

## NOS PARTENAIRES

Crédit Mutuel

GAI  
FRANCE

MICHAEL PAETZOLD  
L'ŒNOTECNIQUE EN CONSCIENCE

S.A.S.  
ALABEURTHE

OenoVisionS  
l'Œnologie pour Culture

verallia

MINJARD  
emballages

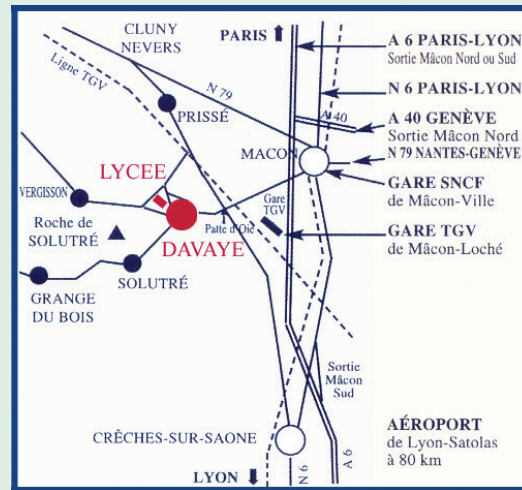
SOBEMAB

SEGUIN MOREAU

IOC  
Révélez votre différence

### 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"



INVITATION



## 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, qualitiicienne, 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



ORGANISATEURS



Œnologues de France

Eric PILATTE, Responsable commission technique

Charles-Antoine GEHIN, Membre commission technique



Avec le concours de :

Jean-Philippe LACHAIZE, Provisieur

Claude REYNES, Enseignant

Patrick LENADAN, Enseignant



Avec le concours des élèves BTS viti-œno 1<sup>re</sup> année  
du Lycée viticole "Lucie Aubrac" de Davayé

Contact : Eric PILATTE (Portable : 06 08 75 27 66 ou E-mail : [eric.pilatte@wanadoo.fr](mailto:eric.pilatte@wanadoo.fr))