

Formulaire d'inscription

L'inscription comprend l'accès aux conférences, le matériel didactique ainsi que les pauses-santé et le lunch.

	Membre*	Non-membre
28 janvier seulement	125 \$ <input type="checkbox"/>	160 \$ <input type="checkbox"/>
29 janvier seulement	125 \$ <input type="checkbox"/>	160 \$ <input type="checkbox"/>
28 & 29 janvier	200 \$ <input type="checkbox"/>	275 \$ <input type="checkbox"/>

* Vous devez être membre en règle d'Initia ou de l'Association des Vignerons du Québec ou de l'Association pour le Développement de la Vini-Viticulture au Québec pour bénéficier du tarif.

Prénom _____ Nom _____

Titre _____

Organisation _____

Adresse _____

Ville _____ Code postal _____

Téléphone _____ Télécopieur _____

Courriel _____

J'accepte que mes coordonnées apparaissent sur la liste des participants oui non

Mode de paiement

Visa Amex
 MasterCard Chèque à l'ordre d'INITIA
 3600, boul. Casavant ouest
 St-Hyacinthe Qc J2S 8E3

N° carte crédit _____ Date d'expiration _____

Signature _____

Annulation
 Pour une inscription, un montant de 75\$ sera retenu ou facturé selon le cas pour couvrir les frais d'administration. Les substitutions sont permises, le prix de l'inscription du nouveau participant sera alors ajusté selon qu'il est ou non membre d'Initia, A.V.Q. ou ADVVQ.

Personne à contacter : **Eveline Cournoyer**

Téléphone : 450-768-3355
 Télécopie : 450-773-8461
 Courriel : cournoyere@agr.gc.ca

www.initia-qc.org

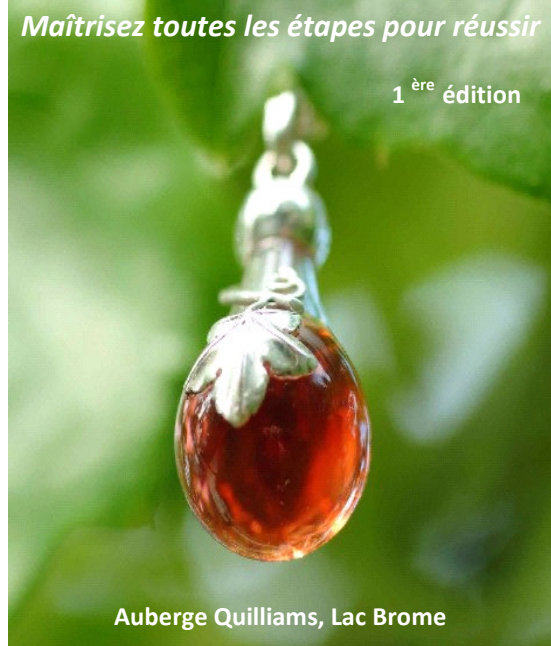
Lieu des conférences

Auberge Quilliams
 572, Chemin Lakeside
 Lac Brome

Si vous souhaitez réserver une chambre
 Téléphone sans frais : 1 888.922.0404
 Internet : www.aubergequilliams.com



Symposium sur la vini-viticulture



28 & 29 janvier 2009

Formation en collaboration avec



Desjardins & Cie

Centre financier aux entreprises de la région de Granby | Centre financier aux entreprises du Haut-Richelieu
 450.770.7033 / 1 866 377.7033 | 450.359.0038 / 1 866 359.0038

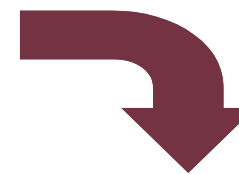


En collaboration des partenaires importants, cette première édition du Symposium se veut une rencontre de tous les acteurs intéressés par la viticulture, la viniculture et le commerce du vin sous toutes ses formes.

Les conférenciers couvriront des connaissances particulières s'appliquant à la culture et à la production des vignes, à la transformation du raisin en vin, au transport et à la commercialisation des vins. Tout ceci dans le contexte plus particulier de la réalité géographique et climatique du Québec.

La viticulture se développe à un rythme qui s'accélère au Québec et il est important de maximiser les connaissances qui supportent l'innovation et la valorisation des produits de nos terroirs, ainsi que les produits conditionnés pour plaire aux consommateurs.

À qui ça s'adresse?



- Viticulteurs
- Viniculteurs
- Transformateurs
- Distributeurs
- Consultants
- Spécialistes et autres ressources impliquées dans ces domaines (gouvernements chercheurs et enseignants).



28 janvier 2009

- 8h Accueil
- 8h50 Mot de bienvenue
- 9h **Aspects agronomiques de la viticulture**
Christian Vergier, Consultant international, Vintage Tradition
- 10h30 Pause-santé
- 10h45 **Raisonner la lutte contre les maladies de la vigne : pour une optimisation des fongicides et des interventions phytosanitaires**
Odile Carisse, Ph.D., Phytopathologiste, Agriculture et Agroalimentaire Canada
- 11h30 **Maturation en fût**
Charles Capbern-Gasqueton, Tonnelier, Tonnellerie artisanale
- 12h30 Lunch
- 13h45 **Perspectives d'avenir de la viticulture québécoise**
Alain Brault, Pépiniériste
- 14h45 **Responsable et vert : limiter les effets négatifs potentiels des pesticides sur la santé et l'environnement**
Martine Côté, Agronome, Direction régionale de la Capitale Nationale, MAPAQ
- 15h15 Pause-santé
- 15h30 **Effet de la qualité de la vendange et des traitements phytosanitaires sur le processus de vinification**
Jérémy d'Hauteville, Œnologue, Œnoquébec
- 16h **Choisir sa levure en fonction de son type de vin**
Sandra Escot, Responsable marché France, Lallemand S.A.S.
- 16h30 Cocktail



29 janvier 2009

- 8h30 Accueil
- 9h Mot de bienvenue
- 9h15 **Aspects techniques et scientifiques**
Jean-Louis Escudier, Directeur, INRA UE Pech-Rouge
- 10h45 Pause-santé
- 11h **Le cône d'air résiduel dans les emballages flexibles?...**
Martin Mondor, Ph.D., Chercheur scientifique, Qualité et salubrité des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada
- 11h30 **Durée de conservation des vins en BIB : Expérience Vincor**
Jocelyn Robert, Directeur, Vincor International inc.
- 12h Lunch
- 13h15 **Les vins surbaissés en % d'alcool**
Jean-Louis Escudier, Directeur, INRA UE Pech-Rouge
- 13h45 **Élaboration de la définition de l'image de marque**
François Coderre, Professeur au département de marketing Titulaire de la Chaire Bombardier de gestion de la marque, Faculté d'administration, Université de Sherbrooke
- 14h15 Pause-santé
- 14h30 **Historique des vins au Québec**
Jean Lalanne, Consultant
- 15h **La mise en marché des vins au Québec**
Richard Couture, Vice-président, Vins Arista inc.
- 15h30 Fin du colloque

