



E DITORIAL

Veille Technologique est une collecte systématique et l'analyse de l'information scientifique et technologique qui soutient les processus de prise de décision. Grâce à des études de veille technologique sont détectés sources d'information clés pour répondre aux décisions technologiques, l'information pertinente est extraite sur les tendances technologiques, les innovations, des inventions, des partenaires ou des concurrents potentiels, les applications technologiques émergentes tout envisagé les questions réglementaires et de marché qui peut déterminer le succès de l'innovation technologique. Toutes ces informations codées et analysées fournit un décideur, si une institution commerciale ou scientifique, la capacité à faire des plans et stratégies technologiques, réduisant l'incertitude.

En ce sens et dans l'WINETech projet, dont l'ambition est de faciliter les échanges entre les acteurs (chercheurs, producteurs, structures d'appui, entreprises, ...) et le développement de projets de I&D+i adaptés aux besoins les plus importants producteurs, ce bulletin se veut un outil qui tend à faciliter le transfert des informations.

Les renseignements sont fournis dans la langue originale de la source.

Pour toutes questions ou commentaires par courriel à etchebar@supagro.inra.fr ou manuel.carmona@uclm.es ou monica.doyague@fund.unirioja.es.

SOMMAIRE

Nouvelles technologies	3
Technologies en cours d'élaboration ou récemment mises sur le marché	3
Brevets récemment obtenus	3
Actualités	4
Évènements	4
Cours – Formations	7
Analyse Internationale	8
Centres Internationaux de Recherche	8
Centres Internationaux Technologiques et de Transfert	9
Projets d'innovation	11
Projets en cours	11
Appel à projets	14



TECHNOLOGIES EN COURS D'ÉLABORATION OU RÉCEMMENT MISES SUR LE MARCHÉ.

DETECTION DE CO2 DANS L'AIR AMBIANT VIGAZ – VIGAZ

Vigaz, pour éviter les accidents humains dans les locaux potentiellement soumis à une augmentation forte en CO2 ou un appauvrissement conséquent en O2, a développé toute une gamme de détecteurs qui respirent ou aspirent l'air ambiant en continu. Simples à installer, ces appareils affichent le pourcentage d'oxygène ou de CO2 et déclenchent des alarmes si la concentration est anormale. Ils possèdent deux alarmes (avec seuils réglables) et permettent de couper ou de déclencher des ventilateurs ou des sirènes grâce à des relais internes (contact sec pouvant couper un courant de 250 V / 6 A).

<http://www.vigaz-analyseur-detecteur.fr/>

COLLES À BASES DE PROTÉINES DE POIS ŒNOLOGIA

Cette innovation permet de répondre à une demande de produits de substitution à des colles d'origine animale susceptibles de déclencher des réactions allergiques et de manière plus générale de plus en plus fréquemment évitées par les opérateurs de la filière.

En fonction des origines, des traitements réalisés, des mélanges éventuels avec d'autres colles, la gamme proposée couvre un champ d'application a priori large.

<http://www.oenologia.fr/oenologie.html>

LA POCHE EST DANS LE FÛT BERNHARDT

Le fabricant d'emballages souples Bernhardt présente le BIKe30, association d'un fût PEHD de 30 litres et d'une poche plastique barrière, apte au contact alimentaire. Gerbable, plus léger (-15 %) et moins coûteux que des équivalents inox, le fût peut être utilisé sans opération de nettoyage et permet de réaliser des économies sur les coûts de transports. De plus une vidange quasi-totale de la poche réduit la perte de produit. Et l'absence de contact entre l'air et le contenu contribue à optimiser la durée de conservation. Dans l'industrie agroalimentaire, BIKe30 vise principalement le secteur des boissons notamment la bière et le vin.

<http://www.bernhardt.fr/>

PRIMER SISTEMA BIOSENSOR QUE DETECTA LA PODREDUMBRE GRIS EN EL VIÑEDO (ESPAÑA, ALEMANIA, ITALIA)

Se ha desarrollado el primer sistema biosensor que detecta la podredumbre gris en el viñedo, la infección de las uvas más extendida en todo el mundo y que causa pérdidas de más de 15.000 millones de euros al año. En el proyecto han participado nueve empresas y centros de investigación europeos (Alemania, Italia y España), ha contado con un presupuesto global de 1,2 millones de euros y ha sido desarrollado en el plazo previsto de 2 años. El sistema biosensor –que está compuesto por dos dispositivos, uno portátil y otro para la línea de producción de la bodega– se denomina SAFEGRAPE (uva segura/uva sana) y pretende ser un instrumento simple y barato para la industria del vino, capaz de proporcionar una evaluación cuantitativa y fiable de la presencia de la infección por la podredumbre gris de la vid en un tiempo muy corto. En este momento, hay cuatro prototipos de prueba que se emplearán para testar el sistema en la cosecha en diferentes sitios, así como la configuración del sistema portátil, lo que permitirá diseñar el soporte en el que se colocará la electrónica. El sistema para la bodega se encuentra todavía en fase de diseño.

<http://www.infowine.com/default.asp?scheda=10452>

GPS Y VISIÓN ARTIFICIAL PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS VALENCIANOS.

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Investigadores de la Universitat Politècnica de València han desarrollado un sistema que permite una detección automática y no invasiva de parámetros esenciales para la producción vinícola. El prototipo incluye una cámara sensible al infrarrojo cercano, un sistema de visión estereoscópica, dos receptores GPS y ordenadores adaptados a las condiciones de trabajo en campo con un software desarrollado también por el Grupo de Mecanización y Tecnología Agraria. Los investigadores han instalado este sistema en un tractor agrícola "inteligente", con el que vienen trabajando desde 2006. El nuevo equipo mejora su "percepción sensorial". En el proyecto han colaborado con empresarios de la zona vinícola de Utiel-Requena y Turís (Valencia) para evaluar en el campo la tecnología desarrollada

<http://www.enoturisonline.com/2011/10/16/gps-y-vision-artificial-para-mejorar-la-produccion-de-los-vinos-valencianos/>

BREVETS RÉCEMMENT OBTENUS

AUTHENTICATION DEVICE FOR FULL INTACT WINE BOTTLES

N° de publication: United States Patent 927411

Inventeurs : Augustine; Matthew P.; (Davis, CA) ; Harley; Stephen J.; (Davis, CA) ; Lim; Victor; (Davis, CA) ; Stucky; Paul; (Davis, CA)

The invention provides methods and systems for identification of the contents of a sealed, unopened intact containers, e.g., liquid contents such as wine. Such devices

and methods can be used to identify and/or authenticate full intact bottles of wine or to identify illegal or hazardous contaminants in a sealed container. The present invention provides methods, devices and systems for analyzing the contents of sealed containers such as bottles of wine, and authenticating them against the contents of known containers. In one embodiment, methods of analyzing the contents of a sealed container are provided. The methods typically comprise applying a frequency swept electric field to a probe surrounding the container; detecting a change in the electric field as a function of frequency, thereby producing one or more data set; and performing a statistical analysis on the one or more data set, thereby producing a profile of the contents of the sealed container. The statistical analysis preferably comprises principal component analysis (PCA) and the sealed container is typically a beverage container, such as a bottle of wine.

