Infos pratiques & inscription

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

Les deux journées
Lycée Viticole de Libourne-Montagne
36 route de Goujon, 33570 Montagne

Soirée vigneronne
Salle des Dominicains
14 rue Guadet, 33330 Saint-Émilion

Contact
Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
05 57 51 39 60
contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

LIEN D'INSCRIPTION ICI →

Toutes les infos sur :
journeestechniquesvignevinbio.fr

© Création graphique : dislenvi.fr - photo : Maxime Kirschner / Unipath

Grâce au soutien financier de
Cofinancé par l'Union européenne
Région Nouvelle-Aquitaine
Crédit Mutuel du Sud-Ouest Groupe Crédit Mutuel ARKEA
En partenariat avec
LES VINS DE SAINT-EMILION
Co-organisé par
IFV
CHAMBRES D'AGRICULTURE NOUVELLE-AQUITAINE
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE
BIO NOUVELLE-AQUITAINE
Vinopôle
CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE
AGROBIO GIRONDE
AGROBIO PÉRIGORD

JOURNÉES TECHNIQUES

VIGNE & VIN BIO 6e

Programme



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

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

24 25 FÉV. 2027

Lycée Viticole Libourne-Montagne

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mercredi 24 février

Accueil de 8H à 8H45

8H45 > 9H15
OUVERTURE

Lydia HÉRAUD - Conseillère Régionale déléguée à la Viticulture et aux Spiritueux

9H15 > 9H45
INTRODUCTION

Invité d'honneur : Gilles BOEUF*
Professeur invité au Collège de France, chaire « Développement durable, environnement, énergie et société »

9H45 > 11H15

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

Thierry DUFOURCQ - IFV
Ronan JEHANNO - Chambre d'Agriculture de la Gironde
Éric MAILLE - Agrobio Périgord
Victor MOREAUD - Vigneron Bio, Les Joualles de Cormeil-Figeac
Martin PARDON - INRAE UMR EGFV

11H15 > 11H45 / PAUSE

11H45 > 13H

TABLE RONDE **Les grands enjeux économiques : projection volume, pérennité des exploitations et juste rémunération.**
Où en est vraiment la filière vin Bio ? Une discussion pour regarder la réalité en face et trouver des pistes entre experts et vignerons Bio.

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

4 CONFÉRENCES ET DÉBAT
3 TABLES RONDES
6 VISITES TERRAIN
6 STANDS DÉGUSTATION
1 SOIRÉE VIGNERONNE

13H > 14H30 / PAUSE DÉJEUNER

14H30 > 17H30
VISITES TERRAIN **AU CHOIX**

Un œnotourisme qui fait vraiment la différence
Château Champion, Saint-Christophe-des-Bardes

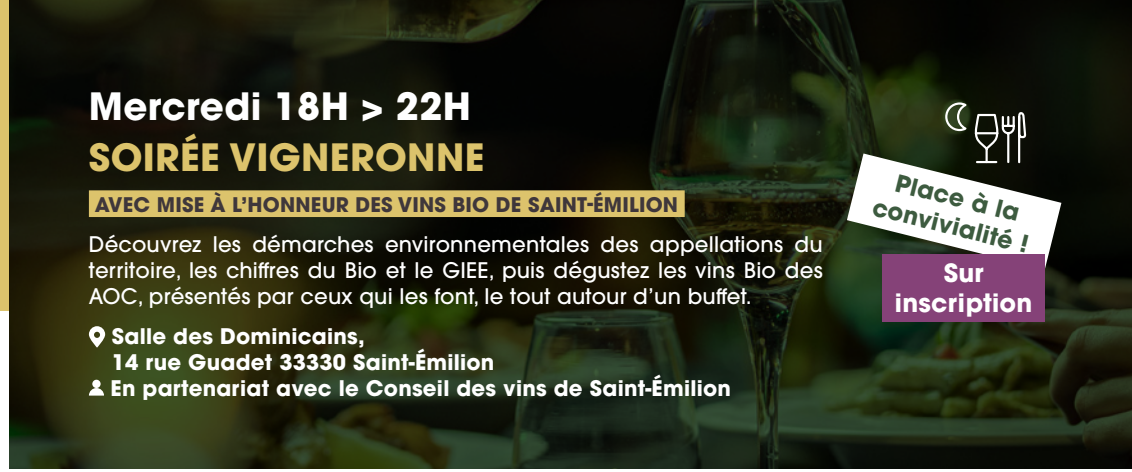
Progresser sur la lutte contre le mildiou avec l'expérimentation
Les Joualles de Cormeil-Figeac, Saint-Émilion

Biodiversité, couverts végétaux et vitiforesterie : l'innovation au cœur de l'exploitation
Les Joualles de Cormeil-Figeac, Saint-Émilion

Vignes face au climat, des solutions concrètes, une résilience du sol à la cave
Château Puyfromage, Saint-Cibard

Vins d'élevage long sans sulfites ajoutés, vous avez dit « impossible » ?
Château Bernateau, Saint-Étienne-de-Lisse

Vitipastoralisme, des poules et des brebis dans les vignes
Château Clos Fontaine, Saint-Cibard



Mercredi 18H > 22H
SOIRÉE VIGNERONNE

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

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

Salle des Dominicains, 14 rue Guadet 33330 Saint-Émilion
En partenariat avec le Conseil des vins de Saint-Émilion

Place à la convivialité !
Sur inscription

Jeudi 25 février

Accueil de 8H à 8H45

8H45 > 10H30

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

Éric GIRAUD-HERAUD - ISVV, Bordeaux Sciences Économiques
Juliette PASSEBOIS-DUCROS - IAE Bordeaux
Michel REJALOT - Université Bordeaux Montaigne
Lénaïc TEVELLE* - La Cuv

10H30 > 12H30
STANDS DE DÉGUSTATION
Découvrir des produits diversifiés à partir de raisins Bio :

- ☑ vins oranges
- ☑ pet'nat
- ☑ blancs de noirs
- ☑ sans alcool
- ☑ vinaigres
- ☑ vins Bio totalement désalcoolisés

12H30 > 14H / PAUSE DÉJEUNER

14H > 16H30
CONFÉRENCES ET DÉBAT
Les grands enjeux de la protection phytosanitaire : Cuivre, mildiou, black rot, les dernières actualités réglementaires et résultats de recherche. Débat sur les NGT : Que sont-elles ? Avantages, risques et questions éthiques.

14H > 14H30
Point d'actualité réglementaire sur le cuivre
Stéphane BECQUET - Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine / ITAB

14H30 > 15H
Quels nouveaux résultats de recherche sur la lutte contre le mildiou, le black rot et les ravageurs émergents ?
Xavier BURGUN - IFV

15H > 16H30
Débat sur les Nouvelles Techniques Génomiques (NGT)
Daniel EVAIN - FNAB
Isabelle GOLDRINGER - INRAE
Loïc LE CUNFF - IFV
Olivier ZEKRI - Bloom Fresh

16H30 / CLÔTURE
Gilles BRIANCEAU - INNO'VIN

** Intervenant sous réserve de confirmation*