



Organisme de formation :

N° 723 303 731 Préfecture Région Aquitaine

COMMUNIQUE DE PRESSE

JOURNEE DE DEMONSTATION SUR UN VIGNOBLE BIOLOGIQUE

19 Juin 2009

Ligueux (33 - GIRONDE)

Le Château Couronneau, vignoble biologique, met à la disposition de Vini Vitis Bio, un site magnifiquement protégé pour organiser une Journée Technique Professionnelle de démonstration gratuite intitulée :

LA VITICULTURE BIOLOGIQUE AUJOURD'HUI

Lors de cette journée de démonstration, les points suivants seront abordés :

- Entretien des sols (avec démonstration de nouveaux matériels)
- Qualité de la pulvérisation
- Autofertilité des sols viticoles
- Protection du vignoble en agriculture biologique
- Démonstration de traction animale.

Cette journée s'adresse à toute personne s'intéressant aux itinéraires techniques mis en œuvre en viticulture biologique, écologique, biodynamique.

Renseignements :

Vini Vitis Bio

109 rue Jean Moulin 33220 Ste Foy La Grande

☎ + 33 (0)5 57 51 08 67

✉ vinivitisbio@wanadoo.fr

Contact presse et partenaires :

Béatrice Delattre

☎ 06 75 08 12 36

✉ beatrice.delattre@orange.fr



www.vinivitisbio.fr



www.chateau-couronneau.fr

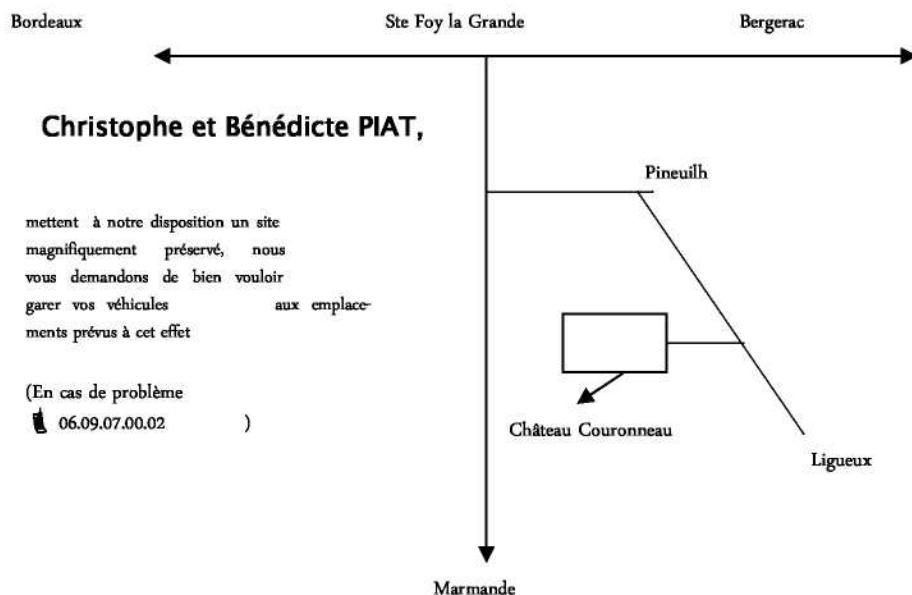


CHATEAU COURONNEAU

☎ 05.57.41.26.55

Site : www.chateau-couronneau.fr

PLAN D'ACCÈS



VINI VITIS BIO



109, rue Jean Moulin

33220 Pineuilh

☎ : 05.57.51.08.67

courriel : vinivitisbio@wanadoo.fr

Site : www.vinivitisbio.fr



ORGANISME DE FORMATION N° 723 303 731 33 - PRÉFECTURE RÉGION AQUITAINE

JOURNEE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE

« LA VITICULTURE BIOLOGIQUE AUJOURD'HUI »



*Vendredi 19 juin 2009
10 h à 17 h*

**Chateaux Couronneau à
Ligueux (33220)**

Invitation gratuite

☎ 05.57.51.08.67

Depuis plus de dix ans la viticulture biologique se développe sur ce vignoble de plus de 30 Ha . Durant toute la journée les itinéraires techniques mis en œuvre seront exposés, ainsi que les moyens innovants et les méthodes alternatives expérimentées , grande nature, pour développer la viticulture biologique, écologique, biodynamique avec une vision pratique, économique, productive , adaptée à la situation actuelle.

L'alliance de la tradition, des voies ouvertes par les pionniers de la viticulture biologique, de la technologie du XXI^e siècle et des connaissances scientifiques permettent de grandes espérances pour affronter les défis à venir :

➤ Entretien des sols : présentation de nouveaux outils et matériel expérimental par de nombreuses sociétés, avec la participation de **Jean Marie BALLAND de la Société ACTIVITIS**

➤ Qualité de la pulvérisation , protection du vignoble, stimulation des défenses naturelles avec **Daniel PASQUET , Technicien viticole , conseiller indépendant.**

➤ Autofertilité des sols viticoles, signification des plantes spontanées et expression des terroirs. Parcours commenté par **Daniel NOEL-FOURNIER, Fondateur de VINI VITIS BIO**

➤ Protection du vignoble en agriculture biologique, avec **Vincent RAPIN, vigneron, collaborateur de VINI VITIS BIO**

➤ Organisation de la viticulture biologique : une nécessité pour toute la filière

➤ Le retour de la traction animale, avec la participation des équipes de **Ramon GARCIA et de Yannick CHASSAT**, un rêve, une réalité, un intérêt agronomique ?

Durant toute la journée, Bénédicte et Christophe PIAT Propriétaire du Domaine

Mickaël GAULHIAC, Jeune responsable technique seront disponibles pour répondre à vos questions et interrogations,



Les ingénieurs et techniciens des Sociétés présentes :

BOISSELET : outils de travail du sol

MACASA : Labicuper et minéraux chélatés en soutien à la protection phytosanitaire

SOFRAPAR : Ecobios et élicitation, innovation dans la lutte contre l'esca à l'aide des extraits végétaux

VIVAGRO : PREV B2 en appui à la protection du vignoble et mise en œuvre de BIO HERBICIDES pour l'intervention sur le cavaillon.

NUFARM : Nouvelles formes de cuivre et lutte contre le botrytis

GOEMAR : Algues marines et élicitation

ITHEC : Micro-organismes

PHYTOSEM : Plantes sauvages adaptées au vignoble

AVIDOR : Bio Herbicides

Lors de cette journée, les Organisations régionales , les techniciens de la viticulture biologique seront présents, ainsi que la librairie de VINI VITIS BIO.



La participation à cette journée est gratuite les vignerons qui le souhaitent peuvent apporter un vin pour une dégustation avec

Jacques REJALOT Œnologue, collaborateur de VINI VITIS BIO

La restauration sur place sera possible