<http://appft1.uspto.gov/netacgi/nph-Parser?Sect1=PTO2&Sect2=HITOFF&u=%2Fnetahtml%2FPTO%2Fsearch-adv.html&r=1&p=1&f=G&l=50&d=PG01&S1=enology&OS=enology&RS=enology>

APPARATUS FOR PRESERVING AND SERVING BY-THE-GLASS WINE, OR OTHER LIQUID THAT CAN BE AFFECTED BY OXYGEN

N° de publication: United States Patent 063120

Inventeurs: WINEFIT S.R.L. [IT]

Device for preserving and serving, from a bottle, by-the-glass liquid that can be affected by oxygen such as wine, by pumping pressurized inert gas in a bottle. The device comprises a coupling portion adapted to couple with a pressurized gas supply, a central body, and a fastening portion to the bottle, in particular, to a bottle neck. The central body provides an inlet duct of the pressurized gas, associated with an inlet valve, and a delivery duct of the liquid, associated with a delivery valve, which draws the liquid from the bottle and brings it to a delivery mouth. In particular at least one among the inlet valve and the delivery valve is a pilot valve, which is piloted by the pressure of the inert gas. Furthermore, a pilot channel is provided communicating with a pilot port present in the coupling portion and communicating with the pilot valve.

<http://appft1.uspto.gov/netacgi/nph-Parser?Sect1=PTO2&Sect2=HITOFF&u=%2Fnetahtml%2FPTO%2Fsearch-adv.html&r=3&p=1&f=G&l=50&d=PG01&S1=enology&OS=enology&RS=enology>

MODIFIED GRAPE SEED OILS

N° Publication: US 2011177181

Inventors: LEBER RALPH ERIC (USA); PERLMAN DANIEL (USA)

Edible oils are described which are extracted from dried fermented grape seeds isolated from a fermented grape pomace that has undergone fermentation, e.g., primary fermentation during winemaking. The edible oils contain distinguishing flavor and fragrance chemicals evidenced by organoleptic evaluation and chemical analysis, in which these chemicals are substantially lacking in grape seed oils that have been similarly extracted from grape seeds isolated from non-fermented grape pomace.

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=11&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110721&CC=US&NR=2011177181A1&KC=A1

WINE DISPENSING SYSTEM

N° Publication: US 20110253746

Inventors: O'KEEFE JR EDWARD L (USA)

A wine dispensing system comprises a cabinet with refrigerated compartments for maintaining bulk wine in boxes and dispenses any one of a number of wine varieties upon pressing an appropriate button. Check valves in the system prevent air from spoiling unused wine, and a computer measures each pour, updates inventory, and accepts demographic information to assist in marketing and sales promotion.

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20111020&CC=US&NR=2011253746A1&KC=A1

VINE STRIPPING APPARATUS AND METHOD

N° Publication: US201113740

Inventors: DESMARAIS KERRY T [US]; CARPENTER JR THOMAS [US]; CARPENTER CRAIG A [US] +

An apparatus for removing plant material from a vine. The apparatus generally comprises a support frame, a pair of counter-rotating wheels, and a vine stripping component. In an embodiment, the vine stripping component includes interchangeable stripping dies. In an additional embodiment, the apparatus is incorporated in a mobile harvesting unit. The invention further includes a method for removing plant material from vines.

http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110519&CC=US&NR=2011113740A1&KC=A1



E VÉNEMENTS

✓ - The 6th International Specialized Conference on Sustainable Viticulture: Winery Waste and Ecologic Impacts Management

Del 6 al 10 de November 2011, Blenheim, NEW ZEALAND

Winery 2011 is being hosted by Plant & Food Research and held in Blenheim, New Zealand – a town set in the heart of the famed Marlborough wine region. The event will feature the latest science and research into vineyard waste water management and an in depth look into sustainable viticulture practices.

For more information <http://www.winery2011.com/>

✓ **WINE FUTURE HONG KONG'11**

Del 06.11.2011 al 08.11.2011, Hong Kong, CHINA

La cumbre más importante del sector vinícola mundial se celebrará en la ciudad de Hong Kong. Bajo el nombre de Winefuture 2011 este congreso del vino reúne a las personalidades más importantes del sector para discutir cuales son los principales retos a los que se enfrenta el sector, donde están las oportunidades de negocio y cuáles son las estrategias que se han de seguir para mejorar el consumo y las ventas.

Dentro de este grupo de personalidades y famosos del vino destaca el crítico más importante del mundo, el americano Robert Parker, junto a otros nombres de peso como Jancis Robinson, James Suckling, Michel Rolland, Angelo Gaja, Michel Bettane o los españoles Miguel Torres, Pedro Ferrer de Freixenet, José Manuel Ortega de Bodegas O. Fournier y Mauricio Gonzalez Gordon de Gonzalez Byass.

El invitado de honor del congreso será **Francis Ford Coppola** quien además de ser gran director de cine es bodeguero en California.

For more information.

www.winefuture.hk

✓ **1er SIMPOSIO ARGENTINO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA "HACIA UNA VITIVINICULTURA SOSTENIBLE" – SAVE2011.**

Del 9 al 11 de noviembre del 2011, Mendoza, ARGENTINA

Organizado por Instituciones Nacionales y acompañado por Entidades del Sector Vitivinícola y Gobiernos Provinciales, el SAVE 2011 es el 1^{er} Simposio Argentino de Viticultura y Enología dirigido a profesionales, productores, técnicos y estudiantes vinculados a la producción vitivinícola. Entre sus objetivos están: contribuir a la sostenibilidad de la vitivinicultura argentina; actualizar conocimientos y tecnologías de viticultura y enología; generar un ámbito periódico para intercambio de experiencias entre actores de la vitivinicultura. El programa del SAVE 2011 se dividirá en sesiones temáticas dentro de viticultura y enología: material vegetal de plantación; sanidad vegetal; manejo de cultivo y ecofisiología; viticultura de precisión; zonificación; mecanización agrícola; cosecha; enología; socioeconomía.

