

VITICULTURE DURABLE

Invitation à une journée d'information et d'échanges en Outaouais

Le Conseil des vins du Québec, le CRAM et l'ISFORT/UQO sont heureux de vous inviter à une journée de conférences, ateliers, visites et échanges spécialement conçue pour les **viticulteurs, vigneron, agronomes** et **autres professionnels de la viticulture**. C'est l'occasion idéale d'en apprendre davantage sur les recherches conduites au Québec sur la filière viticole et d'échanger avec vos collègues.

AU PROGRAMME

- Conférences et résultats de recherche sur la viticulture durable
- Ateliers d'échanges avec les vigneron et les acteurs de l'industrie
- Visite de l'Institut des sciences de la forêt tempérée, UQO (labo K. Pedneault)
- Dégustation des vins d'ici

QUAND ? **LUNDI 15 JUILLET 2024**
10h00 à 16h00 (suivi d'un 4@7)

OÙ ? **DOMAINE DU MONT-VÉZEAU**
365 QC-321, Ripon, QC J0V 1V0

COÛT ? **GRATUIT** pour les **vigneron et professionnels** de la filière viticole.
Si non, un frais de 20\$ s'applique pour le coût du dîner.

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 8 JUILLET

Lien d'inscription:  <https://fr.surveymonkey.com/r/montvezeau>

Financé en partie par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du programme Prime-Vert et la collaboration de ces partenaires:



Institut des Sciences
de la Forêt tempérée

VITICULTURE DURABLE

Invitation à une journée d'information et d'échanges en Outaouais



DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

9h30 Arrivée au Domaine Mont-Vézeau

10h00 Début des conférences et ateliers

Portait du marché | *M. Gore*

Exposition aux pesticides : construisons la prévention | *C. Jolly*

Un réseau d'essais de cépage | *A. Hébert-Haché*

12h30 Diner

13h30 Conférences et ateliers

Un outil d'aide pour les pulvérisations |

A Hébert-Haché

Gel de printemps | *D. Lepage*

Le passerillage | *M. Lamine*

Stress abiotique – Impact et réaction |

K. Pedneault

15h00 Visite du centre de recherche de l'Université du Québec en Outaouais

16h00 4@7 & dégustation de vin!

À NE PAS MANQUER! Exposition aux pesticides

Quand survient l'exposition aux pesticides? Pourquoi? Comment pourriez-vous la réduire? Cet atelier visera à échanger collectivement autour de ces questions à partir de séquences vidéo, de résultats de mesure et de vos propres expériences de travail.

Lien d'inscription:



<https://fr.surveymonkey.com/r/montvezeau>

Québec 


Conseil des vins
du Québec


CRAM
CENTRE DE RECHERCHE
AGROALIMENTAIRE DE MIRABEL

UQO



Institut des Sciences
de la Forêt tempérée

VITICULTURE DURABLE

Invitation à une journée d'information
et d'échanges en Outaouais



LES CONFÉRENCIÈRES & CHERCHEURES



Caroline JOLLY, Ph.D
Chercheuse en ergonomie, IRSST

Caroline est chercheuse spécialisée en ergonomie. Elle collabore à des projets de recherche interdisciplinaire dans différents secteurs, dont l'agriculture. Ses travaux mobilisent la participation des différents acteurs du monde du travail, y compris les propriétaires d'entreprises, les travailleurs et les décideurs, dans le but de développer des actions de transformation.



Karine PEDNEAULT, Ph.D.
Professeur agrégée et chercheure, Université du Québec en Outaouais

Karine a débuté sa carrière en recherche en Californie comme chercheuse chez E&J Gallo Winery. De retour au Québec, elle a travaillé au Centre de développement bioalimentaire du Québec, où elle a créé la plateforme de recherche sur les boissons fermentées, puis à l'Institut de recherche en biologie végétale. En 2016, elle est devenue professeure à l'Université Sainte-Anne, puis à UQO depuis 2021.



Andréanne HÉBERT-HACHÉ, Ph.D.
Chercheure en viticulture et œnologie, CRAM

Andréanne a commencé dans des projets de recherche en lutte intégrée dans les vignobles ontariens, avant de se diriger vers la recherche sur la rusticité des vignes, notamment la résistance chez les vignes *Vitis vinifera*. Avec son expérience au Cool Climate Oenology and Viticulture Institute de l'Université Brock, elle contribue maintenant aux projets du CRAM.

VITICULTURE DURABLE

Invitation à une journée d'information
et d'échanges en Outaouais



Inscrivez-vous dès maintenant!
Les places sont limitées.

Lien d'inscription:  <https://fr.surveymonkey.com/r/montvezeau>

À la fin des activités, vous êtes aussi invités par Marc Renaud,
le propriétaire du Domaine Mont-Vézeau, pour un 4@7 !

**Bouchées, fromages, pizzas et
vins du Québec sont au menu!**

À TOUS LES VIGNERONS:

**On vous invite à apporter 1 ou 2 bouteilles de vin
pour la dégustation du 4@7 !**

Pour plus d'info sur la journée, écrivez-nous à info@vinsduquebec.ca



Institut des Sciences
de la Forêt tempérée