OPABA
Bâtiment Europe
2 allée de Herrlisheim
68000 COLMAR

Plan d'accès

Lieu du colloque :

Champagne Louis Roederer,
21 boulevard Lundy à Reims (51)

Informations pratiques pour venir :

- Depuis la gare de Reims : 14 minutes à pied par Boulevard FOCH / Rue ANDRIEU / Rue COQUEBERT.
- Depuis la gare Champagne TGV : 20 minutes de Tram
  - *Tram B Champagne TGV <-> Neufchâtel*
- Parking gare et hotel de ville à proximité

Renseignements complémentaires / Contacts :

Sylvia RIBEIRO
sylvia.ribeiro@opaba.org
03 89 24 45 35

Mathilde BOUSSEL
contact@champagnesbiologiques.com
06 86 25 40 93

- ACB -
ASSOCIATION DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

Bio en Grand Est

COLLOQUE :

LE CUIVRE EN VITICULTURE BIO : QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

Avec le soutien financier de :

ÉCOPHYTO
RÉDUIRE ET AMÉLIORER L'UTILISATION DES PHYTOS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

9H30 : ACCUEIL DES PARTICIPANTS

10H00 : OUVERTURE DU COLLOQUE PAR BIO EN GRAND EST ET L'ASSOCIATION DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

Actualités réglementaires et enjeux pour la viticulture biologique

Les actualités réglementaires sur le cuivre
Intervenant :
- Fiona MARTY (FNAB : *Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique*)

Etat des lieux sur l'utilisation du cuivre et les enjeux pour la viticulture bio
Intervenants :
- Jacques CARROGET (FNAB) et Marc CHOVELON (ITAB : *Institut Technique de l'Agriculture biologique*)
- Jérôme BOURGEOIS (viticulteur à Crouttes sur Marnes - 02)
- Jérome BLIN (viticulteur à Vincelles - 51)

Devenir et toxicité du cuivre : le sol, la faune, l'eau et la santé humaine

Évaluation du devenir du cuivre en viticulture dans les sols, plantes et eaux de ruissellement (PACOV)
Intervenant :
- Gwenaël IMFELD (Université de Strasbourg / CNRS)

Discussion sur les modèles standards pour l'évaluation de risques pour le travailleur, le consommateur, les espèces aquatiques et terrestres
Intervenant :
- Matthias WEIDENAUER (Task Force Cuivre Européenne)

Impact sur la biodiversité : comparaison de systèmes en production intégrée et biologique
Intervenant :
- Dominique LÉVITE (FiBL : *Forschungsinstitut für biologischen Landbau - Institut de recherche de l'agriculture biologique*)

12h30 - REPAS BIO / DEGUSTATION DE VINS DE LORRAINE, ALSACE ET DE CHAMPAGNES

Quelles sont les pistes actuelles de stratégies de réduction et substitution du cuivre ?

14H : TABLE RONDE

Évaluation de systèmes innovants en viticulture (PEPSVI) : les huiles essentielles pour réduire le cuivre
Intervenants : Marie THIOLLET-SCHOLTUS (INRA de Colmar) et Yves DIETRICH (viticulteur à Scherwiller - 67)

Les huiles essentielles et les préparations à base de plantes
Intervenant : Marc CHOVELON (ITAB)

Les variétés résistantes et les préparations à base de plantes
Intervenant : Jean Jacques MULLER (viticulteur à Traenheim - 67)

La Laryxine : extrait de mélèze comme substitution du cuivre ?
Intervenant : Dominique LÉVITE (FiBL)

Les alternatives en Champagne : avancements et limites des alternatives
Intervenant : Olivier HORIOT (Viticulteur aux Riceys - 10)

Présentation du plan cuivre
Intervenant : Fiona MARTY (FNAB)

16H : CLÔTURE DU COLLOQUE

COUPON-REPONSE

Merci de nous retourner votre inscription avant le mercredi 10 octobre 2018. Passé cette date, nous ne serons pas en mesure de vous garantir la disponibilité d'un repas.

Nom - Prénom :

Structure :

Email :

Téléphone :

☐ Participera
☐ Ne participera pas

Repas bio et dégustation de vins et champagnes bio sur site :
17€ par personne.

☐ Souhaite déjeuner sur place :
Nombre de personnes : _ _ _ x17€ = _ _ _ _ €*

☐ Ne souhaite pas déjeuner sur place

*joindre le règlement à ce coupon réponse. Chèque à l'ordre de l'OPABA. Inscription définitive à réception du règlement.

Vous pouvez nous retourner votre inscription par courrier, email à **sylvia.ribeiro@opaba.org** ou par fax au **03 89 79 35 19**.