre au mieux à vos exigences**.



NOS TECHNICIENS VOUS ASSURENT UN CONSEIL EN FONCTION DE VOS BESOINS ET DU MILLÉSIME EN ABORDANT LES THÉMATIQUES SUIVANTES :



- ◆ Sélections
- ◆ Interprétation des contrôles de maturité des raisins
- ◆ Choix des itinéraires techniques



- ◆ Suivi des vinifications
- ◆ Essais de collage
- ◆ Dégustations d'assemblages
- ◆ Prise de décisions sur l'élevage



- ◆ Dégustation à intervalle régulier des vins en élevage
- ◆ Sélection des vins pour les concours
- ◆ Contrôles gustatifs et analytiques en cours d'élevage
- ◆ Préparation des vins à la mise, filtration
- ◆ Stabilisation (tartrique, microbiologique, protéique...)

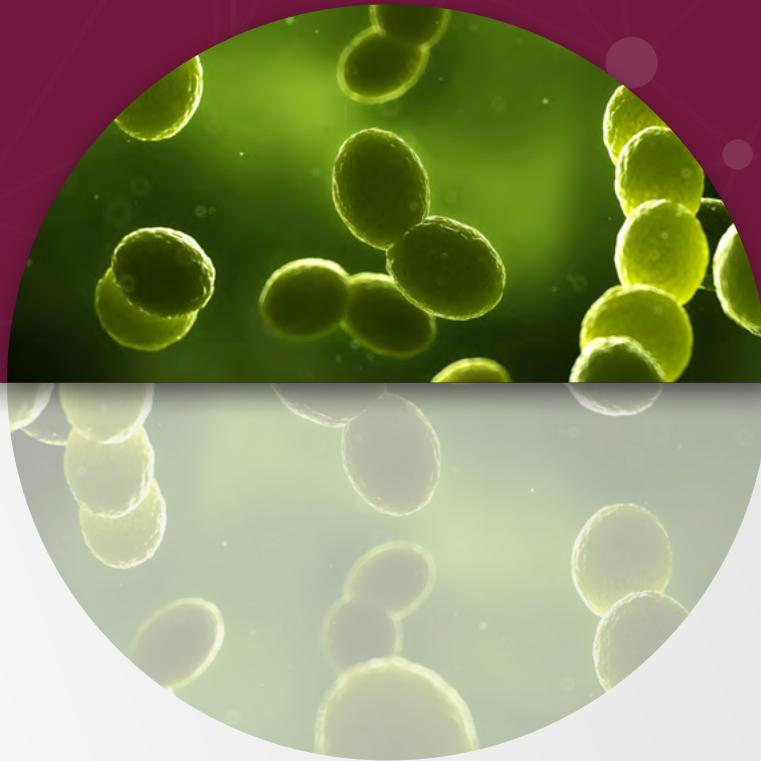


- ◆ Suivis microbiologiques
- ◆ Gestion de l'oxygène



Selon les besoins et les désirs de chacun, plusieurs formules de contrats sont proposées. N'hésitez pas à contacter le laboratoire pour obtenir de plus amples renseignements et définir le forfait le plus approprié à vos besoins.

MICROBIOLOGIE DES VINS



DÉNOMBREMENT DES LEVURES

ANALYSES	CODE ANALYSE	MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
LEVURES TOTALES	LEVURES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	60 mL	2 jours
LEVURES <i>BRETTANOMYCES</i>	BRETT	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	60 mL	7 jours
	BRETT PCR	PCR digitale ou PCR quantitative (!)	30 mL	6 jours

DÉNOMBREMENT DES BACTERIES

ANALYSES	CODE ANALYSE	MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
BACTÉRIES LACTIQUES	BACTÉRIES LACTIQUES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	60 mL	12 jours
BACTÉRIES ACÉTIQUES	BACTÉRIES ACÉTIQUES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	60 mL	6 jours
MICRO-ORGANISMES	ÉTAT FRAIS	Observation microscopique à l'état frais	60 mL	2 jours

PACKS

ANALYSES	CODE ANALYSE	MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
LEVURES TOTALES + BACTÉRIES ACÉTIQUES + BACTÉRIES LACTIQUES	PACK MICROBIO	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	60 mL	12 jours
LEVURES <i>SACCHAROMYCES</i> + LEVURES <i>BRETTANOMYCES</i> + BACTÉRIES ACÉTIQUES + BACTÉRIES LACTIQUES	CYTO 3D EXPERTISE	Cyto 3D (!)	200 mL	2 jours

DÉFAUTS / CONTAMINANTS

ANALYSES	CODE ANALYSE	MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
DOSAGE DES PHÉNOLS VOLATILS (!) (4-éthylphénol et 4-éthylgâïacol)	PHENOL V	SPME / GC-MS	100 mL	6 jours
GOÛT DE FUMÉES LIBRE (!) (2,6-Dimethoxyphénol (Syringol), gâïacol, 4-méthylgâïacol, m-cresol, p-cresol, o-cresol et phénol)	GFL			
GOÛT DE FUMÉES COMPLET (!) (2,6-Dimethoxyphénol (Syringol), gâïacol, 4-méthylgâïacol, crésols avant et après hydrolyse)	GFC			

(!) Analyses sous traitées

VITICULTURE & AGRONOMIE



ANALYSES DE SOL

ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	DÉLAI
SOUS-SOL (1)	MO, Azote totale, C/N, pH (H2O), pH (KCL), Calcaire Actif + total, IPC, Fer échangeable + Interprétation & Conseil (sur demande)	16 jours
BASE (1)	N, MO, C/N, pH (H2O), pH (KCL), CEC, Calcaire total + actif IPC, Cations échangeables (CaO, Na2O, MgO, K2O, P2O5) Cuivre + Manganèse + Zinc + Fer + Bore échangeables + Interprétation et Conseil (sur demande)	16 jours
EXPERT (1)	Base + Granulométrie + Interprétation & Conseil (sur demande)	16 jours
BIOLOGIQUE (1)	Vitalité biologique des sols : ATP métrie, Humidité/Matière sèche, Biomasse microbienne (ADN total) + Interprétation & Conseil (sur demande)	5 jours

