

SOMMAIRE
----------

<b>Les partenaires</b> .....	4
- ITAB .....	3
- FRAB LR .....	4
- Civam Bio 34 .....	5
- AIVB LR .....	6
 <b>Rapport d'activité de la commission viticole de l'ITAB</b> .....	 7
<i>Monique Jonis (ITAB)</i>	
 <b>Points d'actualités</b>	
Traitement à l'eau chaude des bois de vigne .....	12
<i>Véronique Tassart (ENTAV)</i>	
Les maladies du bois .....	19
<i>Bernadette Dubos (INRA Bordeaux)</i>	
Point sur l' ochratoxine A dans les vins .....	33
<i>Dominique Solanet (ITV Nîmes)</i>	
 <b>Approche de la qualité par les méthodes globales d'analyses</b>	
<i>Bruno Taupier-Létage (ITAB)</i> .....	36
 <b>Pratiques culturales et qualité des goûts</b>	
Préparation du sol avant plantation .....	42
<i>Nathalie Goma-Fortin, William Trambouze (Chambre d'agriculture de l'Hérault)</i>	
L'enherbement de la vigne en conduite biologique .....	54
<i>Eric Chantelot (ITV France - Unité de Nîmes Rodilhan)</i>	
Incidence des différents modes de conduite de la vigne sur la qualité des raisins et des goûts .....	60
<i>Jacques Rousseau (ICV)</i>	
 <b>Atelier « Cave coopérative »</b>	
Mise en place d'une cuvée biologique .....	68
<i>Philippe Sauzade (cave de Mazan (84)), Alain Huchet (cave de Creissan (34))</i>	
Mise en place pratique de la traçabilité .....	70
<i>Alain Bono et Olivier Malet (Cave de die jaillance)</i>	
 <b>Atelier « Cave particulière »</b>	
QUALENVIN : mise en place d'une démarche qualité sécurité environnement .....	73
<i>Nicolas Souchon (FRCP)</i>	
Conséquences de l'application du cahier des charges sur les techniques de vinification .....	75
<i>Jean Natoli (Oeno conseil)</i>	
 <b>Levures sélectionnées / levures indigènes</b>	
Les levures dans la conduite de la vinification .....	84
<i>Georges HARDY (Station oenotechnique de Champagne)</i>	
Microflore spontanée des terroirs et sélection des levures .....	90
<i>Morvan Coare (ITV France, Unité de Nantes)</i>	