



**SVBA**  
VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

Communiqué de presse SVBA - Bordeaux, le 04/02/2016

## Le SVBA organise les Journées Techniques Bio au Lycée Agricole de Blanquefort



### Les 18 et 19 Février prochains, venez assister aux Journées Techniques Bio – Viticulture et Œnologie – au Lycée Agricole de Blanquefort.

Organisées par le SVBA, en partenariat avec l'ITAB, l'IFV, les Associations Biologiques régionales (Interbio ALPC et la FRAB ALPC), ainsi que le réseau des Chambres d'agriculture, les Journées Techniques Bio ont pour ambition d'offrir un tour d'horizon complet de l'actualité technique et réglementaire de la filière Vin Bio.

Le jeudi 18 février sera consacré à la Vigne et le vendredi 19 février au Vin.

Pendant deux jours, une quinzaine de conférences seront ainsi animées par des acteurs référents du secteur Bio en France: Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Ministère de l'Agriculture, Réseau des Agrobio, Chambre d'Agriculture, ou encore des universitaires de l'Institut Scientifique de la Vigne et du Vin (ISVV).

Où en est-on du dossier Cuivre? A-t-on des pistes de réflexion récentes sur la flavescence dorée? Comment construire des outils de mécanisation adaptés à nos pratiques? Comment faire de bons vins sans SO2? Quelles sont les conditions de réussite d'une fermentation indigène?

Autant de questions – et bien d'autres encore – auxquelles ces deux journées d'information tenteront de répondre.

Le jeudi après-midi sera organisé sur le terrain (au Château Guiraud - 1er Grand Cru Classé 1855, certifié Bio). Au programme : un atelier sur la Biodynamie, un atelier sur l'autoconstruction de matériel adapté à la Bio et une visite du Château Guiraud, propriété de 100 hectares en Bio.

Les participants pourront prolonger leur expérience au Château Guiraud en profitant d'une dégustation et d'un repas Bio Gourmand (sur inscription) le Jeudi 18 Février au soir.

Ces journées sont ouvertes à tous : vignerons, techniciens, œnologues, chercheurs, étudiants, etc...

*À propos du SVBA : Créé en 1995, le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine regroupe 150 vignerons Bio de la région. Ce Syndicat a pour mission la promotion des Vins Biologiques, la structuration de la filière Vin Bio et le suivi technique et réglementaire de la vinification Bio.*

**Contact Syndicat :** SVBA - Gwénaëlle Le Guillou – tél. + 33 (0)6 87 84 23 88  
[contact@vigneronsbio-aquitaine.org](mailto:contact@vigneronsbio-aquitaine.org)

Avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) :  
L'Europe investit dans les zones rurales

# Journées Techniques Bio Programme



Nos partenaires :



Jeudi 18 Février

8h30 : Accueil

9h15 : Points d'actualités

Sur le Cuivre :

Jacques GROSSMAN - MAAF DGAL

Sur la Flavescence :

Nicolas CONSTANT - Sud Vin Bio et Josquin LERNOULD - CA 34

Protocole dérogatoire réduction traitement en scénario alternatif :

Antoine VERPY - GDON

Le black rot en 2015 :

Éric MAILLE - AgroBio Périgord

Gestion du botrytis en Bio (Réseau Bio) :

Nicolas AVELINE - IFV

10h45 : Présentation des Ateliers Paysan

Nicolas SINOIR - Atelier Paysan

Antoine PIGNIER - GAB JURA

11h15 : pause

11h30 : Pilotage des rendements en viticulture Bio

L'importance d'un bon diagnostic de départ :

Pascal GUIBAULT - CA 33

Gestion de l'herbe sous le rang :

Marc CHOVELON - GRAB / ITAB

La fertilisation en Bio :

Anne SANDRÉ - CA 66

Les engrais verts :

Éric MAILLE - AgroBio Périgord

12h30 : Repas

14h : Départ pour le Château Guiraud

(1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855, certifié Bio)

Atelier 1 : Autoconstruction Ateliers Paysan :

Olivier CHATENET - Château Moulin de Lagnet

Antoine PIGNIER - GAB Jura

Nicolas SINOIR - Atelier Paysan

Atelier 2 : Biodynamie :

Ulrich SCHREIER - Association Soins de la Terre

17h30 à 19h30 : Visite du Château Guiraud

20h00 : Repas au Château Guiraud

Avec le soutien financier de :



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEDER)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Vendredi 19 Février

8h30 : Accueil

9h : Vinification et pratiques œnologiques

Vinification sans soufre :

Arnaud IMMÉLÉ - OENOLIA CONCEPT

Les pratiques œnologiques nationales Bio en 2014 :

Stéphane BECQUET - SVBA / ITAB

10h : Fermentation Alcoolique et Malolactique

Fermentation indigène et pied de cuve résultats CASDAR Levain Bio :

Emmanuel VINSONNEAU - IFV

Diversité des bactéries lactiques et notion de terroir :

Patrick LUCAS - ISVV

L'impact des lies dans la fermentation malolactique :

Patrick LUCAS - ISVV

11h15 : pause

11h30 : Gérer la microbiologie dans son Chai :

Brettanomyces

Les Brettanomyces - origine et fonctionnement :

Marta AVRAMOVA - ISVV

Comment gérer Brettanomyces sur le terrain :

Laboratoire Œnologique CA33

Quelles analyses microbiologiques pour quel résultat?

Julie MAUPEU - MICROFLORA

12h30 : Repas

14h : Programmes Régionaux de recherche

La complémentation en azote assimilable des moûts carencés :

Philippe COTTEREAU - IFV

Collage des moûts gestion de l'oxydation et alternatives à la PVPP :

Brice ABBATE - Sud Vin Bio et Laure CAYLA - IFV

15h : Réglementation Vin Bio

Evolution de la réglementation Bio générale et vin Bio :

Julien VIAU - MAAF Bureau de la Qualité DGPEEE

16h : Pesticides et vin Bio : présentation de l'outil

SECURBIO

L'outil SECURBIO :

Rodolphe VIDAL - ITAB

Etat des lieux sur les Vins Bio :

Stéphane BECQUET - SVBA / ITAB

Gestion de la mixité en cave :

Bernard GORIOUX - INTERBIO ALPC