

Vitiviniculture durable

Union des oenologues de France
Rhône Provence Corse
Château d'Ampuis

Christophe Riou
Directeur technique Inter Rhône
Directeur Institut Rhodanien

Définition selon l'OIV de la vitiviniculture durable

« l'approche globale à l'échelle des systèmes de production et de transformation des raisins, associant à la fois

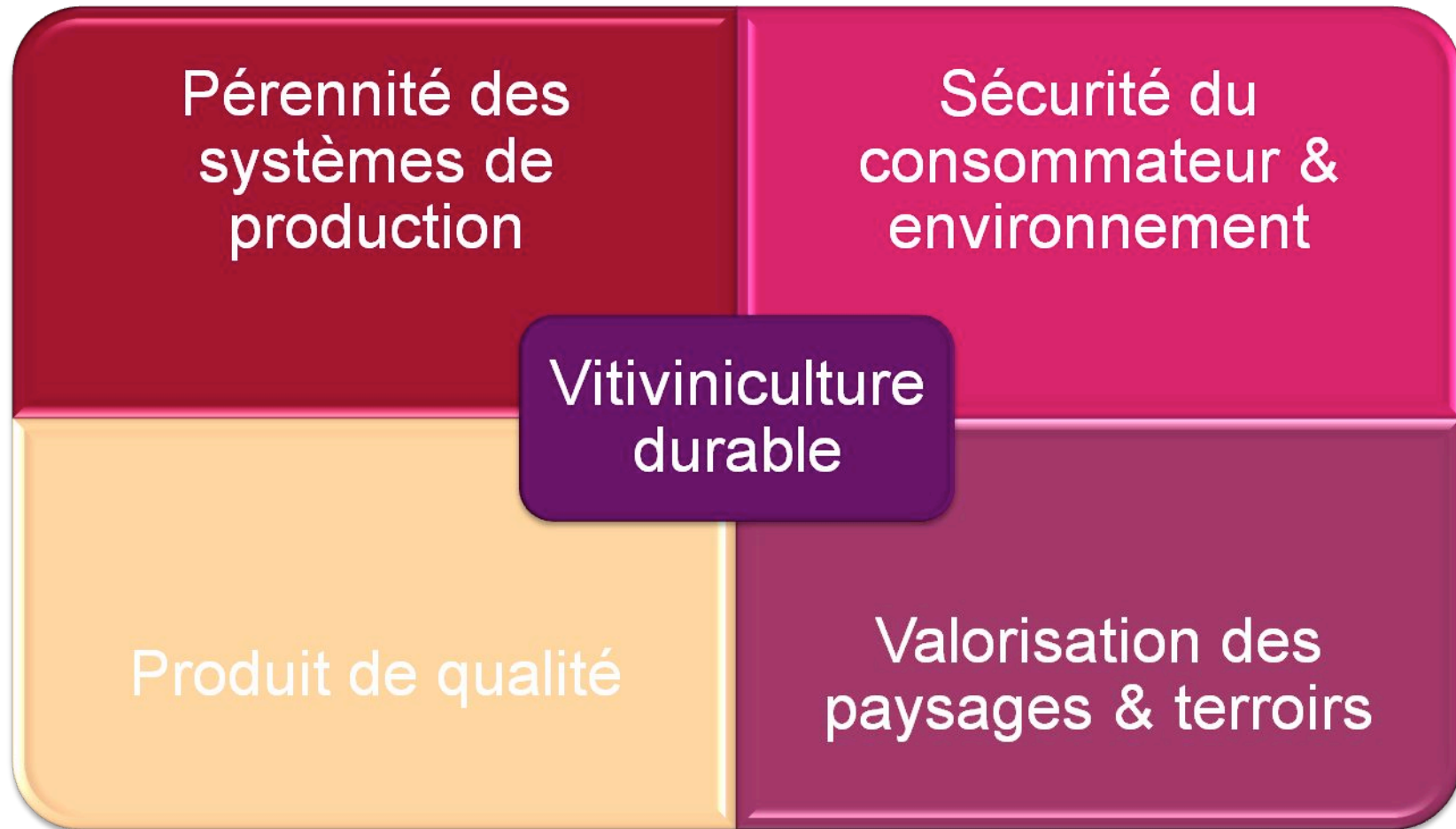
i la pérennité économique des structures et des territoires,

ii l'obtention de produits de qualité

iii la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et la santé des consommateurs

iiii la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels, écologiques et paysagers. »

