



Journées techniques Vigne et Vin Bio 2019

21 et 22 Février, Lycée viticole Libourne - Montagne



Journées techniques Vigne et Vin Bio



Les intervenants de la filière Bio et leurs partenaires organisent deux jours de conférences et d'ateliers autour de la vigne et du vin bio.

Objectif : diffuser les dernières informations de la filière viti-vinicole Bio

Cibles : vignerons, professionnels, experts, presse, le cas échéant étudiants

Organisation : le format des interventions est très court (10 minutes environ), notre modèle étant TedX.

Les co-organisateurs :



Bilan de l'édition 2016



24 intervenants

250
participants

23 conférences
2 ateliers de démo
1 diner de gala



« Félicitations ... C'était la première fois que j'assistais à ce type de journée en agricole avec un format TEDx (présentation en 15 min sur un thème ultra-précis), c'est très dynamique. Professionnel... la redistribution des power point via internet est intéressante et permet d'éclairer des points flous, dans un contexte plus calme ». Marc-Antoine B.



Fiche d'identité de la manifestation 2019



Nom	Journées Techniques Vigne et Vin Bio
Lieu	Lycée viticole de Libourne Montagne
Date	21 et 22 février 2019
Horaires	8h30 -19h + Soirée de gala le jeudi 8h30 -17h le vendredi
Objectif	Deux jours de conférences et d'ateliers pour saisir toutes les nouveautés de la filière Format d'intervention court type TedX 40 conférenciers
Public cible	Vignerons (Bio et conventionnels), formateurs, professionnels de la filière (techniciens, œnologues, etc.), presse, étudiants
Objectif nombre de visiteurs	250



Programme 2019



Jeudi 21/02 : journée viticulture

8h30 : Mot d'accueil

Lydia Héraud - *Conseillère régionale déléguée viticulture et spiritueux*
Philippe Rénard et/ou Mélanie Chenard - *Lycée viticole de Libourne Montagne ; Château Grand Baril*

9h - 9h30 : ACTUALITES FLASH INFO

Règlementation du cuivre : Marc CHOVELON - ITAB
Règlementation des substances de base : Patrice Marchand - ITAB
Biocontrôle : Patrice Marchand - ITAB
Plants bio : Sylvie DULONG - FNAB / Paul-Armel SALAUN - FRAB

9h30 - 10h : FOCUS

Flavescence Dorée :
Présentation essai du protocole dérogatoire : Thomas SUDER Agrobio Périgord
Fladorisk : Sylvie MALEMBIC - INRA

Biodiversité : un atout dont peut se prévaloir la viticulture biologique ?

Adrien RUSCH - INRA

10h30 : PAUSE CAFE

10h45 - 12h15 : THEMATIQUE SOL

Introduction générale : Maxime CHRISTEN - CA33
Gestion de l'enherbement naturel : Eric MAILLE - Agrobio Périgord
Lorelei CAZENAVE - CA 33

Engrais verts : Eric MAILLE - Agrobio Périgord

Lorelei CAZENAVE - CA33

Enherbement sous le rang : Laure GONTIER – IFV

12h15 - 12h45 : THEMATIQUE CEPAGE RESISTANT

Présentation OSCAR : Laurent DELIERE - INRA

Témoignage d'un vigneron :

Guy CUISSET - Château GRINOUE

12h45 - 14h : Dégustation de vins issus de cépages résistants puis DEJEUNER

14h - 16h : THEMATIQUE NOUVEAUX OUTILS DE PROTECTION

Biotord gestion Eudémis : Xavier BURGUN - IFV

Pulvérisation: Alexandre DAVY - IFV

Jean-Baptiste MERYGNAC - CA 33

OAD : Alexandre DAVY - IFV

Antoine DESCAMPS - Agrobio Périgord

16h - 19h : VISITES TERRAIN

19h30 : SOIREE DE GALA

Château de la Dauphine



Programme 2019



Jeudi 21/02 : journée viticulture

16h – 19h : VISITES TERRAIN [animées par un vigneron + un expert]

