

L'innovation dans tous ses états

Bulletin d'inscription

8 h 00 Accueil des participants

8 h 30 Allocution de Dominique Trioné,
Président du Cluster Inno'vin

8 h 40 Réseaux sociaux au service de l'innovation
Patrice Malka, *Responsable des relations entreprises*
Kedge Business School

9 h 00 Vin et neurosciences : méthodes et connaissances
scientifiques de pointe pour analyser et optimiser
les perceptions des consommateurs
Gordy Pleyers, *Professeur à l'Université de Louvain*,
Directeur de Mind Insights

9 h 20 Vision et Genèse de l'innovation de rupture
Olivier Zebic, *Ingénieur agronome, Œnologue*
Inozy

9 h 40 Questions - réponses

9 h 50 Pause avec expérience sensorielle macarons

10 h 20 Stimulateurs de défense des plantes (SDP),
leur utilisation en viticulture : mythe ou réalité ?
Marie-France Corio-Costet, *Directrice de recherche*
Inra, Bordeaux

10 h 40 Innovation au service du biocontrôle
dans les vignobles
Wilfried Rémus Borel, *Responsable recherche*
Innovation, Jade international

11 h 00 Innovation variétale : une solution pour réduire
les produits phytosanitaires dans la filière vigne
Loïc Lecunff, *Ingénieur et animateur*
Institut Français de la Vigne et du Vin

11 h 20 Questions - réponses

11 h 30 Optimisation des itinéraires techniques
grâce à l'imagerie aérienne
Sébastien Labails, *Responsable vignoble*
Vignerons de Buzet

11 h 50 Nouvelle méthode de tri : la taille des baies
Jean-Philippe Roby, *Enseignant-chercheur*
Bordeaux Sciences Agro - ISVV

12 h 00 Questions - réponses

12 h 15 Buffet

13 h 50 Levures œnologiques actives ou inactives :
de nouvelles fonctions et de nouvelles alternatives
Anne Ortiz-Julien
Directrice R&D Levures et Nutriments
Lallemend Œnologie

14 h 10 Bioprotection : alternative microbiologique et naturelle
pour la vinification sans sulfite
Arnaud Delaherche, *Docteur en microbiologie*
appliquée à l'œnologie, AEB France

14 h 30 Mesure de capacité antioxydante (CAOX), alternative
innovante pour permettre au fût de protéger le vin
Vincent Renouf, *Directeur R&D, Chêne & Cie*

14 h 50 Oxygénation contrôlée des moûts, outil de pilotage
et de stabilisation du profil des vins blancs
Laurent Fargeton, *Œnologue, Chef produit Vivelys*

15 h 10 Et si l'analyse des polyphénols des raisins et des vins
était devenue chose facile ?
Une approche électrochimique
Stéphane Vidal, *Vice-président œnologie*
et wine quality solutions, Nomacorc

15 h 30 Questions - réponses

Sous la présidence de : Dominique Trioné

Avec le soutien de : AEB, Bayer, Groupe Chêne & Cie, Institut Œnologique
de Champagne, Jade, Jardiland, La Littorale, Laffort, Lallemend, Lamothe
Abiet, Michael Paetzold, Nomacorc, Oak Add'ins, Oenofrance, Pronektar,
Sysmex, Telespazio-Earthlab, Tonnellerie Boutes, Tonnellerie Cadus,
Tonnellerie Nadalie, Tonnellerie Radoux, Tonnellerie Saint-Martin, Union des
Œnologues de France Bordeaux Sud-Ouest, Vitivista, Vivelys

Organisation : Association des Œnologues de Bordeaux

Tél. +33 (0)5 57 57 58 24 - Fax + 33 (0)5 57 57 59 92

contact@oenologuesdebordeaux.com - www.oenologuesdebordeaux.com

Association des Œnologues
de Bordeaux (Œ.F.B.)
ISVV - CS 50008
210 Chemin de Laysotte
33882 Villenave d'Ornon



Nom _____ Prénom _____
Société _____
Adresse _____
Code postal _____ Ville _____ Pays _____
Tél. _____ E-Mail _____

Je souhaite inscrire..... personne(s) à la matinée du 18 mars 2016
Messieurs/Mesdames (noms et prénoms)

☐ inscription (par personne) Étudiant ou demandeur d'emploi (joindre justificatif) 29 euros
☐ inscription (par personne) Membre actif de l'Œ.B. ou de l'U.O.E.F. 69 euros
☐ inscription (par personne) Autre participant 89 euros
Frais d'inscription comprenant : accès à la réunion, compte-rendu des interventions, cocktail déjeunatoire
Total à joindre au présent bulletin (par chèque libellé à l'ordre de l'Œ.B.) _____
pour les institutionnels et les étrangers possibilité de virement CA Bordeaux Wilson
13306 00050 00298476000 17 – IBAN FR76 1330 6000 5000 2984 7600 017

> plus d'infos

Association des Œnologues de Bordeaux
ISVV - 210 chemin de Leyssotte CS 50008
33882 Villenave d'Ornon
Tél. 05 57 57 58 24 - Fax 05 57 57 59 92
www.oenologuesdebordeaux.com
e-mail : contact@oenologuesdebordeaux.com
Facebook : www.facebook.com/oenologuesdebordeaux
Twitter : oenologuesbx

©Vigne et Vin Publications Internationales



> inscription en ligne

www.oenologuesdebordeaux.com

> avec la participation de

université
de BORDEAUX



> accès à la manifestation

THÉÂTRE DES 4 SAISONS

Parc de Mandavit 33170 Gradignan
GPS Latitude 44.7733625
Longitude -0.6140209
Parking à disposition



14^e matinée des ŒNOLOGUES de BORDEAUX

Vendredi 18 mars 2016
Théâtre des Quatre Saisons
Gradignan (33)
DE 8 h 00 À 15 h 30

L'innovation dans tous ses états

#moeb2016

