Infos pratiques & inscription

ACCÈS
Lycée Viticole Montagne-Libourne
36 route de Goujon, 33570 Montagne

TARIF
29 € — Pass 1 jour
49 € — Pass 2 jours
14 € — Soirée Vigneronne

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

LIEN D'INSCRIPTION ICI ⟶

© Création graphique : atelier v.h. / photo : Marine Kirchner / création

Grâce au soutien financier de

Co-organisé par

Plus d'infos sur :
journeestechniquesvignevinbio.fr

JOURNÉES TECHNIQUES

VIGNE & VIN BIO 6e

Programme



Climat, cuivre, marché
Quels futurs pour les vins Bio ?

TABLES RONDES • CONFÉRENCES • VISITES TERRAIN
• DÉGUSTATIONS • SOIRÉE VIGNERONNE

24 | 25 FÉV. 2027

Mercredi 24 février

Accueil de 8h à 8h45

8H45 > 9H / OUVERTURE

Lydia HERAUD (Conseillère Régionale déléguée à la Viticulture et aux Spiritueux), Federico PEREZ (Proviseur du lycée viticole de Libourne Montagne (sous réserve))

9H15 > 9H45 / INTRODUCTION

Invité d'honneur : *Gilles BOEUF (sous réserve) - Professeur à l'université Pierre-et-Marie-Curie, Sorbonne Université · Président du Muséum national d'histoire naturelle (2009-2015) · Professeur invité au Collège de France, chaire « Développement durable, environnement, énergie et société » · Conseiller scientifique au cabinet de la ministre d'État de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer*

9H45 > 11H / TABLE RONDE

Face au changement climatique, quels atouts de la viticulture Bio ? Quels leviers actionner ?
Canicules, sécheresses, gel, inondations, grêle : le climat change déjà le visage du vignoble. Des experts font le point sur ce qui nous attend avec une approche prospective puis détaillent les leviers concrets.

Martin PARDON (INRAe UMR EGFV (sous réserve)), Thierry DUFOUR (Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)), Ronan JEHANNO (Chambre d'Agriculture de la Gironde), Eric MAILLE (Agrobio Périgord), Victor MOREAUD (Vigneron Bio, Les Joualles de Cormeil-Figeac)

11H45 > 12H45 / TABLE RONDE

Les grands enjeux économiques : projection volume, pérennité des exploitations et juste rémunération

Alice LUISI (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine), Julien FRANCLET (Vigneron Bio, Domaine Séailles), Laurent CASSY (Vigneron Bio, Château Chillac), Arthur GAUBEY (Chambre d'Agriculture de la Gironde), Stéphane TREBUCQ (Université de Bordeaux, IAE Laboratoire IRGO)

13h – 14h30 / PAUSE DÉJEUNER

14H30 / LES VISITES TERRAIN AU CHOIX

1 Château Champion : Un œnotourisme qui fait vraiment la différence
Saint-Christophe-des-Bardes / 14 min.
Hélène DUMAS (CA33), Véronique BOURRIGAUD (Ch. Champion), Nathalie ESCUDERO (Ch. Boutinet)
Dégustation

2 Château Cormeil-Figeac : Progresser sur la lutte contre le mildiou avec l'expérimentation
Nicolas AVELINE (IFV), Mathilde JARDEL (CA33), Ninon DELL'ACQUA (Les Joualles de Cormeil-Figeac)
Les Joualles de Cormeil-Figeac (Saint-Émilion) / 13 min.

3 Château Cormeil-Figeac : Biodiversité, couverts végétaux et vitiforesterie : l'innovation au cœur de l'exploitation
Noémie OSTANDIE (CA33), Violette AURELLE (CA33), Victor MOREAUD (Les Joualles de Cormeil-Figeac)
Les Joualles de Cormeil-Figeac (Saint-Émilion) / 13 min.

4 Château Puyfromage : Vignes face au climat, des solutions concrètes, une résilience du sol à la cave
Romain WARNEYS (CA33), Thierry DUFOUR (IFV), Martin PARDON (IFV), ODG Saint-Émilion, Yohann Baudin (Ch. Puyfromage)
Saint-Cibard / 20 min.

5 Château Bernateau : Vins d'élevage long sans sulfites ajoutés, vous avez dit « impossible » ?
Saint-Étienne-de-Lisse / 18 min.
Stéphane BECQUET (VBNA), Emmanuel VINSONNEAU (IFV), Pierrick LAVAU (Ch. Bernateau)
Dégustation

6 Château Clos Fontaine : Vitipastoralisme, des poules et des brebis dans les vignes
Saint-Cibard / 20 min.
Alexandre DAVY (IFV), Thomas CERCIAT (CA33), Florian THIENPONT (Ch. Clos Fontaine), Lionel BERTHOMIEU (Ch. Grand Baril)
Dégustation

Mercredi 18h – 22h SUR INSCRIPTION

SOIRÉE VIGNERONNE – Place à la convivialité !

AVEC MISE À L'HONNEUR DES VINS BIO DE SAINT-ÉMILION

Découvrez les démarches environnementales des appellations du territoire, les chiffres du Bio et le GIEE, puis dégustez les vins Bio des AOC, présentés par ceux qui les font, le tout autour d'un buffet.

Salle des Dominicains, Saint-Émilion
En partenariat avec le Conseil des vins de Saint-Émilion

Jeudi 25 février

Accueil de 8h à 8h45

9H > 10H15 / TABLE RONDE

Diversifier ses produits, entre innovations et classicisme : quelle stratégie adopter à l'échelle d'une exploitation et d'une filière ?
Tradition ou nouveauté, faut-il choisir ? Marketing, histoire du vignoble, regard du caviste et du consommateur.

Dégustation
Juliette PASSEBOIS-DUCROS (Professeur des universités, IAE Bordeaux), Michel REJALOT (Géographe, maître de conférences, Université Bordeaux Montaigne, Lénaïc TEVELLE (Caviste et fondateur de La Cuv (sous réserve)), Eric GIRAUD-HERAUD (Économiste, Directeur de recherche Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Bordeaux Sciences Économiques)

10H30 > 12H30 / STANDS DE DÉGUSTATION

Découvrir des nouvelles boissons à partir de raisins Bio avec un binôme technicien/ vigneron Bio : itinéraire technique, process, coûts de production, commercialisation.

12H30 – 14H / PAUSE DÉJEUNER

14H > 16H / CONFÉRENCES ET DÉBAT

Les grands enjeux phytosanitaires : Cuivre, mildiou, black rot, les dernières actualités réglementaires et les résultats de recherche. Débat sur les NGT : Que sont-elles ? Ont-elles leur place en viticulture Bio ?

14H > 14H20
Point d'actualité réglementaire sur le cuivre
Stéphane BECQUET (Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine / ITAB)

14H30 > 14H50
Quels nouveaux résultats de recherche sur la lutte contre le mildiou, le black rot et les ravageurs émergents ?
Xavier BURGUN (Institut Français de la Vigne et du Vin)

15H05 > 16H
Débat sur les Nouvelles Techniques Génomiques (NGT) : Sont-elles envisageables en viticulture Bio ? Quels avantages techniques ? Quels risques ?
Loïc LE CUNFF (IFV) · Isabelle GOLDRINGER (INRAe) · Daniel EVAIN (FNAB) · Olivier ZEKRI (Bloom Fresh)

16H / CLÔTURE DES JOURNÉES ET REMERCIEMENTS

Gilles Brianceau (Inno'vin)