

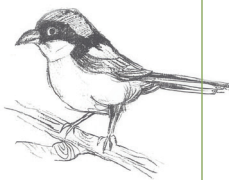
SOLUTIONS VITICOLES FACE AU CLIMAT

Les viticulteurs du GIEE de la Cave de Lugny prennent conscience des effets du changement climatique sur leurs vignes. Pour anticiper et s'adapter à ces nouveaux défis, ils souhaitent **explorer des solutions techniques** adaptées à leur terroir bourguignon.

Engagée depuis 10 ans dans la démarche **Vignerons Engagés** et active en RSE, la Cave de Lugny poursuit son engagement environnemental à travers ce projet régional.

AU PROGRAMME :

Deux jours de rencontres, avec une conférence autour des enjeux climatiques en viticulture, suivie d'ateliers participatifs pour échanger sur les pratiques et innovations locales.



LES OBJECTIFS



Partager les savoirs et expériences autour de l'adaptation aux changements climatiques de la vigne via des **pratiques agroécologiques**



Réinstaurer le vivant dans les sols et en diversifiant les paysages, pour une meilleure résilience de la vigne et son écosystème



Installer les bonnes conditions pour maintenir voire **augmenter la biodiversité**



Susciter les échanges entre professionnels et **motiver à l'action** dans les exploitations



ÉVÈNEMENT SUR INSCRIPTION !

Pour participer à l'évènement, l'inscription est requise.

Scannez le QR code ci-contre pour accéder au formulaire d'inscription en ligne.



CAVE DE LUGNY

BOURGOGNE | 1926



suivez-nous !



éco**phyto**

Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

Création graphique : POPOLY - 03 85 36 02 44 - popolady.com - Ne pas jeter sur la voie publique.



25/26
NOVEMBRE

ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL

VITICULTURE & CLIMAT

AGIR DURABLEMENT EN BOURGOGNE



CAVE DE LUGNY

BOURGOGNE | 1926

PROGRAMME DU 25 NOVEMBRE

(Jour 1/2)

Salle des fêtes de Viré

08H30

Accueil des participants

9H15 - 10H45

Intervention de Serge ZAKA sur le changement climatique à horizon 2050, ses conséquences et ses opportunités pour la viticulture du Mâconnais

10H45 - 11H15

Echanges avec le public

AVEC SERGE ZAKA



11H15 - 12H30

Table ronde d'échanges autour des pratiques au vignoble.

12H30 - 13H30

Buffet déjeunatoire

13H30 - 16H30

Alain Canet, Konrad Schreiber, Hervé Coves, Marceau Bourdarias : Présentation des enjeux et des solutions actuelles à disposition des viticulteurs pour s'adapter aux changements climatiques, notamment par la gestion de la fertilité des sols et adaptation de la charge au millésime pour une maturité optimale.

16H30 - 17H30

Témoignages et présentation de projets

17H30

Conclusion et moment convivial de clôture

PROGRAMME DU 26 NOVEMBRE

(Jour 2/2)

Cave de Lugny et salles de la Mairie de Lugny

08H00

Accueil des participants

Atelier sur inscription, places limitées !

(Choisissez vos ateliers et créneaux via le QR code)

Atelier 1

Fertilité des sols et santé du végétal

Atelier 2

Viti-foresterie

Atelier 3

Vie microbienne et biodiversité du sol

Atelier 4

Taille physiologique

08H30 - 10H15

(atelier au choix)

10H30 - 12H15

(atelier au choix)

12H15 - 13H45

Buffet déjeunatoire sur inscription

13H45 - 15H30

(atelier au choix)

15H45 - 17H30

(atelier au choix)

17H30

Clôture de l'évènement



Pour participer à l'évènement, l'inscription est requise !

Scannez le QR code pour accéder aux différents créneaux des ateliers.

AVEC KONRAD SCHREIBER



Atelier 1 – Fertilité des sols et santé du végétal

Comment redonner au sol son rôle de nourricier naturel ? Cet atelier propose une approche agroécologique pour construire la fertilité directement dans la parcelle. Une plante robuste, connectée à son sol, capable d'explorer et de puiser ce dont elle a besoin, est aussi une plante plus autonome, moins vulnérable. En renforçant la fertilité in situ, on renforce aussi la santé globale de la vigne.

AVEC HERVÉ COVES



Atelier 3 – Vie microbienne et biodiversité du sol

Sous nos pieds, un monde vivant œuvre chaque jour à l'équilibre de la vigne. Grâce à une couverture végétale permanente, nous pouvons nourrir et entretenir la vie du sol 365 jours par an. Cet atelier vous guidera pour favoriser la mise en place d'un réseau mycorhizien, allié invisible mais essentiel pour l'alimentation, la prévention et la réparation de la plante. Cultiver la vigne, c'est aussi cultiver la vie dans le sol.

AVEC ALAIN CANET



Atelier 2 – Viti-foresterie

Et si l'arbre redevenait un allié du vignoble ? Cet atelier explore la place centrale de l'arbre dans un système viticole résilient : il amortit les chocs et excès climatiques, régule les températures, abrite la biodiversité, tout en cohabitant avec la production. L'arbre devient un véritable pilier pour une vigne qui produit tout en se protégeant.

AVEC MARCEAU BOURDARIAS



Atelier 4 – Taille physiologique

En s'appuyant sur les flux de sève et l'architecture naturelle de la vigne, cet atelier montre comment tailler sans agresser, pour construire une plante fertile, dynamique et résiliente. On apprend à organiser les réserves, à favoriser une vigne exploratrice et robuste, moins sensible aux maladies, pour prolonger sa durée de vie et renforcer sa capacité à faire face aux aléas. Une taille qui prévient, plutôt qu'elle ne corrige.