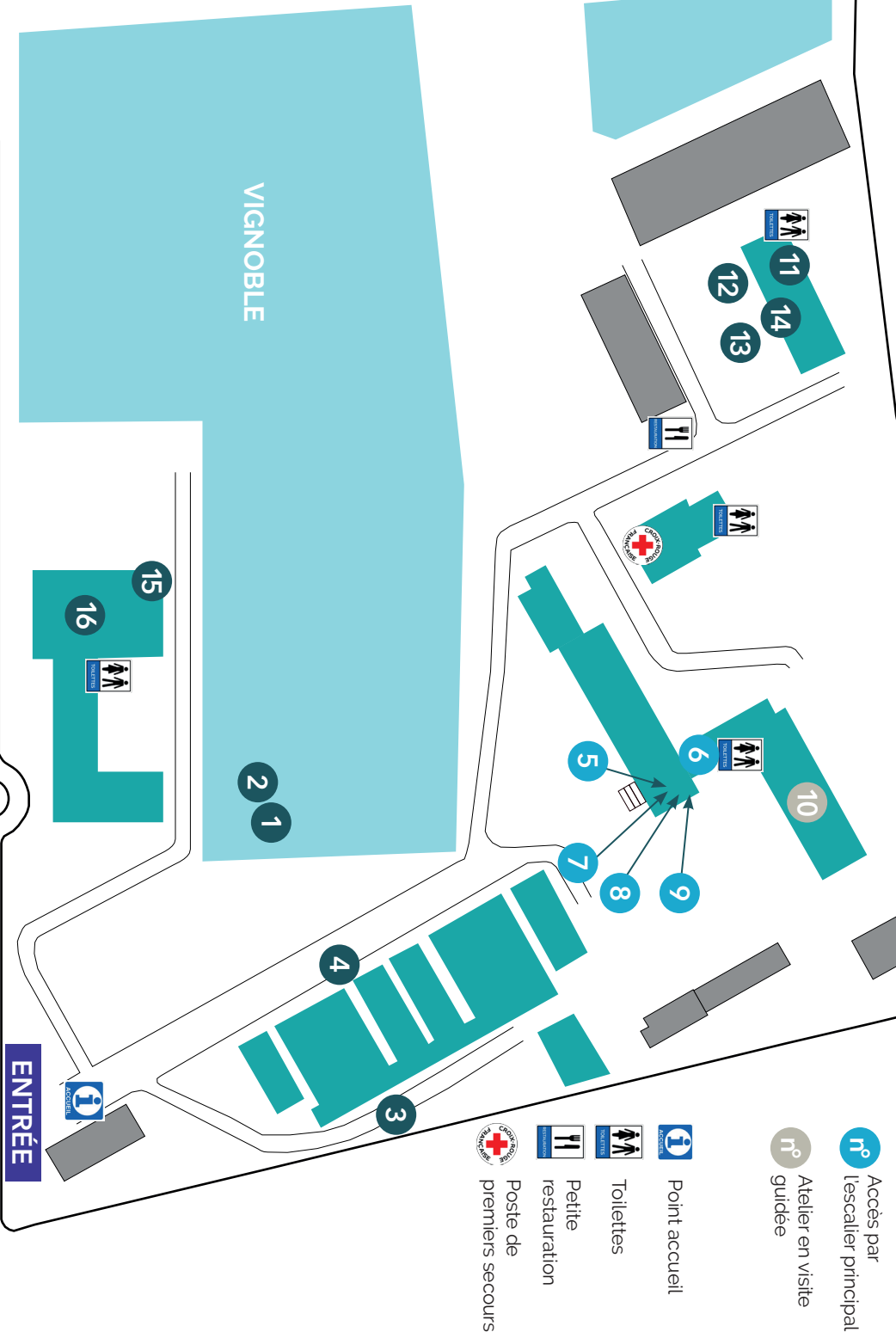




PORTES OUVERTES
vendredi & samedi **14 | 15 JUIN 2024**



1 2 DIVERSITÉ GÉNÉTIQUE ET AMÉLIORATION DE LA VIGNE

Le programme de création variétale INRAE-ResDur exploite la variabilité naturelle de la vigne par croisement et sélection. Dix nouvelles variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium sont déjà inscrites au catalogue français des variétés, attestant ainsi du succès du programme. La culture de ces nouvelles variétés permet de réduire les traitements phytosanitaires de 80%.



3 LUTTE CONTRE LA MALADIE DU COURT NOUÉ DE LA VIGNE

Virologie vigne : pour lutter contre la maladie du court noué, 3 pistes de recherche :

- La prémunition
- les plantes couvre-sol
- la résistance génétique



4 LES SERRES, UN OUTIL INDISPENSABLE À LA RECHERCHE

Les serres d'INRAE sont destinées principalement à la production et à la conservation de vignes, mais aussi à d'autres plantes herbacées, faisant l'objet de nombreuses recherches. Nos équipements de pointe et nos techniques horticoles sont le point de départ de la plupart des expérimentations des équipes de recherche du centre.



