

**PRESENTATION DES CONFERENCES : HALL3 – SALLE 301**

**Mercredi 30 novembre 2022 à partir de 9h**

**« La gestion du cavaillon : quelles stratégies adopter dans un contexte réglementaire limitant l’emploi du glyphosate ? »**

Le glyphosate est un produit chimique employé pour le désherbage du cavaillon. Ces dernières années, les conditions d’utilisation de ce produit ont subi plusieurs modifications. Ce produit controversé ayant une très mauvaise image auprès du grand public, il est de plus en plus remplacé par d’autres produits chimiques utilisables et par l’entretien mécanique. Cette conférence permettra de faire un point réglementaire sur l’utilisation du glyphosate et de décrire les différentes alternatives d’itinéraires techniques en chimiques, mécaniques (0% herbicide) ou bien mixte. On conclura par des retours d’expériences sur les saisons 2021 et 2022.

**« Limitation des intrants de la récolte jusqu’à la mise en bouteille : les clés de la réussite »**

Aujourd’hui la réduction des intrants est un enjeu sociétal, d’autant plus que la nouvelle réglementation qui se profile à l’horizon 2023 va imposer notamment l’affichage de la composition du vin, dans un objectif de transparence accru auprès du consommateur.

Cette conférence permettra de donner des clés aux vignerons pour réussir à élaborer leurs vins en trouvant des solutions alternatives à l’utilisation de certains intrants comme les allergènes tels que le SO2 par exemple. Pour un meilleur pilotage d’élaboration, l’identifications des risques et points sensibles permettra d’anticiper certaines problématiques œnologiques, de même que la connaissance d’outils analytiques existants en appuis à la décision.

**« Elaboration de cuvées insolites pour diversifier sa gamme de vin : itinéraires techniques et dégustations »**

Le marché actuel du vin est en plein mouvement, les attentes du consommateur évoluent et face à la concurrence il est indispensable aujourd’hui de savoir se différencier pour valoriser son vin en créant des produits originaux, que l’on appelle « insolites ». Il y a un réel intérêt de diversifier sa gamme et d’identifier les produits qui se démarquent et qui vont pouvoir servir d’appel pour les autres produits classiques de la gamme. Cette conférence sera avant tout une dégustation des cuvées « insolites » de vignerons suivis par les experts d’ENOSENS, avec pour chacune une explication de l’itinéraire technique. Les thématiques abordées seront les suivantes : cépages résistants, vin nature, vin sans sulfites ajoutés, pétillant naturel, vin orange, vin de cépages hors bordelais, vins issus de macération carbonique…

Chaque conférence durera 45 min environ