



Les rencontres
des Vignerons Indépendants



Rencontres nationales des
Vignerons
Indépendants
de France



29 | AVRIL
30 | 2010

Chapelle
de Guinchay

Saône-et-Loire

BOURGOGNE

 Synthèse rencontre 2010

La Présidente des Vignerons
Indépendants de Saône et Loire
Cécile DARDANELLI
et la Responsable Nationale
des Rencontres Laure DOZON,
Vigneronne à Chinon,
ont accueilli 180 Vignerons
Indépendants dans
un magnifique cuvage pour
réfléchir pendant deux matinées
aux problématiques suivantes :

Face à la réalité du changement
climatique, comment adapter
le matériel végétal
et les pratiques vitivinicoles ?

Quel est le comportement
d'achat du consommateur face
aux pratiques environnementales
du vigneron ?

Pour alimenter le débat qui a
été très fourni, 14 intervenants
spécialisés et 2 consommateurs
ont apporté leur contribution.



Les rencontres
des Vignerons Indépendants

Les conférences...

**S'adapter à la surmaturité, le manque d'acidité,
le stress hydrique**

En introduction Jean-Luc BERGER, expert vigne et vin, présente les conclusions du GIEC, Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat : depuis 30 ans le réchauffement s'accélère pour atteindre **+ 0,6 °C tous les 10 ans**. L'augmentation du CO2 associé à l'augmentation de température se traduit par des modifications du fonctionnement de la vigne qui produit plus de feuilles et de fruits et des équilibres différents des maladies et parasites de la vigne. Globalement ses effets sont négatifs pour les vignobles méditerranéens et positifs pour les vignobles septentrionaux. Pour autant tous les vignobles doivent **adapter leurs pratiques aux changements climatiques**.



S'adapter...

Quels sont les paramètres qui peuvent influencer le cycle végétatif de la vigne ?

Joël ROCHARD, Directeur du pôle Environnement et Développement Durable de l'IFV, introduit la première table ronde en abordant l'accélération du cycle végétatif de la vigne. Une élévation moyenne de 1 °C des températures pendant la période végétative se traduit en moyenne pour les vignobles français par une avancée de la date des vendanges de 10 jours ou une remontée de la limite de la culture de la vigne de 150 km au Nord. Par ailleurs, il invite les vignerons à se rendre sur le site de l'IFV www.vignevin.com pour répondre à un questionnaire sur le changement climatique. Les premiers résultats montrent que les professionnels demandent la mise en place d'observatoires régionaux et la création de nouvelles variétés, cépages et porte-greffes.

Jean-Philippe GERVAIS, Directeur du pôle Technique & Qualité du BIVB, aborde de façon humoristique le sujet par des photos de Greenpeace parlant « de la croisade des martyrs du réchauffement climatique ». Il souligne l'importance de l'indice de fraîcheur des nuits associé à des précipitations réduites pour produire un millésime de qualité.

En 40 ans la date des vendanges a avancé de 3 semaines. Enfin, il s'interroge sur l'augmentation du poids des baies, +50% en 12 ans, l'apparition des goûts terreux, mais constate que la maturité est plus régulière et plus complète et les effets globalement positifs en Bourgogne.

Olivier VIRET, Directeur de la Station de Recherche de Changins, précise le développement du Merlot dans le Tessin et la nécessité d'irriguer dans le Valais. Pour le vignoble suisse le changement climatique « est plus que bénéfique ».



Quelles sont les pratiques œnologiques pour corriger la surmaturité et le manque d'acidité ?

La deuxième table ronde débute par un exposé général de Jean-Christophe CRACHEREAU Responsable des essais œnologiques à la Chambre d'Agriculture de Gironde.

Les conséquences du changement climatique se traduisent notamment par une augmentation du pH qui a plusieurs effets, entre autres l'**augmentation des risques microbiens et la réduction de l'efficacité des sulfites**. Il aborde ensuite les différentes maturités : sucre-acide, phénolique, des pépins... et la difficulté pour un cépage comme le Merlot de le récolter au bon moment pour avoir des vins fruités et des tanins soyeux. Il convient de rechercher des **marqueurs pour choisir la bonne maturité** en fonction du cépage et du type de vin à élaborer. Enfin, il insiste sur l'importance du choix des levures, des compétitions de flore, de la maîtrise des Brettanomyces et le développement des macérations pré fermentaires à chaud pour limiter l'extraction et favoriser l'expression des arômes.