Une gestion globale intégrée



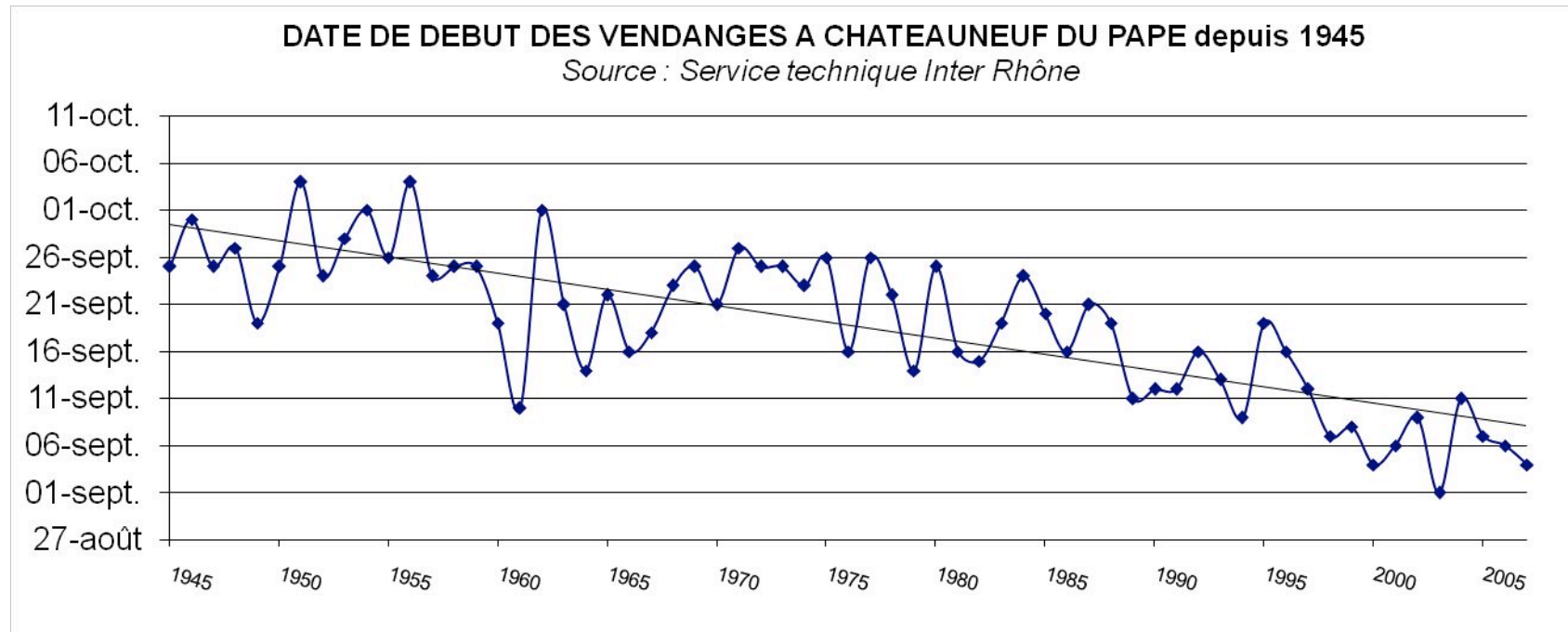
un contexte nouveau

- la mondialisation du marché du vin
- l'adaptation de la viticulture au changement climatique
- les nouveaux modes de consommation des vins
- l'évolution des attentes sociétales
- le renforcement de la réglementation
- la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement
- la pérennité économique des exploitations et des territoires

Une gestion collective interprofessionnelle

- évolution des cahiers des charges des AOC :
introduction de nouvelles variétés , évolutions des
pratiques et conditions de productions
- gestion et régulation des marchés
- étude technico –économique
- développement des marchés et promotion des vins
- contrôle qualité des vins : réforme de l'agrément , Suivi
aval de Qualité
- formation, information et veille réglementaire
- accompagnement des entreprises : formation HACCP,
Certification IFS, BRC
- valorisation et défenses des terroirs et territoires

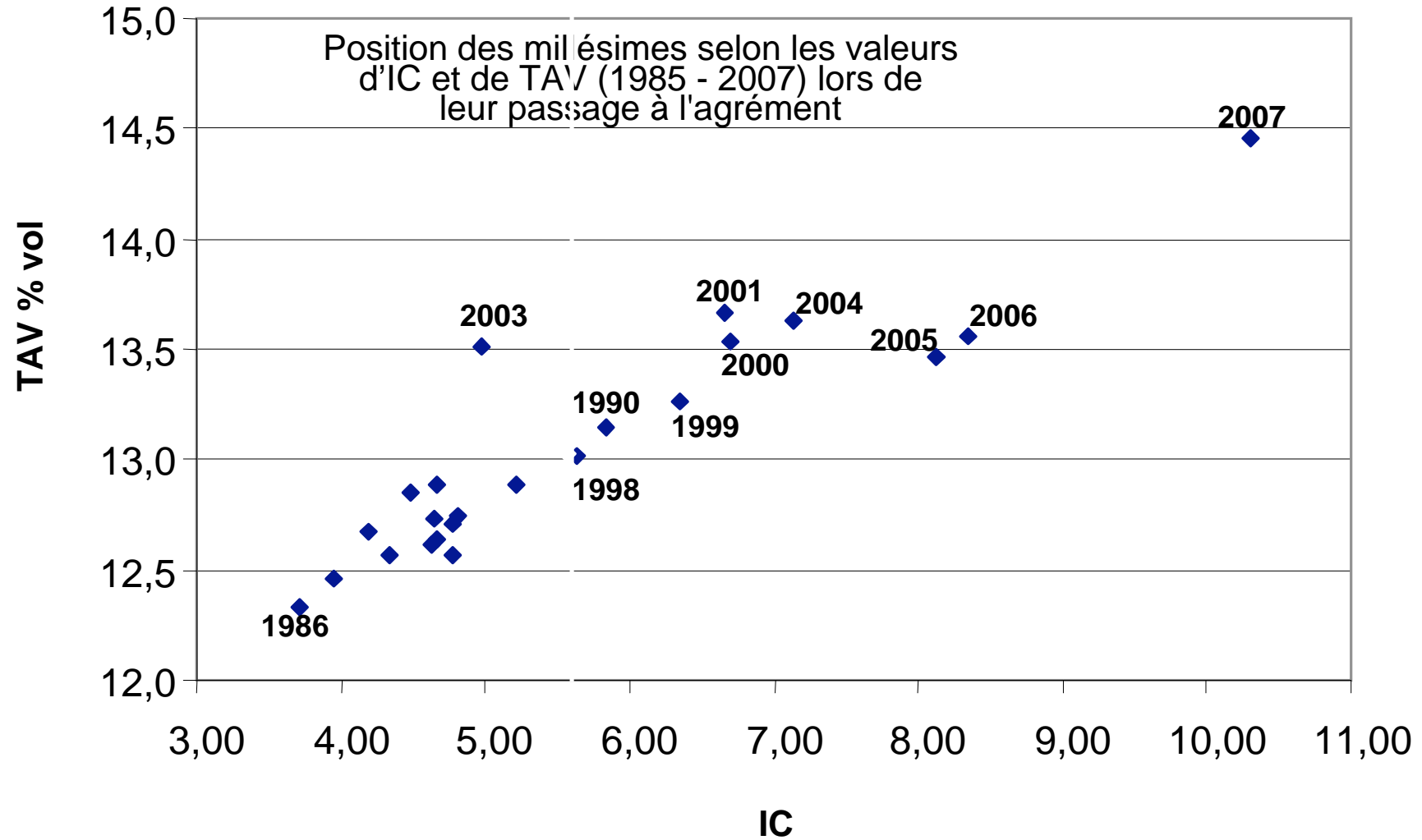
Une précocité accentuée



Impact du changement climatique sur :

