



TECHNIQUE > la Journée Vinicole

Votre quotidien numéro 22491 > samedi 21 novembre 2009



FLASH SITEVI

> 5-7



RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

> 8-11



DÉVELOPPEMENT DURABLE

ENTREPRISES COOPÉRATIVES

> 22-27

ECO-CONCEPTION

de la vigne au verre

> 12-21

QUOTIDIEN
L'HEBDO
TECHNIQUE
WEEKLY
INTERNATIONAL



La journée vinicole.com

LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX DEPUIS 1927

Des supports de qualité qui couvrent toute l'information de la vigne au verre en France et dans le Monde

INTELLIGENCE ECONOMIQUE

toutes les données pour rester performant

PROMOTION DIFFUSION

Des outils pour toucher vos prospects en France comme à l'export.

> en France

un site pour la France

Notre site relooké est une mine de renseignements. En plus de l'hébergement de nos différents supports, il stocke toutes les informations de la JV publiées depuis plus de 10 ans. C'est un outil de travail incomparable pour tous les lecteurs et les abonnés.



+

JV QUOTIDIEN

Chaque jour du lundi au vendredi, l'essentiel de l'actualité vitivinicole française et internationale.

VOTRE PARTENAIRE AU QUOTIDIEN



+

JV INTERNATIONAL

Les numéros "International" Au cœur des centres de décision, des analyses et des témoignages sur les marchés, le marketing, les stratégies à l'export.



+

JV L'HEBDO

Chaque semaine, la quintessence de la vie des vignobles français, tout sur l'économie et les techniques viticoles, sans oublier une vision globale de l'actualité internationale.



+

JV TECHNIQUE

Les numéros "technique". Des magazines pour faire le point sur la recherche, les nouveautés et les réalisations majeures relevés dans les vignes et dans les chais.



+

JV WEEKLY

3 newsletters hebdomadaires Seul support traitant exclusivement de la vigne et du vin à l'export avec l'ambition de promouvoir les vignobles et entreprises français dans le monde.

à l'International <

un site pour les anglophones

Un site en langue anglaise qui héberge nos newsletters et stocke depuis + de cinq ans l'information de la JV publiée en langue anglaise et japonaise.

> 4-7



ACTUALITÉ

ÉDITO P. 4

FLASH SITEVI P. 5-7

PROGRAMME P. 5 ET 7

INTERVIEW P. 6-7

PALMARÈS DE L'INNOVATION P. 6

> 12-21



LE DOSSIER : ECO-CONCEPTION

UNE PRÉOCCUPATION RÉCENTE P. 12

FREINS ET CONTRAINTES P. 13

DES BÉNÉFICES ET DES OPPORTUNITÉS CONCURRENTIELLES P. 15

UNE DÉMARCHE GLOBALE P. 16-17

UNDV P. 17

EVOLUTION DANS LES CHAIS P. 18-19

TRAITEMENT DES EFFLUENTS P. 20-21

> 22-27



DÉVELOPPEMENT DURABLE

LES ENTREPRISES COOPÉRATIVES S'ENGAGENT :

L'ICV, ACTEUR MAJEUR P. 22

ONZE COOPÉRATIVES P. 22

AGRI CONFIANCE P. 23

NICOLAS FEUILLATTE P. 24

SAINT VERNY VIGNOBLES P. 25

VIGNERONS DE CARACTÈRE P. 26

VIGNERONS DE BUZET P. 27

> 8-11



RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

CONSÉQUENCES ET ENJEUX POUR LA VITICULTURE

La Journée Vinicole **TECHNIQUE**

Rédacteur en chef :
Robert Amalric
amalric@journee-vinicole.com

Rédaction
Céline Bourgeois, Sharon Nagel,
Yuiko Toda, Jacques Bertin,
Guy Combaluzier
redaction@journee-vinicole.com

Magazine réalisé par
l'ensemble de la rédaction

Service commercial
Nathalie Savary
publicite@journee-vinicole.com

Siège, rédaction, services administratifs, commerciaux et techniques :
Parc Cresse-Saint-Martin
34660 Cournonsec
Tél. : 00 33 (0)4 67 07 52 66
Fax : 00 33 (0)4 67 71 76 88
contact@journee-vinicole.com
http://www.journee-vinicole.com

Édition
Fondée en 1927, La Journée Vinicole est éditée par JV Presse Info, RCS Montpellier
Siret : 503 806 937 00010
Code APE 5813Z
N° de TVA intracommunautaire : FR9450380693700010
N° ISSN : 0151-4393
Commission paritaire : 0409 T 87 409

Gérant - Directeur général :
Robert Amalric

Conception et mise en page :
Laurence Batut - LB Graphisme
laurence@lbggraphisme.fr

Impression :
Imp'Act Imprimerie
zac des Vautes
34980 Saint Gély du Fesc

Dépôt légal à parution :
© 2009 JV Presse Info
La Journée Vinicole
Parc Cresse-Saint-Martin
34660 Cournonsec
Tél. : 00 33 (0)4 67 07 52 66
Fax : 00 33 (0)4 67 71 76 88

Service abonnements :
Sophie Colin
abonnements@journee-vinicole.com
France et étranger : 178 euros TTC/an

Service Annonces Légales et Petites Annonces :
Micheline Piro - saisie@journee-vinicole.com

Diffusion nationale et internationale
Toute reproduction, même partielle, des articles publiés dans cette édition sans accord de la société éditrice est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique.