Philippe COTTEREAU, spécialiste des techniques membranaires à l'IFV, développe et compare les techniques physiques (membranes ou/et distillation) qui permettent de réduire la teneur en sucre ou en alcool et d'augmenter l'acidité.

S'adapter...

La réduction des sucres améliore la fermentation, mais les pertes de volume limitent la pratique. Les techniques sur vin couplent 2 techniques avec des contraintes environnementales ou réglementaires et une **réduction pratique à - 3% volume alcool**. Au niveau sensoriel, les effets sont plutôt négatifs pour le fruit, le gras et le volume en bouche.

Olivier VIRET indique que les mesures doivent être prises à la vigne en priorité et que la désalcoolisation en cave doit **se limiter à -1,5% volume pour respecter les qualités sensorielles** et au-delà le produit n'est plus considéré comme du vin.

Plusieurs questions de la salle ont traduit l'inquiétude de certains vigneron par rapport à ces pratiques correctives. Des précisions ont été apportées au niveau des résultats des dégustations comparatives. Au niveau économique une indication de prix de 3€60 le degré/hl a été apportée.

À la question de l'intérêt de 2 dates de récolte pour une parcelle et un assemblage des vins, une discussion a suivi sur le passerillage sur souche comme technique de concentration intéressante en Suisse pour les principaux cépages. Enfin sur une question des différentes techniques d'acidification, acidification chimique, échange d'ion ou électrodialyse, elles conduisent toutes à un échange d'ion entre le potassium et l'hydrogène.

Quels sont les solutions préventives et les outils de pilotage de la précocité et de la maturité ?

La troisième table ronde consacrée aux moyens viticoles pour s'adapter au changement climatique débute par un exposé d'**Olivier VIRET** sur la gestion du stress azoté et du stress hydrique.

Il souligne l'importance de l'indice de formol, IF qui permet de suivre la composition en azote des moûts. Lorsque cet indice est inférieur à 10, il observe une augmentation des notes herbacées et de l'amertume et une diminution des arômes et

de la qualité globale des vins blancs.

L'augmentation de la surface foliaire peut se traduire par une diminution de l'IF et il ne **faux pas dépasser 1,2 m² de surface foliaire par kg de raisin**.

Les pratiques de gestion du sol modifient l'IF et à titre d'exemple, l'enherbement non concurrentiel avec des variétés comme le brome des toits ou le trèfle souterrain permet d'augmenter l'IF. Enfin une fumure azotée localisée sous le rang ou une fertilisation foliaire de 4 fois 10 unités d'urée autour de la véraison font remonter l'IF et s'avèrent favorables à la qualité des vins.

Jean-Christophe PAYAN traite de la gestion de l'irrigation et des outils disponibles pour le viticulteur.

Une irrigation de 50 à 100 mm d'eau est suffisante en Languedoc, elle améliore le **rendement de 30 à 50 %** et augmente systématiquement le poids des baies.

Au-delà les apports ne sont pas valorisés. L'irrigation ne permet pas de stabiliser le rendement. Sur la qualité, l'irrigation a des effets positifs sur la teneur en sucre, l'acidité et la maturité, mais négatifs sur la couleur.

En dégustation les résultats sont variables, mais seules les irrigations excessives se traduisent par une diminution de la qualité des vins. La modélisation permet en fonction des conditions météorologiques, du type de sol et du fonctionnement de la plante de calculer les besoins en eau apportés sous la forme d'irrigation.



S'adapter...

Olivier VIRET fait une présentation très précise sur l'aide apportée aux vignerons suisses pour gérer les maladies. À partir d'un réseau de 145 stations et de modèles développés pour les maladies et parasites principaux, un bulletin d'avertissement est disponible gratuitement sur le site www.agrometeo.ch avec une prévision météo à 5 jours. Plus de 100 000 Ha bénéficient de cette stratégie de lutte en Suisse, Italie du Nord et Allemagne ce qui constitue une véritable réussite.

Ces exposés ont suscité de nombreuses questions sur la hauteur de rognage optimum, la différence de sensibilité des cépages au stress azoté ou sur les indicateurs pertinents de maturité pour les vins rouges. Il en est ressorti que dans certains cas une augmentation des rendements devait être envisagée pour améliorer la qualité des raisins et des vins.

Contrairement aux cépages utilisés pour élaborer des vins blancs, les cépages pour élaborer des vins rouges doivent passer par un arrêt de croissance à partir de la véraison. L'indice de formol s'applique globalement aux vins rouges avec des modulations. D'autres indicateurs sont nécessaires pour caractériser les composés phénoliques. Enfin, les corrections d'azote à la cave sont moins favorables au niveau de la qualité des vins que celles pratiquées à la vigne.