Más información:

<http://www.saveargentina.com/>

✓ **ENOVITIS (Salón Internacional de las técnicas para la Viticultura y la Olivicultura)**

Del 22 al 26 de noviembre, Milán, ITALIA

ENOVITIS (Salón Internacional de las técnicas para la Viticultura y la Olivicultura), único escaparate expositivo de su género en Italia en cuanto a especificidad y cobertura del panorama merceológico, presenta un cuadro completo de los equipos, las máquinas y los productos para el sector vitícola: desde los barbados y el cultivo vitícola hasta los tratamientos en el viñedo (atomizadores, nebulizadores, productos fitofarmacéuticos, etc.), desde los equipos, las

máquinas y los productos para la plantación y la labranza del viñedo (tractores, cercenadoras, atadoras, podadoras, fresadoras, arranca-cepas, aradoras motorizadas, desmenzadoras, etc.) hasta las vendimiadoras en los diferentes modelos.

ENOVITIS se lleva a cabo contemporáneamente al 23° SIMEI (Salón Internacional de Máquinas para la enología y el embotellado) y juntas las dos muestras constituyen el itinerario tecnológico completo de todo el sector vitivinícola, reuniendo todas las máquinas, los equipos y los productos desde el viñedo hasta la producción y empaquetado del vino.

http://www.enovitis.it/home_db.asp?idlingua=4

✓ **Boston Wine Expo 2012: Feria del Vino de Boston, Del 21 al 22 de enero de 2012, Boston, USA**

Boston Wine Expo 2012 es el mayor evento comercial y de consumo de vino en USA y se llevará a cabo los días 21 al 22 de enero de 2012, en las instalaciones del recinto ferial Seaport World Trade Center de la ciudad de Boston, mostrándonos las últimas novedades del sector. Más de 300 bodegas de todo el mundo con más de 1.800 vinos para que los visitantes profesionales puedan disfrutarlas y conocerlas <http://www.wine-expos.com/Wine/Boston/>

✓ **Millésime Bio Montpellier 2012 salón mundial vino de uva agricultura biológica**

Del 23 al 25 de enero de 2012, Montpellier, FRANCIA

Millésime Bio 2012 Montpellier nació en 1993 gracias a la iniciativa de algunos viticultores de Languedoc-Roussillon (en el sur de Francia) miembros de la asociación AIVB-LR. Su objetivo era, y sigue siendo, dar a conocer a los compradores de vino sus productos, así como las características de la nueva añada. Pese a que el evento ha crecido notablemente, todavía se respira el ambiente distendido de sus orígenes. Millésime Bio se ha convertido en el salón mundial y profesional de los vinos resultantes de la agricultura biológica. Se celebra todos los años a finales de enero (los años impares en el Parque de Exposiciones de Montpellier y los pares en el de Perpiñán) bajo una concepción un tanto peculiar.

Millésime Bio 2012 Montpellier salón mundial y profesional de los vinos resultantes de la agricultura biológica, se celebrará este año nuevamente en la ciudad francesa de Montpellier, entre los próximos días 23 al 25 de enero de 2012, en las instalaciones del recinto ferial Parc des expositions de Montpellier, mostrándonos las últimas novedades y tendencias del sector.

www.millesime-bio.com

✓ **ISRAWINEXPO 2012 Exposición internacional de vinos**

Del 21 al 23 de febrero de 2012, Tel Aviv, ISRAEL

La Feria ISRAWINEXPO 2012 Exposición internacional de vinos Israel 2012 se celebrará del 21 al 23 de febrero de 2012 en Israel Trade Fairs and Convention Center, Exhibition Gardens, Tel Aviv.

ISRAWIN EXPO 2012 , organizado por las Ferias de Israel y el Centro de Convenciones, en colaboración con la revista Wine israelí, Uva Man - Wine Center y patrocinada por el Ministerio de Industria, Comercio y Trabajo, el Ministerio de Agricultura y exportación de Israel y de Cooperación Internacional del Instituto y las uvas de vino de Israel, es una exposición internacional de profesionales, que actúa como un lugar de encuentro para la industria del vino: los productores, importadores, los compradores del extranjero, periodistas, inversores, gerentes de compras

✓ **DIVINO LOUNGE: WINE, FOOD & MORE**
Del 25 al 28 de febrero del 2012, Rimini, ITALIA

DiVino Lounge – Wine, Food & More es organizado por Rimini Fiera en colaboración con la revista La Madia Travelfood, y focaliza su atención sobre vinos, cavas y champán y todo lo que se relaciona con las bebidas de calidad. Este evento también tiene como objetivo proponer las tendencias alternativas y nuevas formas de consumo para el canal comercial HoReCa en Italia que tiene un mercado en pleno ascenso. En la sección de “Sapore” se podrá asistir a las catas de los mejores vinos que se combinarán con la degustación de alimentos gourmet realizados para la ocasión.

Más información: <http://www.saporerimini.it>

✓ **VINITALY 2012**
Del 25 al 28 de marzo del 2012, Verona, ITALIA

La 46ª edición de Vinitaly (www.vinitaly.com), el Salón de vinos y destilados más importante del mundo, y los eventos Sol, Agrifood Club y Enolitech, que completan el oferta de Veronafiere en el sector wine & food & technology, está lista para renovarse y crear siempre un número mayor de oportunidades de negocios por las empresas y los visitantes especializados de todo el mundo, y también para involucrar los apasionados con grandes eventos. Más información: <http://www.vinitaly.com/>

✓ **ALIMENTARIA 2012**
Del 26 al 29 de marzo del 2012, Barcelona, ESPAÑA

Alimentaria es uno de los salones de Alimentación y Bebidas más importantes del mundo, reconocido por los principales operadores internacionales de la industria, el comercio y la distribución alimentarios. Alimentaria no sólo es un enorme mercado internacional, también es un ágora para el diálogo, el intercambio, la información, el conocimiento y un espacio para detectar tendencias. Los mejores expertos, las voces más autorizadas, la experiencia reconocida y la solvencia contrastada son los ejes comunes del amplio espectro de actividades, foros, conferencias y talleres programados durante el salón. Alimentaria es un evento de referencia cuyos factores de éxito son la máxima especialización de su oferta, la innovación y una infatigable vocación exterior.

