



### VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT

- > Sur [www.sival-angers.com](http://www.sival-angers.com)
- > Entrez le code marketing « **EUROVITI** »
- > Remplissez le formulaire
- > Et recevez votre badge d'entrée par e-mail



### OPTIMISEZ VOTRE DÉPLACEMENT

- Navettes directes Gare -> SIVAL
- Navettes directes Centre-Ville -> SIVAL
- Navettes St-Brieuc -> Rennes -> Angers SIVAL

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet rubrique « Infos Pratiques ».

Et pensez à covoiturer! 



### NOUVEAU : APPLICATION SIVAL



**Téléchargez-la !**

Découvrez la nouvelle application Sival : préparez votre visite, repérez-vous plus facilement avec le plan interactif, recevez des appels...

Retrouvez-nous sur   @sival\_angers #sival19

AUGURAL - RCS B 449 728 410 Nantes - S P. Poupault / IFV - 918244-1 - 11/2018

15, 16 et 17  
janvier 2019

**SALON INTERNATIONAL**  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES



Colloque  
**EUROVITI**

INSTITUT FRANÇAIS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

GESTION DE L'EAU DANS LES CHAIS :

Optimiser les procédures d'hygiène  
pour réduire les effluents.

Mercredi 16 janvier • 09h45-12h30

SIVAL - PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS  
SALLE MAINE



INSTITUT FRANÇAIS  
DE LA VIGNE ET DU VIN



INSTITUT FRANÇAIS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

## GESTION DE L'EAU DANS LES CHAIS :

### Optimiser les procédures d'hygiène pour réduire les effluents.

*L'eau est un intrant essentiel dans l'élaboration des vins. Les opérations d'hygiène (nettoyage, détartrage, désinfection), qui représentent la majeure partie des consommations d'eau dans un chai, sont indispensables pour garantir la qualité - nutritionnelle et sanitaire - des vins. Elles le sont également pour maintenir, dans le temps, un niveau de productivité des matériels, qui se heurtant à un problème de nettoyabilité conduisent à des consommations importantes d'eau, quelle que soit l'importance de la production et sa nature.*

*Les contraintes environnementales liées aux traitements des effluents produits, sont nécessaires à la préservation des ressources naturelles et représentent un coût de plus en plus important pour les usagers.*

*Les enjeux sont clairs : limiter la consommation d'eau et réduire les effluents. La filière a pris conscience de l'intérêt d'une meilleure gestion de l'eau ; cela apparaît concrètement dans les investissements (matériaux, sols, conception des chais). Dans cet objectif, l'édition 2019 du colloque EUROVITI, organisé par l'Institut Français de la Vigne et du Vin dans le cadre du SIVAL, se propose de faire un point sur les avancées techniques dans la matière. La vision de chacun des acteurs de la filière y sera exposée. Après un rappel des enjeux et une sensibilisation à la nécessité de réduire les effluents, des exemples d'actions mises en place au niveau collectif seront présentés. Quelques résultats de la recherche appliquée confirmeront les pistes pour optimiser l'utilisation de l'eau dans les différentes étapes des opérations d'hygiène, et les nouvelles perspectives dans la mise en œuvre de formulations détergentes et désinfectantes seront abordées, ainsi que les nouvelles technologies pour la désinfection. L'intervention d'un œnologue responsable de production et des échanges entre la salle et les intervenants viendront clôturer cette matinée.*



## EUROVITI 2019

- > **Mercredi 16 janvier 2019**
- > **09h45 / 12h30**
- > **Salle Maine**
- > **Animation :**  
*Pascal POUPAULT, IFV Val de Loire-Centre*



### 09h45 Accueil/Introduction

Olivier BRAULT, Président du Pôle Val de Loire-Centre de l'Institut Français de la Vigne et du Vin

### 10h00 Conférences

- 10h00 : « Introduction : les flux d'eau en cave »  
*Pascal POUPAULT, IFV Val de Loire-Centre*
- 10h25 : « La gestion de l'eau à l'échelle d'une interprofession : une priorité pour le CIVB »  
*Jeanne-Marie VOIGT, CIVB*
- 10h50 : « Optimisation de l'utilisation de l'eau au chai et nettoyabilité des équipements »  
*Jean-Michel DESSEIGNE, IFV Rhône-Méditerranée*
- 11h15 : « La place de l'eau dans les procédures d'hygiène (réglementation, résidus, nouveaux matériaux) »  
*Christophe DUPEROUX, Diversey*
- 11h40 : « Techniques alternatives de nettoyage et désinfection au chai »  
*Christophe HERMON, CTCPA, Nantes*
- 12h05 : « Témoignage : gestion de l'eau à la cave coopérative Robert et Marcel »  
*Éric LAURENT, Cave Coopérative Robert et Marcel*

### 12h30 Fin du colloque