La table ronde se termine par un exposé d'Olivier VIRET sur l'**adaptation du matériel végétal**. À partir de la diversité des cépages rassemblés dans les conservatoires et des gènes de tolérance ou résistance à des maladies fongiques, la station de recherche a créé de nouvelles variétés comme la Gamaret, cépage résistant à la pourriture grise. Cette nouvelle variété est inscrite au catalogue des variétés françaises et peut donc être plantée sauf pour les AOP qui doivent l'inscrire dans leur cahier des charges. Le travail d'hybridation s'est poursuivi pour introduire **des gènes de tolérance/résistance au mildiou et à l'oïdium** et de nouveaux génotypes sont en cours d'évaluation. Des échanges ont lieu entre l'INRA et Agroscope et des évaluations auront lieu à partir

de 2011 en Alsace et en Beaujolais. Il est donc raisonnable de penser que dans moins de 10 ans un saut important pourrait être franchi dans le domaine de la protection phytosanitaire.



S'adapter...

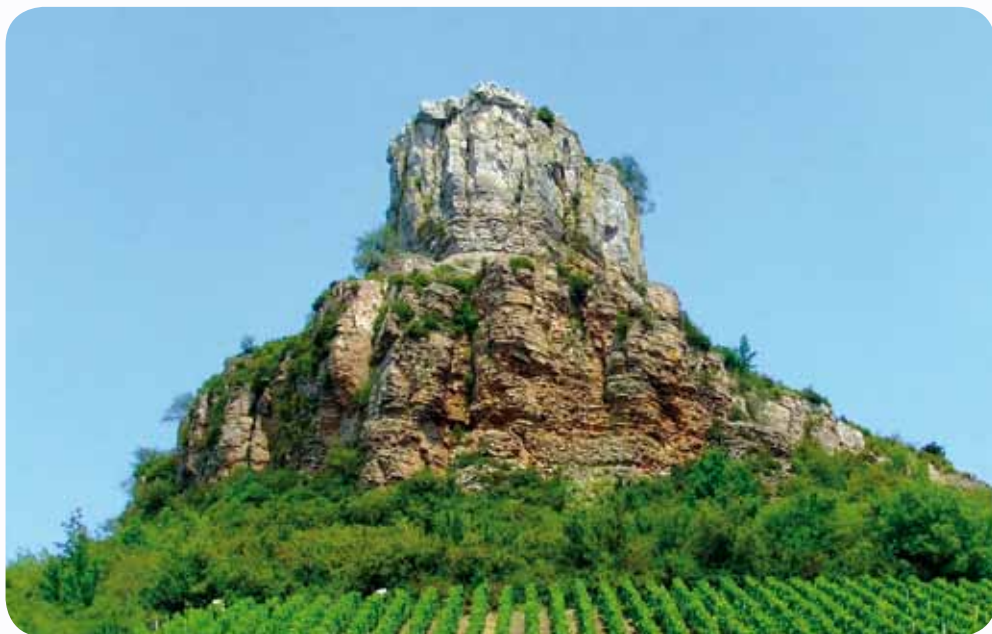
Quelles sont les actions à mener pour réduire son empreinte sur l'environnement ?

La quatrième table ronde propose des actions pour réduire l'empreinte de la filière sur l'environnement.

Joël ROCHARD rappelle les enjeux de maintenir l'augmentation des températures à 2 °C d'ici 2100 pour développer des stratégies d'adaptation. Par contre si l'augmentation est de 4 °C il faut **s'attendre à une révolution**, des problèmes de société voir de civilisation. Il faut donc limiter les émissions de gaz à effets de serre et mettre en œuvre des mesures d'atténuation. Les éléments prioritaires à prendre en compte sont le transport des personnes, des produits et des vins et le conditionnement en bouteille. Les verriers développent de nouvelles gammes de bouteilles allégées et esthétiques. Le verre organique pourrait se développer. Enfin l'éco conception

des caves avec le développement de l'isolation, de la géothermie, des puits canadiens ou du solaire peuvent apporter des réponses positives au bilan carbone.

La Bourgogne a fait **le bilan carbone de la filière** et dégagé des actions possibles présentées par Jean-Philippe GERVAIS. La multiplicité des logos développés par de nombreux pays sur l'environnement interroge sur la valorisation possible de l'environnement auprès du consommateur. En appellation il faut une approche globale intégrant le CO₂, mais aussi la qualité du produit, l'économie et l'image. Le transport est un poste important et les solutions collectives sont à privilégier de même que les plateformes polymodales. En 2 ans, ils ont réduit leur empreinte carbone de 20%.



