



Bibliothèque de Sigoulès  
6 route d'Uffer  
24240 Sigoulès  
05 53 58 48 21  
[Bibliotheque-sigoules@wanadoo.fr](mailto:Bibliotheque-sigoules@wanadoo.fr)  
<http://bibliotheque-sigoules.over-blog.com>

Sigoulès, le 21 janvier 2017

Objet : Communiqué de presse Table ronde « le vin bio », vendredi 10 février 2017 à 20h 30 à Sigoulès

*Vendredi 10 février 2017, à 20h30, la bibliothèque de Sigoulès vous propose une table ronde autour du vin bio en présence de Richard Doughty, Eric Maille et Michel Prouillac.*

Le vin bio ? Mais quelle différence avec un vin « normal » ? Pourquoi faire du bio ? Et comment se retrouver à travers tous les logos ? Comment un viticulteur passe-t-il au bio ? Comment obtenir la certification bio ? Est-il vrai que le bio implique une baisse du rendement ? Pourquoi le vin bio est-il plus cher ? D'ailleurs, est-il vrai que le vin bio est plus cher ? ...

Le vin bio, très large sujet que nous nous proposons d'aborder. Les questions sont innombrables, la soirée donnera quelques pistes pour savoir se repérer, comprendre les grands principes de la viticulture bio.

Pour y voir plus clair, trois personnalités passionnées et impliquées dans le milieu viticole bio présenteront leur travail et répondront aux questions du public : Richard Doughty, Eric Maille et Michel Prouillac

Richard Doughty est vigneron au Château Richard à Monestier. Il a commencé sa transition vers le vin bio en 1991 et peut donc témoigner d'une longue expérience, ainsi que des évolutions de la recherche et des techniques de production de vin bio qu'il suit avec assiduité. Fortement impliqué dans la production et la promotion des vins bios, Il est vice-président du Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine et président de l'association nationale interprofessionnelle France Vin Bio

Eric Maille travaille à Agrobio Perigord, une association de développement de l'agriculture biologique en Dordogne qui regroupe plus de 300 producteurs. Il est conseiller viticole et ingénieur réseau écophyto. Il est référent de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique et de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique. Il aide et conseille les viticulteurs souhaitant passer au bio ou qui veulent optimiser la conduite de leur vignoble. Il mène des expérimentations, tant au niveau départemental que national sur la protection du vignoble avec des moyens compatibles avec l'Agricultures biologique ainsi que plusieurs travaux sur l'Agronomie, notamment sur les couverts et engrais verts en viticulture et plus

globalement sur comment ramener de la Biodiversité dans la monoculture qu'est la vigne.

Michel Prouillac est viticulteur depuis des générations en bergeracois, à Sigoulès au Vignoble Prouillac. Ce vignoble familial –il travaille avec sa femme et son fils- s'est converti au bio et à la biodynamie depuis 4 ans, avec AgroBio Périgord. Il a décidément une âme d'artiste, de poète, et parle de son vin avec passion ! Si vous avez un doute, allez visiter son chai, qui accueille une exposition permanente de peintures du peintre Didier Navas, le créateur des étiquettes du vignoble. C'est également un "Vrai" paysan, qui a su conserver ses capacités d'analyses et d'observations au sein de son vignoble, imaginant et réalisant le matériel nécessaire à ces nouvelles pratiques.

La rencontre se clôturera par un vin d'honneur proposé par le vignoble Prouillac et par la Biocoop de Bergerac.

Cette action est organisée grâce à l'aide de Cap Sciences dans le cadre du projet "cop'21, et après?" et le concours de la Biocoop Bergerac

Rendez-vous vendredi 10 février 2017 à 20h30, salle de justice et Paix, 6 route d'Uffer à Sigoulès. Entrée libre et gratuite. Pour toutes informations, contacter la bibliothèque au 05 53 58 48 21 ou par mail.

Photos jointes : 3 portraits des intervenants et affiche.