Más información:
<http://www.alimentaria-bcn.com/es/Home/>

✓ **VINOTECH 2012 Brasil Feria del Vino y la Enología**
Del 10 al 13 de abril de 2012, Sao Paulo, BRASIL

La Feria Vinotech 2012 Brasil: Feria del Vino y la Enología, se celebrará en el recinto ferial de Bento Gonçalves desde los días 10 al 13 de abril de 2012.

La Feria Vinotech 2012 se ha consolidado en Brasil como la mayor exposición de tecnología, productos y servicios para la industria del vino y de bebidas en América Latina. En su 10ª edición, el evento cuenta con la participación de más de 250 expositores de 15 países.

El evento cuenta con la participación de grandes empresas y los profesionales más importantes que trabajan en el mercado. Además de presentar las noticias de estos segmentos, la reunión también trae una serie de conferencias, seminarios y actos paralelos para promover y discutir los principales temas de la actualidad para el sector <http://www.brasilalimenta.com.br/indexeng.html>

✓ **FIVE 2012 Pamplona: Feria internacional del vino ecológico**
Del 17 al 18 de abril de 2012, Pamplona, ESPAÑA

FIVE 2012 es una feria monográfica de vinos elaborados con uva de producción ecológica, que tendrá lugar en las instalaciones del Recinto del Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra, Baluarte. Los vinos expuestos en la feria procederán de Portugal, España y Francia.

Esta feria estará destinada exclusivamente a profesionales del sector del vino en sus diferentes facetas: elaboración, distribución, comercialización, restauración, prensa especializada, etc www.five-bio.com/

✓ **London International Wine Fair 2012: Feria del Vino de Londres**
Del 22 al 24 de mayo de 2012, Londres, UNITED KINGDOM

The London International Wine Fair 2012 que se celebrará en las instalaciones del recinto ferial Excel London, contará con el siguiente perfil de expositores: aguardiente y brandy, licores, vino espumoso, vinos de calidad de una zona de cultivo, los vinos de mesa, destilados, vinos y otras bebidas espirituosas, que complementa utensilios y accesorios.

La feria ofrecerá a los visitantes distintas actividades paralelas, ponencias y clases magistrales en las que se tratarán temas actuales como la situación de la industria enológica, las iniciativas de futuro, los nuevos mercados emergentes, especialmente los mercados chino e indio, la importancia del terroir en la comercialización del vino.

Las catas en The London International Wine Fair serán una de las principales actividades en la feria, un ejemplo será la cata Top 100, el visitante podrá disfrutar de una selección de vinos seleccionados por especialistas y periodistas enológicos que la feria pone a su disposición www.londonwinefair.com/

✓ XXVITH INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS

Del 22 al 26 de Julio de 2012, Florence, ITALY

XXVIth International Conference on Polyphenols organized by the "GROUPE POLYPHENOLS" will take place next July in Florence, Italy. The topics that will be covered in the conference are the following:

- Chemistry and Physico-Chemistry
- Biosynthesis, Genetics and Metabolic Engineering
- Roles in Plant and Ecosystems Health and Nutrition

For more information: <http://www.icp2012.it>



COURS - FORMATIONS

GROUPE ICV en novembre 2011: Bien vendre sur un salon
<http://www.icv.fr/index.php?module=formation&context=138>

IFV Sud – Ouest en Septembre 2011 : L'examen sensoriel des raisins
<http://www.lavigne-mag.fr/agenda/colloque>

INGENIEUR ENSAT; DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

École National Supérieur Agronomique de Toulouse

L'ENSAT est une Ecole publique d'ingénieurs, en 3 ans, sous tutelle du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche français. L'ENSAT est accréditée à délivrer le diplôme d'ingénieur par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI) et diplôme chaque année 150 ingénieurs dans les domaines de l'agronomie, de l'agro-alimentaire, des agro-industries et de l'environnement. La formation, la recherche et le transfert de technologie: sont les trois missions de l'ENSAT. Plus de 150 enseignants-chercheurs, chercheurs, personnels administratifs et techniques sont au service des missions de formation, recherche et transfert de technologie et du bon fonctionnement général de l'Ecole.

<http://www.ensat.fr/fr/ensat2>.

INGENIEUR AGRONOME SPECIALISATION EN VITICULTURE ŒNOLOGIE ; DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGIE ; LICENCES PROFESSIONNELLES : Viticulture raisonnée ; Management des systèmes de qualité, Responsable commercial vins et réseaux de distribution ; DIPLÔME INTERNATIONAL DE L'OIV ; DOCTORAT

Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV)

Reconnu depuis la fin du XIX siècle pour jouer un rôle scientifique majeur au service de la filière viti-vinicole, le site de La Gaillarde rassemble au cœur d'un des plus importants bassins viticoles du monde un pôle d'enseignement et de recherche de réputation internationale dans les domaines de la Vigne et du Vin. Créé en 2004, l'IHEV regroupe l'ensemble des formations proposées au sein Montpellier Supagro dans les domaines de la Vigne et du Vin et joue un rôle de lien permanent entre la formation, la recherche et les professionnels du secteur viti-vinicole. Il est devenu l'une des composantes identitaires de Montpellier Supagro.

Par ses missions, et par un dialogue permanent avec les entreprises et les organismes professionnels de la filière, l'IHEV contribue à apporter des réponses adaptées aux entreprises de la filière viti-vinicole aujourd'hui confrontées à de nouveaux défis.

Contact : ihev@supagro.inra.fr

<http://www.supagro.fr/web/pages/?idl=19&page=486>

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA INNOVADORA

Universidad del País Vasco (España) - Curso académico 2011-12

El Máster Universitario en Enología Innovadora está orientado a la formación de alto nivel de profesionales interesados en trabajar en el sector vitivinícola. A partir del conocimiento de los mercados y las diferentes estrategias comerciales a nivel mundial, serán profesionales capaces de aplicar buenas prácticas de evaluación sensorial que permitan definir de forma integral una gama de productos de acuerdo a las demandas del mercado, colaborando en la definición y gestión innovadora de producto que conduzcan al máximo aprovechamiento de las potencialidades del viñedo y de las prácticas enológicas, fomentando la innovación técnica, procedimental o comercial para asegurar el éxito de las organizaciones.

http://www.enologiainnovadora.ehu.es/p177-2000/es/pls/entrada/plew0050.htm_next?p_sesion=&p_cod_idioma=CAS&p_en_portal=S&p_cod_centro=908&p_cod_master=357&p_anyo_acad=act&p_menu=1

http://www.enologiainnovadora.ehu.es/p177-2000/es/pls/entrada/plew0050.htm_next?p_sesion=&p_cod_idioma=CAS&p_en_portal=S&p_cod_centro=908&p_cod_master=357&p_anyo_acad=act&p_menu=1

MÁSTER EN ENOLOGÍA Y MARKETING

Facoltà di Agraria (Piacenza, ITALIA) - Dicembre 2011- Junio 2012

El Máster en Enología y Marketing está diseñado para proporcionar una formación teórica y práctica que se ajusta a las necesidades reales de formación que reclaman las empresas del sector para poder solucionar las complejas problemáticas del desarrollo y gestión de un plan de marketing en PYMES vitivinícolas y también el sector de la gran distribución que de igual manera necesita figuras profesionales con una específica formación en este sector.

