



Un événement BIO !



JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

PROGRAMME,
INTERVENANTS ET
ACTES DES CONFÉRENCES

2 & 3 MARS 2023

CTIFL 24130
PRIGONRIEUX



LES JOURNÉES TECHNIQUES VIGNE ET VIN BIO : DEUX JOURS POUR TOUT SAVOIR SUR LA BIO !

Organisées par les associations Bio de Nouvelle-Aquitaine (Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, Bio Nouvelle-Aquitaine, AgroBio Périgord), ainsi que le réseau des Chambres d'agriculture et l'IFV, **les Journées Techniques Vigne et Vin Bio ont pour objectif de présenter les derniers sujets propres à la filière bio** : de la production de raisin à la commercialisation du vin.

Les meilleurs spécialistes sous différents formats

Le principe des Journées Techniques Vigne et Vin Bio est le même depuis sa création en 2016 : **faire intervenir les meilleurs spécialistes, en variant les formats** (conférences, tables rondes, témoignages, animation de dégustations, visites terrain...). Sont ainsi présents des représentants de l'INRAe, de l'ISVV ainsi que d'autres instituts techniques et de recherche. **Objectif affiché : repartir, à la fin de ces deux jours, avec une vision nette de ce qui fait l'actualité de la filière Vin Bio.**

Pour les vignerons et les experts de la filière viticole

Les Journées Techniques Vigne et Vin Bio s'adressent aux **vignerons Bio**, mais pas seulement. Les **vignerons conventionnels** seront bien sûr invités à découvrir les dernières techniques et actualités. Ces deux jours d'information permettront aussi aux **experts de la filière** (techniciens, œnologues, conseillers, etc.) de mettre à jour leurs connaissances et d'échanger avec les spécialistes de la filière bio.

Deux jours pour tout savoir, de la production de raisin à la commercialisation du vin Bio

Organisées en 4 demi-journées, les Journées Techniques Vigne et Vin Bio abordent l'ensemble des sujets propres à la filière viticole bio. **La première matinée est consacrée à la thématique vigne**, avec des conférences et une table ronde le matin. Les travaux et échanges se concentrent notamment sur la gestion du sol, la flavescence dorée et la biodiversité. **L'après-midi est consacré aux visites terrain et dégustations. Une soirée vigneronne au Château de Saussignac** est proposée pour clôturer ce premier jour. La journée du vendredi permet de **revenir sur la vinification sans sulfites ajoutés ainsi que sur les derniers résultats de recherche en œnologie Bio**. Enfin, les Journées Techniques Vigne et Vin Bio s'achèvent par une présentation des **travaux en cours sur l'économie de la filière** : coûts de production, rendements, mise en marché, etc. Des **témoignages de viticulteurs** sont répartis sur les deux jours permettant d'illustrer plusieurs sujets abordés.

Cette édition 2023 bénéficie de la forte collaboration de l'Interprofession et de la Fédération des Vins de Bergerac Duras que nous remercions.

Sommaire

- 4 Présentation des structures organisatrices
- 12 Programme des journées
- 13 Intervenants par ordre alphabétique



L'Institut Français de la Vigne et du Vin



L'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) est l'institut technique national de la filière vitivinicole, organisme qualifié. Il dispose d'un savoir-faire et de compétences techniques et scientifiques sur l'ensemble de la chaîne de production, de la vigne au vin. Ces équipes pluridisciplinaires conduisent des études de recherche appliquée, maillon essentiel pour assurer le transfert entre la recherche fondamentale (INRAe, ISVV, BSA, Universités ...) et les acteurs de l'expérimentation, de la formation et du développement agricole.

Le programme pluriannuel de l'IFV, CAP2027, est structuré autour de 4 grands défis,

- Production de plants et innovation variétale,
- Risques sanitaires émergents, lutte contre les dépérissements du vignoble,
- Protection durable et transition agroécologique,
- Pilotage de la production, qualité des vins et attentes des consommateurs, des enjeux filière,

- Adaptation et atténuation du changement climatique,
- Qualité des sols,
- Vitiviniculture biologique, et des enjeux organisationnels
- Observatoires et gestion des données,
- Démarches participatives,
- Formation.

Afin de favoriser les collaborations, l'IFV Nouvelle-Aquitaine a créé des partenariats forts avec les principaux acteurs de la R&D :

- **Vinopôle Bordeaux-Aquitaine** est l'association de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, l'Institut Français de la vigne et du Vin, l'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles de Bordeaux-Gironde (EPLEFPA) et les interprofessions de Bordeaux (CIVB) et Bergerac Duras (IVBD). Son objectif est de mutualiser les compétences dans leurs travaux de recherche appliquée, d'expérimentation, de formation et de diffusion des résultats.
- **La Commission du Vignoble Charentes-Cognac** est une association constituée des Chambres d'Agriculture de Charente et Charente-Maritime, du BNIC, de l'IFV et du conservatoire du vignoble charentais. Son objectif est de conduire une réflexion commune sur les orientations générales de la recherche et du développement viticole à Cognac.

- **L'Unité Mixte Technologique SEVEN** (Santé des Ecosystèmes Viticoles Economes en intraNts) est constituée de chercheurs de l'INRAe et de Bordeaux Sciences agro (UMR SAVE et EGFV) et de l'IFV. Les équipes collaborent sur des projets de recherche-développement sur la thématique de la réduction de l'utilisation des intrants phytosanitaires.

L'IFV travaille aussi en étroite collaboration avec **Vignerons Bio de Nouvelle Aquitaine** et les autres acteurs de la filière Bio. Parmi les travaux en cours, nous pouvons citer les essais sur les vins sans sulfites, l'adaptation des itinéraires de production, les variétés d'intérêt à fin d'adaptation, et la réduction du cuivre dans la lutte contre le mildiou.



Chambres d'agriculture L'Agriculture Biologique et le réseau des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine



Les Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine sont pleinement mobilisées pour accompagner le développement de l'agriculture biologique et apporter des solutions adaptées à la diversité des demandes et des contextes locaux.

Des publications

- Les Chambres d'agriculture travaillent en équipe pour publier des bulletins et des guides techniques, notamment le **Guide technique de la conduite du vignoble en Agriculture Biologique viticulture bio**.
- La Chambre d'agriculture de la Gironde publie « **Le référentiel économique du vigneron bordelais 2022** », qui établit les coûts de production de chacune des opérations à la vigne, jusqu'au coût complet du vin à la sortie du chai pour les systèmes vignes larges et vignes étroites.

<https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications-bio/viticulture/>

- Il existe également « **Profil Bio** », la revue technique trimestrielle de l'AB. Publiée par les Chambres d'agriculture et Bio Nouvelle-Aquitaine. Cette revue numérique compte 3 500 abonnés. Dans chaque numéro, il y a une rubrique consacrée à la viticulture. **Tous les articles sont consultables en ligne.**

<https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications-bio/profilbio/sommaire-des-articles-profilbio/>

- Enfin, **tous les chiffres relatifs à la viticulture bio en Nouvelle-Aquitaine**, ainsi que les éléments de conjoncture, sont disponibles dans l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB).

<https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/publications/toutes-les-publications/la-publication-en-detail/actualites/observatoire-regional-de-lagriculture-biologique-en-nouvelle-aquitaine-chiffres-2021-et-tendance/>

Focus sur les collectifs bio en Gironde

La Chambre d'agriculture de la Gironde, avec le soutien du conseil régional, a lancé en 2021 les collectifs bio pour sécuriser les conversions, répondre aux besoins d'échanges entre viticulteurs, initier une dynamique collaborative autour de la viticulture bio et faire naître et animer une communauté de viticulteurs engagés dans la transition agricole et les pratiques biologiques. En 2 ans, plus de 289 viticulteurs sont inscrits aux collectifs bio. En 2023, la saison 3 des collectifs est lancée !

Pour rejoindre un collectif : <https://gironde.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/rejoignez-les-collectifs-bio-de-la-chambre-dagriculture/>



INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



INTERBIO Nouvelle-Aquitaine est une association interprofessionnelle bio régionale. Elle rassemble plus de 290 organisations et opérateurs membres représentant près de 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, toutes filières confondues.

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine regroupe ses adhérents au sein de 4 collèges :

- Représentants des agriculteurs bio
- Organisations coopératives
- Transformateurs/artisans/distributeurs
- Organismes associés

NOS ACTIONS POUR LA FILIÈRE BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE

- **Fédérer** l'ensemble des acteurs de la filière
- **Représenter** les intérêts des adhérents de la filière
- **Contribuer** au développement de la filière Bio régionale
- **Assurer** la promotion des produits Bio régionaux
- **Soutenir** l'introduction de produits Bio en restauration collective

NOS ACTIONS POUR LA FILIÈRE VITICOLE

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine rassemble **plus de 60 organismes et opérateurs de la filière vitivinicole bio régionale**, parmi lesquels des associations de viticulteurs bio, des caves coopératives, des négociants, des distributeurs et des organismes associés.

La structure anime **la commission vitivinicole bio régionale qui est un lieu d'échange et de débat ouvert à tous les opérateurs adhérents et partenaires intéressés**. L'objectif de cette commission est d'informer sur le développement de la filière (production, consommation, marche du vin bio), de conduire des réflexions et des négociations interprofessionnelles, afin de mettre en cohérence les différents projets des opérateurs de la filière viticole bio et établir une véritable stratégie de développement intégrée dans le plan d'actions régional.

NOS MOYENS D' ACTIONS

1. Structurer et développer la filière bio régionale

- Animer les commissions filières
- Accompagner des projets d'entreprise individuels ou collectifs
- Former les entreprises Bio
- Animer le Club des Financeurs

2. Soutenir l'introduction de produits Bio en restauration collective

- Accompagner les établissements
- Accompagner la filière bio au marché de la restauration collective
- Promouvoir l'offre Bio régionale

3. Assurer la promotion des produits Bio régionaux

- Organiser des collectifs sur des salons professionnels et grand public Bio
- Organiser des rencontres acheteurs et des forums filières
- Réaliser un guide des entreprises Bio de Nouvelle-Aquitaine

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

196 rue Guillaume Leblanc 33000 BORDEAUX

Président de commission vitivinicole : Pascal BOISSONNEAU

Chargée de mission filière vitivinicole : Alice LUISI

T. 06 61 91 63 82

M. a.luisi@interbionouvelleaquitaine.com

www.interbionouvelleaquitaine.com



Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



Créé en 1995, par des viticulteurs Bio, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine regroupe aujourd'hui plus de 200 vignerons Bio de la région.

NOS VALEURS

Solidarité

Privilégier le lien social, la convivialité, le partage, contribuer à créer de l'entraide.

Intégrité

Respecter la réglementation Agriculture Biologique, inciter à aller au-delà de la réglementation en matière de protection de l'environnement et du respect de la santé des personnes.

Transparence

Communiquer de façon lisible et compréhensible sur l'ensemble de nos actions.

