



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin BIO

Lycée viticole
Libourne Montagne

21 & 22 Fév. 2019

LE RENDEZ-VOUS
DES DERNIÈRES TENDANCES
DE LA FILIÈRE BIO

VITICULTURE
ŒNOLOGIE - COMMERCIALISATION

Un événement 100% BIO !



CONFÉRENCES



DÉGUSTATIONS



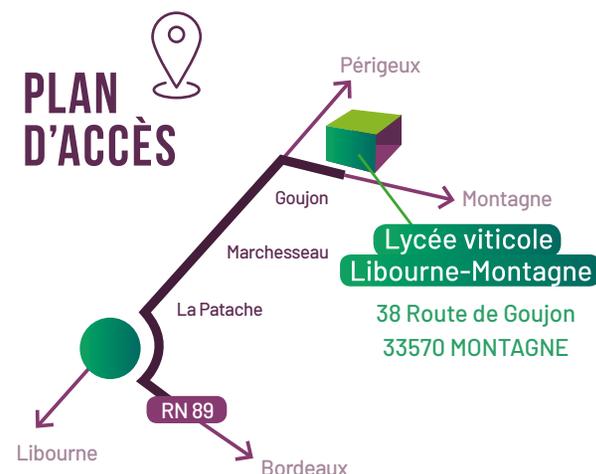
VISITES TERRAIN



DINER DE GALA

Venez découvrir
les dernières actualités
de la filière BIO,
en théorie et en pratique,

avec des intervenants
de l'INRA, de l'INAO, de l'ITAB
et bien d'autres !



POUR PLUS D'INFORMATIONS,
INSCRIPTIONS ET RÈGLEMENTS

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
38 Route de Goujon 33570 MONTAGNE
05 57 51 39 60
contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



2
JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin BIO

Lycée viticole
Libourne-Montagne

Jeudi 21 février

8H30 MOT D'ACCUEIL

Lydia HERAUD
Conseillère régionale déléguée
viticulture et spiritueux
Philippe RENARD
Proviseur du Lycée viticole
de Libourne Montagne

9H - 9H30

ACTUALITÉS FLASH INFO
Règlementation du cuivre
Marc CHOVELON - ITAB
**Règlementation des
substances de base**

Patrice MARCHAND - ITAB
Biocontrôle
Patrice MARCHAND - ITAB
Plants bio
Sylvie DULONG et
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 CAFÉ

10H45 - 12H15

THÉMATIQUE SOL
Introduction générale
Maxime CHRISTEN - CA33
**Gestion de l'enherbement
naturel**
Éric MAILLE - AgroBio Périgord
Lorelei CAZENAVE - CA33
Engrais verts

Éric MAILLE - AgroBio Périgord
Lorelei CAZENAVE - CA33
Enherbement sous le rang
Laure GONTIER - IFV

12H15 - 12H45

THÉMATIQUE CÉPAGE
RÉSISTANT
Présentation OSCAR
Anne-Sophie MICLOT - INRA
Témoignage d'un vigneron
Guy CUISSET - Château GRINOU

12H45 - 14H

DÉGUSTATION DE VINS
ISSUS DE CÉPAGES
RÉSISTANTS PUIS DÉJEUNER

14H - 16H

THÉMATIQUE NOUVEAUX
OUTILS DE PROTECTION
Biotord gestion Eudémis
Xavier BURGUN - IFV
Pulvérisation
Alexandre DAVY - IFV
Jean-Baptiste MEYRIGNAC - CA33
OAD
Alexandre DAVY - IFV
Antoine DESCAMPS - AgroBio Périgord

16H - 19H

VISITES TERRAIN
**Animées par un vigneron
+ un expert**
Visite 1
Agroforesterie biodiversité
Domaine Emile GRELLIER
(Lapouyade) avec
Joséphine GUENSER - Vitinnov
Visite 2
Robot en viticulture
Château COUTET (St Émilien)
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
MEYRIGNAC - CA33
Visite 5
Vins d'élevage sans SO2
Château BERNATEAU
(St Etienne de Lisse) avec
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB



19H30 SOIRÉE DE GALA

Château de la Dauphine
sur inscription

Vendredi 22 février

8H30 MOT D'ACCUEIL

Anne-Lise GOUJON
Présidente de Vignerons Bio
Nouvelle Aquitaine
Laurent CASSY
Président de la commission
technique VBNA

9H - 9H30

ACTUALITÉS FLASH INFO
**Études nationales sur les
pratiques en œnologie bio**
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB
**Evolution réglementaires
et dossiers en cours**
Actualités évolutions en bio
INAO

Nouveaux intrants œnologiques
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB
Retour d'expérience campagne
2018 et sujets d'actualité
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 ?**
Patrick LUCAS - ISVV ;
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

10H PAUSE CAFÉ

10H15 - 11H30

RÉDUCTION
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
**Programmes de recherche
en Nouvelle-Aquitaine**
Bioprotection :
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB
Projets RESPECT
et Vin sans SO2 de Bordeaux :
Emmanuel VINSONNEAU - IFV

Les levures à activités bio-
protectrices, une alternative
aux sulfites dans les phases
pré-fermentaires :
Sara WINDHOLTZ - ISVV
**La Bioprotection
pré-fermentaire :**
Résultats d'Occitanie
Valérie PLADEAU - Sudvinbio

11H30 - 12H15

GESTION DE L'OXYGÈNE
**Impact des tanins
œnologiques vis-à-vis
des phénomènes d'oxydation
dans les vins**
Adeline VIGNAULT - ISVV
Oxygène et conditionnement
Fabrice MEUNIER - Amarante
Process
**Contribution de la gestion de
l'oxygène à l'amélioration de
la conservation des vins en
bouteille**
Alexandre PONS - Seguin
Moreau/ISVV

12H15 - 13H

CONTAMINATION
CROISÉE PAR LES PESTICIDES
DANS LES VINS BIO
**Présentation contexte, rappel
de SECURBIO**
Stéphane BECQUET - VBNA/ITAB

**Maitrise des risques de
contaminations fortuites par
les 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 DÉJEUNER

14H - 16H

POINTS D'ACTUALITÉS
**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 - IVBD
**Le vin bio est-il la panacée
pour les consommateurs ?**
Yann RAINEAU - Bordeaux
Sciences Agro
Le Bio oui, mais à quels prix ?
Eric CHADOURNE - CA33

**Le prix des vins bio :
des mécanismes de marché
spécifiques ?**
Jean-Marie CARDEBAT - INSEEC
Témoignage d'acteur
Jacques FRELIN - Terroirs
Vivants

16H - 17H

DÉGUSTATION
DE CLÔTURE
Vins chartés
« Vin bio Équitable »