

La Cave de Die Jaillance

Avenue de la Clairette
26150 Die (Drôme)
Tél : 04 75 22 30 30



En voiture

En venant de Valence, la Cave se situe à l'entrée de Die sur la droite, vous ne pouvez pas la manquer.

En train

La cave se trouve à 5 minutes à pied de la gare de Die (1h en train de la gare Valence TGV).

En sortant de la gare, prenez à gauche et remontez l'Avenue de la Clairette sur 300 mètres.



Hébergements : Consulter la liste des hôtels du diois sur :

http://www.diois-tourisme.com/francais/hebergement_hr.htm

Contact : ITAB - secretariat.itab@itab.asso.fr



Journées Techniques Viticulture biologique

26 &
27
Novembre
2008

Cave de
Die Jaillance

Drôme



13h00 - Accueil

14h00 : Le mot du Président de la Cave de Die Jaillance et du Président de la Commission viticole de l'ITAB

14h30 : Conférence n°1 - Vers une réglementation de la vinification biologique

- Présentation des résultats obtenus dans le cadre du programme européen Orwine - M. Jonis (ITAB)
- La problématique des sulfites et leur réduction - P. Cottureau (IFV)
- Intérêt de la pulvérisation de levures pour lutter contre le développement de champignons sur vigne - J-M. Salmon (INRA)
- Discussions – débats

16h-16h30 - Pause

- Propositions réglementaires faites dans le cadre du programme Orwine - M. Jonis (ITAB)
- Point sur les réflexions au niveau français : propositions du groupe Convergence de l'INAO - Y. Dietrich (INAO)
- Certification de la vinification : quelles contraintes ? V. Pladeau (AIVB LR)
- Discussions – débats

19h00 - Dégustation

20h00 - Repas bio

8h00 - Accueil

8h30 : Conférence n°2 - Protection du Vignoble en AB

- Actualités de la protection de la vigne : bilan sanitaire et réglementaire - M. Jonis (ITAB)
- Alternatives au cuivre : les résultats du programme européen REPCO - C. Gomez (GRAB)
- Les phosphites : une alternative efficace au cuivre ? (ISMAA)
 - Origines, résidus, statut réglementaire
 - Résultats d'expérimentation sur l'efficacité
 - Discussions

10h30 - 10h45 - Pause

- Les hybrides
 - Intérêt des hybrides pour la production de vin biologique : tolérance à l'oidium et au mildiou (FiBL)
 - Résultats des essais de vinification avec des hybrides (Centre du rosé)
- Intérêt des argiles pour lutter contre la cicadelle de la flavescence dorée - N. Constant (AIVB LR), (Ets Touzan)

12h00 - Buffet bio

13h00 - Visite/ateliers sur le terrain

Chez un producteur (transport en bus), trois ateliers alternés de 40 minutes

- Atelier 1 : Démonstration de matériel (pulvérisation, effeuillage thermique, désherbage thermique) - Animation Agribiodrôme
- Atelier 2 : Mieux vivre avec les maladies du bois avec la taille Guyot Poussard ; cuivre - Animation Chambre d'Agriculture de la Drôme
- Atelier 3 : Travail du sol et fertilisation - Animation par K. Riman (Consultant)

16h30 - Fin des journées