<http://master.unicatt.it/piacenza/mem>

CURRICULUM EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza – ITALIA - Curso académico 2011-12

El programa de las licenciaturas en "Ciencias y Tecnologías Agrarias" y "Ciencias y Tecnologías de los Alimentos" además de proporcionar unos sólidos conocimientos en las ciencias básicas y en las metodologías específicas, permite profundizar temáticas específicas en el sector los viticultura y enología. El objetivo del curriculum en Viticultura y Enología es formar figuras profesionales y especializadas con la posibilidad de colegiarse y trabajar como enólogos tanto en Italia como en Europa.

<http://piacenza.unicatt.it/4537.html>

POSTGRADO UNIVERSITARIO EN ENOTURISMO

(5 Nov 2011 -18 Feb 2012)

Escuela de Enología San Gabriel – Aranda del Duero (Burgos)

Objetivos

1. Formar especialistas en turismo enológico.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos en esta especialidad.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

<http://www.enoturisonline.com/2011/09/10/postgrado-universitario-en-enoturismo-primera-edicion/>

POSTGRADO UNIVERSITARIO EN SUMILLERIA Y CULTURA DEL VINO

Escuela de Enología San Gabriel – Aranda del Duero (Burgos)

Objetivos

1. Formar sumilleres profesionales.
2. Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbitos afines.
3. Formar a críticos, asesores y consultores de vinos.
4. Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología.

La duración del Curso será de 65 horas lectivas, distribuidas en 13 seminarios teórico-prácticos monográficos de 5 horas de duración, que se celebrarán según el calendario entregado previamente.

<http://www.enoturisonline.com/2011/07/22/postgrado-sumilleria/>



CENTRES INTERNATIONAUX DE RECHERCHE

ECOLE D'INGENIEURS DE CHANGINS (SUISSE): la recherche en viticulture et œnologie renforcée

Création de l'Unité Mixte de Recherche (UMR) en viticulture et œnologie entre la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins (EIC).

La Station de recherche Agroscope Changins - Wädenswil ACW et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins unissent leurs forces pour renforcer la recherche dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie, secteur important pour notre économie. L'idée novatrice de l'Unité Mixte de Recherche UMR est de concrétiser davantage de projets de recherche communs en facilitant la collaboration scientifique et en réduisant les obstacles d'ordre administratif ou financier.

<http://www.etudiants.ch/cms/news-hes-so-changins-la-recherche-en-viticulture-et-oenologie-renforcee-20110620>

IFV Sud – Ouest

Actualités :

Maitrise des coûts de production : analyse économique des itinéraires techniques viticoles du bassin de production Sud-Ouest.

La filière viticole connaît une crise qui l'amène à se pencher sur les charges de production. Celles-ci sont la plupart du temps abordées au travers de la comptabilité analytique, parfois difficile d'accès pour les exploitants. Des données sur le sujet sont collectées par différents organismes, rarement de la même manière et sans recoupement. De plus, faire un état des lieux ne suffit pas à maîtriser les charges de production. Les études existantes font souvent état de moyennes ou de cas généraux, alors que la problématique des coûts au niveau des exploitations est toujours un cas particulier. L'objectif du projet est d'apporter aux professionnels de Midi-Pyrénées un outil d'aide à la décision portant sur les choix techniques au sein d'itinéraires, personnalisable, grâce à une mise en commun des compétences sur le sujet au niveau régional.

<http://www.vignevin-sudouest.com/actions-itv/recherche-itv/machinisme.php>

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) - FRANCE

Premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième dans le monde, l'INRA mène des recherches finalisées pour une alimentation saine et de qualité, pour une agriculture compétitive et durable, et pour un environnement préservé et valorisé.

Un institut de recherche finalisée, au cœur des enjeux de développement, de l'échelle locale à celle de la planète

Nos recherches sont guidées par l'évolution des questionnements scientifiques, et, orientées par les défis planétaires posés par l'alimentation, l'environnement et la valorisation des territoires, que l'agriculture et l'agronomie ont à relever. Changement climatique, nutrition humaine, compétition entre cultures alimentaires et non alimentaires, épuisement des ressources fossiles, équilibre dans la gestion des territoires sont autant d'enjeux qui positionnent l'agronomie comme fondatrice d'un développement harmonieux sur les plans économique, social et environnemental. L'INRA produit des connaissances fondamentales et construit grâce à elles des innovations et des savoir-faire pour la société. Il met son expertise au service de la décision publique.

Toutes les informations sur : <http://www.inra.fr>

Publications scientifiques vigne-vin (2005-2011) : 632 articles dans des revues à facteur d'impact.

Actualités :

Vignes OGM de Colmar : la justice reconnaît le droit à la recherche

http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/vignes_ogm_de_colmar

Écophyto R&D : quelles voies pour réduire l'usage des pesticides ?

http://www.inra.fr/l_institut/etudes/ecophyto_r_d/ecophyto_r_d_resultats

Orientations 2010-2020 : une science pour l'impact

http://www.inra.fr/l_institut/document_d_orientation_2010_2020

INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN JULES GUYOT (France)

Establecido en 1992 por la voluntad del Estado, el Consejo Regional de Borgoña e Interprofession, el Instituto Universitario de la Viña y el Vino "Jules Guyot" (IUUV) es un componente de la Universidad de Borgoña (artículos 25 y 33 de la Ley de Educación Superior de 26 de enero de 1984). El Instituto participa en la promoción y transmisión de conocimientos sobre la vid y el vino. El Instituto cuenta con un equipo de 12 profesores permanentes, los ingenieros de seis años, los ingenieros asistentes y técnicos y 3 administrativos. El Instituto también administra su propia área de 2,4 hectáreas en la aldea de nombre Marsannay, un centro experimental de elaboración del vino.

