

## Temps forts et conférences Millesime Bio 2017

Mise à jour le 16/12/2016

Date	Lieu	Heure	Evènement/thème de conf	Conférences	Coordonné par	Intervenants
Lundi 30/01		12H00	<b>Inauguration</b>			
Mardi 31/01/17	Salle de conférence / Palais Méditerranéen	9H00	<b>Le marché des vins biologiques : Production, consommation en Europe et évolutions réglementaires</b>	Accueil	Agence Bio	Agence bio/Sudvinbio
		9h15-12h30		Le vin biologique: rappel des fondamentaux "Qu'est ce qu'un vin bio"		V. Pladeau et V. Joly (Sudvinbio)
				Situation du marché des vins bio France		D. Perreol (Agence Bio)
				Evolutions réglementaires		INAO / MAAF
				"Le vin bio, c'est bon pour l'emploi"		L.A. Saïsset (UMR Moisa, INRA-SupAgro Montpellier)
	Salle de conférence / Palais Méditerranéen	15H-16H30	<b>Les rosés bio: tendances et les attentes du marché</b>	Economie et marché du vin bio rosé	CRA PACA	M. Couderc (Conseil Interprofessionnel des vins de Provence) / L. Ollivier (Chambre régionale d'Agriculture PACA) / L. Lacombe ( Inter Oc)
		16H30-17H30		Le marché des vins bio rosés au Royaume-Unis		L. Monrozier (Business France) + importateur (Vinceremos: Jem Gardener)
		17H30		Dégustation de vins bio rosés		G. Marcantoni (CA Var), V. Pladeau (Sudvinbio)
	Mercredi 01/02/17	Salle de conférence / Palais Méditerranéen	9H	<b>Des solutions techniques au service de la filière des vins biologiques - Cépages et vins rosés</b>	Accueil	IFV
9H30-9H45			<b>Les vins rosés dans le monde: Etat des lieux</b>		G. Masson (IFV/Centre du Rosé)	
9H45-11H			<b>Vin rosé: Maîtrise de l'azote de la vigne à la cave:</b> 1) Rappels réglementaires 2) Apport de l'azote au sol 3) Gestion de l'azote et expression aromatique 4) En cave: Nutrition azotée de la levure		1) P. Cottereau (IFV) 2) P. Guilbaut (CA 33) 3) L. Cayla (IFV) 4) V. Pladeau (Sudvinbio)	
11H-12H00			<b>Influence des cépages sur les vins rosés:</b> 1) Comportement de plus de 60 cépages 2) Création variétale résistante		1) N. Pouzlagues (CDR) 2) L. Le Cunff (IFV)	
12H00 -13H00			<b>Témoignages professionnels et Table Ronde, suivie d'une dégustation de différents cépages</b>			