Esprit d'ouverture

Savoir accueillir une grande diversité de profils de vignerons Bio, veiller à représenter une large gamme de vins biologiques.

NOS OBJECTIFS

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine participe au développement d'une viticulture Bio performante et durable en :

- Préservant les **ressources de la terre** : eau, sols, biodiversité, paysages.
- Produisant des **vins de haute qualité** organoleptique et sanitaire.
- Maintenant un **territoire dynamique**, vivant, créateur d'emplois.
- Répondant aux **attentes des consommateurs** soucieux de leur santé.

Qui peut adhérer et comment ?

Tous les vignerons Bio ou en conversion Bio de Nouvelle-Aquitaine peuvent adhérer. Votre adhésion vous permettra de participer aux actions collectives de promotion mises en place par le syndicat, de bénéficier d'appuis techniques et d'avoir accès à une organisation qui vous représente et défend vos intérêts.

Venez nous rejoindre autour de ces projets collectifs et porteurs d'avenir !

NOS MISSIONS

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine soutient le développement d'une Agriculture Biologique certifiée, plurielle, et viable économiquement. Afin de répondre à ces enjeux, le syndicat décline ses actions à travers 4 missions :

- **Représenter et défendre les intérêts des vignerons Bio** auprès des instances régionales, nationales et européennes liées à la viticulture et à l'Agriculture Biologique.
- Contribuer au **développement économique et technique** de la production de vins Bio, en accompagnant les vignerons Bio.
- Assurer **la promotion et développer l'image** collective ainsi que la notoriété des vins et spiritueux Biologiques auprès des professionnels et des particuliers (Prowein, Primeurs, Vinexpo, Concours Expression Bio, Les Barriquades...).
- Initier et collaborer à des **programmes de recherche et développement à travers des expérimentations visant à améliorer la qualité des vins Bio.**

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

38 Route de Goujon, 33570 MONTAGNE

T • 05 57 51 39 60

M • contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

W • vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



Association Bio Nouvelle-Aquitaine



Bio Nouvelle-Aquitaine a pour objectif d'accompagner les projets de développement de la bio en région depuis la production jusqu'à la consommation.

L'association Régionale Bio Nouvelle-Aquitaine fédère 12 Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB).

Ensemble, ils interviennent pour :

- **Accompagner tous les agriculteurs** dans leurs changements de pratiques et les porteurs de projet Bio
- **Structurer des filières bio, locales et équitables** pour tous
- **Innover** en participant à des programmes d'expérimentations et de recherche
- **Imaginer** l'agriculture de demain avec tous les acteurs du terrain
- **Porter la voix des producteurs bio et des citoyens** en partenariat avec tous les acteurs du terrain
- **Co-construire les politiques publiques** en faveur d'une agriculture et d'une alimentation bio, locale et de qualité

Bio Nouvelle-Aquitaine est membre de la FNAB, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique.

L'équipe régionale viticulture

Plusieurs **conseillers techniques viticulture** assurent l'accompagnement des viticulteurs, sur l'ensemble du territoire régional, par différents types d'actions :

- Nous proposons des actions d'accompagnement collectif : formations, journées techniques, groupes d'échanges.
- Nous conseillons les viticulteurs bio par un appui technique individuel, directement sur leur domaine. Nous accompagnons également les viticulteurs dans leur projet de conversion en bio (Diagnostic pré-conversion, Suivi post-conversion, Rendez-vous projet d'installation).
- Bio Nouvelle-Aquitaine fait partie de plusieurs projets d'expérimentations, **en partenariat avec l'ITAB et d'autres structures de la recherche.**
- Bio Nouvelle-Aquitaine est également **partenaire avec le Mouvement d'Agriculture BioDynamique (MABD)** avec lequel nous déployons plusieurs actions collectives et individuelles sur la région.



AgroBio Périgord Au service de la Bio en Dordogne



Une poignée d'agriculteurs bio du Périgord s'est rassemblée en 1989 pour créer l'Association de Développement de l'Agronomie en Périgord (ADAP). Plus de 30 ans plus tard, l'association, devenue AgroBio Périgord, fédère 650 adhérents dans un réseau qui compte principalement des agriculteurs et des porteurs de projet agricole mais aussi des jardiniers, des consommateurs... Forte d'une solide expérience technique renforcée par un esprit de partage entre les adhérents, AgroBio Périgord œuvre à tous les niveaux de la filière, de la formation jusqu'à la structuration des débouchés de la production bio.

La force d'un réseau

Aujourd'hui, AgroBio Périgord fédère plus de 650 adhérents dont 11 administrent l'association qui emploie 17 salariés. Elle œuvre au développement de l'agriculture biologique par le partage d'expériences et la mise en réseau des différents acteurs locaux.

Les missions d'AgroBio Périgord

AgroBio Périgord est agréée pour l'activité de conseil indépendant et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sous le n°A001976

• Accompagner les installations et les conversions

Accueil des porteurs de projet d'installation, des agriculteurs qui souhaitent convertir leur ferme, formations techniques, stages pratiques longs (Certificat de Pratique Professionnelle en agriculture biologique), espaces-tests agricoles, journées techniques par filière, réseau de fermes de démonstration...

• Appuyer et conseiller les agriculteurs

Appuis individuels et collectifs dans les fermes et les vignobles, groupes d'échanges techniques par filière, visites de fermes, conduite d'expérimentations et essais variétaux, formations (VIVEA), veille et informations sur les aides et la réglementation, suivi des programmes de soutien à l'AB...

• Informer et mettre en réseau

Bulletins d'informations techniques et lettres d'information, site internet et réseaux sociaux, groupes d'échanges thématiques sur internet, événements autour de la bio...

• Etudier et préserver la biodiversité

Conduite du programme régional "Cultivons la biodiversité en Nouvelle-Aquitaine", Maison de la Semence Potagères, expérimentations, sélection participative, appuis techniques, rencontres et formations...

• Soutenir et développer la commercialisation

Structuration de l'offre et de la demande, accompagnement de la restauration collective bio (élus, parents, cuisiniers...), développement des circuits courts...

Charte éthique

L'agriculture biologique ne se limite pas à l'application du cahier des charges officiel. La bio est une démarche globale qui s'insère dans une dynamique de développement durable local.

AgroBio Périgord, forte de son expérience, mène des actions au service d'une agriculture bio paysanne, favorisant un développement local durable dans un esprit de réseau.

Les adhérents d'AgroBio Périgord affirment que l'agriculture biologique ne se limite pas à l'application du cahier des charges officiel. La bio est une démarche globale qui s'insère dans une dynamique de développement durable local. AgroBio Périgord encourage le développement de systèmes agricoles reproductibles, vivables, viables et qui respectent la Nature et les Hommes.

• AgroBio Périgord défend une agriculture bio, paysanne et cohérente.

- > Une bio qui respecte la planète et les Hommes ;
- > Une bio qui fait vivre les paysans ;
- > Une bio qui rapproche les Hommes et fait vivre les campagnes.

• AgroBio Périgord œuvre au développement de l'agriculture biologique par le partage et la mise en réseau.

Un développement participatif et dynamique, au service des agriculteurs et en lien avec l'ensemble des acteurs de la société.

• AgroBio Périgord fédère son réseau d'adhérents dans une éthique de respect et de solidarité.

- > Des valeurs éthiques fondamentales ;
- > Un respect de la diversité des opinions ;
- > Un soutien et une défense des adhérents ;
- > Un réseau qui pratique l'entraide et la solidarité dans un esprit de convivialité.

AgroBio Périgord existe par et pour son réseau d'adhérents, dans la volonté collective de garantir et favoriser le développement d'une agriculture biologique forte, diversifiée et durable en Dordogne-Périgord.

Rédigée collectivement par les adhérents d'AgroBio Périgord en 2012, cette charte a pour objectif de garantir que l'ensemble des actions menées par l'association est en cohérence avec l'éthique qu'elle défend.



J'adhère !

L'adhésion est annuelle (1^{er} janvier au 31 décembre). Une remise de 50% est accordée aux nouveaux adhérents après le 1^{er} juillet. Le "Guide de l'Adhérent" vous présente toutes les actions, les contacts et les outils dont l'association vous fait bénéficier. **Adresse et contact : 7 impasse de la Truffe 24430 COURSAC**
Tél. 05 53 35 88 18 • Fax : 05 53 03 75 68 • contact@agrobioperigord.fr • www.agrobioperigord.fr



Fédération des Vins de Bergerac et Duras



Depuis la réforme des AOC en 2007, la Fédération partage son activité en 3 missions principales :

- La gestion et la défense des appellations ainsi que le contrôle interne
- L'information et la formation des viticulteurs pour la mise en place de leurs autocontrôles, et leur information pour toute la réglementation en lien avec la production d'une AOC et/ou d'une IGP
- La distribution de capsules représentatives de droits (CRD), sous la tutelle des Douanes

Les autres missions de la FVBD

Les fonctions de **politique professionnelle**, des services aux adhérents :

- Suivi Technique et Transition Environnementale du vignoble aux côtés de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne,
- Suivi Économique de la filière aux côtés de l'IVBD (la FVBD représente la composante production de l'IVBD),
- La gestion des dossiers de restructuration du vignoble et d'investissement en relation avec FranceAgriMer,
- La gestion de dossiers sensibles pour la protection du vignoble : création d'un GDON pour la lutte contre la flavescence dorée et l'implication dans l'ADELFA (lutte anti-grêle),
- La gestion de la logistique (stock-outil et matériel de promotion) pour le compte de l'IVBD.

Le Fonctionnement de la FVBD

Les statuts prévoient la **gestion des AOC en 8 sections** : Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Montravel, Saussignac, Rosette, Côtes de Duras et Périgord. Ces sections sont chargées du cahier des charges de leurs appellations ainsi que des conditions de production annuelles.

La FVBD est administrée par des Assemblées Générales Ordinaires, deux par an lors de journées filière.

Depuis aout 2018, la nouvelle gouvernance de la filière (issue de l'étude stratégique de 2015/2016) prévoit que les administrateurs (40 représentants des sections) siègent au Conseil Stratégique de l'IVBD véritable instance de politique viticole de la filière.

La FVBD concentre ses actions sur ses missions techniques et d'ODG. Concernant la promotion/communication, les sections œuvrent de concert avec l'IVBD pour la mise en place de leurs programmes annuels.

Retrouvez-nous au

Pôle viticole, ZA Vallade Sud, 24100 BERGERAC, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Sur internet www.fvbd.fr / Par téléphone 05 53 24 71 77

L'Organisme de Défense et de Gestion - ODG

La FVBD est **reconnue ODG** (Organisme de Défense et de Gestion) **par l'INAO depuis juillet 2007** pour toutes les AOC viticoles du bergeracois. Par la suite, la FVBD a été reconnue ODG pour l'IGP Périgord depuis le 7 avril 2014, et ODG pour l'AOC des Côtes de Duras le 24 juin 2015. Dans le processus de contrôle, l'ODG assure le contrôle interne.