- le potentiel de production : - 15 % en 10 ans
- la date des vendanges : 1 mois en ½ siècle
- la richesse en sucres : + 3% vol en 20 ans
- l'acidité et le pH des mouts : - 1.5 g/l en 20 ans
- la couleur et la teneur en polyphénols

Une évolution des types de vins



Sécurité du consommateur



- L'observatoire qualité en vallée du Rhône



- Veille sécurité alimentaire et environnementale



- État des lieux et argumentaires



- Élaboration du guide des bonnes pratiques

- ***Analyses œnologiques classiques :***
base de données analytiques des échantillons du SAQ
- ***Suivi analytique des molécules à surveiller pour la sécurité alimentaire et l'environnement.***
 - Risques naturels sur le raisin et le vin : Mycotoxines (Ochratoxine A), Carbamate d'éthyle, Amines biogènes (Histamine), Géosmine
 - Pratiques vitivinicoles et œnologiques :
 - utilisation d'intrants : résidus pesticides,
 - auxiliaires technologiques (risques allergéniques) : SO₂, métaux lourds
 - Risques environnementaux
radioactivité

Gestion préventive des risques sécurité alimentaire et environnement

1. Un dispositif de veille médiatique et une base de données destinés à anticiper au mieux les risques.
2. Identifier et hiérarchiser les problématiques de sécurité alimentaire ou environnementale dans les domaines de la vigne et du vin
3. Tenir informée la filière sur ces thèmes et alerter les organisations professionnelles en cas de crise.
4. Identifier les experts concernés par ces thèmes et entrer en contact avec eux.
5. Élaborer, valider et actualiser les argumentaires adaptés.

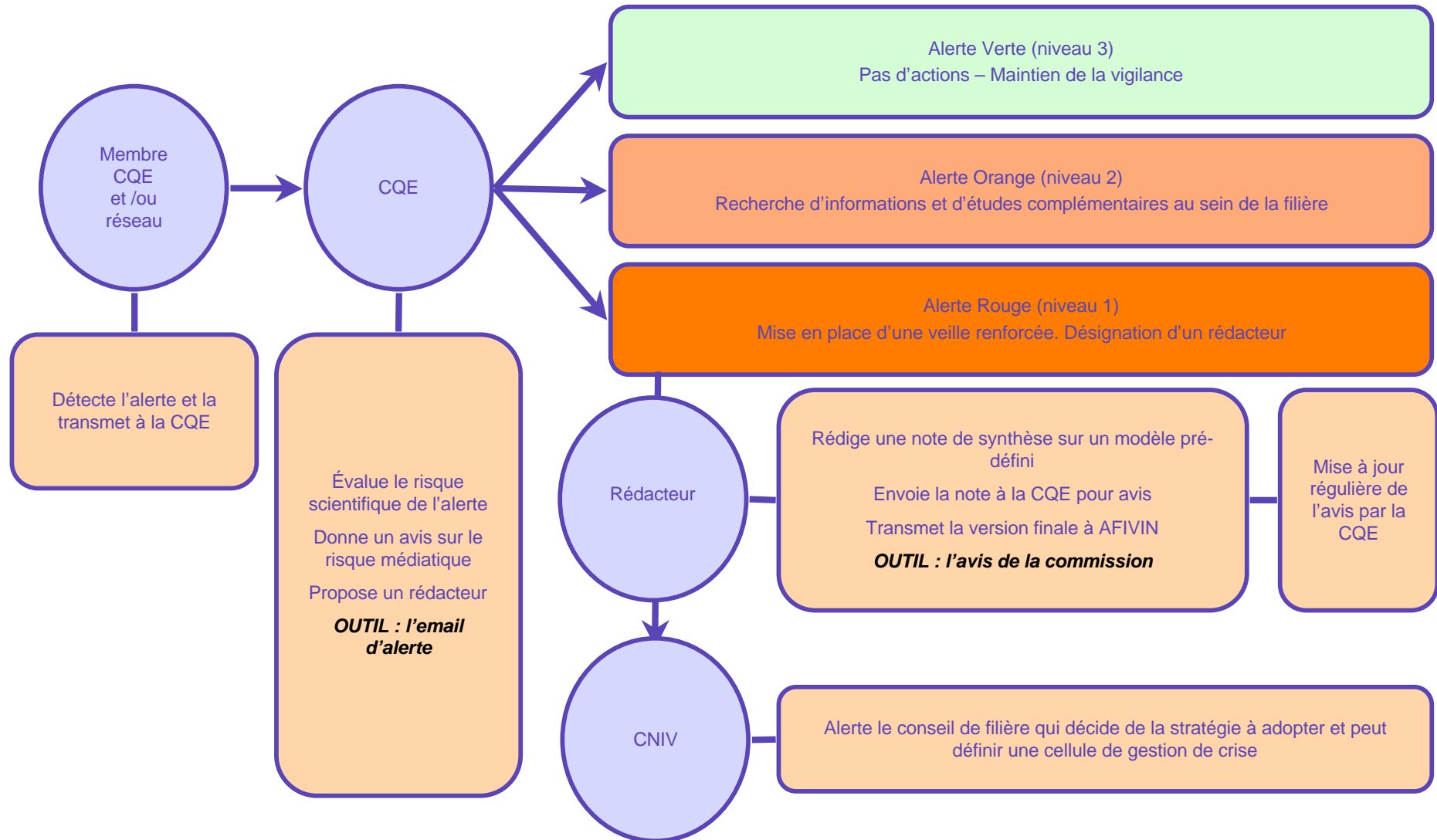
Vigne et Environnement

- Pollution de l'air, de l'eau et des sols
- Effets des pollutions extérieures sur la vigne
- Effets des produits phytosanitaires sur l'homme
- Vigne et OGM

