



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
UNIVERSITY OF CRETE

Troisième circulaire

Colloque International Vigne, vin, alimentation et santé

Héraklion, Crète, 22-26 mai 2018



Organisé par la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne et l'Université de Crète

Site internet : <http://wineculture.chemistry.uoc.gr/wordpress/>

En partenariat avec :



ΕΛΟΑΟ
ΕΘΝΙΚΗ ΔΙΕΥΡΥΤΕΡΑΤΙΚΗ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ



Avec le soutien de



PROGRAMME

Mardi 22 mai

Basilique Saint Marc - Héraklion

- 18:00 - Ouverture officielle du colloque

Mercredi 23 mai

Centre culturel d'Héraklion

- 8:30 - Accueil des participants
- 9:00 - Conférence Inaugurale : Giorgos Kotseridis (Université d'Athènes) "The new era of greek wine "

9:30 - 12:30 - Session I - "Terroirs, cépages et procédés oenologiques".

- 9:30 - 10:00 - Keynote 1. Kalliopi Roubelakis (Université de Crète - Grèce) : "Etude sur l'identité génétique des cépages crétois"
- 10:00 - Vasilis P. Petrakis (National Hellenic Research Foundation, Institute of Historical Research, Grèce) : "Characterization of grapes and wine in archaeological remains and modern cultivars in Crete: a combined metabolomics and molecular genetics approach"
- 10:20 - Androniki C. Bibi (Hellenic Agricultural Organization DEMETER) : "Genetic diversity and structure analysis assessed by SSR markers in a large collection of indigenous vitis cultivars from the island of Crete, Greece".
- 11:40 - Dimitrios Taskos (Hellenic Agricultural Organization-DEMETER) : "Towards a National Management Plan for Greek Grapevine Genetic Material for Sustainable Viticulture and Enology"
- 11:00 - Questions
- 11:15 - Philippe Moustier (Université d'Aix-Marseille-CNRS-Telemme), "Mutations de l'encépagement et politiques de qualité dans les vignobles provençaux XIX-XXIe siècles"
- 11:35 - Apostolos Spyros (Univerité de Crète) "Molecular fingerprinting and aging of wines from Cretan cultivars"
- 11:55 - Clymie Abrahams (University of the Western Cape, République d'Afrique du Sud) : "The influence of cultivation medium on the fermentation potential two Saccharomyces cerevisiae and one non-Saccharomyces i.e. Torulaspora delbrueckii strains"
- 12:15 - Questions

12:30 - 13:45 : Déjeuner

- 13:45 - Keynote 2 : Maria Nikolantonaki (Université de Bourgogne, France) : "How chemistry can predict wines aging potential: application to different white burgundian terroirs"
- 14:05 - Philipp P. Minnaar (Université de Stellenbosch, République d'Afrique du Sud) : "Saccharomyces cerevisiae, Non-Saccharomyces Yeasts and Lactic Acid Bacteria in Sequential Fermentations: Effect on Phenolics and Sensory Attributes of South African Syrah Wines"

- 14:25 - Michèle Guilloux-Benatier (Université de Bourgogne, France) : "La qualité hygiénique du vin : rôle des microorganismes ?"
- 14:45 - P. Arapitsas (Centre, Fondazione Edmund Mach (FEM), San Michele all'Adige, Italie) : "An update on wine ageing and sulfonations"

- 15:25 - Questions

- **15:40 - Pause café et session poster**

16:00 - 18:30 : Session II - " Vin, alimentation méditerranéenne, régime crétois et santé"

- 16:00 - Keynote : Norbert Latruffe, (Université de Bourgogne - France) : "Vin, Nutrition Méditerranéenne et Santé, un tryptique historique et toujours d'actualité"
- 16:30 - Jean-Robert Pitte (Académie des Sciences Morales et Politiques, France) : "Le champagne, un remède à la neurasthénie du roi Louis XV"
- 16:50 - Morgan Poggioli (Université de Bourgogne, France) : "Entre santé au travail et culture ouvrière : la question du vin "prolétaire" dans la France de l'entre-deux-guerres"
- 17:10 - Questions
- 17:25 - Sénia Fedoul et Olivier Jacquet (Université de Lyon II, Université de Bourgogne, France) : "Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX^e siècle au XXI^e siècle)"
- 17:45 - Jean-Jacques Boutaud (Université de Bourgogne, France) : "Communiquer sur la santé : le resvératrol et l'étiquette"
- 18:05 - Questions