Afin d'assurer le contrôle externe, le code rural indique que l'ODG doit choisir un Organisme d'Inspection (OI). Dans cet optique, la FVBD adhère à QUALIBORDEAUX depuis le 26 juin 2008, association loi 1901 créée par les ODG de Gironde.

Le Plan d'inspection est le document qui détaille le mode de contrôle du vignoble, de l'élaboration et du produit fini.

Ce plan est établi par l'Organisme d'Inspection en collaboration avec l'ODG.

L'Identification

Cette étape est indispensable et préalable à toute habilitation pour la production de raisin et de vin d'AOC et ou d'IGP. Elle concerne toute personne ou entreprise souhaitant produire, transformer ou conditionner un vin d'AOC. Elle doit se faire au moins un mois avant le début des vendanges.

La déclaration d'identification est déposée auprès de l'ODG (document à retirer à l'ODG ou sur le site internet de la FVBD.fr). Cette déclaration est composée du descriptif de l'outil de production et de l'engagement du demandeur.

Tout opérateur nouvellement identifié devra accepter un contrôle d'habilitation réalisé par l'Organisme d'Inspection (QUALIBORDEAUX). À l'issue de cette inspection, l'habilitation ou le refus sont délivrés par l'INAO.

La liste des opérateurs ainsi habilités est tenue par l'ODG.

Toute modification de votre structure d'exploitation (statut social, augmentation de la surface de plus de 30%, changement du lieu de vinification) doit être signalée à l'ODG.



L'Interprofession Des Vins De Bergerac Duras (IVBD)



La reconnaissance de l'IVBD

L'IVBD est une association loi 1901 reconnue interprofession viticole par l'État français comme le prévoit le code rural et la réglementation communautaire.

Les principes de fonctionnement de l'interprofession

- La **représentativité** avec deux familles professionnelles (chacune forme un collège) :
- La **viticulture** représentée par la FVBD
- Le **négoce** représenté par la FNBVSO
- L'**équilibre paritaire** entre les deux collèges représentatifs de l'interprofession. Les deux collèges assurent une présidence alternée.
- L'**unanimité**, la prise de décision se fait toujours à l'unanimité des deux familles professionnelles.

Les missions de l'IVBD

- **Technique** : Recherche et Développement (commission technique avec la FVBD, membre du Vinopôle), acteur du PNDV (Plan National Dépérissement du Vignoble) au côté du CNIV, acteur de la transition environnementale via le programme régional VITIREV (La FabCoop).
- **Economique** : observatoire économique via l'analyse des données locales et des panels nationaux ou export, créateur de la commission ACTIV (transmission-Installation en viticulture).
- **Promotion** : communication et marketing, relation publique, événementiel, œnotourisme, digital...

Les 3 instances de l'IVBD

L'Assemblée Générale (ou comité stratégique) composée de 49 membres, 38 de la viticulture (tous les administrateurs de la FVBD représentant les sections AOC) et 11 du négoce nommés par la FNBVSO.

Le Bureau Exécutif composé de 18 membres et 7 invités permanents afin d'y intégrer tous les responsables des sections AOC de la FVBD.

Le Directoire composé de 5 membres : le Président Eric CHADOURNE, le Vice-Président représentant la Viticulture

Jean-Jacques LACOSTE, le Vice-Président représentant le Négoce Jean-Marc PARSAT, la représentante de la FVBD Laurence RIVAL, le représentant de la FNBVSO Julien MONTFORT.

La gouvernance actuelle

Le Président Eric CHADOURNE et les administrateurs renouvelables (par moitié dans chacun des collèges), ont été renouvelés dans leurs fonctions pour le mandat 2022-2024 lors de la dernière Assemblée Générale du 11 juillet 2022.

Les commissions

Il s'agit de groupes de travail composés d'administrateurs, de membres de l'équipe salariés et au besoin d'experts extérieurs. Les commissions ont un rôle de prospective et de propositions. Ensuite l'AG ou le bureau exécutif prennent les décisions.

Nous avons deux commissions statutaires : le Suivi Aval Qualité et une commission Conciliation/arbitrage. Ces commissions se réunissent en fonction des besoins.

La principale activité en commission est réalisée sur les thèmes suivants :

- Commission Budget,
- Commission Communication,
- Commission Œnotourisme,
- Commission Economique,
- Commission Technique,
- Commission Bâtiments/Investissements,
- Commission Sociale,
- Atelier Consulat de la Vinée,

PROGRAMME

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 Sciences 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 (Agrinichois), 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 RÉSISSANTS
→ Domaine du Siorac
24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

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

+ V **Visite couplée à une dégustation**

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

NOUVEAU

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

Vendredi 3 mars

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 !
Pierre MOULIS (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 GHIDOSI (ISVV), Pierrick LAVAU (témoignage de viticulteur, Château Bernateau)

11H15 PAUSE CAFÉ

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
Yves LE PAGE (Crédit Mutuel du Sud Ouest)

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

INTERVENANTS
PAR ORDRE
ALPHABÉTIQUE



A



Nicolas AVELINE

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Poste : Ingénieur viticole

E-mail : nicolas.aveline@vignevin.com

Téléphone : 06 28 97 00 90

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN : « BIOCONTRÔLE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

B



Adel BAKACHE

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Chargé de mission - Agroéquipement et viticulture de précision

E-mail : a.bakache@gironde.chambagri.fr

Téléphone : 06 35 37 64 08

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN :
« TRAVAIL DU SOL ET RÉGLAGES PULVÉRISATEUR »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Agroéquipement et viticulture de précision.

B



François BALLOUHEY

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE DORDOGNE

Poste : Conseiller viticole et agroforesterie

E-mail : francois.ballouhey@dordogne.chambagri.fr

Téléphone : 07 86 00 50 53

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE :
« COMMENT AMÉNAGER SON DOMAINE
POUR Y AMÉLIORER LA BIODIVERSITÉ ? »

JEUDI 2 MARS - MATIN

VISITE TERRAIN :
« HAIES ET BIODIVERSITÉ »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Viticulture, Agroforesterie, Haies.

B



Alexandre BANNES

AGROBIO PÉRIGORD

Poste : Coordinateur / Animateur pôle viticulture

E-mail : a.bannes@agrobioperigord.fr

Téléphone : 06 07 72 54 36

TITRE DE L'INTERVENTION :

**VISITE TERRAIN
« BIOCONTRÔLE »**

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Projet Optivitis : utilisation, évaluation, formation aux OAD.

Suivi projet Resaq (biocontrôles).

Suivi Novana, Oscar (cépages résistants). Titulaire BTS Viticulture, œnologie.

B



Stéphane BECQUET

VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Animateur

E-mail : conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Téléphone : 06 32 68 88 80

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN : « VINS SANS SULFITES AJOUTÉS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

**CONFÉRENCE : « LES DERNIÈRES ACTUALITÉS RÉGLEMENTAIRES :
CE QU'IL FAUT SAVOIR »**

VENDREDI 3 MARS - MATIN

**TABLE RONDE : « L'ÉLEVAGE DES VINS BIO D'ÉLEVAGE
SANS SULFITES AJOUTÉS, OÙ EN EST-ON ? »**

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Réglementation vin et réglementation Bio : Expert pour l'INAO et membre du groupe EGTOP pour la commission Européenne.

Vinification Bio suivi de 150 vignerons pendant les vendanges.

Recherche expérimentation en viticulture et Œnologie Bio : Projet COPPEREPLACE, Projet Vins Sans, Projet RESAQ Bio, Projet OFF Intransit...

Animation du réseau des conseillers viticole Bio de Nouvelle Aquitaine : lus de 100 conseillers issus de structure public, privé, caves coopératives.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« LES DERNIÈRES ACTUALITÉS RÉGLEMENTAIRES : CE QU'IL FAUT SAVOIR »

STÉPHANE BECQUET
VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Y a-t-il eu beaucoup d'évolutions réglementaires depuis 2 ans ?

La nouvelle réglementation Bio générale qui est entrée en vigueur au 1er janvier 2022 a été une évolution importante de la réglementation Bio. Cependant, concernant la vigne et le vin Bio les évolutions avaient été anticipées avant cette date et peu d'évolutions ont eu lieu depuis le 1er janvier 2022.

Y a-t-il des évolutions majeures à venir ?

Oui, nous travaillons au sein de l'INAO sur de nombreux sujets, comme la demande des professionnels d'introduire de nouveaux intrants dans la réglementation comme l'utilisation des enzymes pectolitiques en macération, la cellulose microcristalline ou l'acide malique d'origine naturelle. Un sujet important sera également la mise en place par la commission européenne d'une liste restrictive pour les produits de nettoyage. Enfin, un débat important est en cours sur la gestion des contaminations pesticides dans les produits Bio.

Et qu'en est-il du cuivre ?

Nous sommes encore en attente des nouvelles autorisations de mise sur le marché (AMM) que l'ANSES aurait dû sortir après l'évolution de la réglementation en 2018. L'ANSES a réalisé récemment une auto saisine sur la question du cuivre qui a mis en évidence l'impasse dans laquelle se retrouvent les vignerons Bio et conventionnels quant à la protection face au mildiou. Elle a décidé de créer un groupe d'experts sur ce sujet pour faire avancer la mise en place des AMM. En parallèle, la Commission européenne et l'EFSA travaillent sur un nouveau guide d'évaluation de la molécule cuivre plus pertinent tenant compte du caractère naturel de la molécule cuivre. Et la prochaine échéance est prévue en 2025 avec une nouvelle révision européenne de la molécule.



Gilles BRIANCEAU
INNOVIN

Poste : Directeur
E-mail : gilles.brianceau@innovin.fr
Téléphone : 06 60 92 10 00



B

TITRE DE L'INTERVENTION :
ANIMATION CONFÉRENCES VITI, ŒNO, ÉCONOMIE

TABLE RONDE :
« EXPORT DES VINS BIO EN ASIE, OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Innovation.

B



Pascal BOISSONNEAU

EARL DES VIGNOBLES BOISSONNEAU

Poste : Vigneron Co-Gérant
 E-mail : pascal@boissonneau.fr
 Téléphone : 05 56 61 72 14

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE :
 « EXPORT DES VINS BIO EN ASIE, OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Vigneron Bio indépendant.



B



Marianne BURKHARDT

ECOCERT FRANCE

Poste : Responsable d'équipe Adjointe - Service BIO+
 E-mail : marianne.burkhardt@ecocert.com
 Téléphone : 06 45 96 75 39

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE :
 « EXPORT DES VINS BIO EN ASIE, OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Certification selon des réglementations biologiques internationales et règles d'équivalence.

C



Laurent CHU

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

Poste : Conseiller commercial Zone Asie

E-mail : l.chu@gironde.chambagri.fr

Téléphone : 06 03 39 51 87

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE :
« EXPORT DES VINS BIO EN ASIE, OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - APRES-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Conseiller commercial sur le marché asiatique, notamment la Chine.