Vin, sécurité & santé

- Résidus phytosanitaires
- Déviations microbiennes
- Allergènes Métaux lourds
- Le bouchage
- Les effets du vin sur la santé

Le dispositif d'alerte



Le règlement 852/2004 applicable au 01/01/06

- Respect des **Bonnes Pratiques d'Hygiène**
- Mise en place de procédures basées sur les principes de l'**HACCP**
- Utilisation de **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** validés
- Organisation de **formation** du personnel
- Les mots clés : Sécurité , Hygiène, Traçabilité

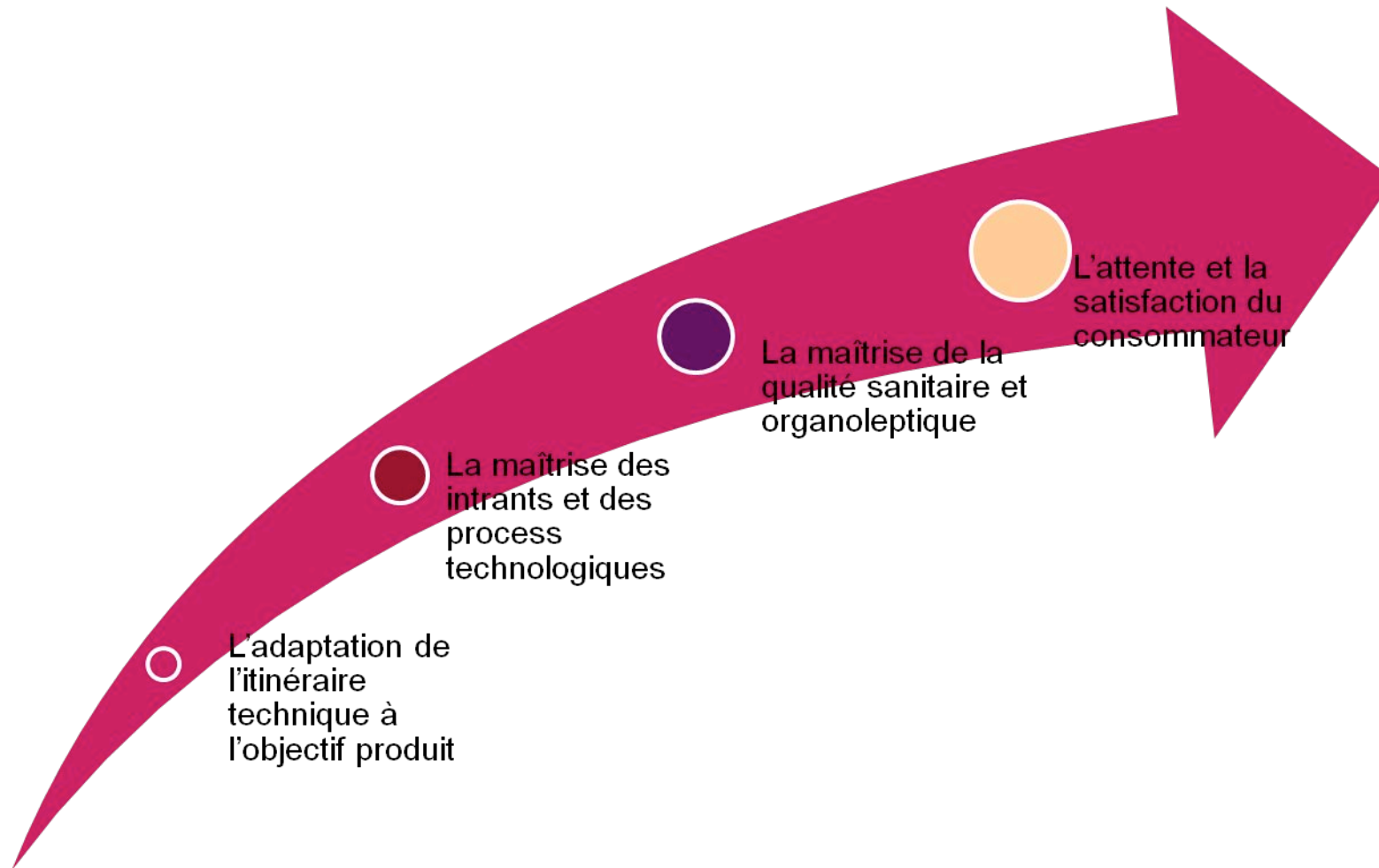
Guide de Bonnes Pratiques d'application volontaire