Crédits photos : Tous droits réservés © Fotolia.com, La Journée Vinicole

abonnements et publicité

00 33 (0)4 67 07 52 66
contact@journee-vinicole.com



Ardente obligation

Si Pasteur revenait parmi nous, reprendrait-il son commentaire si élogieux sur le vin ? Pas sûr, dans l'état actuel de la viticulture. Il faut dire que le productivisme d'après-guerre et l'hégémonie des firmes chimiques ont bouleversé les habitudes. Facilité, maîtrise, gain de temps et d'argent, en première analyse, ces options ne présentaient que le positif de l'immédiateté. Seulement voilà, les effets nocifs s'installent avec le temps, s'incrument dans le sol, instillent dans la plante pour finir en laissant des traces indélébiles dans le produit. Aujourd'hui, les mentalités ont évolué. Bio or not bio, telle n'est pas la seule question. Mais, le seul exutoire porte sur l'engagement irréversible dans la voie de pratiques respectueuses de l'environnement en phase avec le développement durable et prenant en compte l'éco-innovation et l'éco-conception. C'est indispensable pour les producteurs d'icônes, mais c'est aussi nécessaire pour tous les viticulteurs. Cependant, le plus dur reste à faire. La chimie a permis une maîtrise des maladies, mais elle ne les a pas éradiquées. C'est là que se posent les questions. Comment maîtriser au mieux le végétal, avec le minimum d'interventions, les plus appropriées, sachant que cela va forcément entraîner un haut niveau de prise de risque ? Cette approche spécifique aux maladies sera à dupliquer dans tous les autres choix culturels, mais aussi dans les chais et sur l'ensemble des paramètres aval : contenants, étiquetage, emballages, transports, effluents, bâtiments etc. En fait, c'est une remise à plat complète, qui s'avère d'autant plus délicate qu'il n'y a pas eu de phase préparatoire suffisante. Certes, il y a déjà les satellites pour la météo, voire pour l'étude de la couverture végétale, mais peu de réponses totalement fiables ; il y a toujours le seul SO₂ pour les vinifs, et un calcul du coût carbone encore peu affiné. La viticulture entre donc dans une zone de turbulence qui va réclamer du doigté, du ressenti, des décisions pour sélectionner les bonnes options, afin d'agir efficacement. Une situation nouvelle incontournable, pour revenir au temps de Pasteur et éviter que ne flotte encore, dans les vignes et sur le vin, un parfum de suspicion. Une évolution indispensable pour repousser sans états d'âme, les ennemis du vin par un impétueux : « circulez, il n'y a rien à voir ».

■ par Robert Amalric . Rédacteur en chef

SITEVI 2009

Salon international pour les filières VIGNE-VIN & FRUITS-LEGUMES

Programme des conférences

Centre de Conférences du Parc des Expositions

Mardi 1er décembre

Le matin

- La gestion des sols méditerranéens / Salle A
Organisée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin et la Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon.
- Synthèse des progrès en matière de maîtrise microbiologique des fermentations : co-inoculation levures-bactéries / Salle B
Organisée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin et l'HEV
- BI-EAU, une convention pour développer l'agriculture biologique sur des territoires prioritaires pour l'eau / Salle C
Organisée par la Région Languedoc Roussillon
- Évolution des techniques de clarification des moûts / Salle D
Organisée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin
- Veille concurrentielle fruits et légumes / Salle F
Organisée par France AgriMer

L'après-midi

- L'irrigation de la vigne : intérêt et limites d'une généralisation régionale / Salle B
Organisée par la Région Languedoc-Roussillon
- Les TIC au service de l'innovation dans la filière vitivinicole / Salle C
Organisée par Montpellier Agglomération en partenariat avec SupAgro, Q@limesditerranée, Cemagref et ICV
- Les évolutions réglementaires de l'assurance récolte / Salle D
Organisée par Groupama Sud