C



Nicolas CONSTANT

IFV

Poste : Référent viticulture biologique

E-mail : nicolas.constant@vignevin.com

Téléphone : 06 78 78 07 75

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« RECHERCHE FLAVESCENCE DOREE :
PROTOCOLE ET RÉSULTATS D'EXPÉRIMENTATIONS »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Conduite de la vigne en Agriculture biologique.
- Protection du vignoble, en particulier réduction des doses de cuivre contre le mildiou et lutte contre la Flavescence Dorée.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« FLAVESCENCE DORÉE. RECHERCHE : PROTOCOLE ET EXPÉRIMENTATIONS »

NICOLAS CONSTANT
IFV

Quels sont les axes de la recherche sur la Flavescence dorée en France ?

Les projets de recherche-développement en cours ou récemment terminés en France abordent le sujet de la flavescence dorée dans sa globalité et à différentes échelles :

- Analyses socio-économiques des stratégies de gestion,
- influence de l'environnement sur le risque de propagation de la cicadelle et de la FD,
- Nouveaux outils pour améliorer la gestion de la maladie : test d'outils innovants pour la prospection, approche collective multipartenaire de la gestion des repousses
- Résistance variétale,
- Interaction entre la cicadelle et le phytoplasme (approche moléculaire).

Quelles sont les spécificités de la recherche sur la Flavescence dorée en Bio ?

La plupart des travaux évoqués précédemment concernent également les viticulteurs bio. Quelques travaux complémentaires sont spécifiques à la filière. La priorité est de sécuriser les applications de pyrèthre naturel, dont l'efficacité au vignoble reste trop variable. En parallèle, il convient de trouver des solutions techniques, produits ou autres méthodes, permettant de maîtriser les populations de cicadelles sans avoir recours au pyrèthre naturel.



C



Jean-Marc CORNÉE
CERFRANCE DORDOGNE

Poste : Responsable Territoire du bergeracois.
Conseiller d'entreprises

E-mail : jmcornee@24.cerfrance.fr

Téléphone : 06 82 85 58 16

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE :
« ÉTUDE INÉDITE DES COÛTS DE PRODUCTION EN BIO
SUR LE VIGNOBLE BERGERAC DURAS »

VENDREDI 3 MARS - APRES-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Définition et caractéristiques de l'échantillon analysé
- Analyse comparative des principaux critères économiques selon la destination commerciale et le degré de certification (produits, charges opérationnelles, de structure, rentabilité) sur 6 ans
- Analyse comparative du niveau des stocks et du chiffre d'affaires (échantillon coopérateurs et vente directe)

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« ÉTUDE INÉDITE DES COÛTS DE PRODUCTION EN BIO SUR LE VIGNOBLE BERGERAC DURAS »

JEAN-MARC CORNEE
CERFRANCE DORDOGNE

De quel référentiel de données disposez-vous pour l'analyse économique de cette filière ?

Nous travaillons à partir d'un échantillon d'environ 150-160 exploitations spécialisées en viticulture pour lesquelles un dossier économique est généré en annexe de la comptabilité, intégrant des ratios et indicateurs économiques et financiers pour l'analyse des performances et leur comparaison au groupe d'appartenance.

Nous suivons cet échantillon depuis la campagne 2015, ce qui permet de mesurer l'évolution des paramètres analysés.

Les données sont détaillées par type de commercialisation (coopération, négoce, vente directe) et par catégorie de certification (conventionnel, conversion, bio) afin de mesurer plus particulièrement la situation des exploitations en phase de conversion.

Quels principaux enseignements avez-vous tirés de cette analyse économique ?

Malgré la fréquente présence d'une ou plusieurs autres productions, le taux de spécialisation (% de chiffre d'affaires viticole) de l'échantillon ne descend jamais en-dessous de 80 %.

Pour la récolte 2020, 30% des exploitations ont moins de 15 ha et 42% plus de 25 ha de vignes, reflet d'une disparité importante de la taille des structures.

Si le produit/ha est légèrement plus élevé en conversion qu'en conventionnel (+5.5%) et beaucoup plus en bio qu'en conversion (+50%), cette progression est beaucoup plus forte pour les coopérateurs et les exploitations en vente directe.

Les charges opérationnelles sont stables entre « conventionnel » et « conversion » et bien plus élevées en bio (+52%), notamment pour les postes « travaux par tiers » et « conditionnement ».

Qu'en est-il des charges de structure puis de la rentabilité ? Que peut-on dire de l'importance des stocks ?

Main d'œuvre, mécanisation et commercialisation pèsent plus lourd en conversion et surtout en bio (+51% entre conventionnel et bio au total). Pour autant, la meilleure valorisation du produit permet systématiquement de dégager un EBE/ha plus élevé en bio.

La variabilité du niveau des stocks est beaucoup plus forte en phase de conversion et légèrement moins en bio, reflet d'une sensibilité plus forte aux aléas climatiques et au changement de mode de production.

La cassure est particulièrement marquée en 2017, 2018 et 2019 pour la phase de conversion. En 2020 et 2021, on note un net relèvement de ces deux indicateurs, sous l'effet probable d'un regain de productivité et d'un effet prix sur les premiers volumes certifiés.



Henri CRABANAC

LYCÉE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL,
TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL
(LEGTA) BERGERAC

Poste : Enseignant Technique

E-mail : henri.crabanac@educagri.fr

Téléphone : 05 23 74 42 42

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN :
« HAIES ET AGROFORESTERIE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Valorisation pédagogique de la participation à la plantation de haies arbustives et de l'agroforesterie viticole au Château de la Brie dans le cadre de la transition agroécologique.

D



Stéphanie DANGLADE

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE

Poste : Œnologue spécialisée QHSE
E-mail : stephaniedangleade@pichon-comtesse.com
Téléphone : 06 30 06 45 07

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
**« L'EXPÉRIMENTATION EN EXPLOITATION : TÉMOIGNAGE D'UNE
DOMAINE VITICOLE PARTICIPANT »**

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Viti-vinicole.



D



Thierry DAULHIAC

EARL DAULHIAC THIERRY ET ISABELLE

Poste : Gérant
E-mail : contact@le-payral.com
Téléphone : 05 53 22 38 07

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« VINS SANS SULFITES AJOUTÉS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Les vins en biodynamie.

D



David DAUPHIN

CHÂTEAU LA BRIE

Poste : Directeur d'exploitation
E-mail : david.dauphin@educagri.fr
Téléphone : 06 83 69 79 10

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« HAIES ET AGROFORESTERIE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Aménagements Agroforestiers BIO (Haies et intra-parcellaire).

D



Alexandre DAVY

IFV

Poste : Ingénieur chargé d'expérimentation
E-mail : alexandre.davy@vignevin.com
Téléphone : 06 14 47 48 72

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« TRAVAIL DU SOL ET RÉGLAGES PULVÉRISATEUR »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Protection du vignoble - Pulvérisation - Outils d'Aide à la Décision.

D



Camille DELAMOTTE

CHAMBRE AGRICULTURE DORDOGNE

Poste : Conseillère viticole

E-mail : camille.delamotte@dordogne.chambagri.fr

Téléphone : 07 88 11 44 27

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« VINS CÉPAGES RÉSISTANTS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Atelier sur les variétés résistantes : comportement agronomique, dégustations.

D



Nicolas DEVRIEUX

EMMANUEL GAGNEPAIN CONSULTANTS

Poste : Consultant viticole

E-mail : nico-devrieux@hotmail.fr

Téléphone : 06 85 62 89 98

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« BIODYNAMIE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

D



Pierre DUFAURE

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Chargé de mission - Agroéquipement et viticulture de précision

E-mail : pierre.dufaure@na.chambagri.fr

Téléphone : 06 80 13 01 10

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« TRAVAIL DU SOL ET RÉGLAGES PULVÉRISATEUR »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Agroéquipement et viticulture de précision.

E



Camille ERRECART

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

Poste : Chargée de Missions - Protection du vignoble

E-mail : c.errecart@gironde.chambagri.fr

Téléphone : 06 72 62 34 16

TITRE DE L'INTERVENTION :

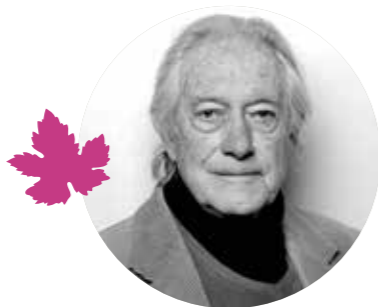
VISITE TERRAIN
« BIOCONTRÔLE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Expérimentations appliquées en protection du vignoble, spécialisation en réduction des intrants, notamment du cuivre en contexte bordelais, via des méthodes alternatives.

F



Jacques FOURES

BIODYNAMIE JF CONSEIL

E-mail : foures.jacques@orange.fr

Téléphone : 06 08 22 63 68

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« UTILISER LES PRÉPARATIONS BIODYNAMIQUES »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Conseils en biodynamie.



F



Maud-Isabeau FURET

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

Poste : Chargée d'étude R&D Œnologie - Nouvelles variétés - Dégustations

E-mail : mi.furet@gironde.chambagri.fr

Téléphone : 06 42 82 28 69

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« VINS CÉPAGES RÉSISTANTS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Variétés résistantes, cépages adaptés au changement climatique, VIFA, dégustations.
- Gestion des effluents vitivinicoles.



Brice GIFFARD

BORDEAUX SCIENCES AGRO
INRAE UMR SANTÉ ET AGROÉCOLOGIE DU VIGNOBLE

Poste : Maître de conférence

E-mail : brice.giffard@agro-bordeaux.fr

Téléphone : 05 57 35 07 62

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« COMMENT PRENDRE SOIN DE MON SOL ?
QUELLE VIE DANS MON SOL ? »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Relations entre pratiques agricoles, biodiversité épigée et édaphique, et fonctions écologiques dans les agrosystèmes - focus sur les paysages viticoles.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« COMMENT PRENDRE SOIN DE MON SOL ? QUELLE VIE DANS MON SOL ? »

BRICE GIFFARD
BORDEAUX SCIENCES AGRO - INRAE UMR SANTÉ
ET AGROÉCOLOGIE DU VIGNOBLE

Quelle vie dans mon sol (viticole) ?

Sur une épaisseur de sol relativement faible, de quelques dizaines de centimètres, la vie foisonne : des macroinvertébrés, dont les plus connus, les lombrics sont décrits comme des ingénieurs du sol jusqu'aux microorganismes dont on estime à plusieurs milliards dans quelques cm³ de sol et en passant par une incroyable diversité de microarthropodes, collemboles et acariens mais pas que ! Ils sont adaptés à cette vie en profondeur, et leur subsistance est intimement liée à la matière organique, au recyclage des débris végétaux déposés en surface qui patiemment sont digérés et recyclés.

Et tous les sols abritent les mêmes espèces ?