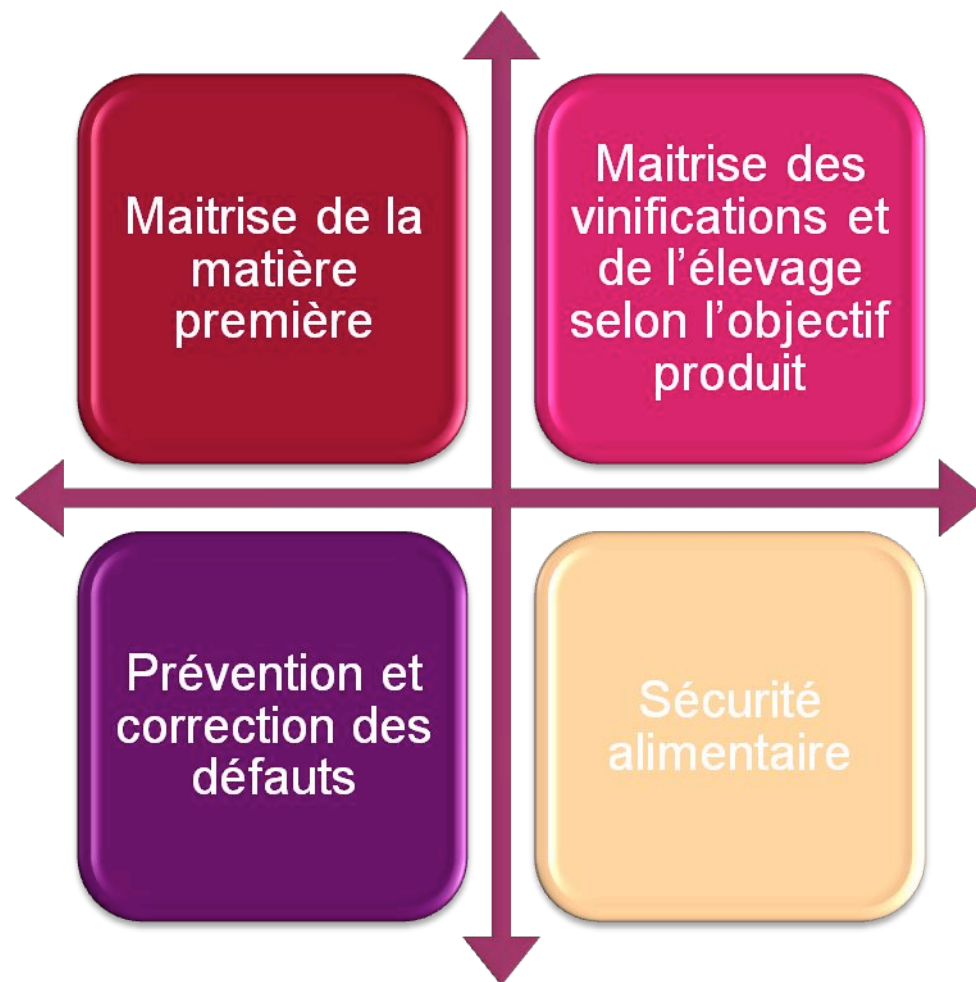
- Rédigé par les organisations professionnelles
- Visé par AFSSA
- Présenté au Conseil National de la consommation
- Validé par les Pouvoirs Publics
- Publié au Journal Officiel
- Transmis à la Commission européenne

Liste des dangers étudiés

- SO₂
- Ferrocyanure
- Matériaux en contact
- Fluides réfrigérants
- Récipients sous pression
- Corps étrangers
- Amines biogènes
- Mycotoxines
- Carbamate d'éthyle
- Méthanol
- Résidus de produits phytosanitaires
- Produits de maintenance
- Produits d'hygiène
- Allergènes
- Dioxines
- Radioéléments
- Eléments traces métalliques
- Plomb

La qualité produit





Maîtrise de la matière première

- Adaptation du matériel végétal : cépages secondaires et métais
- OAD : Estimation de la date de récolte optimale en fonction de l'objectif produit, et évaluation qualitative des raisins
- Pérennité du vignoble : Dépérissement Syrah, Flavescence dorée
- Valorisation du Génome de la vigne

Maîtrise des vinifications et de l'élevage selon l'objectif produit

- Maîtrise des intrants et évolution des vins : Désalcoolisation, acidification
- Adaptation des vins au marché & validation consommateurs

Prévention et correction des défauts

- **Maîtrise des phénols volatils**
- **Gestion de l'oxygène**
- **Validation technico économique de la filtration tangentielle**

Sécurité alimentaire

- **Réduction des produits phytosanitaires par des pratiques ou des produits oenologiques :**
- **Contrôle des amines biogènes produites dans les aliments fermentés en Europe**

1999 à 2003 → Rédaction et diffusion d'une « charte bouchon » pour l'autocontrôle des lots de bouchons.

2002 → Programme d'études:
• Comparaison de ≠ bouchons
• Essai conservation / bouchage

2005 → Développement d'une méthode d'analyse des chloroanisoles (SBSE-GCMS accréditée en 2006)

↪ Sur vin, bouchon, bentonite

2005/2006 → Etude des bouchons colmatés

2006 → • Mise en place du "pôle bouchage" pour les bouchonniers et embouteilleurs
• Tests physiques et mécaniques
• Dosage d'oxygène

- 2005 → Formation de jurys professionnels pour la reconnaissance de ce défaut
- 2005 → Programme d'études:
- Etat des lieux – niveaux de contamination
 - Etude des flores d'altération: physiologie de Brettanomyces
 - Suivi des populations
 - Traitement des vins phénolés par MFT – Flash pasteurisation - DMDC
- 2003 / 2005 → Développement de méthodes d'analyses chimiques
- Ethyl phénol / Ethyl gaïacol (SBSE – GCMS accr. 2007)
 - Dénombrement des levures de type « Brett »
- 2005 →
- Expertise
 - Evaluation de la contamination
 - Evaluation du risque de contamination
 - Mise en place d'actions préventives
- 2007 → Développement de la méthode PCR

- Devant l'augmentation constante du défaut « oxydés, évolués » et à la demande de la CSAQ et des entreprises, Inter Rhône s'engage en 2008 dans :
 - La mise en place d'un groupe de travail sur le thème « embouteillage, transport, conservation et distribution » réunissant négociants, embouteilleurs, et distributeurs.
 - La rédaction d'une charte sur les bonnes pratiques de la conservation et de la distribution des vins afin d'associer les embouteilleurs et les distributeurs.
 - La Diffusion d'une plaquette d'information.



