



## Présentation détaillée des ateliers du mardi 1<sup>er</sup> décembre

### ➤ **Nouvelles pratiques œnologiques**

*Animé par Jean-Luc Berger, Directeur Scientifique et Technique - Institut Français de la Vigne et du Vin*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre 2009 à 10h**

Dans le nouveau cadre de l'Organisation Commune de Marché, cet atelier va permettre de définir les évolutions de la réglementation au regard des pratiques œnologiques, et pour chacune des nouvelles pratiques disponibles de préciser la mise en œuvre pour la filière viti-vinicole.

---

### ➤ **Impact de la crise sur le comportement des consommateurs de vins dans le monde**

*Animé par Hervé Henrotte, Chef du Service Vins, Spiritueux, Boissons – Ubifrance*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 11h**

La presse mondiale s'est largement fait l'écho de la crise financière américaine d'abord, puis mondiale par ricochet, qui se transforme peu à peu en profonde crise de la consommation. Le taux de chômage en augmentation rapide, la crainte de la précarité et le durcissement des conditions de crédit ont impactés directement le marché des vins. Avec le ralentissement des dépenses des ménages, des arbitrages sont fatalement faits mais leur analyse révèle des surprises.

---

### ➤ **La distribution de vin en France dans un contexte de crise**

*Animé par Brice Eymard, Responsable du service études et gestion des marchés – Inter Rhône*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 12h**

Basé sur des enquêtes et panels nationaux auprès des distributeurs, consommateurs, grossistes et restaurateurs, cet atelier abordera les évolutions constatées sur le marché français du vin dans un contexte de crise : ventes sur les différents circuits, moral des restaurateurs et des consommateurs, stratégies de la GMS, des restaurateurs, restructurations éventuelles...

---

### ➤ **Fruits et légumes : l'offre bio dans le développement des marchés à l'export**

*Animé par Martine Schwartzmann, Chef de Projet Sectoriel Produits et Filières Alimentaires – Ubifrance*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 14h**

Face à une attente forte des consommateurs européens illustrée par une demande en croissance, l'offre française de fruits et légumes biologiques fait pâle figure sur les marchés étrangers par rapport à celle de nos voisins italiens, espagnols, allemands, britanniques ou autrichiens. La faible capacité de



la production française constitue un handicap de taille et les défis à relever sont nombreux : incitation à la conversion, valorisation des produits dans les différents circuits de distribution, harmonisation européenne des critères... Dans ce contexte, les exportations françaises de fruits et légumes peuvent-elles se passer d'une offre bio ?

---

➤ **Eau et stress hydrique en vignoble méditerranéen**

*Animé par Jean-Christophe Payan – Institut Français de la Vigne et du Vin*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 15h**

La notion de contrainte hydrique au vignoble est une composante essentielle du raisonnement de la production viticole en région méditerranéenne. Les résultats d'expérimentations obtenus par différents services techniques permettent de mieux comprendre la relation entre stress hydrique, rendement et qualité du raisin, et de mieux évaluer la performance des parcelles dans un contexte climatique restrictif.

---

➤ **Performance énergétique des matériels viticoles**

*Animé par Christophe Gaviglio - Institut Français de la Vigne et du Vin*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 16h**

La consommation d'énergie sur les exploitations viticoles est un poste de dépense à maîtriser, tant pour des raisons budgétaires qu'environnementales. Pour la première fois en viticulture, l'IFV a mis en place un dispositif de mesure en temps réel de la consommation liée aux matériels utilisés. Cela permet d'obtenir des chiffres de consommation de carburant précis, en fonction du type de matériel employé et des réglages effectués. Cet atelier présente les premiers résultats de la saison 2009 ainsi que les perspectives futures dans le domaine de l'efficacité énergétique des exploitations.

---

➤ **Palissage, où sont les véritables économies ?**

*Animé par l'Association LPG*

**Mardi 1<sup>er</sup> décembre à 17 h**

Le palissage est-il un mal nécessaire ou la base indispensable à une production viticole de qualité ? Quelles options choisir pour une meilleure rentabilité ?

En s'appuyant sur des techniques reconnues, il est possible de choisir un palissage adapté et économique.

L'association LPG, carrefour indépendant d'informations techniques sur le palissage présentera au cours de l'atelier les grands principes techniques d'un palissage raisonné. Les principaux composants seront passés au crible pour optimiser le choix des solutions.

---