



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

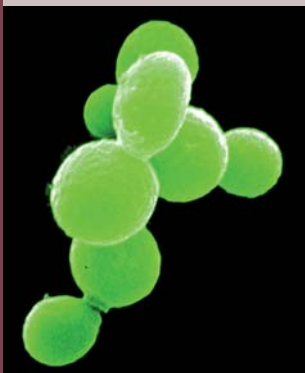
HAL Id: hal-02745825

<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.



4^e 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



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