Produire...

La cinquième table ronde aborde la question pratique d'un vigneron : comment produire dans le respect de l'environnement tout en respectant les coûts ?

Florent ROUVE responsable de l'exploitation du Lycée de Davayé précise les motivations d'acceptation du dispositif expérimental : ce sont des raisons pédagogiques et sociétales.

Philippe CROZIER Responsable des essais à la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire présente le dispositif expérimental mis en place en 2007 pour une durée minimum de 10 ans et visant à comparer 3 modalités : Viticulture Biologique, Viticulture Durable et Viticulture Eco Phyto 2018. Les premiers résultats montrent par rapport au Durable considéré comme la référence que les IFT (indice de Fréquence de Traitement) sont réduits de 35% en biologique et 40% en Eco phyto.

Pour la production sur les 3 années contrôlées seule l'année 2008 a été l'objet d'une pression parasitaire se traduisant par une perte de rendement de 32% pour la **biologique et 27% pour Eco Phyto. Enfin, au niveau économique la biologique a « coûté » +14 à +23 %** selon les années et **Eco Phyto de +5 à -17%**. En conclusion provisoire, les nouvelles modalités étudiées apportent une réponse positive au respect de l'environnement, nécessitent une certaine technicité et de la disponibilité, mais ne se traduisent pas obligatoirement par une augmentation des coûts de production.

Florent ROUVE s'est approprié les résultats de ces essais en décidant la conversion des 16 Ha de l'exploitation en Viticulture biologique, mais sur une période de 5 ans. Du matériel pour les labours doit être acheté et, selon ses calculs, avec une hypothèse de rendement stable par rapport à la situation initiale, le prix de revient ramené à la **bouteille devrait augmenter de 20 à 30 ct d'euro**. Plusieurs questions sur les résidus dans les sols et la qualité des vins sont posées.

Les mesures des vers de terre, de la vie microbienne des sols et des dosages de cuivre et de résidus seront



réalisées périodiquement. À partir de la 4^e année, des vinifications sont prévues pour prendre en compte la qualité des produits. Un essai analogue est en cours sous la responsabilité de IFV-Sicarex-Beaujolais.

En conclusion...

En conclusion des tables rondes techniques

En conclusion de ces tables rondes techniques, l'animateur **Jean-Luc BERGER** souligne l'importance de limiter le réchauffement à +2°C d'ici 2050 pour **s'inscrire dans un processus d'adaptation**.

Toutes nos pratiques devront être revisitées pour atténuer leurs effets sur le changement climatique comme les différents intervenants nous l'ont exposé. Il faudra également **réduire nos consommations d'énergie et nos déchets**, mais tout en préservant l'équilibre économique des exploitations.

Des travaux de recherche doivent être développés notamment à l'égard des mycotoxines, des modèles de fonctionnement de la plante, du chiffrage comparé de différents itinéraires de production et d'élaboration et un observatoire des effets du changement climatique doit être mis en place.

« Si tu veux aller vite va tout seul, si tu veux aller loin il faut aller ensemble » Proverbe Africain

« Nous devons faire les deux, loin et vite »
All GORE

Quel comportement...

Christophe CHEVRE anime la 6e table ronde répondant à la question : quel comportement d'achat du consommateur face aux pratiques des vignerons ?

Un premier échange entre 2 consommateurs Jean-Claude et Fabrice d'une part et Alain BAZOT Président de l'UFC Que Choisir d'autre part. Sur l'AOC les points de vue divergent : l'AOC apporte une certaine garantie sur le terroir et les pratiques et un plaisir à découvrir la diversité des produits versus l'AOC n'est plus un signe de qualité, le choix est difficile il faut avoir le courage de sortir de l'appellation.

Marc FILSER enseignant chercheur à l'IAE Dijon expose la transformation du comportement du consommateur. Dans les années 1960, les bénéfices fonctionnels du vin attaché notamment à la nutrition étaient supérieurs aux bénéfices symboliques attachés à des notions de plaisirs, d'expertise, d'image sociale, d'intégration, de faire-valoir...

Aujourd'hui c'est l'inverse **les bénéfices symboliques sont supérieurs aux bénéfices fonctionnels**.