Mercredi 2 décembre

Le matin

- La traçabilité oeno-oléicole : des outils modernes et gratuits pour les oléiculteurs, moulins à huile et confiseurs / Salle A
Organisée par l'AFIDOL
- Observatoire de la viticulture / Salle B
Organisée par France AgriMer
- Le défi des nouveaux programmes de création de vignes / Salle C
Organisée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin, l'INRA et la Chambre d'Agriculture du Vaucluse
- Entretiens techniques fruits : perspectives en arboriculture fruitière / 10-12h - Salle D
Organisée par le CTIFL

L'après-midi

- Le pilotage stratégique de la performance en coopérative / Salle A
Organisée par FRCA LR en partenariat avec Région LR, DRAF, PFT Hérault, Université de Montpellier 2, Cregor

- L'appui régional aux projets stratégiques d'entreprises / Salle B
Organisée par la Région Languedoc-Roussillon
- Et si demain le Languedoc-Roussillon doublait ses rendements / Salle C
Organisée par Vinséo
- Taille mécanique et taille minimale / Salle D
Organisée par la Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon

Jeudi 3 décembre

Le matin

- Oxygène dissout : impact sur le vin et outils de maîtrise / Salle A
Organisée par Inter Rhône
- Eco-conception des exploitations viticoles et caves / Salle C
Organisée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin
- Entretiens techniques légumes : bilan carbone et affichage environnemental / 10-12h - Salle A
Organisée par le CTIFL

Le Congrès EUROVITI

2 et 3 décembre 2009

Centre de Conférences / Salles E, F et G
Organisé par l'Institut Français de la Vigne et du Vin

VIDEO TASTING

DEGUSTATION DE VINS EN LIGNE

www.videotasting.com

Un vin, une vidéo tout simplement

Portail de vidéo dégustation :
La robe, le nez, la bouche... Commentaires présentés par des professionnels du vin.

www.videotasting.com

VIDEO TASTING - Outil promotionnel I.D VIN

Showroom I.D VIN - 44 Blvd Invalides - 75007 Paris

Tel (00 33) 01 42 73 07 57 - www.idvin.com

Réalisé par

I.D VIN

IDENTITÉ & DÉVELOPPEMENT

Le Marketing au service du vin

Palmarès de l'Innovation 2009

MÉDAILLES OR

- NEW HOLLAND AGRICULTURE *Automoteur HQS (High Quality Selection)*
- NOMACORC SA *Analyseur de traces par luminescence des vins en bouteilles*
- PELLENCE *Dispositif portable de mesures non destructives et instantanées pour la prédiction de la date de vendanges.*

MÉDAILLES ARGENT

- BERTONI SRL *Pulvérisateur tunnel à récupération de produits de traitements*
- GAI FRANCE *Dispositif de stérilisation des tireuses avec "fausses bouteilles"*
- GREGOIRE SAS *Système de tri embarqué sur machine à vendanger*
- GREGOIRE SAS *Système de gestion des réglages et de contrôle sur machine à vendanger*
- GRV - GROSJEAN RENE VITICOLE *Tracteur enjambeur auto stable*
- NEW HOLLAND AGRICULTURE *Système de gestion et de management pour machine à vendanger*
- KITOZYME *Polysaccharides pour le traitement des moûts et des vins.*

CITATIONS

- BEGEROW *Filtre à structure tridimensionnelle*
- BUCHER VASLIN *Maie active pour le pilotage des presses*
- CALVET *Épandeur d'engrais compost ou chaux pour culture viticole fruitière ou maraîchère*
- CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD *Table roulante de préparation des bouillies phytosanitaires*
- EGRETIER JEAN MICHEL SARL *Porte intercepts auto-stable tous terrains*
- FORCE-A *Outils de diagnostic du Végétal (anthocyanes)*
- GRV - GROSJEAN RENE VITICOLE *Contrôle dynamique par capteur ultra-son du fonctionnement des buses de pulvérisation*
- MASELLI MISURE *Mesure analytique rapide de la qualité phénolique*
- MAUBRAC SA *Emballage carton pour 6 bouteilles à plat avec gabarit de montage*
- OENOFRANCE *Extrait protéique de levure*
- SEGUIN MOREAU *Porte de façade pour cuve tronconique en chêne*
- STHIK *Benne viticole à amortisseur pneumatique auto asservi*
- WIT France *Appareil manuel permettant le conditionnement du vin sous forme d'échantillons.*

« Plus qu'un simple salon, le Sitevi est une réponse aux problématiques d'aujourd'hui »

La 24ème édition du Sitevi ouvre ses portes le 1er décembre prochain. Durant trois jours, 715 exposants recevront des visiteurs venus de plus de cinquante pays pour découvrir une offre variée et très large couvrant tous les besoins de la viticulture, de la cave jusqu'à la mise en bouteille et la commercialisation. Nous avons demandé à Martine Dégremont, directrice du Sitevi, de faire un tour d'horizon des principales évolutions de l'édition 2009.