ANALYSES SARMENTS • FOLIAIRES

ANALYSE	PARAMÈTRES ANALYSÉS	DÉLAI
SARMENTS (1)	Macro-éléments (Phosphore, Potassium, Calcium, Magnésium) et oligo-éléments totaux (Fer, Cuivre, Manganèse, Bore, Zinc, Silicium, Sodium) + Interprétation & Conseil (sur demande)	15 jours
FOLIAIRES (1)	Azote total, Macro-éléments (Phosphore, Potassium, Calcium, Magnésium) et oligo-éléments totaux (Fer, Cuivre, Manganèse, Bore, Zinc, Silicium, Sodium), Potentiel rédox, pH, Conductivité Ces analyses sont recommandées à 2 stades phénologiques clés. Floraison et véraison + Interprétation & Conseil (sur demande)	15 jours

CONSEIL

ANALYSE	CONSEIL	DURÉE
APPUI TECHNIQUE PONCTUEL	Plantation • Taille • Travaux en vert • Sélection parcellaire • Entretien du sol • Autres	2 heures
FORFAIT STANDARD	4 visites : Tournée des parcelles définies • Accompagnement aux moments clés	1/2 journée
FORFAIT MEDIUM	6 visites : Suivi régulier	1/2 journée
FORFAIT PREMIUM	8 visites + 1 bilan	1/2 journée
DIAGNOSTIC PARCELLAIRE	Évaluer la santé du vignoble et programmer les améliorations à mettre en place	-

(1) Analyses sous traitées



**PROTOCOLE ET KIT DE PRÉLÈVEMENT
DISPONIBLE AU LABORATOIRE.**

BIÈRES



ANALYSES PHYSICO-CIMIQUES

ANALYSES	PARAMÈTRES ANALYSÉS • MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
PACK 1	Alcool, pH, Couleur (EBC), Amertume (IBU)	2 bouteilles de 33cl	2 jours
PACK 2	Alcool, pH, Couleur (EBC), Masse Volumique, Brillance, Amertume (IBU)	2 bouteilles de 33cl	2 jours
PACK 3	Alcool, pH, Couleur (EBC), Masse Volumique, CO ₂ (1), Brillance, Amertume (IBU), Sucres totaux (1)	3 bouteilles de 33cl	3 - 5 jours ouvrés
TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE	Distillation + Densimétrie électronique	250 mL	1 jour
AMERTUME (IBU)	Spectrophotométrie (EBC 9.8)	30 mL	1 jour
MASSE VOLUMIQUE	Densimètre électronique	250 mL	1 jour
COULEUR MÉTHODE EBC	Spectrophotométrie (EBC 9.6)	250 mL	1 jour
ACIDITÉ TOTALE	Titrimétrie potentiométrique manuelle	30 mL	1 jour
SUCRES TOTAUX (GLUCOSE, FRUCTOSE, SACCHAROSE + MALTOSE) (1)	HPLC / RI (EBC 8.7)	30 mL	5 jours ouvrés
pH	Potentiométrique manuelle	60 mL	1 jour
BRILLANCE	Turbidimètre	100 mL	1 jour
VALEUR NUTRITIVE (1)	Calcul (EBC 9.45)	100 mL	3 jours

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

ANALYSES	PARAMÈTRES ANALYSÉS • MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
PACK MICROBIO	Culture puis dénombrement sur milieux gélosés spécifiques : Dénombrement Bactéries lactiques (Proportion de <i>Lactobacillus</i> et <i>Pediococcus</i>), Bactéries acétiques, Levures non- <i>Saccharomyces</i> , Levures <i>Brettanomyces</i>	1 bouteille	7 jours ouvrés
BACTÉRIES LACTIQUES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement (proportion de <i>Lactobacillus</i> et <i>Pediococcus</i>)	30 mL	6 jours
BACTÉRIES ACÉTIQUES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	30 mL	6 jours
LEVURES NON-SACCHAROMYCES	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	30 mL	5 jours
LEVURES <i>BRETTANOMYCES</i>	Culture sur milieu gélosé spécifique puis dénombrement	30 mL	7 jours

ANALYSES COMPLÉMENTAIRES

ANALYSES	PARAMÈTRES ANALYSÉS • MÉTHODES	VOLUME MINIMUM	DÉLAI
GLUTEN (1)	Recherche immuno-enzymatique • Dosage semi-quantitatif du gluten (anticorps G12)	250 mL	7 jours
ACÉTALDÉHYDE (ETHANAL) (1)	GC / FID	60 mL	5 jours
DIACÉTHYLE (1)	GC / MS	60 mL	5 jours
ANALYSES DE L'EAU (1)	Nous consulter	250 mL	10 jours

(1) Analyses sous traitées

AUTRES PRESTATIONS



EAU

ANALYSES	PARAMÈTRES	VOLUME MINIMUM	DURÉE
PHYSICO-CHIMIQUES ⁽¹⁾	Odeur, Couleur, pH, Turbidité, Conductivité à 25°C, Dureté, Nitrates, Nitrites, Ammonium, Oxydabilité au permanganate, Fer, Minéralisation métaux	Flacon neutre 1L	15 jours
MICROBIOLOGIQUES ⁽¹⁾	Microorganismes à 22°C, Microorganismes à 36°C, Coliformes totaux, Escherichia coli, Entérocoques intestinaux, Microorganismes anaérobies sulfite réducteurs	Prise d'essai stérile 500 mL	15 jours

VINAIGRES

ANALYSES	PARAMÈTRES	VOLUME MINIMUM	DURÉE
PHYSICO-CHIMIQUES	Degré acétimétrique	100 mL	2 jours
	Teneur en alcool résiduel des vinaigres de vin ⁽¹⁾	100 mL	10 jours

AUDIT

ANALYSES	PARAMÈTRES
OXYMÉTRIE SUR SITE	Nous consulter
HACCP	Nous consulter

⁽¹⁾ Analyses sous traitées

FORMATIONS



FORMATIONS



Le laboratoire DEJEAN est certifié **QUALIOP** (n°2022/99300.2) et dispense dans ce cadre des **formations ciblées** à l'attention d'un **public praticien, technique et personnel de cave**. Chaque module permet d'aborder les questions essentielles sur les **technologies** et les **pratiques œnologiques**. Pour faciliter l'accès à la formation, des possibilités

de financement existent pour un **salarié d'une cave** (OCAPIAT) ou un **exploitant agricole non salarié** (VIVEA). OCAPIAT et VIVEA sont des OPCO (Opérateurs de compétences) auxquels adhère votre entreprise afin de **financer la formation professionnelle**.

Nos formations sont non diplômantes et non éligibles au CPF.