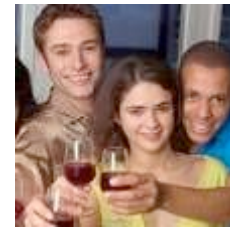
3 tables rondes de 9 consommateurs occasionnels








9 Hommes de 36-45



9 Femmes de 36-45



9 Jeunes de 25-35

-  Univers évoqués et territoires associés au vin rouge
-  Perceptions, images et performances induites par l'apport de la notion «santé »
-  Carte d'identité et positionnement d'un vin rouge bénéfique pour la santé
-  Proposition de l'habillage commercial d'un vin rouge ainsi positionné
-  Dégustation de 3 vins appréciés au cours de la phase quantitative : Saignée copeaux, Flash détente Copeaux et Saignée Témoin. Révélation de la référence la plus proche de l'identité d'un vin rouge bénéfique pour la santé.



→ Un « vin rouge bon pour la santé » : est ce crédible?



Pour les femmes : OUI

La première articulation mentale s'élabore sur le triptyque

NATUREL - TERROIR – TRADITION

Et progressivement l'identité « BENEFICE SANTE » se construit... grâce à une présence supposée de **TANIN**



Pour les hommes : OUI

les évocations spontanées reposent sur les caractéristiques estimées de ce vin... il sera :

LÉGER – NATUREL - AUTHENTIQUE

et sont naturellement associés des effets bénéfiques au niveau de

La **TENSION ARTERIELLE** ... du **CŒUR**... de la **MEMOIRE**... des **REINS**...



Concernant les jeunes : OUI mais la notion « santé » associée au vin rouge français interpelle...

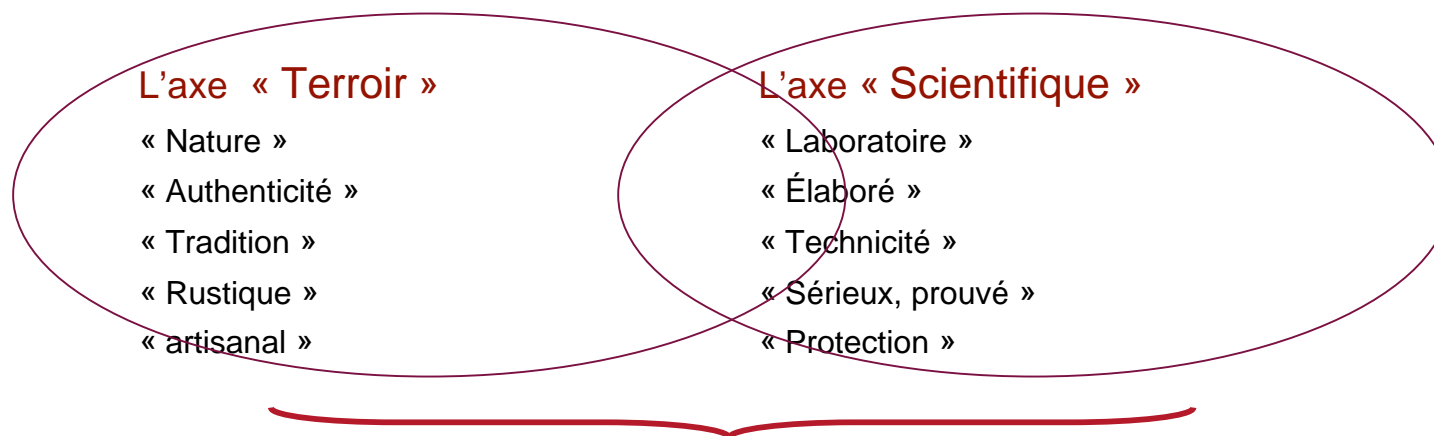
et provoque une réelle ambivalence dont l'identité oscille entre

le « **LABORATOIRE SCIENTIFIQUE** » et le « **TERROIR & AUTHENTICITE** »

Quelle est l'identité d'un tel vin ?



Entre terroir et science



Retenons qu'un vin rouge supposé « bénéfique pour la santé » doit

- pour assurer sa crédibilité-

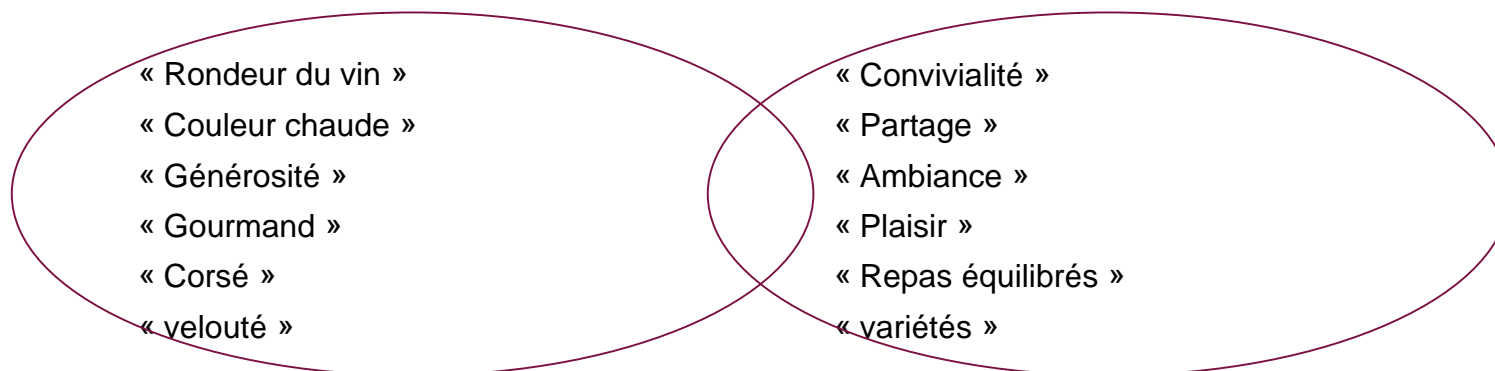
proposer un réel

niveau de qualité

Quelle est l'identité d'un tel vin ?