Pas du tout ! Les caractéristiques de qualité des sols, texture, pH, plantes qui se développent en surface et en profondeur avec leurs racines, vont favoriser certains groupes d'espèces. La quantité mais aussi la qualité, c'est-à-dire ses propriétés physicochimiques, des litières vont aussi sélectionner des espèces ou groupes d'espèces adaptés à ces conditions du milieu et qui vont avoir une activité plus ou moins intense selon l'humidité, la température du sol ou encore les quantités de nourriture disponibles.

Et dans les sols viticoles ?

Les pratiques agricoles comme l'utilisation d'intrants, le chaulage, le travail du sol ou encore l'utilisation de couverts végétaux, tous ces facteurs pilotés par le viticulteur vont impacter positivement ou négativement certaines groupes d'espèces et leurs fonctions : il n'y a pas de pratique parfaite ! Mais de nombreux travaux montrent que la réduction des intrants, du travail du sol et des apports de matière organique locaux et raisonnés vont apporter des ressources à ces organismes invisibles mais fondamentaux pour la durabilité des productions agricoles.



Rémy GHIDOSI

ISVV

Poste : Professeur

E-mail : remy.ghidossi@u-bordeaux.fr

Téléphone : 05 57 57 58 70

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
**« L'ÉLEVAGE DES VINS BIO D'ÉLEVAGE
SANS SULFITES AJOUTÉS,
OÙ EN EST-ON ? »**

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Génie des procédés.



Olivier GOUE

SUDVINBIO

Poste : Directeur

E-mail : olivier.goue@sudvinbio.com

Téléphone : 04 99 13 30 43

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
**« L'EXEMPLE DE L'OCCITANIE,
COMMENT SE PORTE LE MARCHÉ DES VINS BIO ? »**

VENDREDI 3 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Promotion et défense des vins bio d'Occitanie, suivi des marchés.
- Organisation du Mondial des vins bio Millésime BIO.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« L'EXEMPLE DE L'OCCITANIE, COMMENT SE PORTE LE MARCHÉ DES VINS BIO ? »

OLIVIER GOUE
SUDVINBIO

Quelle est la dynamique de l'offre en vin bio sur la région Occitanie ?

La région Occitanie reste la première région productrice de vin bio en France avec près de 1,8 M hl en 2022. Le rythme des conversions s'est accéléré dès 2017 et nous sommes actuellement dans la pleine période des arrivées de nouvelles surfaces bio (+20% par an sur les 3 dernières années). Ce rythme de progression va perdurer encore 2 à 3 ans. En 2021, 13% de la surface viticole régionale était certifiée bio, 21% en y ajoutant les surfaces en conversion.

Y a-t-il des tendances de consommation qui se dessinent entre les différentes couleurs ?

Comme pour beaucoup d'autres bassins de production, les vins rouges d'Occitanie, en proportion prédominante sur les AOP régionales, voient leurs ventes se tasser. Malgré un été 2022 caniculaire, le rosé en pleine progression les précédentes années accuse un ralentissement, sauf pour certaines origines porteuses comme l'IGP Sable de Camargue qui prend des parts de marché au conventionnel. Enfin, les blancs du Languedoc, grâce notamment aux IGP Pays d'Oc cépages, sont fortement demandés.

Quels sont les débouchés des différents types d'opérateurs régionaux ?

Les domaines se positionnent principalement sur la vente directe, le réseau cavistes et les magasins spécialisés avec une offre à près de 50% en AOP et 45% en IGP. Ces réseaux permettent un maintien de la valorisation. La coopération, en plein essor sur l'offre bio régionale, produit près de 80% en IGP et commercialise principalement en GMS et sur l'export via le négoce. Sur 2022, le marché français a marqué un ralentissement tandis que les marchés export sont restés dynamiques.



G



Magali GRINBAUM
IFV PÔLE RHÔNE-MÉDITERRANÉE

Poste : Ingénieur responsable de projets sur les contaminants des vins

E-mail : magali.grinbaum@vignevin.com

Téléphone : 04 90 40 02 71 ou 06 03 41 24 66

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE « RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS LES VINS BIO : DERNIERS RÉSULTATS »

VENREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Contaminants dans les vins,
- Gestion et réduction des résidus phytosanitaires dans les vins conventionnels,
- Gestion des contaminations croisées avec les résidus de pesticides dans les vins bio,
- Gestion des phtalates et bis-phénol A dans les caves.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS LES VINS BIO : DERNIERS RÉSULTATS »

MAGALI GRINBAUM
IFV PÔLE RHÔNE-MÉDITERRANÉE

Les vins biologiques peuvent parfois contenir des résidus de pesticides de synthèse, comment l'expliquez-vous ?

En théorie un vin bio ne devrait pas en contenir puisque la réglementation qui les encadre interdit leur utilisation. Mais la réalité est que la viticulture Bio ne vit pas sous cloche et malgré tous les efforts que peuvent faire les vignerons Bio pour éviter les contaminations, des résidus de pesticides qui n'ont pas été appliqués peuvent malheureusement se retrouver dans les vins bio. Au vu des connaissances acquises par la recherche, le risque principal de contamination des vins bio reste aujourd'hui la contamination accidentelle au vignoble et dans une moindre mesure, la contamination croisée en cave lorsque celle-ci est en atelier mixte.

Quelles sont les molécules les plus souvent retrouvées dans les vins bio ?

Une grande partie de la contamination observée dans les vins bio concerne deux molécules : l'acide phosphonique qui est le produit de dégradation des phosphonates, et, dans une moindre proportion, le phtalimide qui est le produit de dégradation du folpel.

Quelles sont les expérimentations actuelles menées pour déterminer l'origine de ces contaminations ?

Plusieurs hypothèses sont travaillées dans plusieurs régions. Ainsi le projet ITIVITIBIO mené en PACA étudie les sources de contaminations au vignoble. Les résultats confirment l'accumulation à long terme dans la plante de résidus d'acide phosphonique issus des traitements antérieurs. De même, la contamination due à la dérive de parcelles voisines conventionnelles est confirmée. En revanche, les essais menés avec les engrais foliaires ou racinaires ne sont pas concluants. Le projet Residvinbio mené en Occitanie, étudie l'hypothèse d'une contamination en acide phosphonique, liée à l'usage des engrais liquides issus de marcs et lies de distillerie. Les résultats ne permettent pas, à ce jour, de leur attribuer la présence d'acide phosphonique dans les vins bio. Enfin, le projet Qualvinbio mené en Nouvelle-Aquitaine a permis de mettre en évidence que les étapes de transfert et d'élevage en barrique présentent des risques de contaminations croisées liées à l'adsorption-désorption de résidus par le PVC (pour les transferts) et par le bois (pour les barriques).



G



Thibaut GUILLERMIER

DOMAINE DU SIORAC

Poste : Chef de culture

E-mail : thibaut@domainedusiorac.fr

Téléphone : 05 53 74 52 90

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« VINS CÉPAGES RÉSISTANTS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Partage de références sur les variétés résistantes.

H



Emy HEGUIAPHAL

IFV

Poste : Ingénieur R&D microbiologie et biologie moléculaire

E-mail : emy.heguiaphal@vignevin.com

Téléphone : 06 76 42 94 14

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE

« RECHERCHE APPLIQUÉE : MISE EN PLACE DE L'OUTIL PIED DE CUVE
FACE AUX FML RÉCALCITRANTES »

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Œnologie, fermentations, microbiologie, biologie moléculaire, caractérisation phénotypique et génotypique de micro-organismes (levures et bactéries).
- Fermentation malolactique, bactéries lactiques, goûts de souris et défaut du vin.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« RECHERCHE APPLIQUÉE : MISE EN PLACE
DE L'OUTIL PIED DE CUVE FACE AUX FML
RÉCALCITRANTES »

EMY HEGUIAPHAL

IFV

Quel était l'objectif de ce projet ?

Le but était de finaliser, valider et diffuser un protocole de préparation de pieds de cuve de bactéries indigènes permettant de fiabiliser la réalisation de la fermentation malolactique du vin chez différents partenaires basés sur plusieurs bassins viticoles (IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) / BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) / Inter Rhône (Interprofession des vins AOC de la vallée du Rhône) / UR OENO : Unité de Recherche Œnologie, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin-Université de Bordeaux / CHANGINS Haute École de Viticulture et Œnologie / VBNA (Syndicat des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine)).

Quel est le protocole de Pied de Cuve utilisé pour les essais ?

Des lies conservées de l'année N-1 à 4°C sont inoculées dans un mélange moitié eau/moût à 20°C. Les fermentations (alcoolique et malolactique) se déroulent dans le pied de cuve. En attendant que le vin à inoculer soit prêt, PDC à conserver inerté à température ambiante du chai (azote ou barbotage au CO₂). Si pas de possibilité d'inertage, combler l'espace de tête avec eau minérale. Une fois terminé, ce pied de cuve est inoculé à 1% dans le vin si l'acidité volatile est inférieure à 0,4 g/L H₂SO₄ (et après vérification microbiologique si suspicion de déviation comme Brettanomyces ou bactéries acétiques).

Quelles sont les recommandations pour l'utilisation d'un Pied de Cuve bactérien ?

L'état sanitaire des lies est très important : un contrôle microbiologique est primordial lors de la mise en conservation des lies afin de vérifier l'absence de micro-organismes d'altération. Ce contrôle doit aussi être fait avant l'ensemencement des lies dans le Pied de cuve ainsi qu'avant l'ensemencement du Pied de cuve dans le vin afin d'éviter tout risque de contamination.

2. Inertier les lies : le contenant doit être rempli au maximum pour minimiser le volume d'air en contact avec les lies.
3. Conservation des lies jusqu'aux vinifications suivantes au frais (4 - 10°C), sans les congeler et sans les sulfiter.
4. Ne pas sulfiter le moût à utiliser lors de la réalisation du Pied de cuve ainsi que le vin à ensemercer afin de pouvoir réaliser la FML.
5. Suivre l'acidité volatile (AV) pendant la réalisation du Pied de cuve afin de ne pas ensemercer un Pied de cuve ayant une AV importante (>0,6 g/l H₂SO₄).
6. Pour la réalisation de la fermentation alcoolique dans le Pied de cuve, il est recommandé d'ensemencer en levures commerciales ou alors via un Pied de cuve de levures indigènes afin de sécuriser la FA laps de temps le plus court possible lorsque le Pied de cuve est prêt et la fin de la FA dans le vin à ensemercer.
7. Suivre les micro-organismes d'altération en fin de FML afin de vérifier l'absence de déviation dans le vin fini.

H



Anne HUBERT

VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Chargée de mission expérimentations et économie

E-mail : economie@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Téléphone : 07 88 09 00 53

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« QUELS RENDEMENTS EN VITICULTURE BIO
EN NOUVELLE-AQUITAINE ? »

VENDREDI 3 MARS - APRES-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Mise en place d'essai terrain vigne et vin Bio au sein du pôle recherche et expérimentations de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.
- Expertise économique vin Bio : suivi de la production, consommation, marché, construction du prix.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« QUELS RENDEMENTS EN VITICULTURE BIO
EN NOUVELLE-AQUITAINE ? »

ANNE HUBERT
VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Comment sont mesurés les rendements en viticulture Bio en Nouvelle-Aquitaine ?