MODULES	DURÉE
<p>LES FONDAMENTAUX DE LA VINIFICATION (3 SESSIONS) : VINIFICATION EN ROUGE • VINIFICATION EN ROSÉ • VINIFICATION EN BLANC</p> <p>Objectifs à l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Maîtriser les différentes étapes de la vinification ◆ Employer à bon escient les «outils» du vinificateur (SO₂, levures, enzymes, activateurs de FA,...) ◆ Proposer un itinéraire technique en phase avec le type de vin souhaité 	3H30
<p>VINIFICATION SANS SULFITES AJOUTÉS OU À TENEUR RÉDUITE EN SULFITES</p> <p>Objectifs à l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Mettre en œuvre les moyens techniques et œnologiques pour pallier l'absence ou la limitation de l'emploi du SO₂ en cours de vinification et en cours d'élevage des vins 	3H30
<p>HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE</p> <p>Objectifs à l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Connaître les différentes familles de produits d'hygiène et leurs effets ◆ Mettre en œuvre un plan de nettoyage 	3H00
<p>L'ÉLEVAGE DES VINS : CHOIX, DURÉE ET CONTRÔLE</p> <p>Objectifs à l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Être capable de définir la notion d'élevage ◆ Connaître les différents modes d'élevage ◆ Choisir le mode d'élevage en fonction de l'objectif produit 	3H30
<p>IDENTIFIER ET DÉCRIRE LES PRINCIPAUX DÉFAUTS ORGANOLEPTIQUES DES VINS</p> <p>Objectifs à l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Décrire les défauts des vins et leur(s) origine(s) ◆ Reconnaître olfactivement chaque défaut : illustration grâce au «coffret des senteurs» ◆ Être capable de prévenir chaque défaut (si possible) ◆ Être capable de corriger chaque défaut (si possible) 	3H30



ÉVALUATION DES ACQUIS À L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Une attestation de fin de formation
- Une fiche d'évaluation de la formation est remplie par chaque stagiaire
- Une feuille de présence
- Une évaluation des acquis par chaque stagiaire est réalisée par le formateur

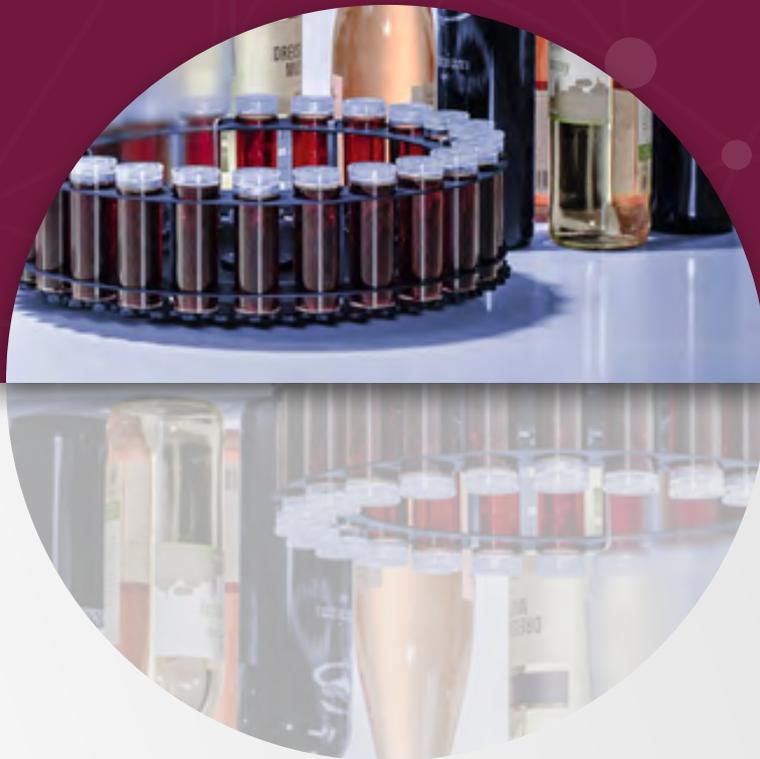


DÉGUSTATION

INITIATION À LA DÉGUSTATION

Programmes détaillés des formations & inscriptions sur demande au laboratoire. (Cet atelier est une prestation payante).

CONSEIL ÉCHANTILLONNAGE



CONSEIL ÉCHANTILLONNAGE

⚠ Pour toute analyse : veuillez préciser le millésime sur l'étiquette.

PRÉLÈVEMENT ANALYSE MOÛT • MOÛT EN FERMENTATION	CONSEIL
<ul style="list-style-type: none">Utiliser une bouteille en verre propre (fournie par le laboratoire)Bien dégorger le robinet dégustateur avant remplissageLa bouteille est remplie aux 3/4 et étiquetée avec les codes analyses spécifiques du laboratoire. Cf page 5 à 9 : Menus analytiques	En vinification en rouge, échantillonner après homogénéisation du moût (remontage, pigeage, turbopigeage, délestage).

PRÉLÈVEMENT ANALYSE VIN	CONSEIL
<ul style="list-style-type: none">Utiliser une bouteille en verre (fournie par le laboratoire)Prélever l'échantillon avec un plongeur ou au dégustateur après dégorgement de celui-ci	Bien s'assurer de l'homogénéité de la cuve (si ajout de SO ₂ , assemblage, etc).

PRÉLÈVEMENT ANALYSE MISE EN BOUTEILLE	CONSEIL
<ul style="list-style-type: none">Utiliser une bouteille de 75 cLPrélever par le haut de la cuve avec un plongeurRemplir la bouteille complètement	Un délai de 2 semaines avant la mise est à prévoir afin de mettre en place un test de tenue au froid (Polyaspartate ou CMC) et/ou pouvoir effectuer si nécessaire de nouveaux traitements sur les vins. Après réajustement, préconiser un nouveau contrôle : SO ₂ , CO ₂ .

PRÉLÈVEMENT ANALYSE : PESTICIDE, GOUT DE BOUCHON ...
<ul style="list-style-type: none">Le matériel de prélèvement doit être propre, désinfecté à l'éthanol (minimum 70%) et rincé avec le vin à préleverUtiliser des flacons stériles mis à disposition par le laboratoire ou, à défaut, utiliser des bouteilles en verre propres, désinfectées à l'éthanol et rincées avec le vin à préleverAvant de réaliser une analyse microbiologique, il est conseillé d'attendre 5 à 7 jours après une opération de stabilisation (sulfitage, traitement thermique, filtration,...)