El Instituto tiene tres misiones principales: educación superior, investigación y transferencia de tecnología.

Los profesores del Instituto pertenecen a diferentes grupos de investigación en los siguientes temas: las defensas naturales de la vid, microbiología, química física y el análisis sensorial del vino y participan fuertemente en la transferencia de tecnología hacia la industria del vino.

Más información en: http://iuuv.u-bourgogne.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=88&Itemid=158

CENTRES INTERNATIONAUX TECHNOLOGIQUES ET DE TRANSFERT

Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) - ESPAÑA

El Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) consiste en la agregación estratégica de las diferentes entidades y estructuras de docencia, investigación, transferencia de conocimiento y sector productivo del sur de Cataluña con el objetivo de convertirse un referente internacional en los ámbitos de la Química y la Energía, la

Nutrición y la Salud, el Turismo, la Enología y el Patrimonio y la Cultura.

El CEICS, impulsado por la Universitat Rovira i Virgili, desde el 2001 articula una red de centros de investigación, centros tecnológicos y el sector asistencial y productivo, que ofrecen formación e investigación de máxima calidad, donde las empresas pueden crear vínculos, ser más competitivas y establecerse en un entorno especializado en los cinco ámbitos de referencia.

Más información: http://www.ceics.eu/es_index.html

INSTITUTO DE ENOLOGIA E INGEGNERIA AGROALIMENTARE - ITALIA

El Instituto de Enología de la Universidad del Sagrado Corazón empieza su actividad en el 1975 con el soporte de las industrias enológicas que tienen la necesidad de conocimientos técnicos y científicos siempre más calificados, capaces de garantizar la producción de vinos de calidad que conserven lo más posible sus características naturales. El objetivo primario del Instituto fue crear una fuerte conexión entre la práctica enológica y la investigación, factor esencial para la innovación de los procesos enológicos. Desde el 1998 el Instituto desarrolla su actividad investigadora también en el Sector Agroalimentario cambiando su denominación por la actual. La investigación está dirigida principalmente al estudio de los factores que influyen durante el proceso de vinificación en los siguientes aspectos:

- químicos, como la interacción oxígeno-componentes y componentes-componentes en los vinos tintos durante la maceración y el estudio de la composición química del corcho.
- tecnológicos, como las técnicas de vinificación, la conexión entre vino/vid/territorio, los procesos de estabilización proteica de los vinos blancos mediante el uso de bentonita, la influencia de tapones (corcho, sintético, rosca) en la conservación del vino en botella, las intervenciones biotecnológicas para reducir el riesgo de ocratoxina A en el vino, etc.
- microbiológicos, como el aislamiento de bacterias lácticas para la fermentación maloláctica en vinos con altos valores de pH, el aislamiento de levaduras autóctonas para la valorización de las producciones vinícolas y el estudio de los metabolitos volátiles productos de microorganismos aislados del corcho.

Más información

http://istituti.unicatt.it/eno_ing_agroAlimentare

Publicazioni:

http://istituti.unicatt.it/eno_ing_agroAlimentare_1719.html

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIA DE CHILE (INIA)

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, es la principal institución de investigación agropecuaria de Chile, siendo una corporación de derecho privado, sin fines de lucro, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Fue creado en 1964 por el Instituto de Desarrollo Agropecuario, la Corporación de Fomento de la Producción, la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile y la Universidad de Concepción.

Cuenta con una cobertura geográfica nacional, la que está compuesta por 11 Centros Regionales de Investigación (CRI), ubicados en las regiones de Coquimbo, de Valparaíso, Metropolitana, del Libertador Bernardo O'Higgins, del Maule, del Bío Bío, de La Araucanía, de Los Lagos, del General Carlos Ibáñez del Campo y de Magallanes. De los CRI dependen los Centros Experimentales y las Oficinas Técnicas. La misión del INIA es "generar y transferir conocimientos y tecnologías estratégicas a escala global para producir innovación y mejorar la competitividad en el sector agroalimentario."

<http://www.inia.cl/link.cgi/Institucion/>

CENTRO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (CNB) - ESPAÑA

Se trata de un centro de investigación joven, inaugurado en 1992, moderno y activo, en constante cambio.

Las principales misiones del CNB son:

- Liderar el esfuerzo investigador en Ciencias de la Vida en el contexto de una sociedad y una economía basadas en el conocimiento.
- Convertir este conocimiento en herramientas aplicables a la salud, la agricultura y el medio ambiente.
- Estimular el desarrollo de actividad empresarial en torno a la investigación de problemas biológicos.
- Ofertar servicios de nuevas tecnologías a la comunidad académica y empresarial.

En particular cuenta con un departamento de investigación en genética molecular de plantas, cuya investigación se orienta hacia aspectos de la biología para desarrollar nuevas herramientas y procedimientos que mejoren la producción y la calidad de los cultivos, así como a otros fines biotecnológicos tales como la obtención de productos de interés bio-farmacéutico o la solución de problemas medioambientales. Además tiene una importante política de transferencia habiendo creado un total de seis spin-off, a las que respalda.

www.cnb.csic.es/



P

ROJETS EN COURS

COMPUTER-AIDED FOOD PROCESSES FOR CONTROL ENGINEERING (CAFÉ)

Volet : Maîtrise de la Fermentation

L'axe de recherche principal consiste à élaborer de nouveaux modes de contrôle de la fermentation alcoolique afin d'optimiser la cinétique fermentaire et d'influer positivement sur les caractéristiques organoleptiques du produit.

Période : 2010 - 2012

Partenariat : Institut National de la Recherche Agronomique (UMR – SPO), Centre National du Machinisme Agricole, du Génie Rural, des Eaux et des Forêts (CEMAGREF), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Food and Biobased Research, Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement – Agro Paris Tech, Università Degli Studi di Roma Tor Vergata, Université Catholique de Louvain, The University of Manchester

Pays : France, Espagne, Pays Bas, Italie, Belgique, Royaume - Uni

Résumé : La stratégie privilégiée consiste à mettre en œuvre un suivi en temps réel de la fermentation et, à l'aide de modèles prédictifs, anticiper et optimiser son contrôle. Cette approche est déjà fonctionnelle pour la réaction principale (production d'alcool et CO₂). Elle est en cours d'élargissement à des "molécules marqueurs" d'intérêt organoleptique et/ou métabolique.

