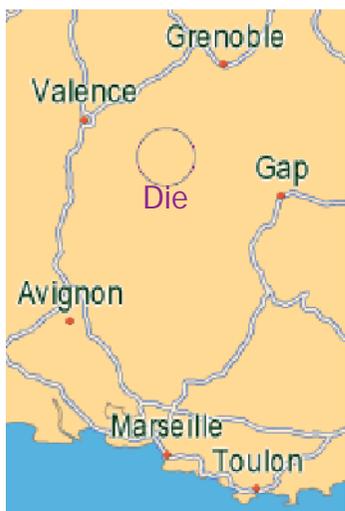


## La Cave de Die Jaillance

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

Contact : ITAB - [secretariat.itab@itab.asso.fr](mailto: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. Cottereau (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'oïdium 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