PRÉLÈVEMENT ANALYSE PESTICIDES
<ul style="list-style-type: none">Utiliser des bouteilles en verre concernant le prélèvement de vin destiné aux analyses Pesticides

PRÉLÈVEMENT ANALYSE SOUS ACCRÉDITATION
--

- Apporter **une bouteille de 75 cL** minimum
- Joindre la fiche correspondant à la demande d'analyse

IMPORTANT

Dans le cadre d'une analyse officielle sous accréditation COFRAC, après enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, il ne pourra être procédé à aucune modification. Toute demande de modification ou réclamation du client entraînera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Il est demandé au client de détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 – APPLICATION

Les présentes conditions générales de prestation de services s'appliquent de façon exclusive aux devis et autres prestations réalisées par le laboratoire DEJEAN auprès de ses clients.

Le fait pour le client de passer commande, ou de transmettre des échantillons au laboratoire d'analyses vaut commande et implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales auxquelles aucune dérogation ne sera apportée sans accord écrit de la Direction.

Les conditions appliquées sont celles en vigueur à la date de commande par le client.

Chaque année, les présentes conditions générales entrent en vigueur au 1er Juillet. Elles se substituent à toutes les autres conditions générales diffusées antérieurement par le laboratoire DEJEAN.

Article 2 – CONTENU DE LA PRESTATION ANALYTIQUE

2.1 Généralités

Le catalogue présente les prestations analytiques dont les méthodes et caractéristiques mesurées relèvent de la portée d'accréditation du laboratoire DEJEAN (disponible sur le site du COFRAC www.cofrac.fr n°1-0695) et les prestations non accréditées.

Lorsqu'une demande d'analyse est émise, il est automatiquement sous-entendu qu'un contrat est passé avec le laboratoire ; ce dernier peut alors effectuer les analyses comme à son habitude et il se réserve le droit de choisir la méthode d'analyse la plus appropriée pour répondre au mieux à la demande émise.

Lorsque le laboratoire ne dispose pas des moyens nécessaires à la réalisation d'une analyse ou qu'il n'est pas en mesure de pouvoir réaliser les analyses demandées, il peut avoir recours à la sous-traitance. Le client en sera informé et son accord lui sera demandé uniquement dans le cadre d'une analyse sous accréditation.

2.1.1 Analyses ponctuelles :

Le client prend connaissance du catalogue et des présentes conditions générales de vente. Il renseigne exactement le formulaire de demande d'analyses.

Pour l'analyse d'un paramètre donné, le laboratoire se réserve le choix de méthode d'analyse, sauf demande spécifique du client.

2.1.2 Les forfaits de suivis œnologiques – contrats de prestations analytiques :

Les forfaits et contrats ne peuvent être considérés comme définitifs qu'après la signature des deux parties.

En cas de non-retour du Contrat, complété et signé par le client, et en présence de prestations (réception d'échantillons pour analyse, conseil...) le client recevra une lettre unidirectionnelle le tenant informé que nous considérons le contrat comme accepté.

La durée des forfaits et contrats est de douze mois, du 1er Juillet de l'année en cours au 30 juin de l'année suivante. Il se renouvelle par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, 1 mois avant le renouvellement par lettre recommandée avec avis de réception. En cas de non-paiement des honoraires dus au dernier jour de la campagne (30 juin), il n'y a plus obligation de renouvellement de ce forfait de notre part et ceci sans préavis de résiliation.

En l'absence de forfait de suivi œnologique écrit, la prestation est réalisée sur la base de celle présentée sur ce document, conditions générales de vente comprises.

2.2 Prélèvement, transport, réception et traitement des échantillons

Le laboratoire fournit des bouteilles vides, bouchons et étiquettes de demande d'analyses.

Les échantillons sont prélevés par le client et transportés au laboratoire par le représentant du laboratoire ou le client lui-même. Le contenu et l'identification des échantillons sont sous la responsabilité du client. Les résultats analytiques produits par le laboratoire ne concernent que l'objet fourni par le demandeur.

Le client précise exactement sa demande d'analyses sur la documentation fournie à cet effet par le laboratoire (étiquettes, demande d'analyses...).

2.3 Conditions d'acceptation des échantillons

Les prélèvements des échantillons à analyser sont réalisés par le client, et ce sous son entière responsabilité (traçabilité des informations communiquées au laboratoire).

A ce sujet, le laboratoire DEJEAN attire l'attention du client de l'incidence déterminante sur la faisabilité des analyses par le laboratoire :

- des conditions et procédures de prélèvement
- de la qualité et de la représentativité des échantillons

Le laboratoire met à la disposition du client sur simple demande de sa part, les protocoles de prélèvement des échantillons préconisés pour certaines analyses spécifiques.

La responsabilité du laboratoire DEJEAN ne saurait être engagée si le client fournit des informations erronées dans les documents d'accompagnement. Le laboratoire DEJEAN se réserve la possibilité de refuser l'exécution de prestations sur des échantillons qui ne répondraient pas aux conditions d'acheminement ou aux autres critères d'acceptations définis par le laboratoire.

En cas d'échantillons ne répondant pas aux missions, à l'éthique du laboratoire ou présentant un risque pour les personnes ou l'environnement, il pourra être exceptionnellement décidé, après éventuel contact avec le client, de les refuser, voire de procéder à leur destruction, sans qu'un recours puisse être exercé.

Si une non-conformité est détectée lors du contrôle à réception, le client en est averti. Si le client souhaite tout de même poursuivre l'analyse et si la demande d'analyse est hors COFRAC, celle-ci peut être réalisée de manière partielle. En cas d'analyse sous accréditation COFRAC, l'échantillon est refusé.

2.4 Identification et transmission des échantillons

Les échantillons soumis pour analyse au laboratoire DEJEAN doivent être en bon état de

conservation, avoir la taille minimale nécessaire à la réalisation des analyses et doivent être clairement séparés et identifiés par le client.

Toute transmission ou remise doit être accompagnée d'une fiche de demande d'analyses comportant l'ensemble des renseignements nécessaires à l'exécution des analyses commandées.

En cas de défaut de qualité des échantillons remis, la commande pourra être rejetée ; le client dûment informé pourra procéder à la transmission d'un nouvel échantillon.

Pour toute analyse COFRAC et/ou analyse dont le laboratoire n'a pas la compétence, une revue de demande est envoyée par mail pour vérification des identifications. Une fois le rapport émis, il ne pourra être procédé à aucune modification de l'identification.

Toute demande de modification ou réclamation du client entraînera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Le client devra détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

Les délais de réalisation et de transmission des résultats d'analyses ne sont donnés par le laboratoire qu'à titre indicatif et en fonction de son plan de charge. Le dépassement de ces délais ne peut donner lieu au profit du client à des dommages et intérêts, retenues, ni annulation de la commande en cours.