En cette période difficile pour tous les intervenants de la filière, quelles sont les réponses proposées par le Sitevi cette année ?

En tant qu'organisateur de ce salon historique, nous sommes tout à fait conscients des problèmes auxquels sont confrontés les secteurs du vin et des fruits et légumes. Ainsi, nous avons vraiment construit un Sitevi qui se veut différent des années précédentes. Avec 715 exposants, nous estimons avoir relevé un véritable défi, grâce à la fidélité des exposants. C'est bon signe. Au-delà de l'offre exposant, nous avons organisé un salon qui propose des ateliers à la fois sur les conditions de production, l'optimisation des coûts, la commercialisation des produits et l'intégration du développement durable car la capacité de vendre et de s'inscrire dans le contexte environnemental actuel représentent les grands défis d'aujourd'hui. Nous avons aussi mis en place des conférences techniques et économiques sur la mise en marché, de même que des visites, chaque après-midi, sur des exploitations qui ont intégré le développement durable et l'ont réussi. L'OCM sera également à l'ordre du jour avec un kiosque France AgriMer ouvert en permanence pour aider les vigneron à comprendre ce qui va se passer dans les années à venir ou à s'occuper des dossiers de subventions par exemple. Nous avons vraiment conçu des outils pratiques de façon à ce que ce salon dépasse le simple salon et constitue une réponse aux problématiques du secteur. Nous avons voulu faire en sorte que le vigneron qui prend une journée pour se rendre au salon, ne perde pas son temps. Il peut y voir du matériel, comparer les prix et les techniques qui varient d'un pays à l'autre, grâce à la présence de plus de 27 pays exposants. En un mot, nous avons renforcé la visite utile et pratique.

Du côté exposants, comment évolue cette édition par rapport aux précédentes ?

Le nombre d'exposants est légèrement inférieur, il est vrai, aux éditions précédentes parce que de petites entreprises en particulier sont obligées, pour des raisons budgétaires, de faire impasse sur le salon. Malgré cette diminution, le Sitevi rassemble la plus grande offre en France. Tous les leaders seront présents, tous les secteurs seront représentés. Nous avons introduit un nouveau secteur dédié aux énergies renouvelables avec une offre très intéressante sur tout ce qu'un viticulteur ou producteur de fruits et légumes peut intégrer en matériel sur son exploitation. Le salon est plein. La surface d'exposition reste inchangée, si ce n'est que les halls deux, trois et quatre ont été détruits pour faire place à une nouvelle grande salle d'exposition, la deuxième en France après Bercy. Nous allons l'utiliser pour la première fois.

Vous dépassez finalement le seul cadre technique...

Nous le dépassons largement, en effet. Le Sitevi est un salon d'équipementier mais aussi un salon qui aide à la commercialisation, au marketing et à la réflexion sur les coûts de production et sur le développement durable. Cela s'exprime de par l'offre des conférences mais aussi l'offre exposants.

Et en termes d'offre de nouveautés pour les visiteurs...

L'espace dédié aux énergies renouvelables n'existait pas auparavant. C'est le cas aussi d'un parcours consacré à l'oléiculture, avec à la fois des matériels spécifiques et polyvalents. Nous avons renforcé de façon très importante notre offre en fruits et légumes. Nous avons aussi renforcé notre offre irrigation, qui s'ajoute aux secteurs classiques comme la protection phytosanitaire, la préparation des sols, la vinification, l'emballage, le conditionnement et le marketing du vin, qui est également renforcé.

Qu'est-ce qui différencie ce salon de ses principaux concurrents, en France et à l'international ?

Le point essentiel, c'est que le Sitevi présente aussi bien l'offre vigne et vin que fruits et légumes, et cela de façon historique. Cela ouvre ainsi le champ du visitorat, car beaucoup de visiteurs du Maghreb et du pourtour méditerranéen sont intéressés par les deux filières. Sitevi est un salon extrêmement internationalisé, avec environ 55 pays visiteurs et 60 délégations étrangères déjà annoncées pour cette année. Il y aura des Russes, des Chinois ou encore une université américaine, par exemple, qui envoie des experts en viticulture pour faire le point des avancées technologiques. Le niveau professionnel du salon est également apprécié ainsi que la qualité des contacts et leur concrétisation. Sitevi est donc, aussi, un salon de proximité commerciale.



Au vu du palmarès de l'innovation, comment percevez-vous les évolutions prochaines du secteur ?

Certains angles paraissent incontournables. Ils ont trait à la qualité et à la précision du travail, grâce à tous les outils qui existent en termes de technologie embarquée, par exemple. La notion de développement durable ressort fortement aussi, à travers le palmarès. La sécurité au travail constitue également un axe important. Ce sont là, les grandes tendances : la technologie de pointe dans un contexte environnemental.

En conclusion, d'autres temps forts viennent-ils compléter l'offre cette année ?

