

NOS PARTENAIRES

Crédit Mutuel



MICHAEL PAETZOLD
L'ŒNOTECNIQUE EN CONSCIENCE

S.A.S.
ALABEURTHE

OenoVisionS
l'Oenologie pour Culture

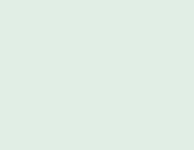
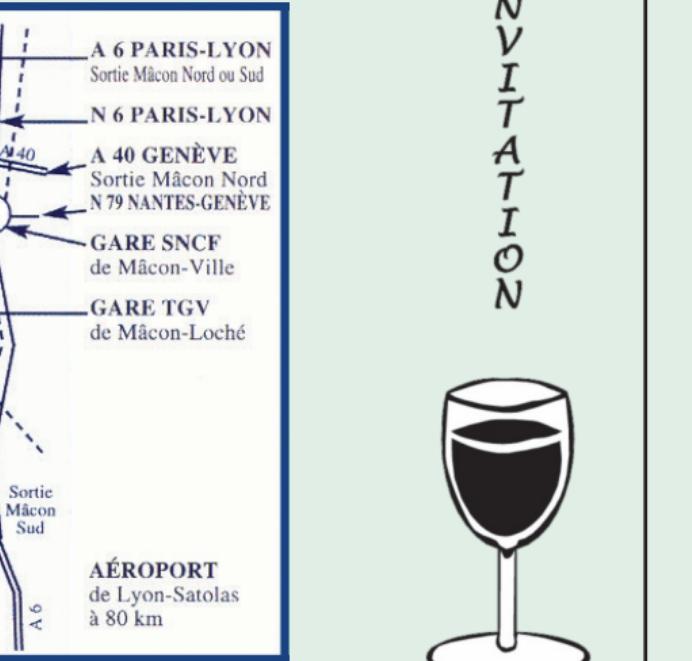


MINJARD
emballages

 SOBEMAB



Accès au Lycée Viticole de Davayé:
• Prendre la sortie de l'autoroute A6 N°29 (Mâcon Sud)
• Suivre les panneaux "Solutré"
• A Davayé, suivre les panneaux "Lycée Viticole de Davayé"



I
N
V
I
T
A
T
I
O
N



19ème FORUM ŒNOLOGIQUE DE DAVAYÉ

**Stratégies de certifications
en viticulture et en œnologie,
nouveaux enjeux qualitatifs**

Le Mardi 4 Février 2020

Au Lycée Viticole «Lucie AUBRAC»
de Davayé
de 08h15 à 13h00



 PROGRAMME	8 h 15	Accueil salle « Jules Chauvet »
	8 h 45	Introduction du 19e Forum œnologique de Davayé
	9 h 00	Contexte et enjeux des certifications en œnologie Nathalie LEBORNE, qualiticienne, Alpha Omega Consult (71)
	09 h 30	Certification Haute Valeur Environnementale (HVE), application au Domaine de l'Eclair (Beaujolais) Valérie LEMPEREUR, IFV- Sicarex Beaujolais
	09 h 50	L'engagement dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : pourquoi et comment ? - Exemple d'application Sophie PENAVAYRE, IFV- Sicarex Beaujolais
	10 h 10	Certification des Domaines viticoles : la stratégie de Moët et Chandon Vincent MALHERBE, Directeur des Vignes et Approvisionnements de la Maison Moët et Chandon Responsable de la Commission Viticulture - Union des œnologues de France
	10 h 40	Questions des participants
	11 h 00	Pause
	11 h 20	L'expérience d'un domaine viticole en Biodynamie, le Domaine GOISOT (Yonne) Jean-Hugues GOISOT, Domaine Jean-Hugues et Guilhem GOISOT
	11 h 50	Certification, le retour d'expérience de la Maison Albert BICHOT, propriétaire et négociant Matthieu MANGENOT, Directeur Technique adjoint, Maison Albert BICHOT (Beaune)
	12 h 20	Questions des participants
	12 h 40	Conclusions et synthèse de la matinée
	12 h 45	Remise des Prix des Vinalies d'Or et d'Argent aux lauréats 2019
	13 h 00	Apéritif et Déjeuner-buffet

