



Un événement BIO !



# JOURNÉES TECHNIQUES Vigne & Vin BIO

## 2 & 3 mars 2023

LE RDV DES DERNIÈRES TENDANCES

DE LA FILIÈRE BIO

VITICULTURE · ŒNOLOGIE

COMMERCIALISATION



CONFÉRENCES



DÉGUSTATIONS



VISITES TERRAIN



TÉMOIGNAGES



SOIRÉE VIGNERONNE

Venez découvrir  
les dernières actualités  
de la filière vigne et vin Bio,  
en théorie et en pratique !

TARIFS & INSCRIPTIONS SUR LE SITE  
➔ [WWW.JOURNEESTECHNIQUESVIGNEVINBIO.FR](http://WWW.JOURNEESTECHNIQUESVIGNEVINBIO.FR)

Un événement BIO !



ACCÈS

Centre Technique Interprofessionnel  
des Fruits et Légumes, CTIFL  
Route des Nebouts 24130 Prignorieux



Depuis l'autoroute A89 vers Périgueux  
Sortie 13 vers Bergerac / Mussidan

Depuis la départementale D936, vers Bergerac  
Sortie Direction Le fleix / La Force

POUR PLUS D'INFORMATIONS



Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine  
38 Route de Goujon 33570 MONTAGNE  
05 57 51 39 60

[contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr](mailto:contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr)

CO-ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





# Jeudi 2 mars

## 8H30 ACCUEIL DU PUBLIC

### 8H45 OUVERTURE DES JOURNÉES

Lydia HÉRAUD (Conseillère régionale Nouvelle-Aquitaine déléguée à la viticulture et aux spiritueux), Frédéric DELMARÈS (Conseiller départemental de la Dordogne), Éric CHADOURNE (Président de l'Interprofession et de la Fédération des Vins de Bergerac Duras) et le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.

## CONFÉRENCES VITICULTURE



### 09H AGRONOMIE : COMMENT PRENDRE SOIN DE MON SOL ?

Quelle vie dans mon sol ?  
Brice GIFFARD (Bordeaux Science Agro)

Comment couvrir son sol ?  
Éric MAILLE (Agrobio Périgord)

Utiliser les préparations biodynamiques  
Jacques FOURÈS (MABD)

Cheval et sol : projet «Équi Vigne»  
Marc VERGNES (IFV)

### 10H20 FLASH RÉGLEMENTAIRE

### 10H30 PAUSE CAFÉ

### 11H FLAVESCENCE DORÉE : LES MOYENS DE LUTTE À NOTRE DISPOSITION

Flavescence dorée : point économique et réglementaire  
Antoine VERPY (Gdon du Libournais)

Quels outils concrets face à la flavescence dorée ?  
Claire MAISONNEUVE (Agrobio Périgord)

Recherche : protocole et résultats d'expérimentations  
Nicolas CONSTANT (IFV)

### 12H15 TABLE RONDE : Comment aménager son domaine pour y améliorer la Biodiversité ?

Animé par Étienne LAVEAU (Chambre d'Agriculture 33)  
Avec François BALLOUHEY (Chambre d'Agriculture 24), Brice LEMAIRE (Agrinichoirs), Adrien RUSCH (INRAE), Benoît VINET (témoignage de viticulteur, Domaine Émile Grelier)

### 13H DÉJEUNER

## VISITES TERRAIN 15H - 17H30



### VISITE 1 + 🍷 VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

→ Château le Payral  
24240 Razac de Saussignac

### VISITE 2 + 🍷 VINS CÉPAGES RÉSISTANTS

→ Domaine du Siorac  
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

NOUVEAU

## ATELIER SENSORIEL « RECONNAISSANCE GOÛT DE SOURIS » tout au long des Journées, animé par nos experts

### VISITE 3 BIOCONTRÔLE

→ Vignoble Michel Prouillac  
24240 Sigoulès-et-Flaugeac

### VISITE 4 BIODYNAMIE

→ Château de Barouillet  
24240 Pomport

### VISITE 5 TRAVAIL DU SOL ET RÉGLAGES PULVÉRISATEUR

→ Château de Monbazillac, Le Bourg  
24240 Monbazillac

### VISITE 6 HAIES ET AGROFORESTERIE

→ Lycée de La Brie  
24240 Monbazillac

SUR INSCRIPTION



## 18H30 SOIRÉE VIGNERONNE Château de Saussignac 24240 Saussignac

Invité d'honneur :  
Les vins Bio d'Occitanie (présentation et dégustation)