La viticulture Bio se développe fortement et rapidement, mais les outils de pilotage ne vont pas forcément à la même vitesse. Ainsi, pour pouvoir avoir une idée des rendements Bio en région en 2021, nous nous sommes basés sur :

- les déclarations de récolte des vignerons adhérents de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.
- auxquelles s'ajoutent celles des vignerons Bio des AOC Bordeaux, Castillon Côtes de Bordeaux et Blaye. Appellations avec lesquelles des conventions de partage de données ont pu être signées. Cette enquête est donc basée sur les déclarations de 839 viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine représentant 1765 références de vin.

A côté de cela, nous avons pu réaliser des zooms sur certaines zones comme Irouléguy ou Bergerac Duras qui réalisent également ce travail de suivi sur leurs aires d'appellation.

Quel est l'intérêt de suivre les rendements ?

Le suivi de la production de vin Bio en général est un axe primordial dans la gestion de filière. Combien de surfaces sont cultivées en Bio ? Pour quels volumes ? Sur quelles appellations ? Quels types d'exploitations Bio ? Ces données sont des informations clé pour permettre une caractérisation de l'offre. Dans le climat économique incertain que nous connaissons, il est indispensable d'avoir une idée des volumes de vin Bio actuellement sur le marché et des futurs volumes qui vont s'y ajouter. Dans cette équation, le rendement est un facteur clé car peut changer la donne du tout au tout, chaque année ! Ce pilotage est indispensable pour connaître notre production actuelle et être prêt à anticiper et accueillir, les vins Bio de demain.

Que donnent les rendements de ces dernières années en Bio ?

Qu'on soit en Bio ou non, il existe un effet millésime évident. Par exemple, 2021 se rapproche des millésimes faibles tels que 2013 et 2017. On a en effet connu des conditions extrêmement difficiles (gel dévastateur et été pluvieux très propice au mildiou) pour tous les vignerons. Avec un rendement moyen de 30 hL/ha sur l'ensemble de l'échantillon, les vignerons Bio ont fait leur maximum mais obtiennent sans surprise un résultat inférieur à la moyenne décennale de 40 hL/ha. Néanmoins, il est intéressant de regarder aussi la répartition des rendements au sein de l'échantillon, et ne pas se cantonner qu'à la moyenne. Chaque année, des vignerons Bio « font le plein ». L'accompagnement technique reste un point clé pour permettre à chacun d'atteindre ses objectifs de production.

J



Michael JOURDES

INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV)

Poste : Maître de Conférences

E-mail : michael.jourdes@u-bordeaux.fr

Téléphone : 05 57 57 58 51

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
« L'ÉLEVAGE DES VINS BIO D'ÉLEVAGE
SANS SULFITES AJOUTÉS,
OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Mes activités de recherche portent sur les mécanismes d'évolution des composés phénoliques du raisin, du vin et du bois de chêne en lien avec leurs impacts sur les propriétés organoleptiques des vins. Ces composés (natifs et/ou d'évolution) étant responsable de la couleur des vins ou de leurs propriétés d'astringence et d'amertume.

L



Pierrick LAVAU

CHÂTEAU BERNATEAU

Poste : Gérant

E-mail : contact@chateaubernateau.com

Téléphone : 05 57 40 18 19

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
« L'ÉLEVAGE DES VINS BIO D'ÉLEVAGE SANS SULFITES AJOUTÉS,
OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Vinifications sans sulfites.



Etienne LAVEAU

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Conseiller Viticole Bio – Référent technique Bio départemental

E-mail : e.laveau@gironde.chambagri.fr

Téléphone : 06 76 23 49 51

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
**« COMMENT AMÉNAGER SON DOMAINE POUR
 Y AMÉLIORER LA BIODIVERSITÉ ? »**

JEUDI 2 MARS – MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Conseil Viticole Bio, Accompagnement à la conversion Bio.



Sarah LE DEON

PROM'HAIES EN NOUVELLE AQUITAINE

Poste : Assistante technique en Agroforesterie

E-mail : s.ledeon@promhaies.net

Téléphone : 06 49 23 05 89

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« HAIES ET AGROFORESTERIE »

JEUDI 2 MARS – APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Structure accompagnatrice dans le domaine de la plantation de haies champêtres et d'alignements d'arbres intra-parcellaires, collecte végétal local, sensibilisation sur la thématique de la haie et de l'arbre en général, accompagnement à la gestion durable des haies.



Yves LE PAGE
CRÉDIT MUTUEL DU SUD-OUEST

Poste : Responsable du centre d'affaires Vins & Spiritueux

E-mail : yves.le-page@cmso.com

Téléphone : 06 86 07 27 89

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
**« LA POLITIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DU CMSO
SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**

VENDREDI 3 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Secteur bancaire.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

**« LA POLITIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DU CMSO
SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**

MARIE THIERRY & YVES LE PAGE
CRÉDIT MUTUEL DU SUD OUEST

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots votre établissement bancaire et vos singularités ?

Le Crédit Mutuel du Sud-Ouest est une banque coopérative, très ancrée sur son territoire. C'est un établissement qui compte plus de 430 000 clients et qui accompagne les viticulteurs depuis plus de 20 ans. Le CMSO fait partie du Groupe ARKEA qui regroupe les fédérations du Sud-Ouest et de la Bretagne ainsi qu'une trentaine de filiales.

Notre singularité réside dans notre modèle, une banque coopérative, innovante et agile au service de son territoire.

Fortement sensibilisé aux enjeux sociétaux et environnementaux, le Crédit Mutuel ARKEA est devenue en mai 2022 une société à mission, ce qui est singulier dans le paysage bancaire et ce qui lui confère l'obligation d'écrire dans ses statuts sa Raison d'Être, de se fixer des objectifs environnementaux et sociétaux, de mesurer les réalisations, notamment contrôlées par un organisme indépendant.

C'est donc un engagement fort de la part du Crédit Mutuel ARKEA. Notre volonté est d'accompagner nos clients sur le long terme dans leur transition sociétale et environnementale.

Quel est votre maillage territorial et votre organisation sur le volet viticole ?

LE CMSO est présent sur trois départements : la Gironde, la Charente et la Dordogne.

Nous avons une équipe d'une quinzaine de collaborateurs au sein d'un Centre d'Affaires Viticoles qui sont répartis sur les trois bassins : la Gironde, le cognaçais et le bergeracois. Ces collaborateurs sont basés sur le terrain, en proximité directe des viticulteurs.

Ces collaborateurs sont des experts viti et ont été formés à la bio, ce qui permet de comprendre les enjeux et les besoins de nos clients et de trouver avec eux les solutions les plus pertinentes à mettre en place.

Un autre atout que nous avons, c'est que du fait de notre taille, nous sommes agiles, nous avons des circuits de décision courts qui nous permettent d'être réactifs sur les dossiers.

Enfin depuis l'année dernière, le Crédit Mutuel ARKEA s'est mobilisé pour créer une filière d'expertise viticole en fédérant les différentes filiales du Groupe pour mettre l'ensemble de nos compétences au service des acteurs de la filière (du crédit bail, au capital investissement en passant par la banque privée).

Avez-vous une offre spécifique pour accompagner les viticulteurs bio ?

Fort d'une antériorité sur ce segment et grâce aux échanges avec nos clients, nos administrateurs et tous les acteurs de l'écosystème de la bio, nous avons dédié une offre spécifique qui intègre des financements à taux préférentiels en crédit classique et en crédit bail, des possibilités de différé d'amortissement pour accompagner les installations et les conversions, des possibilités de modulations d'échéances, un accompagnement aussi de la trésorerie, ainsi que des solutions d'e-commerce, de monétique et un soutien en terme de communication (impression flyer).

Nous disposons également d'un prêt AGRINOVEO à taux préférentiel pour accompagner les investissements permettant de la production ou des économies d'énergie. Ce prêt est bonifié de 0.20% pour favoriser et accompagner les transitions de nos clients.



Cécile LELABOUSSE

IVBD

Poste : Chargée de mission environnement - Animatrice

E-mail : cecile.lelabousse@vins-bergeracduras.fr

Téléphone : 06 72 86 98 31

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE

« ÉTUDE INÉDITE DES COÛTS DE PRODUCTION EN BIO
SUR LE VIGNOBLE BERGERAC DURAS »

VENDREDI 3 MARS - APRES-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Émergence et accompagnement de projets collectifs en faveur de la transition
environnementale - animation de territoire - référente Vitirev.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« ÉTUDE INÉDITE DES COÛTS
DE PRODUCTION EN BIO SUR LE VIGNOBLE
BERGERAC DURAS »

CÉCILE LELABOUSSE
IVBD

Quelles sont les données de la filière en Agriculture Biologique à Bergerac Duras ?

En 2021, 30 % des exploitations sont certifiées ou en conversion en Agriculture Biologique contre 15 % en 2017.

Y a-t-il des appellations qui se démarquent ?

Les appellations Saussignac et Montravel. L'appellation Monbazillac a fait une grande évolution.

Quelle est la typologie des conversions ?

Majoritairement sur des caves indépendantes avec une augmentation pour les coopérateurs depuis 2020 et des petites structures, la moyenne d'âge est de 50 ans.



Charlotte LIADOUZE-ANNERAUD

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)

Poste : Œnologue – Responsable expérimentations en technologie vinicole

E-mail : charlotte.anneraud@vignevin.com

Téléphone : 05 56 16 10 98 / 06 88 39 67 52

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN : « VINS CÉPAGES RÉSISTANTS »

JEUDI 2 MARS – APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Technologie vinicole, maîtrise des intrants, variétés d'intérêt à fin d'adaptation, environnement.



Patrick LUCAS

UMR ŒNOLOGIE – ISVV, UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

Poste : Professeur

E-mail : patrick.lucas@u-bordeaux.fr

Téléphone : 06 47 22 99 58

TITRE DE L'INTERVENTION :

**CONFÉRENCE : « LE PIED DE CUVE BACTÉRIEN,
LA NAISSANCE DE L'IDÉE EN RECHERCHE FONDAMENTALE »**

VENDREDI 3 MARS – MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Bactéries lactiques du vin, fermentation malolactique.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« LE PIED DE CUVE BACTÉRIEN, LA NAISSANCE DE L'IDÉE EN RECHERCHE FONDAMENTALE »

PATRICK LUCAS
UMR ŒNOLOGIE – ISVV, UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

Est-il nécessaire de faire un pied de cuve pour gérer la FML ?

En général, non, la FML se produit souvent spontanément avec une gestion minimale de la température en particulier. Mais parfois elle ne démarre pas, ce qui peut causer d'importantes difficultés. Nous avons mis en place ce projet « Pied de cuve Malo » pour répondre à ces situations difficiles et aussi pour les vignerons qui souhaitent mieux gérer la FML mais en utilisant des bactéries indigènes.