Plaisir et convivialité



Une attente gustative spécifique émane toutefois de ce vin qui promet une certaine « **originalité** »

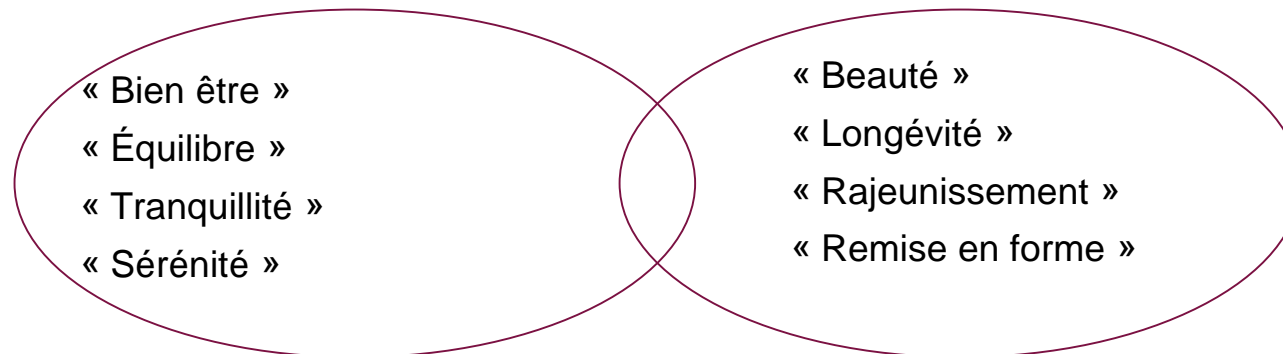
Il ne se veut en rien « médicalisé »

et préfère articuler son attractivité sur une découverte de « **nouvelles saveurs** »

Quelle est l'identité d'un tel vin ?

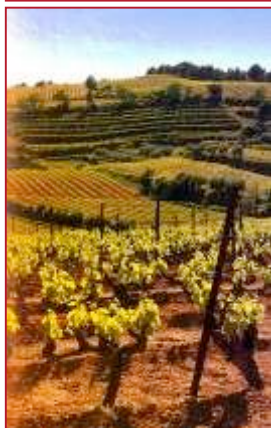


Hygiène de vie



Il semblerait que cette association « vin rouge / santé »
parvienne autant à dispenser une notion **d'équilibre moral ou psychologique**
qu'à générer des bénéfices relatifs à **l'état physique** de la personne !

Quelle est l'image d'un tel vin ?



La présence visuelle de la terre et des pieds de vigne en premier plan traduit l'intérêt des consommateurs à inscrire ce produit dans le terroir.

Le soleil et le ciel bleu transmet l'image d'une nature saine et généreuse, prometteuse de la qualité d'un bon raisin.



Ces 2 photos ont été sélectionnées pour affirmer les bienfaits naturels et la générosité de ce vin : il s'agit de belles grappes rouges et lumineuses capables d'anticiper sur la saveur d'un vin rouge velouté.

Ces caves présentent deux univers relativement opposés qui renforce l'idée d'une double identité de ce vin il est le résultat de méthodes traditionnelles tout en offrant une réelle sécurité

