

**Christelle LOMBARD**  
Domaine PEYLONG  
26400 SUZE sur CREST

**35 ans**  
Mariée, 3 enfants  
Permis B et véhicule personnel  
Administratrice du crédit agricole caisse de Crest

Tel : 04 75 76 42 28  
flombard@peylong.com

## FORMATION : Œnologie

**1996 - 98 : DNO** (Diplôme National d'Œnologie)  
Centre de Recherche et de Formation en Œnologie, Université de Montpellier,  
**Faculté de Pharmacie**

**1994 - 96 DUT** (Diplôme Universitaire de Technologie) **option Industrie Agro-Alimentaire**  
I.U.T de Quimper (29)

**Autres compétences** : maîtrise de l'outil informatique (**Word, Excel, Access, ...**)

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

### *Missions en cours*

#### **Domaine Peylong / EARL les Batailles, (2001)**

- **Vigneron indépendant**
- Exploitation en lutte raisonnée et viticulture bio. J'assure la vinification et la commercialisation d'une partie des 15 Ha du Domaine.

### *Stages et expériences antérieures*

**1999 - 2001 : Coopérative Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants** à Vercheny (Drôme, 26)  
• Mise en place du système qualité HACCP.

**1998 : Laboratoire d'Oenologie Mouriesse** à Chateauneuf du Pape (Vaucluse, 3 mois).  
• analyse des vins

**1997 : Société SuberOenologie** (Hérault, 4 mois)  
• Participation aux activités de laboratoire et de conseils.  
• Réalisation d'une étude sur le rôle du collage dans la stabilisation de la matière colorante.

**1996 : Société commerciale de produits Agricoles (Maine et Loire, 1 mois)**  
• Analyses et ventes de produits oenologiques

**1996 : Laboratoire vétérinaire** (Vendée, 3 mois)  
• Réalisation d'une étude comparative de méthodes (de référence et rapide) pour la mise en évidence de colibacilles pathogènes, en collaboration avec la société Agro-bio (41)

**1995 : Entreprise Joël Gaillard Pâtissier** (Morbilhan, 6 semaines)  
• Mise en place du système HACCP (phase terminale)

**1991 – 1992 – 1993 – 1994 – 1995 – 1996 - 1997 : Restaurant Crêperie « la Duchesse Anne »** à St Brévin l'Océon (44) (juillet - août)  
• crêpière – responsable de 3 personnes