D'où proviennent les bactéries indigènes qui sont utilisées pour faire le pied de cuve en début de campagne de vinification ?

En début de campagne, il n'y a pas de cuve en cours de malo ou l'ayant juste terminée, ce qui veut dire qu'il n'y a pas de bactéries indigènes disponibles pour préparer un pied de cuve. Alors nous avons envisagé 2 possibilités. La première est de le préparer en utilisant des lies de malo du millésime précédent. Nous avons mesuré que des lies conservées pendant 1 an au froid conservent une forte population de bactéries vivantes. La seconde est de préparer le pied de cuve avec une bactérie qui a été précédemment isolée au chai. Et elle aussi conservée au froid.

Comment le pied de cuve est-il réalisé et est-ce qu'il fonctionne bien ?

Il faut commencer par récolter du raisin pour faire un moût que l'on inocule avec les lies du millésime précédent, ou avec une bactérie du chai. On inocule aussi une levure pour réaliser la FA. Lorsque la FA est terminée, les bactéries se sont multipliées et adaptées au vin ; le pied de cuve est prêt. Sur le terrain, ces pieds de cuve ont souvent bien fonctionné et permis de solutionner des situations difficiles, mais comme pour toute pratique œnologique, on a aussi vu des échecs.



Alice LUISI

INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Chargée de mission
E-mail : a.luisi@interbionouvelleaquitaine.com
Téléphone : 06 61 91 63 82

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE « QUE SAIT-ON DES VENTES DE VINS BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE ? »

VENDREDI 3 MARS – APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Animation de la commission interprofessionnelle régionale vitivinicole bio et gestion des projets issus de cette commission,
- Suivi du développement de la filière : production, consommation, marché,
- Accompagnement des projets des adhérents de la filière viticole,
- Organisation et animation de journées filière vitivinicole.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« QUE SAIT-ON DES VENTES DE VINS BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE ? »

ALICE LUISI
INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE

Que sait-on de la consommation du vin bio en France ?

Malgré une baisse générale de la consommation de vin, la consommation de vin bio en France ne cesse d'augmenter, et ce depuis plus de 15 ans. Le logo AB est le label le mieux reconnu sur une étiquette par les consommateurs de vin, devant les logos AOP et IGP. 54% des Français interrogés lors d'une enquête en 2021 déclaraient avoir déjà consommé du vin bio. Globalement, le profil du consommateur de vin bio est le même que celui d'un consommateur de vin, si ce n'est qu'on retrouve plus de jeunes et de citadins parmi ces consommateurs. Les principales motivations citées pour la consommation de vin bio sont le respect de l'environnement et le fait d'essayer un nouveau produit. Les principaux freins à l'achat restent le manque d'information et le prix.

Comment est organisé le marché des vins bio en France ?

A l'échelle nationale, 70% du vin bio en 2021 a été produit par des viticulteurs et 30% par des caves coopératives. 58% de ces volumes ont été commercialisés en France, le reste a été exporté. Le négoce joue un rôle important dans cette distribution puisqu'il commercialise 40% des volumes produits. Sur le marché au stade de détail, on sait que 45% des achats ont été effectués en vente directe, qui est le circuit de distribution historique pour le vin bio. Les deux autres circuits de distribution majoritaires sont le réseau caviste et la grande distribution, et le circuit spécialisé bio n'arrive qu'en quatrième position. A noter que 99% du vin bio vendu en France est d'origine française !

Comment se vendent les vins bio de Nouvelle-Aquitaine ?

Les vins bio de Nouvelle-Aquitaine sont commercialisés sur tous les circuits de distribution. La région propose une offre en vin bio diversifiée et de qualité, des volumes importants arriveront sur le marché dans les prochaines années, notamment du bordelais. La commercialisation du vin bio maintient sa dynamique en vente directe ainsi que sur les circuits export, cavistes et restauration. En revanche, les ventes en grande distribution et magasin spécialisé connaissent un ralentissement en 2022. Bien que nous ayons peu d'indicateurs de suivi des prix pratiqués, le suivi des cours du vin vrac de Bordeaux bio rouge montre une valorisation qui se maintient pour ce produit. En tant que viticulteur, il est primordial de connaître ses coûts de production et évaluer les opportunités et les contraintes des différents circuits de distribution avant de se lancer en bio !



M



Eric MAILLE
AGROBIO PÉRIGORD

Poste : Technicien Viticole - Formateur

E-mail : e.maille@agrobioperigord.fr

Téléphone : 06 87 58 48 50

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« COMMENT COUVRIR SON SOL ? »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Améliorations des Pratiques,
- Expérimentations,
- Formations,
- Agronomie,
- Protection des plantes.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« COMMENT COUVRIR SON SOL ? »

ERIC MAILLE
AGROBIO PÉRIGORD

Pourquoi cette intervention ?

Après plus de 20 ans à mettre en pratique le couverts et engrais verts, soit en conseil ou en formation, dans de nombreux vignobles ; on observe souvent les mêmes erreurs et aussi les mêmes pratiques qui font leurs preuves.

Couvert et Engrais vert, quelles différences ?

Oui on mélange souvent un peu tout, disons pour faire simple que les couverts sont des enherbements qui restent en place plusieurs années et les engrais verts sont des semis d'automne détruits au printemps... Même si on travaille avec des familles similaires, les espèces ne seront pas les mêmes... Chaque technique a ses atouts et ses contraintes, et plusieurs utilisations peuvent cohabiter sur un vignoble : il faut voir les plantes comme une boîte à outils, ou des legos, on peut « piocher » dedans et construire les itinéraires techniques dont on a besoin.

Quelles sont les principales erreurs ?

La liste n'est pas exhaustive, mais on pourrait citer dans le quinté de tête :

- Le sous-dosage,
- Le semis en ligne, notamment pour les couverts,
- Le fait de ne pas rouler les semis,
- La méconnaissance des plantes et par conséquent une utilisation non adaptée,
- Des modes de gestion et/ou de destruction non adaptés aux objectifs fixés, là aussi plusieurs techniques peuvent co-exister sur un vignoble.

Le matériel peut souvent apparaître comme un « frein » pour les vigneron, ce qui en vrai n'est pas le cas, surtout pour les engrais verts où on peut avoir d'excellents résultats avec du matériel à moins de 2 500 €, pour les couverts aussi même si, vu les petites graines et leur coût, l'utilisation d'un semoir spécialisé (gazon ou prairie) peut être un plus pour la pérennité du semis.



M



Claire MAISONNEUVE
AGROBIO PÉRIGORD

Poste : Technicienne viticulture bio et animatrice DEPHY

E-mail : c.maisonneuve@agrobioperigord.fr

Téléphone : 07 88 02 29 38

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« QUELS OUTILS CONCRETS FACE À LA FLAVESCENCE DORÉE ? »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Encadrement des essais « efficacité des pyrèthres naturels et moyens de lutte alternatifs face à la flavescence dorée »
- Animation d'un GIEE « couverts et engrais verts » et d'un groupe Dephy,
- Formatrice taille Guyot-Poussard/curetage/greffage,
- Suivi des enquêtes phyto-rendement.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« QUELS OUTILS CONCRETS FACE À LA FLAVESCENCE DORÉE ? »

CLAIRE MAISONNEUVE
AGROBIO PÉRIGORD

Qu'est ce qui rend la lutte contre la flavescence dorée si difficile ?

En dehors des traitements à l'eau chaude qui peuvent être réalisés à la pépinière, nous n'avons aucun moyen d'agir aujourd'hui sur le phytoplasme responsable de cette virose. La lutte s'axe donc autour de la cicadelle vectrice *Scaphoideus titanus*. Il est également très difficile de maîtriser le réservoir de ceps infectés dans les parcelles qui permettent à la maladie de continuer à progresser car les symptômes ne se manifestent pas nécessairement tous les ans et peuvent mettre des années à apparaître pour la première fois.

Pourquoi s'intéresser aux moyens de luttés alternatifs aux pyrèthres naturels ?

En agriculture biologique, les pyrèthres naturels sont les seuls produits homologués contre la flavescence dorée. Il y a plusieurs sources de réticence à leur utilisation : il s'agit de neurotoxiques qui peuvent avoir un impact sur la faune auxiliaire, le produit est l'un des plus coûteux en AB et il est exigeant en terme de conditions d'application. Il va notamment nécessiter un traitement spécifique et une application à des dates déterminées par observation des populations larvaires. L'objectif serait donc de mettre en évidence un produit avec une efficacité satisfaisante qui serait moins contraignant à l'usage, plus économique et moins impactant pour la faune auxiliaire.

Que peut apporter un protocole d'aménagement de la lutte ?

Actuellement, la lutte est organisée par commune avec jusqu'à 3 traitements obligatoires. Mais au sein d'une commune, la pression larvaire n'est pas homogène. L'objectif de ce protocole est de réaliser un suivi plus précis de la population larvaire permettant, au sein d'une même commune, de faire économiser un traitement dans les parcelles où la population est inférieure au seuil réglementaire de 3 larves pour 100 feuilles avant la dernière application de pyrèthres naturels. Cela présente un intérêt économique pour le vigneron, mais aussi dans l'optique de réduction du recours aux phytosanitaires.



M



Céline MAUSSIRE

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Poste : Recherche et Développement

E-mail : cmaussire@pichon-comtesse.com

Téléphone : 06 20 31 03 61

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« L'EXPÉRIMENTATION EN EXPLOITATION : TÉMOIGNAGE
D'UNE DOMAINE VITICOLE PARTICIPANT »

VENREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Viti-vinicole.

M



Anne-Sophie MICLOT

INRAE

Poste : Ingénieure

E-mail : anne-sophie.miclot@inrae.fr

Téléphone :

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« VINS CÉPAGES RÉSISTANTS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Coordination de l'observatoire national du déploiement des variétés résistantes OSCAR

<https://observatoire-cepapes-resistants.fr/>



M



Pierre MOULIS

ISVV

Poste : Doctorant en 3^{ème} année

E-mail : pierre.moulis.1@u-bordeaux.fr

Téléphone : 06 82 42 92 44

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« ENQUÊTE SUR LE GOÛT DE SOURIS :
ON VOUS DIT TOUT ! »

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Doctorant en 3^{ème} année sur le sujet « Exploration des phénomènes liés à la production des dérivés de pyrrole et de pyridine responsables de déviations organoleptiques dans les vins »

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« ENQUÊTE SUR LE GOÛT DE SOURIS : ON VOUS DIT TOUT ! »

PIERRE MOULIS
ISVV

Qu'est-ce que « le goût de souris » et en quoi est-ce une problématique majeure dans les vins aujourd'hui ?

« Le goût de souris » est un défaut organoleptique en recrudescence dans les vins depuis quelques années. Cette altération se ressent par voie rétro-nasale lors de la dégustation après avoir avalé ou recraché le vin. Les descripteurs aromatiques associés vont du riz basmati à peau de saucisson en passant par pop-corn et cage de souris.