Pour chaque analyse, les délais indicatifs ainsi que les quantités nécessaires à la réalisation des analyses sont présentés dans le catalogue de prestation du laboratoire disponible à l'accueil ou sur simple demande.

2.5 Modalités d'exécution des prestations

Le laboratoire réalisera les analyses selon la méthode usuelle correspondant à chaque type d'analyse commandée, en application des méthodes validées, contrôlées au laboratoire.

Dans la limite de la portée d'accréditation et de la capacité du laboratoire, les analyses sont réalisées sous accréditation COFRAC (accréditation n°1-0695, portée disponible sur www.cofrac.fr), à l'exception (hors demande spécifique du client) des analyses œnologiques de routine (analyses vendanges, élevage...) et des paramètres dont la méthode par défaut est hors accréditation.

Les analyses de routine ne sont pas effectuées dans le but de certifier la conformité d'un produit. Elles ne sont donc pas rendues sous accréditation.

Les rapports qui ne sont pas rendus sous accréditation ne sont, par conséquent, ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Même si ce dernier contient des paramètres inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire, il ne peut être mis à disposition ou envoyé à des tiers par le demandeur (tiers privés, transaction, concours, exports...).

Les résultats d'analyse peuvent être rendus avec des commentaires hors accréditation.

L'ensemble des méthodes est décrit dans le catalogue du laboratoire disponible à l'accueil et sur simple demande.

2.6 Délais de réalisation des essais

Les délais sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la charge de travail du laboratoire, des problèmes analytiques et/ou techniques. En cas de besoin urgent de résultats, selon les circonstances et les analyses concernées, il peut être possible de traiter la demande du client de façon prioritaire. Selon les contraintes générées, les modalités de traitement en urgence peuvent faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

2.7 Réalisation des analyses - Méthodes

Lorsque le client n'a pas d'exigences particulières, le laboratoire applique usuellement la méthode 1 ; il se réserve cependant la possibilité d'utiliser une autre méthode.

Les rapports d'analyses officielles font état de l'échantillon à la date de l'analyse et sont valables 6 mois.

Le rapport partiel ne concerne que les rapports de routine ; en aucun cas les rapports sous accréditation COFRAC (accréditation n°1-0695, portée disponible sur www.cofrac.fr).

2.8 Norme NF EN ISO/CEI 17025

Le laboratoire fonctionne sous système d'assurance qualité, en référence à la norme NF ISO CEI 17025, applicable aux laboratoires d'essais. A ce titre, un manuel qualité décrivant le fonctionnement et l'organisation du laboratoire est consultable sur simple demande.

De même, ces derniers peuvent sur demande visiter et/ou auditer le laboratoire.

2.9 Référence à l'accréditation - Logo COFRAC

La référence à l'accréditation est encadrée.

Dans la limite de la portée d'accréditation, les analyses sont réalisées sous accréditation COFRAC n° 1-0695 à l'exception, hors demande spécifique du client notifiée dans « mention particulière », des analyses œnologiques de routine (analyses vendanges, élevage ...) et des paramètres dont la méthode par défaut est hors accréditation. Les rapports qui ne sont pas rendus sous accréditation ne sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux.

Le client ne peut utiliser en aucun cas la marque d'accréditation pour son utilisation personnelle.

La reproduction, par le client, d'un bulletin d'analyse accrédité portant le logo COFRAC est autorisé aux seules fins pour lesquelles il a été établi, dans son intégralité et tel que le laboratoire l'a émis. Seul le laboratoire, sous couvert de son accréditation, est habilité à délivrer des documents comportant le logo COFRAC. En cas d'utilisation frauduleuse du logo COFRAC et/ou des bulletins d'analyses, le laboratoire décline toute responsabilité envers le client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation de ceux-ci.

Toute demande de modification ou réclamation du client entraînera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Le client devra détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

2.10 Déclaration de conformité

Celle-ci devra être demandée par le client sur la fiche de demande d'analyses en dehors des

demandes d'IGP, AOP, Concours pour lesquelles celle-ci fait partie de l'exigence réglementaire. La déclaration de conformité est rendue sur la base des résultats corrigés des incertitudes de mesure du laboratoire, en faisant bénéficier l'entité contrôlée de ces incertitudes (INAO-CIRC-2015-02).

La déclaration de conformité est établie sous accréditation par rapport aux spécifications analytiques définies dans les cahiers des charges de l'appellation indiquée et de la réglementation UE du vin, en vigueur et applicable.

2.11 Evaluation de l'incertitude

L'incertitude est le paramètre, qui associé au résultat d'une mesure, caractérise la dispersion des valeurs. L'incertitude représente le niveau de confiance de la mesure et l'assurance que la mesure est bien compatible avec le besoin défini préalablement. L'incertitude sur les résultats d'essais comprend une composante de justesse, une composante de fidélité et une composante liée à l'effet matrice (le cas échéant).

La méthode de détermination des incertitudes s'appuie sur la résolution OIV-OENO 418-2013 et sur la norme ISO 11 352. Lorsque le laboratoire DEJEAN fournit un rapport d'analyses indiquant l'incertitude, il convient toutefois de noter que l'incertitude indiquée est uniquement d'ordre analytique et qu'elle ne prend pas en compte l'incertitude liée au prélèvement de l'échantillon.

2.12 Sous-traitance

La sous-traitance est l'action de sous-traiter une analyse lorsque :

* Le laboratoire n'a pas la compétence de réaliser l'analyse demandée par le client,

* Un ou plusieurs appareils en charge de l'analyse sont défectueux,

* Le laboratoire a une surcharge de travail avec impossibilité de traiter la demande dans le délai imparti.

Les sous-traitances habituelles sont indiquées comme telles dans les devis et/ou sur le catalogue et/ou sur le site internet.

Dans le cas de la sous-traitance d'une analyse, le client est informé des dispositions prises par le laboratoire soit oralement lors de sa venue au laboratoire, soit par téléphone. Les analyses ne sont alors confiées au sous-traitant qu'avec accord du client.

Le laboratoire DEJEAN se réserve le droit de choisir ses sous-traitants à partir de critères de compétences, accréditation, notoriété, proximité, relation commerciale.

En cas de demande particulière et explicite du client et accord sur ce point, il peut être décidé de faire appel à un sous-traitant autre que celui habituellement choisi par le laboratoire DEJEAN.

Le laboratoire s'engage à prendre en charge toute la responsabilité, envers le client, des travaux effectués par le sous-traitant, dans le cas où ce dernier a été choisi par le laboratoire DEJEAN.

