



Toujours très attendus, les conférences et ateliers* du Sitevi se tiendront dans le Hall B5. Le programme 2019 aborde toutes les problématiques actuelles.



MARDI
26 NOVEMBRE 2019

9 H À 10 H 30

- Irrigation, ferti-irrigation : maîtriser le rendement et la qualité des vins (Foncalieu, ICV, IFV, Inra, Irstea, ITK) • Salle A
- Intrants en viticulture et œnologie, nouvelles perspectives pour le développement durable (ICV, l'Inra, Montpellier SupAgro et Sofralab) • Salle B

Programme des conférences & ateliers*

11 H À 12 H 30

- Produire et valoriser les vins blancs du Sud - Aspect économique, technique et promotionnel (ICV, IFV, Institut rhodanien, Inter Rhône et SudVinBio) • Salle B
- LabelPulvé : un nouveau label pour l'amélioration de la performance des pulvérisateurs (IFV, Irstea) • Salle C

13 H 30 À 15 H

- Enquêtes vitinautes : usages des NTIC et attentes des vignerons utilisant internet pour leurs besoins professionnels (Vitisphère) • Salle B
- Quels vins rosés pour demain, le défi du changement climatique et de la transition écologique ? (Centre du Rosé, CIVP, IFV) • Salle C

14 H 15 À 15 H 45

- Gestion des déperissements, les premières avancées (IFV) • Salle A

16 H À 18 H 30

- Exploitants et entreprises viti, la Région Occitanie vous accompagne dans vos projets de développement économique et anticipe les changements climatiques (Région Occitanie) • Salle B

16 H 15 À 17 H

- Atelier : Le parcellaire numérique viticole, pré-requis à l'usage du numérique en viticulture ? (Inra, Montpellier SupAgro) • Salle A

MERCREDI
27 NOVEMBRE 2019

9 H À 10 H 30

- Gestion de l'eau et réduction des effluents dans les chais (CTCPA, Diversey, IFV, la Paca) • Salle A
- Dessine-moi un chai durable (Ensam, Montpellier SupAgro, Vinseo) • Salle B
- Comment pallier les difficultés du recrutement : attirer les candidats et intégrer la nouvelle génération (Vitisphère) • Salle D

9 H À 12 H

- Wine for climate : la vigne et le vin face au changement climatique (Conférence internationale traduite, IFV, Inra, Montpellier SupAgro, ODG Languedoc, Adelphe...) • Salle C

10 H 45 À 12 H 30

- Variétés de vigne : catalogue et classement au service de l'adaptation du vignoble (FranceAgriMer) • Salle D

12 H 15 À 13 H

- Atelier : Le réseau européen Innoseta : faire connaître les innovations dans le domaine de la pulvérisation (IFV, Irstea) • Salle C

12 H 45 À 13 H 30

- Réduire son impact environnemental : quels outils et stratégies pour tenter d'y parvenir ? (IFV) • Salle D

13 H 30 À 15 H

- Comment valoriser la singularité de vos produits en magasin et en ligne ? (GS1 France) • Salle A

13 H 30 À 14 H 15

- Atelier : Influence des conditions de transport sur la qualité de conservation des vins (IFV, Inter Rhône, Gabriel Meffre) • Salle B

14 H À 15 H

- Des robots pour mes vignes ? Mon métier évolue (FIRA) • Salle C

14 H 45 À 16 H 15

- Filières agricoles, quand l'achat devient responsable (Dycia) • Salle B

15 H 30 À 17 H

- Haute Valeur Environnementale (HVE) : ils se sont engagés ! (IFV, Syndicat des

INTER RHÔNE AU SITEVI

Les œnologues et chargés de mission d'Inter Rhône participeront à plusieurs conférences et ateliers au Sitevi. Ainsi, Carole Puech interviendra le **mercredi 27 novembre à 13 h 30** dans un atelier sur l'influence des conditions de transport sur la qualité du vin avec, notamment, Véronique Torcolacci de la Maison Gabriel Meffre. Le même jour, Claudine Degueurce présentera à 17 h 15 la diversité des levures Saccharomyces et non-Saccharomyces sur la parcelle et le vin d'un vigneron de la Vallée du Rhône. Le **jeudi 28 novembre**, Nicolas Richard fera un point sur le goût de souris à 9 h et Laurent Morard évoquera les matériels en plastique dans la filière vitivinicole à 10 h.