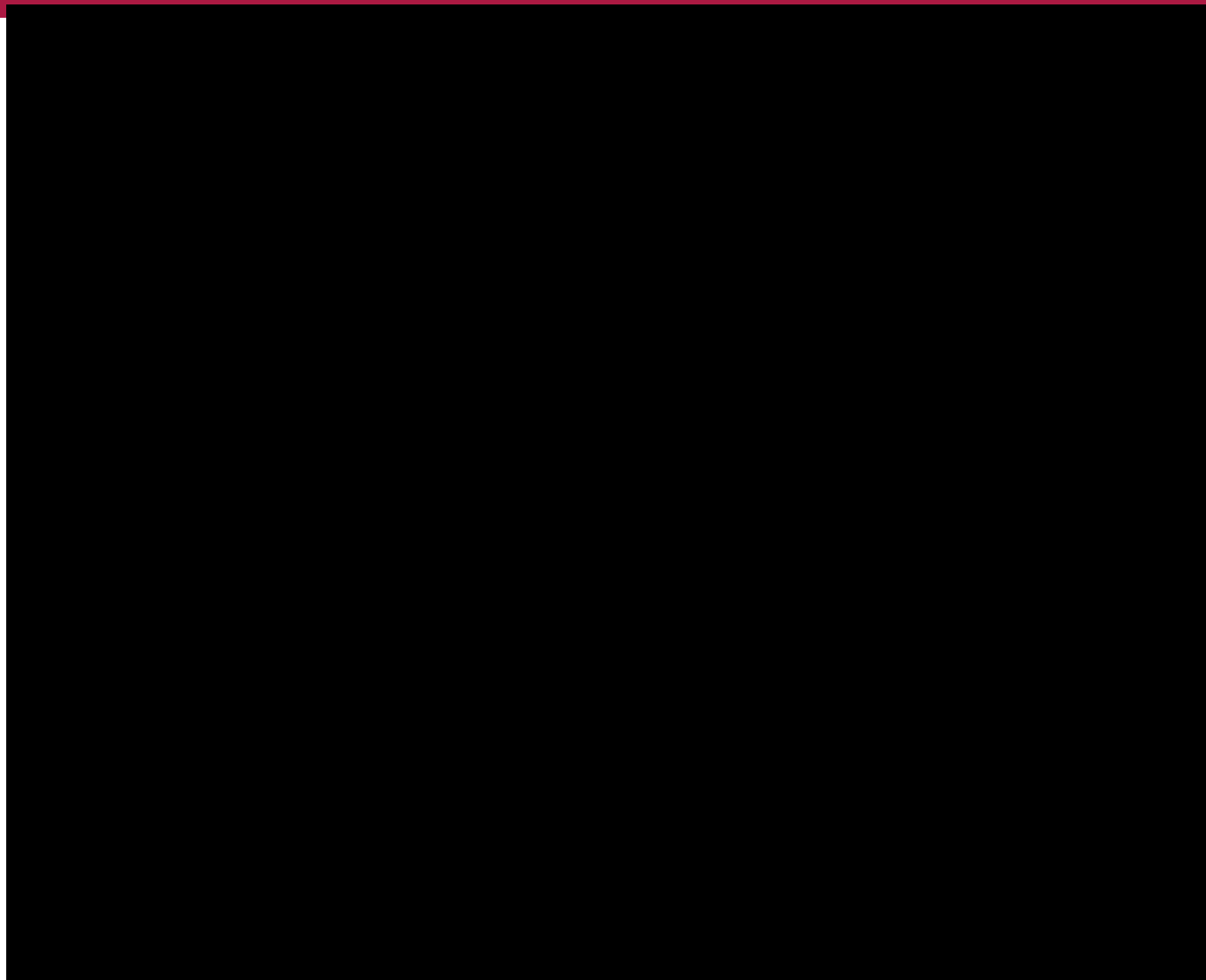


Cette cave est préférée pour son caractère « sain » et présente une bonne alternative entre le moderne et l'ancien « *elle fait propre et bien ordonnée* »... elle reflète une certaine « générosité » dans un cadre lumineux ouvert et organisé.

La valorisation des paysages viticoles des Côtes du Ventoux :

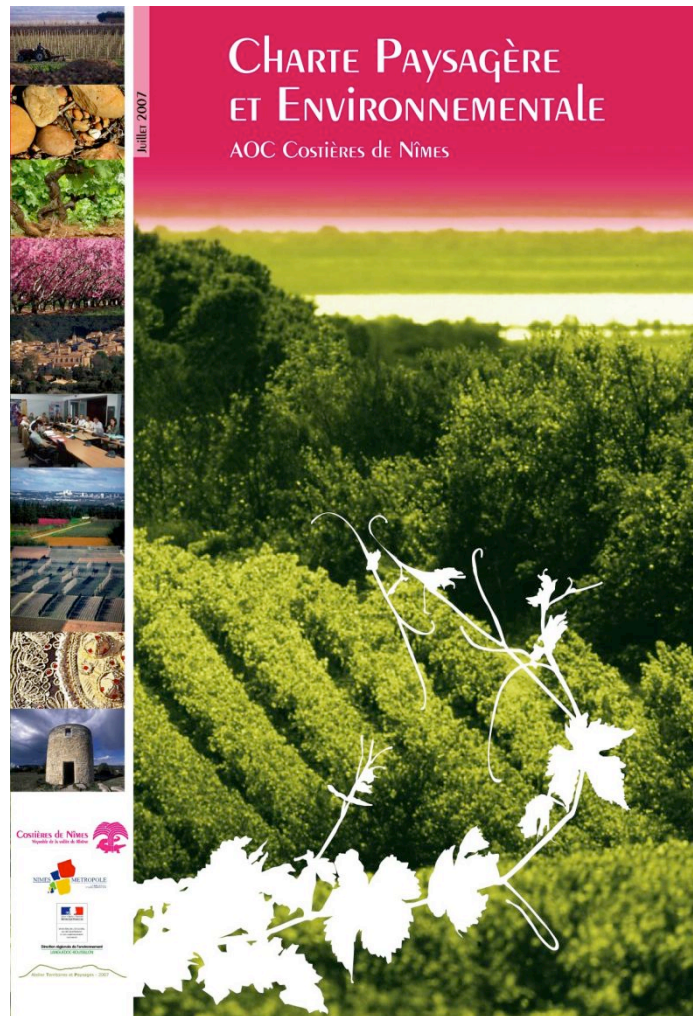
- L'étude paysagère :
 - Identification des différents paysages
 - la sensibilisation : les ateliers paysages
 - Le plan d'action :
 - Développement de l'oenotourisme : guide didactique
- Diagnostic des unités paysagères : 12 unités regroupés en 5 grandes entités paysagères :
 - La plaine comtadine, l'arc comtadin, les collines de Vaison, le Pays d'Apt, les monts de Vaucluse
- Rédaction d'un guide des bonnes pratiques paysagères et environnementales : la charte paysagère

La charte paysagère des Côtes du ventoux





La charte paysagère et environnementale des Costières de Nîmes



Une outil de reconnaissance du territoire viticole

- diagnostic : connaissance du territoire
- concertation : définition des enjeux
- plan d'actions :
 - préserver les ressources naturelles et la biodiversité
 - gérer l'identité rurale et agricole du territoire
 - valoriser l'activité agricole par le tourisme et la communication

Merci de votre attention



Côtes du Rhône Donnons des couleurs à la table.

12^e
RENCONTRES RHODANIENNES

9 Ateliers techniques autour de
la viticulture, l'œnologie et l'innovation

JEUDI 3 AVRIL 2008 DE 8H30 À 16H
SALLE DE L'ARBOUSIÈRE
À CHATEAUNEUF DE GADAGNE (84)



international symposium
Syrah 2008

13 & 14 mai 2008
Viticulture – Œnologie
Marketing

Côtes du Rhône Donnons des couleurs à la table.