Il ne faut pas oublier que le Sitevi constitue un lieu d'échanges et de convivialité. Dans ces temps de crise, le média du salon résiste plutôt bien, justement parce que la convivialité et le dialogue sont encore plus nécessaires aujourd'hui. Nous allons renforcer encore davantage cet élément historique du Sitevi avec des moments de rencontres, d'échanges et des lieux pour le faire. Les viticulteurs et producteurs de fruits et légumes ont besoin d'aller à la rencontre de leurs homologues. Au-delà de tous les outils internet – dont nous sommes largement utilisateurs – les professionnels ont toujours autant envie de discuter, de se rencontrer et de passer une bonne journée. Je pense que la formule salon est un média d'avenir.

Propos recueillis par Sharon Nagel

Les ateliers thématiques

Hall 11 - durée 20 à 30 minutes

Mardi 1er décembre

- Nouvelles pratiques œnologiques
- Impact de la crise sur le comportement des consommateurs de vins dans le monde
- La distribution de vin en France dans un contexte de crise
- Fruits et légumes : l'offre bio dans le développement des marchés à l'export
- Eau et stress hydrique en vignoble méditerranéen
- Performance énergétique des matériels viticoles
- Palissage... où sont les véritables économies ?

Mercredi 2 décembre

- Financement des équipements par la nouvelle OCM
- Filière viti-vinicole et bilan carbone
- Comment monter en gamme ? La Vigne : Opportunités et contraintes du marché chinois pour les vins français
- L'industrialisation de la filière au service de la définition des profils des vins demandés par les marchés
- Financement d'une installation viticole
- Gérer ses ressources humaines en entreprise : un défi de tous les jours

Jeudi 3 décembre

- Les technologies de l'information et de la communication au service d'une agriculture durable
- La nouvelle donne du marché allemand pour les vins
- Comment valoriser ses stocks dans le cadre d'une sous-activité ?
- L'imagerie aérienne et satellitaire
- L'éclaircissage mécanique des arbres fruitiers pour un développement durable



Taille courte adaptée «concept TANESINI» depuis 1970

PROMOTION exceptionnelle SITEVI à découvrir absolument :

4 machines en une : 19.990,00 HT*

Taille courte - Ecimeuse - Effeuilleuse - Epampreuse.

HALL 13 ALLÉE C STAND 033






Le concept TANESINI augmente considérablement la rentabilité de vos vignes «témoignage d'un viticulteur partenaire tous les jours pendant le SITEVI de 11h à 17h»

*Prix départ usine : pièce spéciale, adaptation sur votre tracteur, mise en route et livraison dans toute la France forfait 1000,00 HT (chaque machine peut être vendue séparément)

Conséquences et enjeux pour la viticulture

Adaptation des cépages aux nouveaux paramètres climatiques, modification des techniques culturales, prise en compte de l'emplacement actuel de certains vignobles ou des problématiques liées à l'irrigation... Telles sont les principales interrogations de la viticulture face aux menaces du réchauffement climatique.

En 2007, le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du climat (GIEC) publiait un rapport concluant à un réchauffement climatique mondial sans équivoque. Dans ses conclusions, ce rapport notait une augmentation des températures maximales et de la fréquence des jours chauds, une augmentation des températures minimales et une diminution de la fréquence des jours froids (ou encore des gelées). À ces évolutions climatiques se rajouteraient une diminution de l'amplitude thermique journalière, des précipitations plus fréquentes et plus intenses, des vagues de chaleur plus fréquentes et,

inversement, des vagues de froid moins fréquentes, une augmentation des épisodes de fortes pluies hivernales et, enfin, une augmentation de la fréquence des sécheresses estivales dans les régions continentales situées à des latitudes intermédiaires.

Le changement climatique observé en France

À l'échelle nationale, ces grandes lignes se retrouvent. La température moyenne en France a en effet augmenté de 0,1 °C par décennie après le début du XXe siècle. Un réchauffement plus marqué en moyenne, de l'ordre de 0,9 °C, en particulier dans le nord et l'ouest pour les minimales et le sud pour les maximales. C'est notamment le cas dans la région des Charentes où le pourcentage du nombre de jours de gel en mars et avril est passé de 12 % de 1968 à 1987

à 6 % sur la période 1988-2007. Dans cette région, les précipitations moyennes ont par ailleurs légèrement augmenté entre 2 % (+14 mm) et 6 % (+54 mm) selon les stations. La région des Charentes est donc passée d'un climat frais à un climat tempéré. « Mais l'évolution semble être en progression constante et pourrait atteindre progressivement la catégorie de climat « tempéré chaud », voire « chaud » dans les années extrêmes » alerte Luc Lurton, directeur de la station viticole du BNIC (Bureau National de l'Interprofession du Cognac).