5 LES MÉTIERS DE LA RECHERCHE

La recherche, un travail d'équipe ! Pour découvrir nos différents métiers et comment y accéder, venez nous rencontrer au stand n°5 !



6 LE LABORATOIRE PARTENARIAL ASSOCIÉ VITIVIROBIOME

Les HTS (techniques de séquençage haut-débit) : nouvel outil pour accompagner la profession dans l'amélioration du contrôle sanitaire de la vigne, de l'observation des émergences à la certification.



7 LE CENTRE GRAND EST-COLMAR : 150 ANS AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Revivons l'histoire mouvementée du centre INRAE Colmar : imaginé en France, concrétisé en Allemagne en 1874 (Rouffach puis Colmar), devenue « Station agronomique d'Alsace » en 1919, puis rattachée à l'INRA en 1946, devenu INRAE en 2020. En route vers un avenir performant !



8 OUTILS POUR ACCOMPAGNER L'AGROÉCOLOGIE ET LA BIOÉCONOMIE DANS LES TERRITOIRES

Développement conjugué de la bioéconomie et l'agroécologie : la clef des territoires ruraux durables et résilients.



9 GESTION TERRITORIALE DE L'EAU ET L'ENVIRONNEMENT

L'eau, les milieux et les déchets font l'objet de multiples actions et formes de gestion, publiques, collectives, individuelles. Les recherches menées visent à mieux les comprendre, les accompagner mais également les questionner pour répondre aux défis que posent les crises écologiques et sociales contemporaines.

Présent uniquement le vendredi 14 juin



9 QUAE, ÉDITEUR POUR LES SCIENCES DE LA NATURE

Modèle unique en France, Quae est porté par trois établissements de recherche publique renommés : Cirad, Ifremer, INRAE

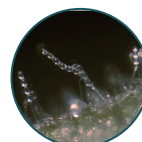
Présent uniquement le samedi 15 juin



10 ÉVALUATION DE LA RÉSISTANCE DE LA VIGNE AUX MALADIES FOLIAIRES

Le phénotypage vise à évaluer un caractère observable chez un individu comme la résistance aux maladies telles que le mildiou, l'oïdium, le black-rot.

Visite guidée : départ toutes les 30 min, à partir de 14h le vendredi 14 et 10h le samedi 15



11 QUAND LES PUCERONS METTENT LA BETTERAVE À SUCRE À LEUR MENU, UNE HISTOIRE « VIRALE » !

La betterave sucrière est très appréciée des pucerons. En s'alimentant sur cette plante, ils la contaminent avec des virus et elle développe une maladie : la jaunisse ! Sur notre stand, vous découvrirez comment les chercheurs tentent d'identifier des solutions pour protéger la betterave sucrière de cette maladie.



12 LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE EN VITICULTURE

Au travers de plusieurs projets, nous expérimentons des stratégies pour réduire drastiquement l'utilisation des pesticides en viticulture. Vous pourrez découvrir les techniques évaluées, comme par exemple l'utilisation de produits de biocontrôle ou de variétés résistantes.



13 LA MÉCANISATION, UNE ALTERNATIVE POUR LA CONDUITE DU VIGNOBLE

La mécanisation des travaux viticoles peut constituer une alternative à l'utilisation des pesticides. Le domaine d'INRAE n'utilisant plus d'herbicide, il s'est équipé d'outils de désherbage mécanique. D'autres outils seront exposés pour apprendre à connaître la culture de la vigne.



14 LA VALORISATION DES MATIÈRES ORGANIQUES EN AGRICULTURE

L'utilisation en agriculture de produits résiduels organiques (fumiers, boues de station d'épuration, composts, digestats, etc.) apporte de nombreux avantages. Cela permet, par exemple, de remplacer tout ou une partie des engrais de synthèse.



15 L'ŒNOLOGIE AU SERVICE DE LA CRÉATION VARIÉTALE

Les recherches appliquées d'INRAE nécessitent des installations de vinification dédiées aux expérimentations en viticulture, principalement la création variétale. Ces équipements, ainsi que les vins obtenus, sont originaux car ils exigent le traitement de lots de raisins de volumes et de natures très variés. Venez découvrir les produits issus de notre cave, dont une partie est commercialisée.

Vente directe de vins produits sur le centre (Samedi 15 juin)



16 LES SECRETS DES ARÔMES DES VINS : COMPRENDRE LA COMPLEXITÉ DES ARÔMES PAR DES APPROCHES ANALYTIQUES ET SENSORIELLES

Les arômes caractéristiques des vins sont déterminés par un mélange complexe de plusieurs centaines de petites molécules volatiles qui, lorsqu'elles sont perçues par notre nez, créent une expérience sensorielle unique. L'analyse des arômes des vins nécessite des méthodes scientifiques avancées telles que la chromatographie en phase gazeuse et la spectrométrie de masse pour comprendre pleinement leur complexité.



QU'AVEZ-VOUS PENSÉ DE NOS PORTES OUVERTES ?



Participez à notre enquête en flashant ce QR code
Cela ne vous prendra que quelques minutes

Merci par avance pour votre participation