


INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR
NORTHERN
VITICULTURE



2009 VitiNord
Saint-Hyacinthe, Québec

2^e colloque International sur la viticulture en climat froid
9-10-11 novembre, Hôtel des Seigneurs, St-Hyacinthe

Ce colloque s'inscrit dans la continuité du colloque de 2006 à Riga (Lettonie) où près de 17 pays ont été représentés. Cette rencontre est l'occasion de partager les connaissances, techniques et expériences sur la vitiviniculture en climat froid et de favoriser la rencontre à l'échelle mondiale de chercheurs, hybrideurs, vignerons et conseillers des régions froides du globe.

INFORMATION GÉNÉRALE

Hôtel des Seigneurs,
1200, rue Johnson
Saint-Hyacinthe, Québec J2S 7K7
Tél. : (sans frais) 1-866-SEIGNEUR • 450.734.4638
www.hoteldesseigneurs.com

Pour information sur le colloque :

www.vitinord.com ou contactez nous par
courriel à l'adresse viti-nord2009@hotmail.com

COMITÉ ORGANISATEUR

Bernard Gravel, coordonnateur
Alain Breault, Viticulture A&M
Tom Plocher, IANV
Mark Hart, IANV
Larbi Zerouala, agr, MAPAQ
Luc Vallée, TRANSAQ

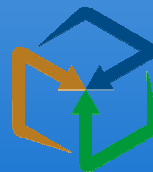
PRINCIPAUX PARTENAIRES

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 

*La Financière
agricole*

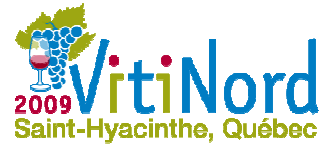
Québec 



**TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE
QUÉBEC**



Programmation



Lundi
9 novembre

- 8h00** Accueil
8h25 Commentaires d'ouverture – Bernard Gravel
8h30 Mot d'ouverture – Jean Fontaine, Président d'honneur.
8h45 Implication des gouvernements dans le développement économique viticole – Claude Béchard (CAN), Ministre de l'Agriculture du Québec
9h00 Présentation de l'IANV, retour sur le colloque en Lettonie – Tom Plocher (USA)
9h20 Portrait de la viticulture au Québec – Larbi Zerouala, agr. (CAN), MAPAQ
9h50 Pause - Visite des exposants
10h10 Culture de la vigne dans les serres et tunnels – Hans Rosenfeld (NOR), Tom Plocher (USA)
11h00 Préparation d'un plan d'affaire; investir dans un vignoble – Marc Ménard (CAN), Financière agricole Québec
12h00 Diner - Visite des exposants
13h15 Hybridation et essais des nouveaux cépages de climat froid – Paul Demoto (USA), H. Hatterman-Valenti (USA), Peter Hemstad (USA), Dean Kreutzer (CAN)
15h00 Pause - Visite des exposants
15h20 Effet du mode de conduite sur la rusticité – Hans Christan Joost (CAN)
17h00 Visite des exposants

Mardi
10 novembre

- 8h00** Accueil- Visite des exposants
8h30 Minimiser les dommages causés par le gel – Helen Fisher, Ph.D. (CAN), Seth McFarland (USA)
10h00 Pause - Visite des exposants
10h20 Cépages pour climat froid : super rustiques ou saison courte – Andris Dishlers (LAT), Andrey Kulichkov (RUS), Uku Kuut (EST), Peter Lorenzen (DEN), Arild Seyversen (NOR)
12h00 Diner - Visite des exposants
13h15 Nouveau programme de soutien à l'agriculture – Représentant TRANSAQ Québec
14h00 Le succès de la Nouvelle Écosse – Hans Christan Joost (CAN)
14h45 Pause – Visite des exposants
15h10 Technique de vinification des cépages de climat froid – Richard Bastien, œnologue (CAN), Gilles Benoit (CAN), Peter Lorenzen (DEN)
17h00 Visite des exposants

Mercredi
11 novembre

- 8h00** Accueil- Visite des exposants
8h30 Fertilisation et cycles de croissances de la vigne – Jacques Petit (CAN)
10h00 Pause - Visite des exposants
10h25 Minute de silence pour le jour du Souvenir – Paul Leblanc (CAN)
10h30 Modélisation des degrés jours, stades phénologiques et maladies – Odile Carisse, Ph.D., AAC (CAN)
12h00 Diner - Visite des exposants
13h15 Comment positionner nos produits sur les marchés – Max McFarland (USA), Lisa Smiley (USA), Représentant SAQ
15h20 Biodiversité et gestion des arthropodes dans les vignobles de climat froid – Charles Vincent, Ph.D., AAC (CAN)
17h00 Discours de fermeture – Tom Plocher, Bernard Gravel

À ne pas manquer !

Lundi soir : Cocktail suivi du souper Reconnaissance

Mardi soir : Souper dégustation

Et un salon avec plus de 25 exposants !



Frais d'inscription



Profitez d'un rabais en vous inscrivant avant le 1^{er} octobre 2009 !

Forfait complet trois jours 350 \$ (après le 1^{er} octobre 400 \$)

Accès aux conférences, pauses café et dîner pour les trois jours.

Souper reconnaissance et souper dégustation inclus.

Forfait réduit trois jours 250 \$ (après le 1^{er} octobre 285 \$)

Accès aux conférences, pauses café et dîner pour les trois jours.

Forfait une journée 110 \$ (après le 1^{er} octobre 125 \$)

Accès aux conférences, pauses café et dîner pour la journée

Souper Reconnaissance le 9 novembre

À l'Hôtel des Seigneurs, St-Hyacinthe **85 \$**

Souper dégustation le 10 novembre

Endroit à confirmer, St-Hyacinthe **45 \$**

Des frais de 75 \$ sont applicable en cas d'annulation.

Il est possible de réserver une chambre à l'Hôtel des Seigneurs à un prix préférentiel de 119 \$.
Réservation avant le 1^{er} octobre 2009.

Fiche d'inscription



S.V.P. écrire lisiblement, en lettres majuscules. UN FORMULAIRE PAR PERSONNE.

Nom : _____

Prénom : _____

Entreprise/organisme : _____

Profession : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Province/pays : _____

Tél. : _____ Téléc. : _____

Courriel : _____

Mode de paiement

Chèque à l'ordre de VitiNord

Mandat-poste

Visa MasterCard

No de carte : _____

Date d'expiration (m/a) : _____

Détenteur : _____

Signature : _____

Je m'inscris à:

Forfait 1 jours 110 \$ (125 \$ après 1er oct.)

Lundi Mardi Mercredi

Forfait 3 jours complet avec soupers 350\$
(400 \$ après 1^{er} oct.)

Forfait 3 jours réduit 250\$ (285 \$ après 1^{er} oct.)

Options

Souper Reconnaissance 85 \$

Souper Dégustation 45 \$

Langue du cahier de conférence

Français

Anglais

Particularités alimentaires:

Je suis végétarien (ne)

Je suis allergique à: _____

J'aimerais utiliser la navette (gratuite) entre l'aéroport Trudeau et l'Hôtel des Seigneurs

Non

Oui, veuillez confirmer l'horaire de votre vol un mois
à l'avance à l'adresse viti-nord2009@hotmail.com

*Veuillez remplir le formulaire d'inscription et le retourner par la poste,
accompagné du paiement total (dollars canadien):*

VitiNord 2009

261, rue Bourgeois

Beloeil, Québec

Canada J3G 2Y1