

## PLAN D'ACCES

### Espace Culturel des Corbières

25 Rue de la Robine  
11200 Ferrals-les-Corbières

### Sortie A9 : Lézignan- Corbières.

Suivre la direction de Ferrals les Corbières



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière  
du compte d'affectation spéciale  
«développement agricole et rural»



« Action pilotée par le Ministère chargé de l'Agriculture et le Ministère chargé de l'Ecologie, avec l'appui financier de l'Agence Française pour la Biodiversité, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Ecophyto ».

**AGENCE FRANÇAISE  
POUR LA BIODIVERSITÉ**

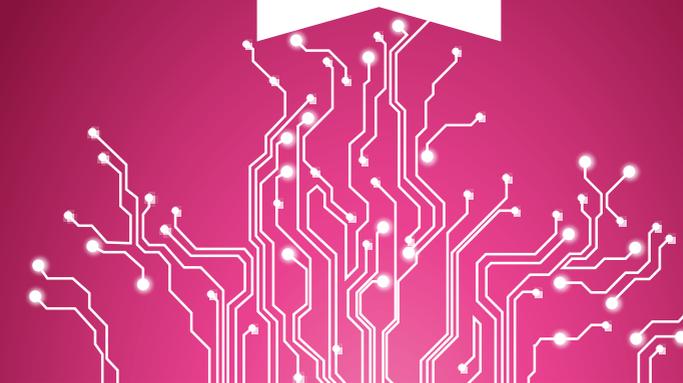
Établissement public du ministère de l'Environnement



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
OCCITANIE

**ÉCOPHYTO**

RÉDUIRE ET AMÉLIORER  
L'UTILISATION DES PHYTOS



JOURNÉE TECHNIQUE  
**VITICULTURE**  
BIO  
EN OCCITANIE

MERCREDI 22 MARS 2017

*Oseley Bio !*





## PROGRAMME

- 08h45**      **Accueil**
- 09h15**      **Lancement de la journée** par **Philippe Vergnes**, Président de la Chambre d'agriculture de l'Aude et Président de la Commission professionnelle viticulture de la Chambre régionale d'agriculture Occitanie
- 09h30**      **Actualités réglementaires**
- L'utilisation du cuivre où en sommes-nous ?
  - Les nouvelles substances actives naturelles présentes sur le marché pour la protection utilisable ou non utilisable en AB ? (Audrey Petit, IFV)
- 10h15**      **Problématiques marquantes 2016**
- La flavescence dorée :
    - renforcer et organiser la lutte (Julien Sendrous, FEDON11)
    - gérer la flavescence dorée en viticulture bio (Nicolas Constant, Sud vin bio)
    - témoignage d'un vigneron biologique.
  - Le point sur les différents usages de l'huile essentielle d'orange douce et du bicarbonate de potassium par les retours d'expérimentations (Marc Guisset, Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales).
- 11h00**      **Pause**
- 11h15**      **Focus sur black-rot en AB**
- Où en est-on sur la protection? (Caroline Le Roux, Les vigneron de Bel-Air).
  - Le test de sélectivité Acide acétique (Cyril Cassarini, Chambre d'agriculture du Gard).

- 11h45**      **La viticulture bio au cœur de l'innovation technologique**
- L'arrivée des robots viticoles : intérêt et applications (Christophe Gaviglio, IFV).
  - Le phénomène de la dérive lors d'un traitement et les travaux R&D conduits par l'IFV et l'IRSTEA (Sébastien Codis, IFV).

- 14h15**      **Matériel présenté par la société DHUGUES sur vignes du Château de CARAGUILHES**
- Organisation: Chambre d'Agriculture de l'Aude.  
Animation: Fédération des CUMA avec le concours de l'IFV.



## REPAS

**Prix : 17 € /personne.** Buffet limité à 100 personnes.  
Règlement obligatoire par chèque à l'ordre de la Chambre régionale d'agriculture Occitanie à envoyer avant le 15 mars 2017 à :  
*Isabelle Lormeau - Chambre régionale d'agriculture - Mas de Saporta - CS 30012 - 34875 Lattes cedex*  
[isabelle.lormeau@lrmp.chambagri.fr](mailto:isabelle.lormeau@lrmp.chambagri.fr)



## COMMENT S'INSCRIRE ?

[En cliquant ici !](#)

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 15 MARS 2017.**