

Vignoble du Piémont

Quelles actualités ?

18.309



Dates

Jeudi 21 juin au vendredi 22 juin 2018

Lieu

Région d'Alba, Piémont
Italie

Public

Conseiller-ère-s, multiplicateur-trice-s actif-ve-s
dans les organisations professionnelles et les ser-
vices et officiels

Responsables

Philippe Droz, AGRIDEA
Johannes Hanhart, AGRIDEA

Contexte

Situé de l'autre côté des Alpes, à nos portes, le vignoble du Piémont est très réputé. Il est confronté avant nous à l'arrivée de nouveaux ravageurs; comment organisent-ils la surveillance du territoire et la lutte ? Les appellations du Piémont sont très nombreuses, de même que les cépages et la segmentation des marchés est importante. Comment se gère cette complexité ? Le système est-il évolutif ? Qui le pilote ? Depuis longtemps déjà, l'agritourisme a été promu dans ces beaux vignobles, quels avantages en retirent-ils ? Quelles répercussions sur les ventes de vin ?

Objectifs

- Faire connaissance de la manière dont le Piémont répond aux défis de l'introduction de nouveaux ravageurs et de l'évolution des marchés, des attentes des consommateurs et du changement climatique.
- Rencontrer divers acteurs du secteur vitivinicole piémontais pour échanger sur les questions et les solutions actuelles.
- Analyser l'organisation de la région pour faire face aux défis de la viticulture.
- Evaluer ce qui est transposable dans nos conditions.

Méthodes

Exposés, discussions, échanges, visites, excursions, synthèses en groupe.

Remarques

Une traduction (non professionnelle) sera organisée pour faciliter les échanges.

Programme détaillé

Jeudi 21 juin 2018

- 08h30** **Prise en charge des participant-e-s à Martigny**
(parking à définir)
- 08h45** **Prise en charge des participant-e-s à Martigny**
(Gare CFF, arrivée des trains à 08h42)
- Déplacement en car pour Aoste, distribution de documents sur le vignoble du Piémont**
- 11h00** **Pause-café en bordure d'autoroute, près de Turin**
- 12h30** **Repas de midi**
- 13h30** **Rencontre avec Vignaioli piemontesi**
 - Maladies et ravageurs émergents.
 - Lutte, succès, échecs, perspectives.
 - Surveillance du territoire (Xylella).Daniela Tornato
Michele Vigasio
Service technique protection des végétaux
- 16h30** **Fontanafredda**
 - Entreprise de référence, gestion agronomique d'une grande cave, défis phytosanitaires, approche commerciale.
 - Visite de la cave et dégustation.Agronome responsable
- 18h30** **Prise de chambres, repas et soirée libre**

Vendredi 22 juin 2018

- 07h00** **Petit déjeuner puis départ du car à 07h30**
- 09h30** **Organisation de la DOC**
 - Rôle des producteurs, rôle de l'administration.
 - Evolution du système.
 - Financement.Dr. Moreno Soster
Accademia di Agricoltura di Torino
www.accademiadiagricoltura.it
- 11h30** **Système de contrôle DOP**
 - Différence DOC-DOP.
 - Organisation des contrôles.
 - Financement.Dr. Sergio Arnoldi
Chambre de commerce de Turin
- 12h00** **Xylella fastidiosa, quelles mesures de suivi et de prévention sur le territoire ?**

Repas de midi

Dr. Chiara Morone
Observatoire Phytopathologique du Piémont
- 15h00** **Enothèque régionale de la province de Turin**
 - Promotion du territoire et œnotourisme, activités déployées, expériences, limites.
 - Liens entre promotion collective et marketing privé à l'exemple de la cave Orsolani.Gianluigi Orsolani
Enoteca regionale Provincia di Torino
www.enotecaregionaletorino.wine
- 16h30** **Départ du car**
- Env. 19h30** **Arrivée du car à Martigny**

Informations pratiques

Inscription

Via shop.18.309 ou via cours@agridea.ch

Délai d'inscription

Mercredi 9 mai 2018

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.

Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions.

Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

philippe.droz@agridea.ch

johannes.hanhart@agridea.ch

Prix

Forfait conseillères et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et de centres de recherche et de formation :

CHF 180.–

Autres participant-e-s :

CHF 300.–

Aux forfaits susmentionnés s'ajouteront les frais d'excursion estimés à

CHF 350.–

Ces frais comprennent : frais de voyage, 3 repas avec boissons non-alcoolisées (2 à midi, 1 le soir), 1 nuit à l'hôtel en chambre double (supplément pour chambre individuelle) avec petit déjeuner, et visites.

Coût supplémentaire :

Supplément pour les personnes souhaitant **une chambre simple** (le montant du supplément sera communiqué ultérieurement).

La couverture d'assurance est l'affaire de chaque participant-e et doit être en règle.

La facture finale, incluant le montant forfaitaire et les frais de l'excursion, vous sera envoyée après le voyage.

Délai de désistement : jusqu'au jeudi 24 mai 2018. Tout désistement après cette date sera facturé au prix coûtant, à moins qu'une personne ne vous remplace.

Talon d'inscription

Cours 18.309

Voyage – Vignobles du Piémont, quelles actualités ?

Du jeudi 21 au vendredi 22 juin 2018

Nom :	Prénom :
Adresse :	NPA/Lieu :
Organisme :	Tél :
E-Mail :	

	Hébergement avec petit déjeuner		
	Chambre simple	Chambre double	Chambre double partagée avec :
Participation 21.06-22.06.2018	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Inscription via [Shop 18.309](http://Shop.18.309), ou en complétant et envoyant le talon d'inscription par e-mail à cours@agridea.ch ou par fax au 021 617 02 61.