Fort heureusement, tous les vins ne sont pas contaminés mais leur proportion est bien plus grande dans les vins dits « sans sulfite ». Effectivement Edouard Pelonier-Magimel a montré que 6,2% des vins « sans sulfite » de Bordeaux présentaient cette altération sur les millésimes 2015-2016.

Quelles sont les conditions favorables à la production « du goût de souris » ?

Aujourd'hui, on ne connaît pas les éléments nécessaires au développement de ce défaut. Des expériences sont en cours sur plusieurs matrices de vins afin de déterminer des conditions favorables. Une information ressort tout de même, l'altération ne peut se développer qu'une fois la fermentation alcoolique terminée. Effectivement, l'éthanol est un précurseur essentiel à sa production. D'autre part, nos travaux au laboratoire montrent que certains micro-organismes seraient à la base de l'altération : des levures, telle que *Brettanomyces bruxellensis* mais également des bactéries lactiques telles qu'*Oenococcus oeni* et *Lactobacillus hilgardii*.

Des systèmes curatifs existent-ils ?

Plusieurs produits œnologiques sont conseillés pour répondre à la problématique. Il faut tout de même les regarder avec du recul, aucune étude n'a été menée quant à leur efficacité pour enlever « le goût de souris » une fois produit. En revanche, certains produits œnologiques pourraient avoir une action préventive comme le Chitosane® ayant une action spécifique sur les levures de contamination du genre *Brettanomyces*.



P



Edouard PELONNIER-MAGIMEL

ISVV UMR 1366 ŒNOLOGIE

Poste : Post-doctorant

E-mail : epelonier@gmail.com

Téléphone : 06 85 92 35 80

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE

« VINS ROUGES DE BORDEAUX SANS SULFITES AJOUTÉS :
EXISTE-T-IL DES SPÉCIFICITÉS SENSORIELLES ? »

VENDREDI 3 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Thèse :

Les vins rouges de Bordeaux élaborés sans dioxyde de soufre :
Approches de caractérisation sensorielle et chimique des vins de qualité.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« VINS ROUGES DE BORDEAUX SANS SULFITES AJOUTÉS : EXISTE-T-IL DES SPÉCIFICITÉS SENSORIELLES ? »

EDOUARD PELONNIER-MAGIMEL
ISVV UMR 1366 ŒNOLOGIE

Existe-t-il des différences sensorielles entre les vins avec et sans sulfites ajoutés ?

A partir d'une sélection de vins rouges de Bordeaux sans sulfites ajoutés des millésimes 2015 et 2016, la plus exhaustive possible, une recherche d'espace sensoriel a été effectuée en 2018. Ainsi, après avoir écarté les vins défectueux, à l'aveugle et selon un panel de dégustateurs experts, nous nous sommes intéressés aux vins de qualité. Ceci a permis de mettre en avant que les vins sans sulfites ajoutés de qualité étaient perçus comme étant sensoriellement différents que leurs équivalents avec sulfites. De plus, il a pu être observé que l'utilisation ou non de SO₂ était moins discriminante que l'origine géographique du vin au sein du vignoble bordelais.

Quelles sont les spécificités sensorielles des vins sans sulfites ajoutés ?

Pour poursuivre ces travaux, à partir de vins issus d'une même vendange, vinifiés avec une utilisation classique du SO₂ mais également vinifiés sans ajout du SO₂, des profils sensoriels ont été effectués. En préambule, des tests triangulaires ont souligné les différences sensorielles liées à l'utilisation du SO₂ durant la vinification. Par la suite, le profil sensoriel a permis de démontrer que les vins sans sulfites ajoutés présentaient des caractéristiques sensorielles propres, notamment associées avec une modification de la perception du fruité des vins, mais également une fraîcheur plus intense.

Quels est l'origine moléculaire de ces différences sensorielles ?

A partir des mêmes vins qu'utilisés pour les profils sensoriels, une recherche sensoriellement guidée de composés volatils a été mise en place. Ceci a permis d'identifier un composé volatil, le salicylate de méthyl, comme étant influencé par l'utilisation du SO₂ durant la vinification. De plus, l'étude de son impact sensoriel a révélé que ce composé était à l'origine d'une modification de la fraîcheur des vins, mais également une modification de la perception du fruité.



R



Eddy RENAUD

ASSOCIATION ARBRES ET PAYSAGES 33

Poste : Responsable Technique

E-mail : arbre33@wanadoo.fr

Téléphone : 05 56 28 12 27 / 06 18 21 53 82

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« HAIES ET AGROFORESTERIE »

JEUDI 2 MARS- APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Haies / Agroforesterie / Conduite des systèmes Agroforestiers.

R



Adrien RUSCH

INRAE

Poste : Directeur de recherche

E-mail : adrien.rusch@inrae.fr

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
**« COMMENT AMÉNAGER SON DOMAINE POUR
 Y AMÉLIORER LA BIODIVERSITÉ ? »**

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

écologie des communautés, écologie du paysage, écologie fonctionnelle, biodiversité et fonctionnement des agrosystèmes.

T



Thierry TRICOT

BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Poste : Chargé de missions Viticulture et Biodynamie

E-mail : t.tricot@bionouvelleaquitaine.com

Téléphone : 06 11 61 98 42

TITRE DE L'INTERVENTION :

VISITE TERRAIN
« BIODYNAMIE »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Viticulture Bio et Biodynamie.
 - Formations, Journées techniques, Groupes d'échanges techniques, Rédaction d'articles, Accompagnement conversion Bio et Biodynamie.

V



Marc VERGNES

IFV NOUVELLE AQUITAINE

Poste : Technicien

E-mail : marc.vergnes@vignevin.com

Téléphone : 06 16 61 71 62

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« CHEVAL ET SOL : PROJET EQUIVIGNE »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Protection du vignoble, nouveaux itinéraires de production à faible emploi d'intrants phytosanitaires, prophylaxie, agro-écologie.

V



Antoine VERPY

GDON LIBOURNAIS

Poste : Directeur

E-mail : animateur@gdon-libournais.fr

Téléphone : 06 82 43 69 81

TITRE DE L'INTERVENTION :

CONFÉRENCE
« FLAVESCENCE DORÉE : POINT ÉCONOMIQUE
ET ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRE »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Epidémio-surveillance, maladies de quarantaine, approche collective de réduction des intrants phytosanitaires.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

« FLAVESCENCE DORÉE : POINT ÉCONOMIQUE ET ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE »

ANTOINE VERPY
GDON DU LIBOURNAIS

Y-a-t-il des évolutions réglementaires majeures en cours concernant la lutte contre la Flavescence Dorée en 2023 ?

Suite à une demande d'harmonisation des réglementations européennes, une réactualisation de la réglementation nationale de lutte contre la FD est en cours. Chaque région doit se positionner entre deux approches distinctes de la lutte : la stratégie d'éradication, dédiée prioritairement aux vignobles encore peu touchés par la maladie et la stratégie d'enrayement, lorsque la FD est suffisamment implantée pour qu'une éradication définitive et totale ne soit désormais plus possible. Le choix de ces stratégies est sous responsabilité des DRAAF-SRAL après consultation de la filière viticole régionale. En Nouvelle Aquitaine, le choix s'est porté sur la stratégie d'enrayement. Cette évolution réglementaire est peu perceptible par le producteur mais régit le fonctionnement de l'ensemble des acteurs impliqués dans la surveillance et la lutte contre cette maladie, notamment pour la répartition du financement des actions entre l'Etat et les acteurs privés.

Quels sont les coûts spécifiques liés à la lutte contre la FD en viticulture biologique ?

Le coût de la protection phytosanitaire insecticide à l'aide de pyrèthres naturels, seule méthode actuellement homologuée dans le cadre de la lutte obligatoire, est plus élevé que celui du recours aux pyrèthroïdes de synthèse. Il ne s'agit pas du seul poste à considérer car la prévention est primordiale dans le cas spécifique de la viticulture biologique. Une prospection régulière (tous les 2 ans) du vignoble est nécessaire dans les départements où la maladie est endémique. Cette surveillance est déjà réalisée en partie par les organismes de veille collective (type GDON-FREDON) mais elle est souvent insuffisante en fréquence et doit être complétée en formant les ouvriers viticoles à la reconnaissance des symptômes. Enfin, il faut rappeler que la plantation de plants Traités à l'Eau Chaude (TEC) permet d'apporter un niveau de protection complémentaire en s'assurant de la plantation de matériel végétal indemne.

Comment réduire les coûts associés à la lutte contre la FD ?

Pour les vigneron malheureusement concernés par des obligations d'arrachage parcellaire, il est possible d'obtenir des aides compensatoires (fond FMSE) sous condition de justifier du respect des consignes de lutte durant les années précédant l'arrachage. La réduction des coûts passe également par l'investissement dans des systèmes collectifs de veille permettant en retour d'obtenir des dérogations applicables à l'échelle individuelle. Des prospections exhaustives donnent lieu à des délimitations plus précises des zones soumises à traitement obligatoire, sous condition de disposer d'un organisme de gestion local qui s'implique en ce sens. Des conventions d'aménagement de la lutte pyrèthre naturel à l'échelle « château », permettant de réduire le nombre de passages sous condition de preuve de résultat, sont déployés en Dordogne et en Gironde et montrent leur intérêt.



Benoît VINET
DOMAINE ÉMILE GRELIER

Poste : Vigneron / Consultant
E-mail : vitiforesterie@domaine-emile-grelier.fr
Téléphone : 06 84 35 28 22

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
« COMMENT AMÉNAGER SON DOMAINE POUR
Y AMÉLIORER LA BIODIVERSITÉ ? »

JEUDI 2 MARS - MATIN

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

Vigne/Agroforesterie/Biodiversité



Emmanuel VINSONNEAU

IFV

Poste : Ingénieur œnologue / Responsable projet

E-mail : emmanuel.vinsonneau@vignevin.com

Téléphone : 06 82 48 80 18

TITRE DE L'INTERVENTION :

TABLE RONDE
« L'ÉLEVAGE DES VINS BIO SANS SULFITES AJOUTÉS,
OÙ EN EST-ON ? »

VENDREDI 03 MARS - MATIN

VISITE TERRAIN
« VINS SANS SULFITES AJOUTÉS »

JEUDI 2 MARS - APRÈS-MIDI

Principaux sujets d'étude, domaines d'activité :

- Technologies viticoles

Maîtrise des fermentations et diminutions d'intrants

Procédés et technologies innovants

Notes



Series of horizontal dotted lines for taking notes.



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin BIO

Retrouvez les présentations et vidéos des
Journées Techniques Vigne Vin Bio 2023 sur :
journeestechiquesvignevinbio.fr

Contact :

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
38 route de Goujon 33570 Montagne
tél. : 05 57 51 39 60
mail : contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

CO-ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

