

## Au programme :

**18h 00** - Connexion des participants (« salle d'attente »)

**18h 15** - Début de l'événement : Présentation du RJ-SCF-RA puis des intervenants et du déroulement de l'événement (15 min)

**18h 30** - Petite introduction sur la chimie et le vin (10 min)

**18h 40** - Intervenant 1 : Présentation (15 min) + Questions des participants (15 min)

**19h 10** - Intervenant 2 : Présentation (15 min) + Questions des participants (15 min)

**19h 40** - Quizz électronique avec surprise à la clef (30 min)

**20h 10** - Remise des prix et clôture de l'événement

## Intervenants :

### 1. **Marion ZWINGELSTEIN**, doctorante (*Laboratoire Chimie Moléculaire et Environnement (LCME)*)

"La viticulture étant millénaire en France, certaines pratiques culturelles sont devenues presque traditionnelles au fur et à mesure de son développement. Par exemple, la taille hivernale de la vigne génère des quantités importantes de biomasse (les sarments) dont les viticulteurs se débarrassent régulièrement en les brûlant à l'air libre. Pourtant, la combustion de biomasse est connue pour être une source non négligeable de pollution atmosphérique.

Mes travaux de doctorat ont porté sur le cas particulier des coproduits viticoles en Pays de Savoie (73-74, France) suite à l'interdiction du brûlage à l'air libre des résidus agricoles, dont viticoles, sur le territoire par arrêté préfectoral en 2017. Il a été question d'identifier et de quantifier la pollution atmosphérique émise par la pratique du brûlage à l'air libre des coproduits viticoles (sarments, souches de vigne et coproduits de pépinières viticoles) sur le territoire étudié. Plus précisément, les émissions de divers gaz comme le monoxyde de carbone (CO) et le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) ainsi que les émissions de particules fines ont été ciblées. Les résultats obtenus montrent que cette pratique est fortement émettrice de particules fines nocives pour l'environnement et la santé humaine.

Parallèlement, mes travaux ont également révélé que la biomasse viticole savoyarde, dont la composition était jusqu'alors méconnue, était riche en antioxydants d'intérêt pour le domaine de la médecine notamment. D'autre part, des tests préliminaires ont montré que les extraits obtenus à partir de l'extraction de sarments et de souches de vigne savoyarde possédaient des propriétés antifongiques contre les champignons responsables de maladies de... la vigne elle-même!"

### 2. **Jessica PIC**, doctorante (*UMR 5600 (CNRS) - Environnement Ville Société (EVS)*)

"Mes travaux portent sur l'étude de la relation entre la structure paysagère et les transferts de produits phytosanitaires dans le Beaujolais. Dans cette perspective, je m'intéresse à l'influence des éléments du paysage (occupation du sol, réseaux de drainage, bacs de collectes de sédiments) et de leur agencement spatial sur la dynamique spatiale et temporelle des transferts de pesticides des parcelles viticole jusqu'au cours d'eau. Il s'agit de comprendre quels sont les éléments qui favorisent ou limitent les transferts, à quel période ces derniers ont préférentiellement lieu, quelles sont les zones de concentration de flux de pesticides et les points clefs de connexion au cours d'eau."