18:25 - Clôture de la première journée et dégustation de vins crétois

Jeudi 24 mai **Centre culturel d'Héraklion**

09:00 - 12:45 - Session II - " Vin, alimentation méditerranéenne, régime crétois et santé"

- 09:00 - Keynote : Prokopios Magiatis (Université d'Athènes) : " Olive oil and wine, the cornerstone of the Mediterranean diet: a unique combination of bioactive healthy ingredients "
- 09:30 - Jean-Pierre Rifler (Centre Hospitalier de Haute Côte-d'Or, France) : "Le vin est-il un aliment santé ?"
- 09:50 - Gérard Lizard (Université de Bourgogne, France) : "Comparison of the induction of neuronal differentiation by different compounds: neuropeptide (octadecaneuropeptide (ODN)), retinoic acid and polyphenols (resveratrol, apigenin) present in the Mediterranean diet"
- 10:10 - De Leiris Joël (Université de Bourgogne) : "Rôle du processus inflammatoire dans l'athérosclérose : effets cardioprotecteurs de la nutrition méditerranéenne"

- 10:30 - Questions

10:45 - Pause Café et session poster

- 11:05 - Annita Toffanin (Université de Pise, Italie) : "Agresto from unripe organic grape with antimicrobial activity"
- 11:25 - Nikos Rodopaios (Miliatry Hospital, Athènes, Grèce) : " Impact, sur la densité minérale osseuse, de la consommation des boissons alcooliques chez les populations chrétiennes orthodoxes en période de jeûne "
- 11:45 - E. Frangkopoulou (Université Harokopio, Athènes, Grèce) : "Cardio-protective actions of red and white wines from the Ionian Islands"
- 12:05 - Eleni Pavlidou (Université de la mer Égée, Grèce) : "Wine: a valuable factor in promoting longevity and preventing chronic diseases"
- 12:25 : Questions

12:40 - 13:40 - Déjeuner

13:40 - 18:20 : Session III - "Aspects culturels et patrimoniaux de la vigne, du vin et de l'alimentation"

- 13:40 - Keynote : Katerina Kopaka (Université de Crète, Grèce) : "Ancient wine from the Aegean islands"
- 14:10 - Manolioudis Stelios (issus de la session 4) (Géologue indépendant) : "DIONYSUS/Primordial paths of ecstasy – spirituality"
- 14:30 - Aline Brochot (CNRS-Ladyss, France) : "La très discrète place du vin dans la promotion de la gastronomie niçoise"
- 14:50 : Questions
- 15:05 - François Georgeon (EHESSE, Collège de France, France) : "Naissance d'une « boisson nationale ». Le raki dans l'Empire ottoman (1800-1923)"
- 15:25 - Bolis K. Sotirios (Société publique municipale d'Aegiali DIK, Grèce) : "Communautés gastronomiques et culture culinaire grecques"
- 15:45 - Stefania Kalogeraki (University of Crete, Grèce) : "Exploring Greek Adolescents' Alcohol Consumption Patterns, Determinants and Correlates"
- 16:05 - Questions

16:20 - Pause-café et session poster

- 16:40 - Irene Sifaki (Hellenic Open University, Grèce) : "Wine heritage and prospects of conservation and development through cultural and educational activities"
- 17:00 - Dimitri Goussios (Université de Thessalie, Grèce), Laurent Rieutord (Université Clermont Auvergne) : "Renouveau du vignoble en Thessalie : renouvellement des acteurs et patrimonialisation"
- 17:20 - Maria Tsoupi (University of Ioannina, Grece) : "Wine as a customary nutriment"
- 17:40 - Questions

18:00 : Clôture de la seconde journée et dégustation d'huiles d'olive crétoises

20:30 : Repas de gala (Facultatif - 40 € sur inscription)

Vendredi 25 mai
Centre culturel d'Héraklion

09:00 - 12:10 : Session IV - "Vin, gastronomie, tourisme et développement"

- 09:00 - Keynote : Sophie Lignon-Darmaillac (Université Paris IV Sorbonne) : "Les routes des vins vers l'oeno-gastronomie"
- 09:30 - Dimitrios Kyritsis: "Potential for the production of quality wines of certain local grape varieties of Thrace"
- 09:50 - Eric Le Fur (Inseec Business School, Bordeaux, France) : "Les enjeux des labels d'origine pour les pays oléicoles méditerranéens"
- 10:10 - Joëlle Brouard (Terroir Manager, France) : "Terroirs de consommation : univers de positionnement des vins. Le cas des vins du Beaujolais"
- 10:30 - Questions