Visite 1 : Agroforesterie biodiversité

Domaine Emile GRELIER (Lapouyade) avec Josépha GUENSER – Vitinnov

Visite 2: Robot en viticulture

Château COUTET, Xavier DAVID-BEAULIEU (St Emilion) avec Christophe GAVIGLIO - IFV

Visite 3: Biodynamie

Château de La Dauphine (Fronsac) avec Jacques FOURES - MABD

Visite 4: Réglage Pulvérisateur

Château Grand Baril - Real Caillou (Montagne) avec Loïc PADOIS et Jean Baptiste MERYGNAC - CA33

Visite 5: Vins d'élevage sans SO2

Château BERNATEAU, Patrick LAVAU (St Etienne de Lisse) avec Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB



Programme 2019



Vendredi 22/02 : journée oeno – éco

8h30 : Mot d'accueil

Anne-Lise GOUJON ou Laurent CASSY - VBNA

9h -9h30 : ACTUALITES FLASH INFO

Etudes nationales sur les pratiques en œnologie bio :

Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

Evolutions règlementaires et dossiers en cours :

Actualités évolutions en bio : Ministère de l'Agriculture ou INAO

Nouveaux intrants œnologiques : Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

Retour d'expérience campagne et sujets d'actualité 2018

Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

9h30- 10h : FOCUS

Les levures et bactéries de fermentation :

Sont-elles différentes en bio ? Comment est-il possible de mieux les utiliser ?
(retour sur projets Casdar Levain Bio et Wildwine)

Patrick LUCAS - ISVV ; Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

10h : PAUSE CAFE

10h15 - 11h30 : REDUCTION ET VINS SANS SO2

Les vins sans SO2, contexte et retours terrain :

Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

Les vins rouges du bordelais élaborés sans sulfites, premier aperçu de l'offre :

Jean Christophe BARBE - ISVV

Programme de recherche en Nouvelle-Aquitaine:

Bioprotection : Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

Projet RESPECT (vin sans SO2 de Bordeaux) : Emmanuel VINSONNEAU - IFV

Résultats ISVV : Sara WINDHOLTZ - ISVV

Résultats des études en Occitanie : Valérie PLADEAU - Sudvinbio

11h30 - 12h15 : GESTION DE L'OXYGENE

Impact des tanins œnologiques vis-à-vis des phénomènes d'oxydation dans les vins : Adeline VIGNAULT - ISVV

Oxygène et conditionnement : Fabrice MEUNIER -

Amarante Process

Titre à définir : Alexandre Pons - Seguin Moreau/ISVV

12h15 - 13h : CONTAMINATION CROISEE par les PESTICIDES DANS LES VINS BIO

Présentation contexte, rappel de SECURBIO : Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

Maitrise des risques de contaminations fortuites par produits phytosanitaires dans les vins bio :

Magali GRINBAUM - IFV

Point sur les contrôles et la réglementation : INAO

13H- 14h : Dégustation de vins sans SO2 puis DEJEUNER



Programme 2019



Vendredi 22/02 : *journée oeno - éco*

14h - 16h : Contexte économique et commercial de la filière Vin Bio

Point d'actualités économie en bio : VBNA

Comment mieux anticiper le développement de la production?

Exemple et résultats de la convention avec les ODG : *Vincent BERGEON - IBVD*

Le vin bio est-il la panacée pour les consommateurs ? *Yann RAINEAU - ISVV*

Le Bio oui, mais à quel prix ? *Eric CHADOURNE - CA 33*

Comment se comporte le marché en cas d'insuffisance d'offre ? *Jean-Marie CARDEBAT - INSEEC*

Témoignages d'acteurs : Intervention Jacques FRELIN - Terroirs Vivants

16h - 17h : DEGUSTATION DE CLÔTURE

Vins chartés « Vins bio Equitable »



Contact



Paul-Armel SALAUN

Conseiller technique viticulture bio
Ingénieur Réseau Ecophyto
FRAB Agrobio Gironde
347 Avenue Thiers, 33100 BORDEAUX
06 71 84 24 81
pa.salaun@bionouvelleaquitaine.com

Anne HUBERT

Chargée de mission
Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine
38 Route de Goujon, 33570 MONTAGNE
07 88 09 00 53
economie@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

