

JEUDI 4 DÉCEMBRE 2025

9h00 – 10h00

Accueil des participant.e.s

10h00 – 10h30

Discours d'ouverture

Session 1

Plasticité génomique et adaptation de la vigne

10h30 – 11h00	La plasticité du génome et des caractéristiques morpho-physiologiques de la vigne : une clé pour améliorer sa résilience face aux changements globaux ? Dominique This (UMR AGAP Institut, Institut Agro Montpellier)
11h00 – 11h15	Développement d'un pangenome de la vigne cultivée pour identifier les gènes et variations génétique contribuant aux caractères d'adaptation au changement climatique Baptiste Pierre (UMR AGAP Institut, INRAE)
11h15 – 11h30	Caractériser précisément le déficit hydrique permet la détection de QTL associés à la réponse de la conductance stomatique à la sécheresse dans un panel de diversité génétique Eva Coindre (UMRs LEPSE & AGAP Institut, Université de Montpellier)
11h30 – 11h45	Plasticité transcriptomique de la vigne : un catalogue exhaustif d'isoformes pour explorer l'adaptation au stress hydrique Olivia Di Valentin (UMR LRSV, INP Toulouse)
11h45 – 12h00	Phénotypage agronomique et œnologique d'obtentions résistantes au mildiou et à l'oïdium issues de 3 cépages emblématiques de la Gascogne et du piémont pyrénéen - Phase 2 du programme Gascon'Idéos Thierry Dufourcq (IFV)

12h00 – 14h00 | Cocktail déjeunatoire

Session 2

Viticulture durable : s'adapter au climat et réduire les intrants

14h00 – 14h30	Utilisation du phénotypage haut débit et de la modélisation pour la définition d'idéotypes moins sensibles au changement climatique Benoît Pallas (UMR LEPSE, Institut Agro Montpellier)
14h30 – 14h45	La résistance variétale au mildiou et à l'oïdium permet-elle de mettre en oeuvre des systèmes viticoles multi-performants à très bas niveau d'intrants ? Laurent Deliere (UMR SAVE, INRAE)
14h45 – 15h00	Analysing whole plant response strategies to contrasted combined water, nitrogen and carbon status, using contrasted management practices and high throughput phenotyping: a study of fungi tolerant grapevine varieties Martha Violet (UMR LEPSE, INRAE)
15h00 – 15h15	Effets des vagues de chaleur sur des variétés résistantes : premiers résultats Lukasz Tarkowski (UMR SVQV, INRAE)
15h15 – 15h30	Impact of water deficit on the functioning of LowSugarBerry wine varieties Die Wu (UMR LEPSE, INRAE)

15h30 – 16h00 | Pause-café

16h00 – 16h15	Adaptation au changement climatique : quelles potentialités des variétés d'intérêt à des fins d'adaptation en Occitanie ? Jacques Rousseau (ICV)
16h15 – 16h30	Un premier aperçu de la biodiversité florale de la viticulture libanaise Lamis Chalak (Département de Production Végétale, Université Libanaise, Beyrouth, Liban)

Conférence de clôture

16h30 – 17h00	Facing the climate change effect on wine in Mediterranean regions, the case of Greek vineyards George Kotseridis (Laboratoire d'œnologie, Université d'Athènes, Grèce)
---------------	--

17h00 – 21h00

Session Posters & Cocktail dinatoire & Dégustation de vins issus de variétés résistantes

Merci à nos partenaires pour leur contribution :



Animation de la journée assurée par Pierre Compère.

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

8h00 – 9h00

Accueil des participant.e.s

Session 3

Œnologie : quelles adaptations liées au changement climatique ?

9h00 – 9h30	Comment les levures peuvent elles nous aider à répondre au changement climatique ? Jean-Luc Legras (UMR SPO, INRAE)
9h30 – 9h45	<i>Suhomyces pyralidae</i> IWBT Y1140 : un outil efficace de bioprotection préventive contre les contaminations précoces de <i>Brettanomyces bruxellensis</i> Amandine Deroite (Lallemand SAS)
9h45 – 10h00	Between heritage and innovation. A Comparison of glycosylated aromas potential in traditional and disease-resistant grape varieties in a context of climate change and reduced inputs Peggy Rigou (UMR SPO, INRAE)
10h00 – 10h15	Quelles conséquences à la dilution des moûts ? Fabienne Remize (UMR SPO, INRAE)

« 10h15 – 10h45 | Pause-café » »

Session 4

Variétés résistantes, mieux adaptées aux climats futurs et acceptabilité sur le marché du vin

10h45 – 11h15	Complexité de la demande des consommateurs de vins Éric Giraud-Héraud (Bordeaux Sciences Économiques, INRAE)
11h15 – 11h30	Vins issus de variétés dites "résistantes" : ce qu'en pensent les consommateurs français Caroline Paire (UMR MoISA, Institut Agro Montpellier)
11h30 – 11h45	Des analyses sensorielles et prospectives révèlent l'intérêt de la filière viticole pour les variétés résistantes aux maladies fongiques dans le Sud de la France Marc-Antoine Dolet (UMR AGIR/LRSV, INP Toulouse)
11h45 – 12h00	Les variétés résistantes dans les cartes des vins des restaurants : une approche comparative à l'échelle internationale Alfredo Coelho (Bordeaux Sciences Agro)
12h00 – 12h15	Les stratégies de valorisation des variétés résistantes vis-à-vis de leurs consommateurs potentiels François Hochereau (UMR Sadapt, INRAE)
12h15 – 12h30	Les déterminants de l'adoption de l'innovation variétale dans les coopératives et les unions de coopératives vinicoles française Mohamed Makraz (UMR MoISA, Institut Agro Montpellier)
12h30 – 12h45	Du consommateur au viticulteur : une approche interprofessionnelle de l'innovation variétale Marie Corbel (CIVL – Pôle technique interprofessionnel Vigne et Vin)

12h45 – 13h00

Discours de clôture

13h00

Fin du Colloque National

Animation de la journée assurée par Pierre Compère.

Initié et soutenu par :



En partenariat avec :



Porté par :