Des effets plutôt positifs

Pour la vigne, la production « en quantité » semble avoir plutôt bénéficié de ces conditions récentes, sauf dans le sud-est où la sécheresse des cinq dernières années 2003-2007 l'a significativement réduite. Pour la « qualité », l'augmentation de température moyenne s'est traduite par des conditions globalement plus favorables et avec moins de variabilité interannuelle pour tous les vignobles français, avec une augmentation de la teneur en alcool (de 1 à 2 degrés suivant les régions) et une diminution de l'acidité. « Nous avons gagné en température, à peu près 1 °C. Si cela préfigure ce qui nous attend dans les décennies qui viennent, nous sommes plutôt rassurés puisque les millésimes dits « d'année chaude » sont plus qualitatifs en Champagne » assure Arnaud Descottes responsable environnement au CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne). Toutefois, sous l'action du réchauffement climatique, les vins qui affichaient naguère quelque 11 degrés, avoisinent aujourd'hui, les 13 degrés. Certains vins du Sud atteindraient même 14 à 15 degrés, commençant à susciter de réelles craintes chez les vignerons.

« L'augmentation du degré d'alcool des vins est en effet préoccupante pour plusieurs raisons. D'une part, à forte

concentration, l'éthanol peut affecter les propriétés aromatiques des vins du fait de son interaction avec certaines molécules aromatiques. D'autre part, le marché actuel, en phase avec les préoccupations de santé des consommateurs et les politiques de prévention, s'oriente davantage sur des vins à teneur modérée en alcool, faciles à boire. S'ajoutent enfin, dans certains pays, des contraintes économiques liées à des taxes imposées sur le degré d'alcool » analyse Joël Rochard, responsable du pôle développement durable à l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Précocité de la maturité

Outre, l'augmentation du degré alcoolique, les évolutions climatiques ont un effet important sur la phénologie de la vigne. L'augmentation de la température a tendance à accélérer le métabolisme des végétaux et le CO₂ à stimuler la photosynthèse, donc la croissance. Cela se traduit notamment par une avance de la précocité d'une quinzaine de jours, des stades de véraison et de maturité. « Depuis une vingtaine d'années, nous avons gagné exactement 18 jours en précocité » remarque Arnaud Descottes, responsable environnement au CIVC. Un phénomène qui a permis, pour la plupart des régions viticoles, d'atteindre plus régulièrement une excellente

maturité du raisin y compris dans les régions où elle est traditionnellement moins bien assurée. « Pour un vignoble septentrional comme le nôtre, on peut parler de bienfaits du réchauffement climatique. La question est de savoir jusqu'où ça va aller » questionne Arnaud Descottes.

En effet, si la tendance se poursuit, il est possible que, dans certaines appellations, l'époque de maturité de cépages cultivés traditionnellement devienne trop précoce. « Ces cépages pourraient alors quitter la fenêtre optimale de l'époque de maturité. Ce risque est important pour les cépages qui sont historiquement précoces pour la zone climatique dans laquelle ils sont cultivés. Lorsque la maturité de ces cépages sera régulièrement atteinte au mois d'août, les vins risqueront alors de manquer de fraîcheur et d'expression aromatique et leur qualité en sera diminuée » précise Joël Rochard.



Déplacement ou disparition des vignes

En outre l'évolution phénologique de la vigne s'accompagne d'une tendance claire à étendre dans le futur les limites d'adaptation des cépages à de nouvelles zones climatiques favorables. Les scientifiques prévoient ainsi des

Et si demain le Languedoc Roussillon doublait ses rendements ?

Réponse lors de la conférence Vinseo au Sitevi, le Mercredi 2 décembre à 14 heures, salle de conférence C. Ce débat d'idées sera suivi d'une dégustation.

Venez rencontrer le plus grand réseau des fournisseurs de la filière vitivinicole lors du Sitevi au Hall 1, Allée A, n°26.





« déplacements » de vignobles. « Sachant que l'augmentation d'1 °C correspond à un déplacement de 150 à 180 kilomètres plus au nord, le réchauffement est susceptible d'ouvrir de nouvelles perspectives pour des climats auparavant trop frais. Mais il comporte aussi des menaces pour les viticultures qui se sont développées dans les climats chauds où les températures risquent de devenir excessives » explique Joël Rochard. C'est le cas notamment de la région méditerranéenne, où le stress hydrique pourra être sévère, pénalisant les rendements et, dans des situations extrêmes, la pérennité de la vigne. « S'il n'est pas contenu aux alentours de deux degrés, le risque majeur du réchauffement climatique reste la disparition potentielle de certains crus voire de vignobles entiers » affirme Joël Rochard.

