HAL
open science

Les réseaux professionnels : facteur clé pour l'innovation et les performances dans le secteur viti-vinicole ?

Jean-Marc Touzard

To cite this version:

Jean-Marc Touzard. Les réseaux professionnels : facteur clé pour l'innovation et les performances dans le secteur viti-vinicole ?. 4. Journée scientifique de la vigne et du vin, May 2011, Montpellier, France. hal-02745825

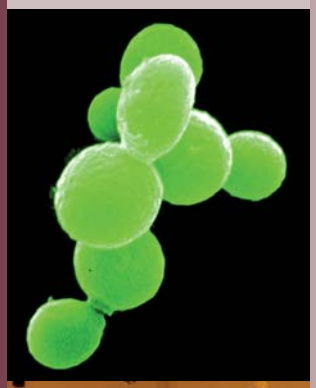
HAL Id: hal-02745825

https://hal.inrae.fr/hal-02745825

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



4e journée scientifique de la vigne et du vin

Vendredi 20 mai 2011

Campus SupAgro - Inra
2 place Pierre Viala
Montpellier

L'Institut des hautes études de la vigne et du vin
(IHEV)
et
l'Unité mixte de recherches Sciences pour l'œnologie
(UMR SPO)

vous proposent de découvrir les avancées récentes et les applications potentielles des recherches en viticulture et en œnologie.

Vous êtes acteurs de la filière vigne-vin, concernés par l'innovation viti-vinicole, n'hésitez pas à vous inscrire.

Inscription en ligne sur le site :
http://www1.montpellier.inra.fr/jvv4
Date limite : 22 avril 2011
Contact : jvv4@supagro.inra.fr

INRA

Montpellier SupAgro
Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin

UM1
Université Montpellier 1

Conception - Réalisation Inra Sdar Montpellier 2011
Crédit photos © Inra - SupAgro

Programme

8 h 30 Accueil

8 h 45 Introduction

Viticulture

Nouveaux apports de la génétique

9 h L'ampélographie moléculaire : recettes et découvertes. J.M. Boursiquot

9 h 15 Créer les cépages de demain avec les outils d'aujourd'hui. L. Le Cunff

Adaptation de la vigne et écophysiologie

9 h 40 Tolérance à la sécheresse de la vigne : peut-on espérer l'améliorer ? E. Lebon

9 h 55 Flexibilité des stratégies d'enherbement et régularité des performances productrices et environnementales des parcelles viticoles. C. Gary

Œnologie

Développement du raisin et flavonoïdes

10 h 20 Influence du stress hydrique sur l'accumulation des flavonoïdes. D. Ollé

10 h 35 Composition du raisin et du vin en flavonoïdes : impact du cépage, du terroir et des itinéraires culturaux. L. Barnavon

11 h 05 - 11 h 25 Pause

Caractériser le moût et ses propriétés

11 h 25 Particules solides : impact sur le déroulement de la fermentation. J.M. Salmon

11 h 35 Azote assimilable : quelles méthodes pour déterminer sa teneur ? E. Casalta

Des levures œnologiques aux propriétés bien définies

11 h 50 Ce que nous apprend le séquençage des génomes. S. Dequin

12 h 05 Nouvelles stratégies pour améliorer les souches. B. Blondin

Comprendre et maîtriser la synthèse d'arômes

12 h 25 Les thiols variétaux : précurseurs et devenir en cours de fermentation. R. Schneider

12 h 35 Les arômes fermentaires : suivre en ligne leur synthèse pour améliorer leur contrôle. J.R. Mouret

12 h 50 - 14 h 10 Buffet dans l'amphithéâtre de verdure

Traiter les vins de façon raisonnée

14 h 10 Stabilisation protéique des vins blancs : évolution des pratiques œnologiques. F.X. Sauvage

14 h 25 Effet du traitement enzymatique sur la composition en polysaccharides et oligosaccharides des vins rouges. T. Doco

14 h 35 Effet du traitement enzymatique sur la composition phénolique des vins rouges. M.A. Ducasse

Valoriser les co-produits

14 h 55 Matériaux à base de composés phénoliques : de nouveaux défis. H. Fulcrand

Économie

15 h 10 Les réseaux professionnels : facteurs clés pour l'innovation et les performances dans le secteur viti-vinicole. J.M. Touzard

15 h 25 Aspects stratégiques et scénarios prospectifs de sortie de crise pour le secteur viti-vinicole en Languedoc Roussillon. F. Duquesnois

15 h 55 Conclusion

M. Moutounet

16 h 15 Fin de la journée scientifique