

A affranchir  
au tarif  
en vigueur

# INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN DOMAINE DE DONADILLE 30230 RODILHAN

## PLAN D'ACCÈS AU PALAIS DES CONGRÈS DE LA GRANDE MOTTE

### EN PROVENANCE DE MONTPELLIER :

Prendre l'autoroute A9 en direction d'Avignon/Lyon, sortie Montpellier-Est, puis suivre la voie express en direction de La Grande Motte.

### EN PROVENANCE DE NÎMES :

Direction Perpignan par l'autoroute A9, sortie Lunel, puis emprunter la voie express en direction de La Grande Motte.

### A L'ENTRÉE DE LA GRANDE MOTTE :

Tourner à gauche au premier feu rouge, puis à droite derrière le Pavillon d'Accueil de l'Office de Tourisme. Parking gratuit.



AVEC LE CONCOURS DE



CONCEPTION - RÉALISATION - RÉUSSIR SUD - TEL. 04 67 07 03 73



## LES ENTRETIENS VITI-VINICOLES RHÔNE MÉDITERRANÉE

Palais des Congrès de LA GRANDE MOTTE

JEUDI 12 MARS 2009 A 8 H 30



# LES ENTRETIENS VITI-VINICOLES RHÔNE MÉDITERRANÉE

**8 h 30 Accueil des participants**

**9 h 00 Ouverture des EVVRM**

## RÉDUCTION DES INTRANTS : QUELLES ALTERNATIVES ?

**9 h 10 Produits alternatifs et SDN pour protéger la vigne**

Nicolas AVELINE, *Institut Français de la Vigne et du Vin*

**9 h 30 Test de l'efficacité de produits naturels pour lutter contre l'oïdium de la vigne**

Nicolas CONSTANT, *AIVB*

**9 h 50 Solutions alternatives : bilan des expérimentations IFV**

Bernard MOLOT, *Institut Français de la Vigne et du Vin*

**10 h 10 Evolutions réglementaires et place des solutions alternatives**

Jacques GROSMAN, *SDQPV*

**QUESTIONS (10 mn)**

**10 h 50 Pause**

## VINS ROSÉS, UN MARCHÉ EN PROGRESSION

**11 h 15 Le marché de vins rosés**

Françoise BRUGIERE, *VINIFLHOR*

**11 h 30 Arômes des vins rosés**

Gilles MASSON, *Centre du Rosé*

Rémi GUERIN-SCHNEIDER, *Institut Français de la Vigne et du Vin - INRA*

**11 h 45 Conserver les arômes des rosés : bonnes conditions d'élevage et de conservation**

Daniel GRANES, *ICV*

**12 h Complémentarité des cépages**

Nathalie POUZALGUES, *Syndicat des Côtes de Provence - Centre du Rosé*

**12 h 15 Maturité et macération, un couple indissociable**

Laure CAYLA, *Institut Français de la Vigne et du Vin - Centre du Rosé*

**12 h 30 Corriger les effets d'une maturité excessive**

Philippe COTTEREAU, *Institut Français de la Vigne et du Vin*

**QUESTIONS (10 mn)**

**13 h 00 Synthèse et conclusion du président de séance**

**13 h 10 Cocktail**

## INSCRIPTION NOMINATIVE

M. / Mme .....

Société .....

Adresse complète .....

Tél. ....

E-mail .....

**Assistera au cocktail à l'issue de la réunion**

Je souhaite recevoir gratuitement la lettre d'information de l'Institut Français de la Vigne et du Vin à l'adresse électronique ci-dessus.

Vigneron en cave particulière

Vigneron en cave coopérative

Nombre d'hectares de vignes .....

**Coupon à retourner avant le 16 février 2009**

**par FAX 04 66 20 67 09**

**ou par courrier (adresse au dos)**