Suivi par un buffet dînatoire

+ 🍷 Visite couplée à une dégustation

## CONFÉRENCES ŒNOLOGIE



### 08H30 ACCUEIL DU PUBLIC

### 08H45 FLASH ACTUALITÉS VIN BIO

Les dernières actualités réglementaires : ce qu'il faut savoir

Stéphane BECQUET (Vignerons Bio N-A / ITAB)

Résidus de pesticides dans les vins Bio : derniers résultats  
Magali GRINBAUM (IFV)

### 10H VINS BIO ET SANS SULFITES AJOUTÉS, LES DERNIÈRES AVANCÉES

Vins rouges de Bordeaux sans sulfites ajoutés : existe-t-il des spécificités sensorielles ?  
Edouard PELONNIER (ISVV)

Enquête sur le goût de souris : on vous dit tout !  
Patricia BALLESTRA (ISVV)

TABLE RONDE : L'élevage des vins Bio sans sulfites ajoutés, où en est-on ?  
Animé par Stéphane BECQUET (VBNA/ITAB)  
Avec Emmanuel VINSONNEAU (IFV), Michael JOURDES (ISVV), Rémy GHIDOSSI (ISVV), Pierrick LAVAU (témoignage de viticulteur, Château Bernateau)

### 11H15 PAUSE CAFÉ

# Vendredi 3 mars

### 11H45 L'INTÉRÊT DE LA RECHERCHE PARTICIPATIVE, EXEMPLE DU PROJET « PIED DE CUVE ET MALO INDIGÈNE »

Le pied de cuve bactérien, la naissance de l'idée en recherche fondamentale  
Patrick LUCAS (ISVV)

Recherche appliquée : mise en place de l'outil face aux FML récalcitrantes  
Emy HEGUIAPHAL (IFV)

L'expérimentation en exploitation : témoignage d'un domaine viticole participant  
Stéphanie DANGLADE et Céline MAUSSIRE (Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande)

### 13H DÉJEUNER

## CONFÉRENCES ÉCONOMIE



### 14H15 RENDEMENTS ET COÛTS DE PRODUCTION

Quels rendements en viticulture Bio en Nouvelle-Aquitaine ?  
Anne HUBERT (Vignerons Bio N-A)

Étude inédite des coûts de production en Bio sur le vignoble Bergerac Duras  
Cécile LELABOUSSE (IVBD), Jean-Marc CORNÉE et Guillaume GÉRAUD (CERFRANCE)

### 15H00 VINS BIO ET COMMERCIALISATION

L'accompagnement bancaire des viticulteurs par le Crédit Mutuel du Sud Ouest  
Crédit Mutuel

Que sait-on des ventes de vins Bio de Nouvelle-Aquitaine ?  
Alice LUISI (Interbio N-A)

### 15H45 EXPORT ET VINS BIO D'AILLEURS

L'exemple de l'Occitanie, comment se porte le marché des vins Bio ?  
Olivier GOUÉ (Sudvinbio)

### TABLE RONDE : Export des vins Bio en Asie, où en est-on ?

Animé par Gilles BRIANCEAU (Inno'vin) avec Laurent CHU (Chambre d'Agriculture 33), Marianne BURKHARDT (Ecocert), Pascal BOISSONNEAU (témoignage de viticulteur, Vignobles Boissonneau)

### 16H45 CONCLUSION DES JOURNÉES

Gilles BRIANCEAU (Inno'vin)

### 17H00 POT DE CLÔTURE

IMPORTANT



## L'ENSEMBLE DE L'ÉVÉNEMENT, HORS VISITES TERRAIN ET SOIRÉE VIGNERONNE

se déroule au Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, CTIFL