Le consommateur évolue par des pertes de repères ou de confiance dans l'État, les Experts... il dévalorise le futur et recherche de nouvelles affiliations, il a besoin de nouvelles garanties : tradition, authenticité, régionalisme, relation personnalisée...

Comme l'avenir fait peur, il valorise le présent, recherche le plaisir et valorise le passé qu'il idéalise. Il gère un conflit permanent entre les contraintes (budget, temps, risques) et les bénéfices (plaisir, identité, statut...).

Le vigneron doit **réduire les contraintes** du consommateur, le **sécuriser** sur la santé, **l'environnement** et **simplifier sa prise de décision**.

Pour augmenter les bénéfices pour le consommateur, le vigneron **propose une histoire** construite autour de sa démarche personnelle ou des attentes du consommateur. La tonalité du **récit** a également son importance de même que les informations délivrées ou les moyens de séduction.



L'étiquette traduit la mise en avant du producteur ou des attentes du consommateur pour la partie informative qui doit être distincte des mentions obligatoires à minima.

Un échange a lieu concernant le rôle d'information de la distribution qui n'est souvent pas réalisé. La question posée sur les résidus dans les vins n'a pas fait l'objet de réponse de même que la confusion entre les vins Bio et les vins issus de l'Agriculture Biologique.

Enfin, un participant fait remarquer que le vin est le seul produit présenté au consommateur dans son emballage d'origine.

Quelle est la perception des démarches environnementales des vignerons ?

Louis-Georges SOLER de l'INRA Ivry, présente des travaux pour évaluer la perception par le consommateur des démarches environnementales des vignerons basés sur une méthode originale de dégustation-enchère.

De la comparaison de 5 approches par rapport à l'environnement pour l'appellation Bordeaux, conventionnelle, charte Négoce, Terra Vitis, Distributeur et Agriculture Biologique il ressort les conclusions suivantes.

Quel comportement...

Le Bio accroît la disposition à payer, mais paradoxalement peut aussi augmenter le **refus d'achat**.

Le signal distributeur induit une perte de valorisation.

Le signal négoce améliore un peu la disposition à payer.

En conclusion, la prime environnementale n'existe que si le vin est accepté en dégustation. D'une façon plus générale, la valorisation du produit est prioritairement liée aux **signes de réputation, d'image** ou de **crédibilité** des engagements par rapport à la perception gustative.

Une donnée complémentaire est présentée et concerne l'effet de l'information sur les pesticides qui se traduit par :

- un accroissement de la **variabilité** des consommateurs,
- un accroissement **significatif** de la disposition à payer pour le Bio,
- une **stabilité** voir une **baisse** des dispositions à payer les autres engagements environnementaux,
- une **ambiguïté** de la relation santé/environnement,
- un **effet santé supérieur** à l'effet environnement.

À terme, les démarches environnementales seront des conditions d'accès au marché plutôt que des moyens de valorisation.

Le Grenelle de l'environnement prévoit des obligations d'étiquetage sur le bilan carbone, le respect de l'environnement... à partir de 2011. Dans la mesure où les démarches environnementales ne sont pas valorisées, il est suggéré une prise en charge par la collectivité.



Quel comportement...

Quelles sont les perceptions des concepts de typicité et de terroir

La dernière table ronde aborde les perceptions des concepts de typicité et de terroir avec **Franck BROSSAUD** Enseignant Chercheur à l'ESA d'Angers.

En introduction les consommateurs ont donné leur perception du terroir : « **c'est ce qui résiste aux effets de mode** » il faut rester dans la typicité « **du coin** ». Les éléments qui caractérisent le terroir sont : le **sol**, le **cépage**, le **paysage** et les **hommes**.

L'exposé s'appuie sur deux enquêtes pour cette notion complexe de terroir qui intervient fortement comme critère d'achat. Les principaux attributs associés au terroir sont le sol 35%, la région 32%, le goût 13% puis le climat, le cépage...

L'âge du répondeur, le sexe et la fréquence de consommation n'ont pas d'effet significatif

sur la connaissance du terroir. Pour améliorer la communication sur le terroir, il convient de clarifier le message du terroir, et de rajouter des informations plus complexes en fonction du niveau d'engagement du consommateur.

En conclusion...

En conclusion, **Alain BAZOT** souligne l'intérêt de la notion de **terroir** pour le consommateur, mais aussi la nécessité de préciser le contenu. Le vin fait partie de la **culture** et du **patrimoine**. Il suggère de rendre le consommateur éclairé en lui communiquant de l'**information crédible**. Rentrer dans le monde du vin c'est un parcours initiatique, long, nécessitant une vie... Il faut guider le consommateur vers ces vins du patrimoine.