Solutions pour retarder la maturité

Les viticulteurs disposent toutefois d'un certain nombre de leviers pour faire face aux enjeux climatiques. « Nous avons pour le moment encore

pas mal de marge de manœuvre comme l'enherbement, les modes de conduites, ou les densités de végétation » assure Arnaud Descottes. D'autres solutions peuvent être envisagées « la taille tardive qui peut retarder le débournement de la vigne et permettre de retarder de quelques jours la date de maturité du raisin. On peut également replanter en écartant un peu plus et avoir des lignes un peu plus hautes » ajoute Luc Lurton directeur de la station viticole du BNIC. Quelles que soient les solutions adoptées, il faudra tôt ou tard réorienter les techniques viticoles. En effet, la plupart de celles utilisées aujourd'hui, dites qualitatives, sont des techniques qui anticipent la maturité du raisin. « Demain, ces techniques devront être appliquées avec plus de retenue voire être raisonnées différemment » explique Joël Rochard.

En outre, la plupart de ces modifications auront une incidence limitée, retardant seulement de quelques jours la date de maturité. Cependant, les effets cumulés pourraient ne pas être négligeables, ce qui permettrait de retarder de quelques décennies l'échéance de la nécessité de changements plus profonds, comme celui de l'introduction de cépages tardifs non autochtones.

Une grande variabilité au niveau de la génétique

Autre solution, la sélection de clones tardifs pour les cépages autochtones. « La sélection clonale contribuait jusqu'à présent à la multiplication de clones précoces pour la plupart des cépages. Aujourd'hui il est nécessaire de revoir les méthodes afin de trouver des clones qui soient tardifs tout en étant qualitatifs. Il y a d'ailleurs déjà un travail en Cognac dans ce domaine, où des analyses sont menées sur les sélections de l'Ugni blanc » précise Joël Rochard. La station viticole du BNIC a fait de la sélection clonale de l'Ugni blanc un axe de recherche prioritaire. « Notre travail consiste dans un premier temps à évaluer les possibilités d'adaptation de ce cépage par les connaissances de sa variabilité » explique Luc Lurton, responsable du développement durable pour la Station Viticole de Cognac.

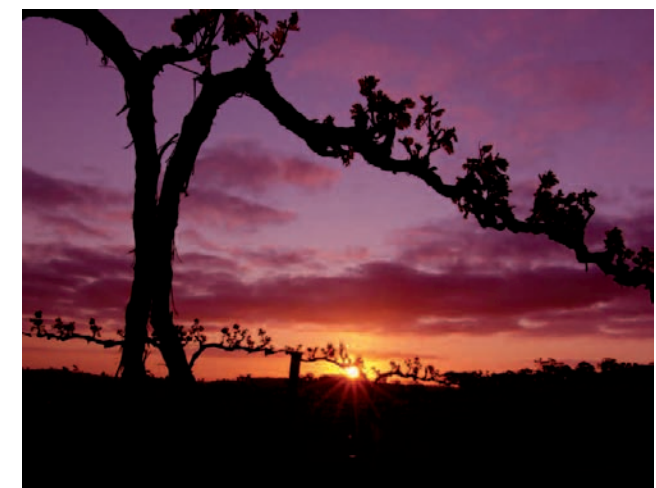
Un travail qui selon Joël Rochard « sera peut-être une nécessité demain pour d'autres cépages qui ont davantage été sélectionnés pour leur productivité que pour leur résistance au stress hydrique. D'ailleurs, il existe une grande variabilité au niveau de la génétique qui permettra sûrement de trouver des alternatives ; mais seront-elles suffisantes dans le cas d'un scénario pessimiste ? ».

L'irrigation comme dernier recours

Il est acquis, malgré l'incertitude concernant l'évolution des précipitations au cours des décennies à venir, que la vigne sera plus régulièrement soumise à des situations de contraintes hydriques. Or, lorsque les modifications du matériel végétal et des techniques viticoles ne suffiront plus à éviter les effets négatifs d'un stress hydrique excessif, il sera nécessaire d'avoir recours à l'irrigation. Toutefois, dans de nombreuses régions arides, il n'y aura pas assez d'eau disponible pour irriguer. Ainsi, précise Joël Rochard « Lorsqu'un arbitrage sera nécessaire pour l'attribution des priorités dans l'utilisation de l'eau disponible, il paraît logique de donner la priorité à l'eau potable et ensuite à l'irrigation de cultures vivrières. Dans cette perspective, la vigne sera secondaire ».

La consommation compromise ?

Outre les problèmes techniques « les impacts du réchauffement climatique au niveau de la société seront peut-être encore plus importants pour la filière » estime Joël Rochard. « Un manque crucial d'eau peut engendrer une instabilité mondiale avec des flux migratoires très importants vers les zones les moins sinistrées et donc des problèmes de légitimité de territoire. De plus, avec les migrations humaines, la civilisation sera certainement amenée à évoluer et la consommation de vin se verra forcément déstabilisée ».



