

Ces journées sont réalisées avec le soutien de :



J.-P. & Ph. ROSSET

PÉPINIÈRES VITICOLES



1180 ROLLE
CH, DE JOLIMONT 8
TÉL. 021 / 825 14 68
FAX 021 / 825 15 83
rossetp@domainerosset.ch

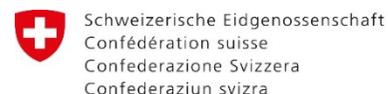
Travaillons ensemble !

Accès : En voiture : Sortie autoroute Lausanne-Blécherette
Parking du Vélodrome
En bus depuis la gare CFF : Lignes 3 et 21

Palais de Beaulieu
dans le cadre de Swiss'expo
Lausanne

Jeudi 15 janvier 2015
JOURNÉE D'INFORMATION VITICOLE

Vendredi 16 janvier 2015
JOURNÉE D'INFORMATION OENOLOGIQUE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope



Association vaudoise de formation
continue et de conseil en viticulture
www.vitiplus.ch

JOURNEE D'INFORMATION VITICOLE

Jeudi 15 janvier 2015
Salle « Rome » de Beaulieu

- 08.45 Ouverture des portes
09.00 Souhaits de bienvenue
E. Barbay, président VITI plus
09.10 Salutations et présentation de la journée
O. Viret, Agroscope

Protection de la vigne

Présidence : *D. Rojard*

- 09.15 Réduction des intrants phytosanitaires par un dosage adapté à la culture
O. Viret et P.-H. Dubuis, Agroscope
09.35 Biologie des drosophiles en viticulture
P. Kehrl, Agroscope
09.50 *Drosophila suzukii* : état des lieux et lutte
Ch. Linder, Agroscope
10.10 Actualités phytosanitaires et questions
10.25 Pause

Physiologie et nutrition de la vigne

Présidence : *O. Viret*

- 10.40 Influence des facteurs climatiques sur la croissance et le développement de la baie
V. Zufferey, Agroscope
11.00 Alimentation de la baie et qualité des vins dans les conditions du sud-ouest de la France
T. Dufourcq, IFV, Pôle Sud-Ouest, Caussens
11.20 Urée foliaire : distribution de l'azote dans la vigne et facteurs de variations
T. Verdenal, Agroscope
11.35 Compléments azotés : expériences sur différents cépages cultivés en Suisse
J.-L. Spring, Agroscope
11.55 Discussions et clôture de la journée

JOURNEE D'INFORMATION OENOLOGIQUE

Vendredi 16 janvier 2015
Salle « Rome » de Beaulieu

- 08.45 Ouverture des portes
09.00 Souhaits de bienvenue
C. Brigueat, Directeur de CHANGINS
D. Rojard, ProConseil sàrl
09.15 Présentation de la journée
R. Riesen, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie

Raisonnement des intrants dans la cave

Présidence : *R. Riesen*

- 09.20 Levures et bactéries de la vigne au vin – des intrants vivants
S. Hautier, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie
09.40 Maîtrise des flores microbiennes en vinification sans sulfites
A. Immélé, consultant en œnologie
10.00 Production et législation des levures biologiques – différences entre les levures sèches actives biologiques et traditionnelles
R. Kreuz, Vice-Président Lallemand
10.20 Pause
10.35 Méthodes pour la réduction du taux de SO₂ combiné dans les vins
R. Mira-Orduna, CHANGINS, Haute Ecole de Viticulture et Œnologie
10.55 Gestion de l'oxygène en vinification sans sulfites
A. Immélé, consultant en œnologie
11.15 Sur la trace des collages protéiques dans le vin – analyse et occurrence des résidus allergènes
J. Rösti, Agroscope
11.35 Discussions et clôture de la journée

La participation aux conférences est gratuite. Elle nécessite cependant le paiement d'une entrée de CHF 12.- à Swiss'expo.