

## Congrès de Viti-Viniculture Bio 2024

### La viticulture en mutation

#### Contenu

Le climat n'est pas le seul à évoluer, les exigences demandées aux systèmes viticoles actuels également en plein changement.

Quelles sont les approches qui existent déjà aujourd'hui, qu'est-ce qui nous attend et quelle contribution la viticulture peut-elle apporter à cette évolution?

Après un mot de bienvenue et une présentation du travail actuel du FiBL, ainsi qu'un aperçu de la situation du marché de la culture biologique en Suisse, nous entrerons dans le vif du sujet de la manifestation. Peter Nick démontrera pourquoi le changement climatique a des répercussions sur nos vignes et quel rôle joue le choix des variétés dans ce contexte. Alain Malard, spécialiste de la permaculture en viticulture, expliquera comment les plantations diversifiées peuvent être une solution. Kathleen Mackie-Haas présentera les résultats actuels de la recherche sur les mycorhizes dans les nouvelles plantations et l'importance de ces dernières pour un système résistant. En vinification aussi, il est nécessaire de trouver des solutions pour une gestion contrôlée de l'acidité. Sibylle Krieger-Weber exposera un aperçu de ses recherches œnologiques et des résultats du développement de produits. Enfin, l'emballage joue également un rôle dans la réduction des émissions. Deux approches jeunes et innovantes illustrent ce sujet : le projet Bottle Back de Suisse romande apporte aux bouteilles de vin plus qu'un simple remplissage et Ebb&Flow Keg évite même l'utilisation de bouteilles. Pour terminer, Eric Weibel, de la société Regionalwert Leistungen GmbH, montrera comment les plus-values réalisées peuvent être valorisées au sein des exploitations.

#### Organisation du congrès

Linnéa Hauenstein

Groupe Viticulture et œnologie

Recherche et conseil, FiBL

[linnea.hauenstein@fibl.org](mailto:linnea.hauenstein@fibl.org)

#### Délai d'inscription

08.03.2024, [Congrès de Viti-Viniculture Bio 2024](#)

#### Date

Mercredi 13 mars 2024

#### Heures

8:00 – 16:30

#### Lieu

Schützi Olten

Schützenmattweg 15, 4600

Olten

Le congrès sera traduit simultanément (D-F)

#### Coûts

CHF 80.- Participation sur place

CHF 35.- Forfait repas

#### Inscription à la formation

Secrétariat des cours FiBL

Stefanie Leu

Case postale 219

5070 Frick

Ou par E-Mail:

[stefanie.leu@fibl.org](mailto:stefanie.leu@fibl.org)

[062 865 72 74](tel:0628657274)

[Vous trouverez toutes les informations sur les cours également en ligne :](#)

[Calendrier des cours du FiBL](#)

# Programme

## Congrès de Viti-Viniculture Bio 2024

---

**Mercredi 13 mars 2024**

<b>Heure</b>	<b>Thème</b>	<b>Intervenant(e)</b>
08:00	Inscription – Café-croissant	Alle
08:30	Accueil et thèmes principaux actuels au FiBL	Linnéa Hauenstein, FiBL
08:45	Situation actuelle du PIVVI	Bea Steinemann, FiBL
09:00	Nouveautés du groupe spécialisé vin de Bio Suisse	Angela Deppeler, Bio Suisse
09:30	Protection des plantes : rétrospective 2023 et résultats actuels	Hans-Jakob Schärer, David Marchand, FiBL
10:15	Pause	
10:30	Viticulture, maladie fongique et changement climatique	Peter Nick, KIT
11:15	Les outils de la permaculture pour s'adapter au changement climatique en viticulture	Alain Malard
11:55	Les mycorhizes - quel rôle jouent-elles dans le vignoble ?	Kathleen Mackie-Haas, Agroscope
12:30	Dégustation thématique Diner	
14:00	Accueil après la pause	
14:05	La gestion biologique des acides sous le signe du réchauffement climatique	Sibylle Krieger-Weber, L'Allemand
14:50	Pause	
15:00	Choix des bouteilles - notre contribution à la réduction des émissions	Linnéa Hauenstein, FiBL
15:10	Bottle Back - Le recyclage comme solution communautaire	Laura Paccot, Domaine La Colombe
15:35	Ebb & Flow Keg – Changement de paradigme dans la consommation et l'emballage du vin	Philipp Neveling, Ebb & Flow Keg GmbH
16:00	Rendre les prestations de durabilité visibles et abordables sur l'exploitation !	Regionalwert Leistungen GmbH und Bio-Stiftung Schweiz
16:20	Conclusion de l'événement	Bea Steinemann, FiBL

---

Programme sous  
réserve de  
modifications

---

## Intervenantes et intervenants

- Angela Deppeler, Chef de produit vin et herbes aromatiques, BioSuisse
- Linnéa Hauenstein, FiBL
- Dr. Sibylle Krieger-Weber, R&D Bacteria Manager, Lallemand Oenology, Germany
- Dr. Kathleen Mackie-Haas, Responsable du groupe de recherche Viticulture, Agroscope
- Alain Malard, Conseiller viticole en permaculture, vigneron et auteur
- David Marchand, FiBL
- Philipp Neveling, Directeur Ebb & Flow Keg GmbH
- Prof. Dr. Peter Nick, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- Laura Paccot, Viticultrice Domaine La Colombe und Cofondateur Bottle Back
- Hans-Jakob Schärer, FiBL
- Eric Weibel, Regionalwert Leistungen GmbH und Bio-Stiftung Schweiz
- Bea Steinemann, FiBL