Côtes du Rhône, Vignerons Coopérateurs de France, IGP de France) • Salle A

15 H 30 À 17 H

■ Règlements européens et pratiques œnologiques : qu'est-ce qui change ? (Union des Œnologues de France) • Salle C

16 H À 17 H 30

■ Drones, robots et innovations connexes en viticulture (Irstea, IFV, Naïo Technologies) • Salle D

16 H 30 À 18 H

■ Vignoble innovant et éco responsable, comment produire efficacement un Vin de France ? (Anivin de France, Arterris, Grands Chais de France, IFV) • Salle B

17 H 15 À 18 H

■ Atelier : Actualité réglementaire et pratiques œnologiques bio (SudVinBio, IFV, SVBNA) • Salle A

■ Atelier : Étude de la biodiversité des levures et intérêt en fermentation (Inter Rhône, IUUV) • Salle C

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019

9 H À 9 H 45

■ Atelier : Traçabilité des produits : les logiciels de traçabilité (Ertus Group, FV, Irstea, Université de Bordeaux) • Salle A

■ Atelier : bio-protection de la vendange, des moûts et des vins (ICV, IFV, SudVinBio) • Salle D

9 H À 10 H 30

■ Table Ronde : Et si on parlait positivement de la viticulture ? (Vitisphère) • Salle B

■ Gestion du risque de déviations microbiologiques en

vinification sans sulfites (Inter Rhône, ICV) • Salle C

10 H À 10 H 45

■ Atelier : impact du cuivre en œnologie et éléments de maîtrise (IFV, ICV, Lallemand) • Salle A

■ Atelier : les matériels en plastique dans la filière vitivinicole (IFV, Inter Rhône) • Salle D

11 H À 12 H 30

■ Comment favoriser les régulations biologiques sur une parcelle de vigne ? (Montpellier SupAgro) • Salle A

■ Échanges gazeux de la mise à la consommation du vin (Inra Pech Rouge, ISVV, Vinseo) • Salle B

■ Réduire les sulfites dans les vins (Groupe National Réduction Sulfites, ICV et IFV) • Salle C

11 H À 12 H 45

■ Présentation de l'Observatoire de la viticulture FranceAgriMer et présentation de l'étude du marché français du vin en bag-in-box (FranceAgriMer) • Salle D

13 H À 14 H 30

■ Quelles perspectives techniques dans le cadre de l'arrêt des herbicides ? (Chambre régionale d'agriculture Occitanie, IFV, SudVinBio) • Salle C

13 H 15 À 14 H

■ Atelier : optimiser la fertilisation grâce à la viticulture de précision (ICV, Terranis) • Salle D

13 H 30 À 15 H

■ Marketing du vin : analyse de coût de revient et mise en place d'une stratégie marketing (CerFrance) • Salle A

*Sous réserve de modification par les organisateurs. consultez le site www.sitevi.com

Sencrop

Rejoignez le 1^{er} réseau de stations météo connectées !



+ de 8 000 stations
à travers l'Europe



Agissez au bon moment
et optimisez vos interventions



Ajoutez des OAD viticoles
pour des interventions précises



Créez vos propres alertes
Anticipez le gel tardif, lutez contre les maladies



UN ATELIER DÉGUSTATION SUR LES CÉPAGES BLANCS RHODANIENS

(Espace dégustation – Hall B5)
Avec 6 cépages blancs principaux et des terroirs variés, la Vallée du Rhône offre une grande variété de profils et d'assemblages. Cet atelier organisé par Inter Rhône propose de mener l'enquête sur les caractéristiques sensorielles de quatre cépages rhodaniens pour trouver la bonne combinaison entre fraîcheur et fruité.

• **Mardi 26 novembre 2019 de 13 h à 13 h 30**

Animation : Régine Valentin ou Stéphanie Bégrand

• **Mercredi 27 novembre 2019 de 12 h à 12 h 30**

Animation : Régine Valentin

• **Jeudi 28 novembre 2019 de 10 h à 10 h 30**

Animation : Stéphanie Bégrand

www.sencrop.com



SITEVI

Rencontrez-nous
Stands B6 - 034