<http://www.cafe-project.org/>

DISP'EAU : Développement d'un outil logiciel innovant d'aide à la décision pour la viticulture

Période : 2009-2013

Partenariat : Société ITK, Association Climatologique de l'Hérault, GEOCARTA, Les Vignerons du Sieur d'Arques, Les Vignobles Foncalieu, NETAFIM France, CEMAGREF, Chambre d'Agriculture de l'Hérault, CIRAD, INRA (UMR Eco&Sol, UMR LEPSE)

Pays : France

Résumé : Le projet DISP'EAU prévoit de développer un outil d'aide à la décision qui permettra de piloter les itinéraires hydriques ou le mode de conduite de la vigne, dans les régions où l'irrigation n'est pas possible, en fonction d'un objectif de qualité des raisins.

OTASENS: Novel photosensor-based device for rapid and quantitative ochratoxin A determination in wine, beer and feed / Dispositivo basado en un novedoso fotosensor para la determinación rápida y cuantitativa de la ocratoxina A en vino, cerveza y alimentos.

Date: 01/12/2009 - 30/11/2011

Coordinator: AUTOMATION SRL (Italy)

Participants: GIESINGER BIERMANUFAKTUR & SPECIALITATEN BRAUGESELLSCHAFT MBH (Germany), LUMISENSE LDA (Portugal), EUROINSPEKT CROTIKONTROLA D.O.O (Croatia), EWOS INNOVATION AS (Norway), ERRE EMME S.R.L. (Italy), FILIPA CAMPOS PATO (Portugal), INESC MICROSISTEMAS E NANOTECNOLOGIAS-INSTITUTO DE ENGENHARIA DE SISTEMAS DE COMPUTADORES PARA OS MICROSISTEMAS E AS NANOTECNOLOGIAS (Portugal), UNIVERSITA DEGLI STUDI DI ROMA LA SAPIENZA (Italy).

Countries: Italy, Germany, Croatia, Portugal

Abstract: The aim of OTASENS was to develop a novel system able to perform detection and quantification of OTA in wine, beer and feed, through a linear array of a-Si:H photosensors deposited on a glass substrate. The photosensors will be coupled with surfaces treated in different ways in order to establish the best functionalization of the considered food matrix and will be integrated in a compact, portable equipment.

http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RCN=92830

SO2SAY: Replacement of sulphur dioxide (SO₂) in food keeping the same quality and shelf-life of the products/ Sustitución de dióxido de azufre (SO₂) en los alimentos manteniendo la misma calidad y vida útil de los productos.

Date: 01/05/2009 - 30/04/2012

Coordinator: VEREIN ZUR FOERDERUNG DES TECHNOLOGIETRANSFERS AN DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN E.V. (Germany)

Participants: FRUTAROM NETHERLANDS B.V. (Netherlands); ÉKOLO PRODUCTOS ECOLÓGICOS S.A. (Spain); BIURKO GORRI SAL (Spain); RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHELMS-UNIVERSITAET BONN (Germany); CAMPDEN BRI (United Kingdom); MEYER GEMUSEBEARBEITUNG GMBH (Germany); FUNDACION LEIA CENTRO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO (Spain); WAGENINGEN UNIVERSITEIT (Netherlands).

Countries: Germany, Netherlands, Spain, United Kingdom

Abstract: The objective of the project is to develop tailor made solutions to the following foodstuffs: dried fruits, wine and beverages, convenience food (especially containing potatoes), package and processing. For each line of products special expert groups will be established. These expert groups chose 3 to 5 products for detailed research. While these groups are working on additives the group package and processing will focus on solutions within the process. This could be the environment were the process takes places but also solutions within the package are possible. The process of research is closely linked with a legislation and sensory evaluation part. This should guarantee clean products referring to the marketability and their sensory properties.

http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_EN&ACTION=D&DOC=2&CAT=PROJ&QUERY=013229af9133:1bf4:2134625c&RCN=90976

Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enológica/ Evolución de los compuestos azufrados varietales en la transformación enológica.

Periodo: 2010 - 2012

Coordinador del proyecto: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO (Italia)

Socios: UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA (Italia).

Países: Italia

Resumen: El objetivo de este proyecto es evaluar la evolución de los compuestos sulfurados varietales en la transformación enológica estudiando distintos aspectos (vitivinícolas, analíticos, microbiológicos y enológicos) de este proceso.

http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf_vis_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF_X_TABELLE=SF0F08&c=20&codice=639066587502PJKJ3378200473875701581414&chiave=ASDSDADSADSADSA

Gestione di precisione del microclima del grappolo durante la maturazione e in disidratazione postraccolta per il miglioramento delle caratteristiche aromatiche e nutrizionali dell'uva per la produzione di vino/ Gestión de precisión del microclima de la uva durante la maduración y la deshidratación poscosecha para la mejora de las características aromáticas y nutricionales de la uva para la producción del vino.

Periodo: 2010 - 2012

Coordinador del proyecto: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA (Italia)

Socios: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (Italia); UNIVERSITÀ DI PISA (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" (Italia).

Países: Italia

Resumen: El objetivo primario de este proyecto es la mejora de las características enológicas de la uva y su composición fenólica de interés nutricional.

http://prin2008.miur.it/suddivisionefondi/pdf_vis_modello.php?db=MIUR9&modello=A&PREF_X_TABELLE=SF0F08&c=20&codice=180671942002HFSCBM11963006377690037842&chiave=ASDSDADSADSADSA

Tecniche innovative di gestione della chioma, qualità delle uve e studio di determinanti genici correlati/ Técnicas innovadoras de manejo del follaje, la calidad de la uva y el estudio de determinantes genéticos relacionados. Boletín

Periodo: 2011 - 2013

Coordinador del proyecto: UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE (Italia)

Países: Italia.

Resumen: Este proyecto tiene como objetivo desarrollar técnicas innovadoras de manejo del follaje, la calidad de la uva y el estudio de determinantes genéticos relacionados.

<http://prin.cineca.it/esq/ESQ/esq.php?chiave=asfunkILQDQJLDWL||UWIEe5CCt2A1308304364&prin=jotpnhvuonljdgdwKdAc&PA RAM AREA=07>

VALORVITIS: Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto/ Valorización de los subproductos de la industria vitivinicola para la producción de compuestos con alto valor añadido.

Periodo: 2011 - 2013

Coordinador del proyecto: UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE (Italia)

Socios: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO (Italia); UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE (Italia).

