



---

# 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-organisateur :



# 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](mailto: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](mailto:economie@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