2.13 Certificat de pureté

Le certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation est formulé sur la base des paramètres demandés et réalisés. Ce certificat, non couvert par l'accréditation, est édité à la demande du client.

2.14 Transmission - Protection des données personnelles

Les rapports d'analyses sont envoyés par mail (transmission sous format pdf -fichier protégé n'autorisant que la lecture et l'impression), à l'exception des rapports EXPORT doublés par voie postale. A la signature du contrat initial, le client vise et retourne au laboratoire une autorisation de transmission par courrier électronique. Lorsque les résultats sont transmis par téléphone, le personnel s'assure systématiquement qu'il informe la personne concernée (confidentialité). L'original est édité en un seul exemplaire (seul l'original fait foi) sauf demande particulière du client ; dans ce cas le nombre de duplicata émis est tracé.

L'émission hors accréditation du rapport sur des prestations incluses dans la portée d'accréditation est interdite :

- Lorsque l'accréditation est rendue obligatoire ou transmis à des tiers sauf exigence légale ou réglementaire contraire
- Pour les organismes de certification de systèmes de produits.

Après transmission des résultats au client, aux coordonnées communiquées, le laboratoire se dégage de toute responsabilité en ce qui concerne la confidentialité à réception.

Tout rapport réédité fait l'objet d'une nouvelle approbation et porte la mention « annulé et remplacé ». Les modifications apportées, justifiant la réédition, sont identifiées. La destruction de l'original est sous la responsabilité du client.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données personnelles (abrégi ci-après « RGPD »), le laboratoire DEJEAN accorde une grande importance à la protection des données à caractère personnel de ses clients et des utilisateurs de son site internet. Le laboratoire DEJEAN est susceptible de collecter certaines données personnelles (nom, prénom, numéro de téléphone, adresse mail...) pour la réalisation de toute prestation inscrite au catalogue. Le laboratoire DEJEAN s'engage à obtenir votre consentement et à vous permettre de vous opposer à l'utilisation de vos données pour certaines finalités de traitement. Toute personne a le droit d'accès, de rectification, ou de suppression de ces données ainsi que le droit de refuser le traitement de ces données, de solliciter une limitation ainsi que le droit à la portabilité des données. Ces droits peuvent être exercés à tout moment par simple demande à l'adresse : laboratoire@labdejean.fr.

2.15 Cookies, Formulaire et interactivité

Se reporter à la politique de confidentialité notifiée sur le site internet.

2.16 Confidentialité et impartialité

Le client s'engage à ne pas divulguer et à ne pas exploiter sous quelques formes que ce soit l'ensemble des informations confidentielles que le laboratoire DEJEAN pourrait être amené à lui communiquer avant et en cours de réalisation de prestations et ce pour une durée de trois ans après la fin des échanges.

Le client s'oblige à faire respecter cet engagement de non divulgation et de confidentialité à toute personne salariée ou prestataire pouvant intervenir pour son compte dans le cadre de ces discussions et échanges.

Le laboratoire s'engage à garder confidentiel toutes informations qui auront été portées à sa connaissance par le client ou à un tiers dans le cadre de l'exécution des analyses ou prestations pour le dit client. Toutefois, si le laboratoire est tenu par la loi ou autorisé par des dispositions contractuelles à divulguer des informations confidentielles, le client est avisé des informations fournies sauf si la loi l'interdit.

Le laboratoire se réserve la possibilité d'utiliser la donnée analytique et/ou l'échantillon à d'autres fins que l'analyse dans des conditions strictes d'anonymat. Les informations relatives

aux clients ne sont jamais rendues publiques par le laboratoire.

Le laboratoire s'engage à rester indépendant des parties engagées (client, prestataire ou donneur d'ordre) dans ses activités d'analyses.

Il s'engage à ce que le personnel responsable de la réalisation de ces activités ne soit en aucun cas le représentant d'aucune des parties.

En cas de risques sur l'impartialité ou l'intégrité relevés par le personnel ou une personne intervenant au sein du laboratoire, il lui est demandé formellement de le signaler à la direction du laboratoire DEJEAN.

Article 3 – CONTENU DE LA PRESTATION ŒNOLOGIQUE

L'œnologue-conseil accompagne et conseil le client dans la production de leurs vins. Il intervient sur tout le processus d'élaboration du vin des vendanges jusqu'à la mise en bouteilles. Pour l'exécution de la prestation de conseil, un œnologue-conseil du laboratoire DEJEAN assure auprès du client un suivi et un conseil personnalisé dans le cadre des prestations définies avec le client. Le laboratoire se réserve la possibilité de remplacer temporairement ou définitivement l'œnologue-conseil en charge du suivi du client, en informant le client au préalable par tous moyens à sa convenance.

Le laboratoire DEJEAN conserve seul et en permanence l'autorité hiérarchique sur son œnologue-conseil salarié et exerce seul son pouvoir de contrôle et de sanction à son égard. Les avis donnés par le laboratoire portent sur les résultats d'analyses ou à la suite de dégustations. Le laboratoire DEJEAN s'engage à exécuter la prestation de conseil œnologique avec la diligence requise par les usages de la profession, dans la limite des éléments et informations fournis par le client.

Compte tenu de la nature de la prestation apportée par le laboratoire DEJEAN et du caractère biologique et complexe du processus de vinification et d'élevage du vin qui présente un aléa, le laboratoire DEJEAN n'est tenu qu'à une obligation de moyens dans l'exécution de la prestation. Le client ne pourra donc pas rechercher la responsabilité du laboratoire DEJEAN qu'en prouvant un comportement fautif de sa part dans la réalisation de la prestation. Les deux parties tenant un rôle actif dans l'exécution de la prestation, le client s'engage à coopérer activement avec le laboratoire DEJEAN et à lui fournir toutes les informations nécessaires à la réalisation de la prestation.

Le client agit en tant que professionnel et garde l'entière maîtrise de ses vins et des produits œnologiques. Il est seul responsable du choix et de l'exécution des opérations réalisées sur ses vins. Le laboratoire DEJEAN ne pourra donc être tenu responsable du choix et/ou de la mauvaise exécution des traitements conseillés et/ou de la mauvaise utilisation des produits, ainsi que pour toute cause dont il n'a pas la maîtrise, ni d'un défaut de conformité organoleptique constaté par l'administration.

En raison de la nature des produits objets de la prestation de service susceptibles d'évoluer notamment dans leur qualité et dans le temps ; les conseils, dégustations ou avis, ne valent qu'au jour où ils sont donnés. Il appartient en tout état de cause au client de se rapprocher du laboratoire DEJEAN pour toute information complémentaire qu'il souhaiterait sur les conseils, avis et/ou traitements préconisés par le laboratoire DEJEAN.