10:45 - Pause-Café et session poster

- 11:05 - France Gerbal-Medalle (Université de Toulouse Jean-Jaurès), Marie-Ange Lasmène (Cabinet *Parole, Parole*, consultante en Ethnologie) : "Oenotourisme en pays Vidourle-Camargue à la croisée de la géographie et de l'ethnologie"
- 11:25 - Laurence Dujourdy et Yves Le Fur (AgroSup Dijon) : "L'évaluation sensorielle au crédit d'une nouvelle offre de verres à vin"
- 11:45 - Irimi Theodorakopoulou (Agricultural Economic Research Institute, Grèce) : "Usign systems thinking to co-create an experiential leadership-training program for the wine business"
- 12:05 - Joël Rochard (IFV, France) : "Contribution of the biodiversity to the eco-winetourism of the heroic vineyards : assets and prospects"
- 12:25 : Questions

12:40 : Déjeuner

14:00 - 18:00 : Visite technique

Samedi 26 mai

Excursion culturelle (Facultative et payante) : Musée archéologique d'Heraklion, Sites archéologiques de [Knossos](#) et de [Phaïstos](#) et visite du [monastère de Paliani](#)

Les horaires et lieux de départ et de retour de l'excursion vous seront transmis lors du colloque

Format des communications et des posters

Les communications sélectionnées ne devront pas excéder 20 minutes - Afin de faciliter le travail de traduction simultanée, il est recommandé aux auteurs de nous envoyer leur communication avant le colloque

Les posters sélectionnés devront adopter le format suivant : largeur 80 cm ; hauteur : 100 cm

La présence d'au moins deux œillets sur le dessus du poster est requise

Langues officielles du colloque : Grec, Français, Anglais

Emplacements

22 mai : [Basilique Saint Marc - Héraklion](#)

23, 24, 25 mai : [Centre culturel d'Héraklion](#)

26 mai : [excursion](#)

INSCRIPTION

- Académiques et professionnels : 130 €
- Etudiants : 65 €
- Accompagnants : 50 €
- Inscription au repas de gala (facultatif) : 40 €
- Excursion du 26 mai (facultatif) : 120 €

L'inscription "Académiques, professionnels et étudiants" au colloque comprend la participation aux sessions, le fascicule des résumés/abstracts, les pauses-café, les déjeuners des 23-24-25 mai et la visite technique du 25 mai.

Accompagnants : inscription obligatoire. Tarif donnant accès aux dégustations et à la visite technique du vendredi 25 mai.

Inscriptions en ligne sur : <http://wineculture.chemistry.uoc.gr/wordpress/>

HOTELS

Le Comité d'organisation vous propose deux hôtels bien placés à tarif négocié (10% de réduction sur le prix de la chambre) :

Lato Boutique Hôtel : www.lato.gr

Olive Green Hôtel : www.olivegreenhotel.com

Pour réserver, il vous suffit de vous rendre sur le site internet de l'hôtel choisi et de vous inscrire en ligne en insérant le code "WINE" dans le champ dédié ("promotion" ou "code réservation")

Le code est désormais actif et valide pour toute réservation comprise entre le 20 et le 31 mai dans les deux hôtels.

Voici également d'autres établissements sans tarifs négociés mais de diverses catégories et situés en centre ville

Kastro Hotel *** : <http://www.kastro-hotel.gr/>

Poseidon Hôtel** : <http://www.hotelposeidon.gr/start.htm>

Athinaïkon Hotel** : <http://www.athinaikon-hotel.gr/>

Atrion Hôtel*** : <http://www.atrion.gr/en>

Le site de la Mairie d'Heraklion propose également une importante liste d'établissements :
<https://www.heraklion.gr/en/visitor/stay.html>

Contacts	
France : Olivier Jacquet Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne Tel : + (33) 380 396 389 mail : chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr	Grèce et autres pays : Maria Nikolantonaki Institut Universitaire de la Vigne et du Vin "Jules Guyot" Tel. (+33) 380 396 195 mail : maria.nikolantonaki@u-bourgogne.fr