Países: Italia

Resumen: El objetivo del proyecto es desarrollar una estrategia integral para la recuperación de los subproductos de los procesos de fermentación y destilación, para reducir el impacto ambiental y obtener derivados con un alto valor añadido, con beneficios significativos para las empresas vitivinícolas.

<http://www.progettoager.it/portal-ager/upload/ent3/2/UCSC%20De%20Faveri.pdf>

BITWINE: Vinificación virtual: desarrollando competencias para el manejo de bodegas de vino

Periodo: 2010-2012

Coordinador del proyecto: Universidad Católica del Maule

Países: Chile

Resumen: Este proyecto aborda la formación de competencias laborales en los trabajadores y técnicos de la industria del vino. Propone desarrollar un software o simulador inmersivo, para simular etapas clave del proceso de producción del vino dentro de una bodega chilena. La iniciativa es dirigida por Claudio Fredes, de la Universidad Católica del Maule, en colaboración con la Universidad Santo Tomás. Tiene un plazo de 26 meses y contará con un aporte de más de \$172 millones.

<http://www.dinper.ucm.cl/>

MÁS VINO, MENOS CO2.

Periodo: 2010-2012

Coordinador del proyecto: Mendinet

Países: España

Resumen: Este proyecto pretende revalorizar la viticultura y su aporte al medio ambiente además de dotar de calificación medioambiental a las bodegas que así trabajen, mitigando los gases que provocan el efecto invernadero, a través del análisis de costes energéticos de la producción de vino, sin detrimento de la producción. Está financiado por el Ministerio de Medio ambiente, Rural y Marino de España.

www.masvino-co2.es/

VINO ECOLÓGICO Y CORCHO FSC. UN BRINDIS POR LA TIERRA.

Periodo: 2010-2012

Coordinador del proyecto: WWF España

Países: España

Resumen: Este proyecto aborda conseguir un modelo de desarrollo rural en el que la buena gestión de explotaciones, en este caso de viñedo y alcornocal permita obtener un producto diferenciado; vino ecológico con corcho FSC. El resultado de aunar la responsabilidad empresarial con el respeto al medio ambiente permite mantener la viabilidad económica, ambiental y social de las explotaciones participantes, contribuyendo al desarrollo rural local. Cuenta con la financiación del Ministerio de Medio Ambiente rural y Marino de España y con fondos FEADER.

www.wwf.es/vinoycorcho

A

APPEL À PROJETS et RÉSEAUX COLLABORATIFS

OSEO : Appel à projets de R&D structurants des pôles de compétitivité

Du 31.10.10 au 15.01.12

Les ministres en charge de la politique des pôles de compétitivité et OSEO lancent un appel à projets pour le financement de projets de recherche et développement structurants des pôles de compétitivité, dans le cadre du programme d'investissements d'avenir coordonné par le Commissaire général à l'investissement. OSEO est l'opérateur retenu pour gérer les ressources disponibles et assurer, en collaboration avec les services de l'Etat concernés, l'instruction des projets qui seront présentés.

Les dossiers de candidature doivent être déposés au plus tard le 15 janvier 2012, à l'adresse électronique https://extranet.oseo.fr/fui_web. La première présélection des dossiers se fera à partir de fin janvier 2011.

Plus d'informations : <http://www.oseo.fr/> ou http://www.oseo.fr/a_la_une/agenda/appels_a_proposition_s/aap_r_d_structurants_des_poles_de_competitivite

PLATEFORMES MUTUALISÉES D'INNOVATION – PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

Intitulé : **Plates-formes mutualisées d'innovation PMFI**

L'appel à projets Plates-formes mutualisées d'innovation vise à sélectionner des plates-formes destinées à offrir des ressources mutualisées – équipements, personnels, services associés – aux entreprises et laboratoires des pôles de compétitivité pour la réalisation de leurs projets de recherche, développement et innovation.

Ces plates-formes, construites dans une logique de co-investissements publics-privés, renforceront les écosystèmes animés par les pôles de compétitivité. Elles contribueront à doter la France de filières industrielles et de services parmi les plus compétitives au niveau mondial afin de créer de la valeur et de l'emploi.

Date d'ouverture de la consultation : 7 juillet 2011 - 09h40 (heure de Paris)

Date de clôture de Consultation : 30 janvier 2012 - 13h00 (heure de Paris)

Plus d'informations :

http://www.achatpublic.com/accueil/caissedesdepts/onlin_e2fr/index.php

FP7 Cooperation - Call: FP7-KBBE-2012-6 – single stage

KBBE.2012.1.2-04: Vineyard agronomic management and optimised production systems for improved grape quality to reinforce competitiveness of the winegrowing sector.

Publication Date: 20 July 2011

Deadline: 15 November 2011 at 17:00:00 (Brussels local time)

- Collaborative Project (large-scale integrating project targeted to SMEs)

- Up to 1 project may be funded

- The requested European Union contribution shall not exceed EUR 6 000 000 per proposal
- 35 % of EU contribution to SMEs

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/operation?callIdentifier=FP7-KBBE-2012-6-singlestage>

FEDER - ININTERCONECTA

Proyectos Integrados de desarrollo experimental, con carácter estratégico, gran dimensión y que tengan como objetivo el desarrollo de tecnologías novedosas en áreas tecnológicas de futuro con proyección económica y comercial a nivel internacional, suponiendo al mismo tiempo un avance tecnológico e industrial relevante para las regiones destinatarias de las ayudas del Programa Operativo de I+D+i por y para el beneficio de las empresas - Fondo Tecnológico".

También se podrán apoyar proyectos de Investigación Industrial, si en el transcurso de la evaluación del mismo se considera que los objetivos del proyecto se adaptan a la definición de Investigación Industrial según el Reglamento general de exención de categorías.

Los proyectos podrán abordar cualquier área temática siempre que tengan un elevado nivel tecnológico, permitan a los participantes incrementar el valor añadido de sus actividades y estimulen la creación de empleo cualificado.

El ámbito geográfico de los proyectos se determinará en las convocatorias que se publiquen.

<http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=577&MN=3>



Coordinateur Institutionnel	INGACAL
Coordinateur Technique	FEUGA
Responsable Edition	Fundación de la Universidad de La Ric
Partenaires éditoriaux	Universidad de Castilla-La Mancha INRA – Unidad Experimental de Pech Rouge
Plus d'información sur WINE Tech	
E-mail : winetech@winetech-sudoe.eu www.winetech-sudoe.eu	