Dans le cas où la responsabilité du laboratoire DEJEAN, dans le cadre de l'exécution de la prestation prévue par le présent contrat, serait retenue par un tribunal, le montant des dommages et intérêts dus par le laboratoire DEJEAN au client sera limité, toutes causes de préjudices confondus, aux sommes versées par le client au laboratoire durant l'année civile au cours de laquelle le fait à l'origine de la responsabilité du laboratoire DEJEAN se sera produit.

Article 4 – CONTENU DE LA PRESTATION DE FORMATION

4.1 Organisation

Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L'intervenant ou le responsable pédagogique se réserve le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

La contractualisation des actions de formation professionnelle se fait par convention ou par devis avec les CGV jointes.

Lors d'une inscription à une formation, il appartient à chaque stagiaire de contacter son OPCO (Opérateur de Compétences) afin de connaître les modalités de prise en charge financière.

Une semaine avant le début de la formation, le laboratoire envoie une convocation accompagnée d'un plan d'accès au lieu de formation par email. A la fin de formation, une attestation est remise en mains propres à chaque stagiaire par le formateur.

4.1.1 Désistement et remplacement d'un participant :

En cas de désistement signifié par le client au moins 7 jours avant le démarrage de la formation, le laboratoire offre au client la possibilité :

* de repousser l'inscription du stagiaire à une formation ultérieure

* de remplacer le stagiaire empêché par un autre participant ayant le même profil et les mêmes besoins en formation

4.1.2 Annulation, absence ou interruption d'une formation :

Tout module commencé est dû dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation au client.

Les frais d'annulation sont calculés comme suit :

* si l'annulation intervient plus de 15 jours ouvrables avant le démarrage de la formation : aucun frais d'annulation

* si l'annulation intervient entre 15 jours et 7 jours ouvrables avant le démarrage de la formation : les frais d'annulation sont égaux à 30% du prix HT de la formation si l'annulation intervient moins de 7 jours ouvrables avant le démarrage de la formation : les frais d'annulation sont égaux à 100% du prix HT de la formation.

4.2 Propriété intellectuelle et droits d'auteurs

L'ensemble des contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par le laboratoire pour assurer les formations ou remis aux stagiaires constituent des œuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright.

A ce titre, le client et le stagiaire s'interdisent d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès du laboratoire. Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le client et le stagiaire en vue de l'organisation ou de l'animation de formations.

4.3 Confidentialité

Concernant les prestations de formations, le laboratoire et le client/stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par le laboratoire.

4.4 Responsabilités

Le laboratoire DEJEAN est tenu à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses clients et stagiaires.

4.5 Litiges

Tous litiges qui ne pourraient être réglés à l'amiable seront soumis aux juridictions compétentes.

Article 5 – FACTURATION ET MODALITES DE PAIEMENT

En cas d'établissement d'un devis, ou d'un contrat, tout envoi d'échantillon vaut acceptation du devis. La facturation est réalisée selon le catalogue en cours.

Le laboratoire se réserve le droit de réviser ses tarifs en cours d'année.

5.1 Prestation ponctuelle

Toute prestation ponctuelle (conseil, analyse...) est facturée au prix catalogue ; elle est due, dans son intégralité, à 30 jours de la date de facturation.

L'entière responsabilité du Laboratoire DEJEAN relative à tout manquement négligence ou faute, relevé à l'occasion de l'exécution des prestations, sera plafonnée au montant versé au titre des prestations mises en cause, afin de couvrir les réclamations de toute nature (intérêts et frais inclus) et ce, quel que soit le nombre d'actions, de fondements invoqués, ou de parties aux litiges.

Cette stipulation ne s'appliquera pas à une responsabilité pour décès ou blessure corporelle, ni à toute autre responsabilité que la loi interdit d'exclure ou de limiter.

Par ailleurs, la responsabilité du Laboratoire DEJEAN ne pourra être engagée pour les faits et/ou données qui n'entrent pas dans le périmètre des prestations et/ou qui n'en sont pas le prolongement, en cas d'utilisation des résultats des prestations, pour un objet ou dans un contexte différent de celui dans lequel il est intervenu, de mise en œuvre erronée des recommandations ou d'absence de prise de compte des réserves du Laboratoire DEJEAN.

Le Laboratoire DEJEAN ne répond ni des assureurs ni des dommages indirects, ni du manque à gagner ou de la perte de chance ou de bénéfices escomptés, ni des conséquences financières des actions éventuellement intentées par des tiers à l'encontre du Client.

5.2 Forfaits

La durée des forfaits est de douze mois, du 1er Juillet de l'année en cours au 30 Juin de l'année suivante. Il se renouvelle par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, un mois avant leur renouvellement par lettre recommandée avec avis de réception.

Pour chaque forfait, un montant est souscrit.

Concernant les forfaits vinifériques et analytiques, une grille tarifaire est à la disposition du client sur simple demande.

**Forfaits appui œnologue consultant :*

La tarification des forfaits de suivi œnologique prend en compte les volumes vinifiés (déclaration de récolte uniquement à titre indicatif). Ce contrat propose un forfait de suivi de vinifications depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteilles.

Le forfait correspondant à l'appui technique par l'œnologue consultant est facturé mensuellement sur la base d'un douzième de Juillet à Juin.

En cas de rupture anticipée du contrat, le solde des mensualités correspondant au contrat en cours sera dû en totalité ; la prestation de conseil ayant été consommée durant le millésime en cours. Ce forfait comprend les déplacements jusqu'à la fin des fermentations alcooliques ou jusqu'au 10 novembre si nécessaire.

Pendant l'élevage, le conseil œnologique s'appuie sur les analyses, prestations (dégustations, collages), et déplacements au domaine qui ne sont pas compris dans le forfait.

**Forfaits analytiques :*

Un nombre d'échantillons en analyses courantes est estimé par campagne.

Pour chaque forfait analytique, un montant est souscrit. Les forfaits permettent de bénéficier d'une remise en fonction du nombre d'analyses réalisées sur une campagne.

Cette tarification peut être révisée en début de campagne si l'activité de l'exploitation évolue ; à ce titre, le client s'engage à en informer le laboratoire.

Les analyses dites « complémentaires », les analyses avant mise en bouteilles, les analyses accréditées, les analyses microbiologiques ainsi que les analyses spécifiques sous-traitées ne sont pas comprises dans les forfaits ou contrats sauf demande spécifique du client.

