



InnoVino

JOURNÉES D'INFORMATION VITICOLE & ŒNOLOGIQUE

Mardi 24 & mercredi 25
janvier 2023

FORUM DE SAVIGNY

Programme de conférences
& **EN NOUVEAUTÉ** des ateliers

PROGRAMME 2023

JOURNÉE D'INFORMATION VITICOLE MARDI 24 JANVIER

08h00 Ouverture des portes

08h45 Salutations & bienvenue

Frédéric Blanc, président VITI^{plus} & Christophe Carlen, Agroscope

VITICULTURE 2022

08h55 Sécheresse et comportement de la vigne, méthodes d'évaluation de la contrainte hydrique

Vivian Zufferey, Agroscope

09h15 Premières observations du comportement physiologique (alimentation en eau et en azote) et agronomie de la vigne dans le cadre de réseaux terroirs et pratiques d'entretien du sol

Jean-Sébastien Reynard, Agroscope

09h35 Gestion de l'alimentation azotée de la vigne dans le cadre de conditions contraignantes

Thibaut Verdenal, Agroscope

09h55 Interaction terroirs et marqueurs physiologiques de la vigne sur l'incidence de la maladie de l'Esca chez le Gamaret

Vinciane Monod, Agroscope & Olivier Viret, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires – DGAV

10h15 Place aux questions & pause

PROTECTION DE LA VIGNE

10h45 Actualités phytosanitaires

Pierre-Henri Dubuis, Patrik Kehrl, & Christian Linder, Agroscope

11h05 Le point sur les traitements alternatifs contre les principales maladies fongiques de la vigne

Sylvain Schnee, Pierre-Henri Dubuis & Katia Gindro, Agroscope

11h25 Situation actuelle de la Flavescence dorée dans le canton de Vaud

Christophe Debonneville & Léa Mandelli, Agroscope

11h45 Discussion & clôture de la matinée

Repas sur inscription

NOUVEAU

Session d'ateliers sur inscription l'après-midi : présentation du modèle Black Rot, quizz de reconnaissance des maladies et ravageurs viticoles, présentation de cépages résistants avec dégustation.

JOURNÉE D'INFORMATION ŒNOLOGIQUE

MERCREDI 25 JANVIER

08h00 Ouverture des portes

08h45 Salutations & bienvenue

David Rojard, Proconseil & Conrad Briguet, Changins HES-SO

PROCESSUS D'OPTIMISATION

08h55 Estimation du rendement à l'aide de capteurs et de modélisations

Jean-Philippe Burdet, Changins HES-SO

09h15 Le chai connecté, une voie d'optimisation des opérations de cave

Alexandre Ermenault, Onafis

09h35 Comment mieux maîtriser le process d'homogénéisation en œnologie

Scott Simonin, Changins HES-SO

09h55 Place aux questions & pause

OPTIMISATION DE CAVE

10h20 Énergie et durabilité en vitiviniculture, parlons kWh et eq.CO₂

Gilles Bourdin, Agroscope

10h40 Voies d'amélioration de la gestion de l'eau en cave

Claire Furet-Gavallet, Changins HES-SO

11h10 Comment optimiser la commercialisation du vin suisse ?

Bastien Christinet, Changins HES-SO

11h30 Place aux questions

TRAVAUX DE BACHELOR

11h40 Présentations de travaux de Bachelor
avec des thématiques en lien avec l'œnologie

12h00 Discussion & clôture de la matinée

Repas sur inscription



NOUVEAU

Session d'ateliers sur inscription l'après-midi : rencontre sensorielle avec les vins Nature suisses, capsule à vis ou bouchon liège pour du Chasselas du point de vue des consommateurs, dégustation des essais de la cave expérimentale.

Entrée libre

Inscriptions obligatoires
aux repas & sessions d'ateliers
sur vitiplus.ch/innovino

Plus d'informations
auprès de Proconseil au 021 614 24 30
ou à proconseil@prometerre.ch



Parking selon
indications
sur place

PARTENARIAT MEDIA

Agri

CES JOURNÉES SONT RÉALISÉES AVEC LE SOUTIEN DE

syngenta

Univèrre
excellence in glass