Jean-Luc BERGER le 4 mai 2010



Les démonstrations...

En participant aux Rencontres, vous avez pu assister à des démonstrations de matériels.

Atelier Vignoble

Essayez les scooters des vignes de TRACTODIFF pour être moins fatigué et gagner du temps à la taille.

TRACTODIFF

27 Rue Jacques Monod
69120 VAULX-EN-VELIN
Contact : Luc Gervasoni
Tél. 04 78 31 53 64 Portable: 06 84 76 13 05
Courriel : l.gervasoni@tractodiff.com
Web : <http://www.tractodiff.com/>

Arrachez les pieds morts en laissant la terre arable avec le godet vibrant de BSM26

BSM26

6 montée du Pieu 38450 VIF
Contact : Nicolas ROGIER
Tél. 06 13 59 61 95
Courriel : nicolas.rogier84@free.fr

Échangez sur les plants innovants FORCE 9 des PEPINIERES MERCIER (plants inoculé avec souche trichoderma I-1237 livré en motte de terreau enrichi en mycorhizes).

SARL MERCIER FRERES

16 rue de la Chaîgnée BP 6, 85770 VIX
Contact : Stéfan RAOULT
Tél. 06 99 00 29 74
Courriel : stefan.raoult@mercier-groupe.com

Remplacer les marquants avec la Tarrière à planter de BSM26

BSM26

6 montée du Pieu 38450 VIF
Contact : Nicolas ROGIER
Tél. 06 13 59 61 95
Courriel : nicolas.rogier84@free.fr

Assistez à la préparation d'une bouillie très homogène et toute sécurité avec INCORPO, une innovation de la Chambre d'Agriculture du Gard.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD

Contact : Yves NEGRIER
Conseiller Equipement-Environnement
Tél. 04.66.04.50.87 Portable: 04 23 92 37 87
Courriel : yves.negrier@gard.chambagri.fr
Web : <http://www.gard.chambagri.fr>

Faites vous expliquer comment diminuer les risques de bouchage des buses du pulvérisateur avec le Système Easyflo de BERTHOUD.

BERTHOUD

Web : www.berthoud.com

Visitez un projet collectif de traitement des effluents vinicoles et des eaux de lavage du matériel.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE SAONE ET LOIRE

Contact : Claire PERNET
Tél. 03-85-29-56-59
Courriel : cpernet@sl.chambagri.fr

Les démonstrations

Essayer la gamme tracteurs emjambeurs ultralégers adaptée à la viticulture d'aujourd'hui et de demain par LAUPRETRE

LAUPRETRE CONSTRUCTEUR

ZA en Pole 71 960 IGE

Contact : Béatrice LAUPRETRE

Tél. 03 85 33 33 63 - 06.81.49.86.72

Courriel : laupretre-commercial@wanadoo.fr

Web : www.Laupretre-constructeur.com

Atelier Chai et conditionnement

Utilisez la mini caméra BarrelCam de KEYER pour l'inspection des barriques ou de tous autres récipients fermés.

KEYER

Contact : Jean CLAUDE Mourregot

Tel. 04 74 65 10 00 - 06 85 31 50 78

Mettez à l'épreuve le conditionnement avec le carton "Simplifié" pour 6 bouteilles à plat avec gabarit de montage de MAUBRAC.

MAUBRAC EMBALLAGE

7, avenue de Lescart ZI La Lande

33450 Saint-Loubès

Contact : Guillaume Drillon

Tel. 05 57 77 72 00

Courriel : contact@maubrac.fr

Atelier Commercialisation

Essayez la facturation sur salon et au caveau avec le mini-portable D'ISAGRI.

ISAGRI

Contact : Angèle ARNAUDEAU

Tel. 03 44 06 41 37 - 06 89 54 42 73

Courriel : arnaudeau@isagri.fr

Échangez avec un vigneron qui a relooké en profondeur son packaging avec AUTAJON

GROUPE AUTAJON

Contact : Alain COURBIERE

Tel. 06 17 93 03 24

Installez des panneaux solaires avec PHOTON TECHNOLOGIES.

PHOTON TECHNOLOGIES

Contact : Mathieu MARTIN

Conseiller solaire marchés professionnels

PHOTON TECHNOLOGIES

350 chemin de Paisy Lieu Dit « Le Tronchon »

69760 LIMONEST

Tel. 06 12 51 05 57

Courriel : m.martin@photon-tec.fr