**Forfaits annuels :*

Le montant est défini en début de campagne entre le laboratoire et le client en fonction des besoins du client. Ce contrat s'applique selon les modalités définies avec le laboratoire. Ce forfait est facturé mensuellement sur la base d'un douzième de Juillet à Juin. Les prestations non incluses au contrat seront facturées en sus au cas par cas. En cas de rupture anticipée du contrat, le solde des mensualités correspondant au contrat en cours sera dû en totalité ; la prestation de conseil ayant été consommée durant le millésime en cours.

5.3 Les Contrats partenariats

Ces contrats proposent une relation privilégiée durant tout le millésime (suivi analytique, suivi œnologique, déplacements et dégustations au domaine ou au laboratoire). Les modalités de paiement sont à définir avec le client.

5.4 Autres prestations

Les prestations non comprises dans les forfaits ou contrats ainsi que les réajustements en cas de dépassement sont facturés à part et payables soit mensuellement soit à réception selon le cas défini.

5.5 Conditions de règlements

Toute réclamation sur la facturation doit être signifiée dans le mois qui suit son édition. Passé

ce délai, la facture est considérée acceptée et doit être acquittée à l'échéance.

Les factures sont payables à 30 jours de la date de facturation ou un échéancier est proposé par le laboratoire DEJEAN. Un manquement d'échéance ramène le paiement à l'échéance initiale.

Le client s'engage à régler toutes prestations par tout moyen de paiement.

La facture est considérée comme réglée lorsque le montant qui y figure est crédité sur le compte bancaire du laboratoire.

Le délai de règlement précité ne peut, de convention express entre les parties, être retardé sous quelque prétexte que ce soit, les réclamations faites par le client n'étant en aucun cas susceptible de reporter l'échéance du paiement de la commande auxquelles elles se rapportent.

Aucun escompte sera accordé en cas de paiement anticipé.

Toute somme non réglée à l'échéance donnera lieu, après notification par le laboratoire, à une procédure de recouvrement selon le processus légal (lettre de relance, mise en demeure) et, au versement de plein droit de pénalités de retard calculées sur le montant de la somme restant due au taux de 3 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur.

Ces intérêts courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement intégral du montant dû.

En cas de retard de paiement, le laboratoire pourra de son propre gré :

- suspendre ses obligations concernant la commande visée par le retard ainsi que toutes les commandes en cours jusqu'à complet règlement des sommes que le client reste lui devoir
- résilier de plein droit la commande en cours mais aussi – si le laboratoire le souhaite – toute ou partie des commandes impayées antérieures ou à venir, qu'elles soient réalisées ou en cours de réalisation et que leur paiement soit échu ou non. Les acomptes versés par le client seront conservés par le laboratoire.

Pour tout client débiteur et/ou avec recouvrement infructueux, le laboratoire se réserve le droit de l'exigence de garantie et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le laboratoire. En l'occurrence le refus de donner suite aux commandes faites par le client ainsi qu'aux prestations de conseil.

En cas de non-paiement des honoraires dus au dernier jour de la campagne (30 Juin), il n'y a plus obligation de renouvellement de ce forfait de la part du laboratoire DEJEAN et ceci sans préavis de résiliation.

Article 6 – RESPONSABILITES

Le Laboratoire DEJEAN garantit ses prestations conformes à la description qui en est faite sur le devis.

Les engagements du Laboratoire DEJEAN constituent une obligation de moyens au terme de laquelle les prestations sont exécutées dans le strict respect des règles professionnelles en usage ainsi, le cas échéant, que conformément aux présentes conditions générales.

Le Client est seul responsable de ses prises de décisions finales au regard des conseils, préconisations émis par le Laboratoire DEJEAN. En aucun cas, le Laboratoire DEJEAN ne peut voir sa responsabilité engagée à ce titre.

Article 7 – CONTENU DE LA PRESTATION PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Les œnologues du laboratoire DEJEAN vous proposent une grande diversité de produits œnologiques. Notre statut de dépositaire nous permet de travailler avec plusieurs fournisseurs, ce qui garantit notre indépendance et notre objectivité. Les produits œnologiques sont facturés directement par les fournisseurs à des tarifs négociés.

Article 8 – RECLAMATIONS

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue, le laboratoire DEJEAN a mis en place un processus de traitement des réclamations afin de prendre en compte les éventuelles insatisfactions de ses clients.

Toute réclamation de quelque ordre que ce soit, pour être valable, devra parvenir au laboratoire DEJEAN par écrit. Il appartiendra au client de fournir toute justification quant à la réalité de la contestation et toute preuve utile appuyant sa demande.

Les clients peuvent faire part de leurs observations et de leurs réclamations au laboratoire à l'adresse suivante : laboratoire@labdejean.fr.

Le processus de traitement d'une réclamation est à disposition des clients sur simple demande et est affiché à l'accueil du laboratoire.

Article 9 – ENGAGEMENTS RECIPROQUES

Le laboratoire s'engage à fournir aux clients les prestations décrites dans le catalogue.

Toutes les informations nécessaires au bon suivi œnologique doivent être portées à notre connaissance.

Le responsable d'exploitation reste seul juge de l'opportunité d'utiliser comme il l'entend les conseils que nous lui donnons. Les œnologues- conseil et le personnel du laboratoire sont tenus de respecter les règles de confidentialité et d'impartialité pour l'ensemble de leurs missions. Pour l'analyse d'un paramètre donné, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse, sauf demande spécifique du client. La tenue des registres réglementaires de tous ordres relatifs à la production viti-vinicole ne fait pas partie des prestations du laboratoire. Tout ordre de travaux aux personnels de l'exploitation est exclu de notre prestation.

Article 10 – REGLEMENT DES LITIGES

Il est expressément convenu entre le laboratoire et le client :

* Tout litige relatif à l'exécution ou l'interprétation des présentes Conditions Générales sera porté devant le tribunal compétent selon la nature du litige de la ville de Narbonne.

* Que le droit français sera seul applicable,

* Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs.

Si les conditions générales de vente viennent à faire l'objet d'une traduction en langue étrangère, la langue française prévaudra sur toute autre traduction au cas de contestation, litige, difficulté d'interprétation ou d'exécution des conditions générales de vente et de façon plus générale concernant les relations existantes entre les parties.





📍 LABORATOIRE DEJEAN
ZI la coupe
11100 NARBONNE, FRANCE

☎ +33 (0)4 68 41 01 52

✉ laboratoire@labdejean.fr

🌐 www.labdejean.fr