Alors que se profile le grand rendez-vous climatique de Copenhague, il faut donc espérer que les instances dirigeantes sauront prendre conscience de l'importance et de l'urgence des défis à relever.

Céline Bourgeois

Planter une vigne engage l'avenir

La marque des pépiniéristes et des vigneron français

ENTAV-INRA®, c'est un choix unique de plus de 300 cépages et de 1 100 clones agréés, le fruit d'une recherche de pointe au niveau mondial et d'un réseau de tous les vignobles de France.

ENTAV-INRA® : Institut Français de la Vigne et du Vin, Domaine de l'Espiguette - 30240 Le Grau du Roi. Tél. 04 66 8000 20
Retrouvez la marque ENTAV-INRA® sur www.vignevin.com



Une préoccupation récente

Le secteur vitivinicole, comme toute activité humaine conduit à des impacts environnementaux qu'il convient de connaître et de maîtriser. Depuis quelques années, la notion de durabilité s'intègre progressivement dans la plupart des itinéraires techniques viticoles et œnologiques.

Il semble que l'émergence de la notion d'éco-conception ou d'éco-produits remonte à la fin des années 1970, avec la création des premiers éco-labels en Allemagne, époque où sont aussi apparues les premières techniques de diagnostic environnemental. L'optimisation des impacts environnementaux en viticulture et plus particulièrement l'éco-conception est toutefois une préoccupation récente, pour des raisons techniques (efficacité biologique des traitements, gestion des risques de résistances), économiques (maîtrise des coûts de production), d'organisation de travail mais aussi d'image associant qualité des vins avec méthodes « durables » de conduite de la vigne. Ainsi, les effets négatifs sur l'air, l'évolution du climat ou la biodiversité s'immiscent progressivement dans les stratégies viticoles, œnologiques et pourraient bien, dans les années à venir, constituer une des attentes de la

société vis-à-vis d'une éthique environnementale.

Une pression sociétale forte

Face à l'évolution de la consommation, l'objectif assigné à la production vinicole doit donc impérativement changer. Il ne s'agit plus de produire le maximum au moindre coût mais de concevoir des produits rentables et respectueux de l'environnement. Depuis une quinzaine d'années, les responsables de la filière viticole ont ainsi placé le thème de l'environnement au centre des priorités. Les recherches portaient alors sur l'optimisation et la maîtrise des impacts et s'étendent aujourd'hui aux alternatives et notamment à l'éco-conception. Ainsi, la réflexion sur des moyens d'adaptation d'une conception durable les vins porte désormais sur tous les maillons de la chaîne, de la vigne au verre. Mais il n'est pas question pour les entreprises qui souhaitent limiter leurs impacts environnementaux de se positionner dans une stratégie de rupture. « Le développement durable n'est pas une démarche de rupture ou de

basculement mais une démarche d'évolution. On mesure notre activité, on améliore nos résultats » explique Pascal Duconget, directeur des Vignerons de Caractère. La pression sociétale qui interpelle vivement la viticulture quant à ses pratiques et ses impacts environnementaux n'est par ailleurs de plus en plus relayée par des mesures législatives et réglementaires. Il existe en effet des obligations réglementaires liées à la conception des emballages, comme le décret 98-638 du 20 juillet 1998 qui

édicte des exigences en matière de prévention par réduction à la source, de minimisation de l'utilisation de substances dangereuses et de possibilité de valorisation en fin de vie. Suite à la demande des opérateurs privés mais aussi à la pression des pouvoirs publics pour protéger l'environnement, des démarches variées ont ainsi été mises en place pour intégrer la préoccupation environnementale à la viticulture.

Céline Bourgeois



Premier pays à s'être doté d'une norme sur le sujet (document normatif ISO 14062) la France est, jusqu'ici, pourtant bien frileuse en terme d'applications de ces pratiques. Malgré une prise de conscience et les efforts réalisés à différents niveaux, la diffusion d'innovations environnementales dans les exploitations viticoles reste également insuffisante.

Les viticulteurs se retrouvent aujourd'hui devant une double problématique : comment répondre à la pression sociétale et réglementaire tout en restant compétitif ? Bon nombre d'entre eux s'interrogent sur les implications économiques des processus d'éco-conception. Le coût

Freins et contraintes

ressenti au regard des valorisations potentielles de ces nouvelles pratiques dissuade grand nombre de viticulteurs à s'engager vers une réelle prise en compte de la dimension environnementale. « Les entreprises boudent généralement l'éco-conception parce que cela nécessite des investissements lourds. Il y a des initiatives de part et d'autre, mais peu aboutissent. Pour aboutir, il faudrait changer de stratégie et faire en sorte que les structures viti-viticoles soient gérées comme des entreprises. Ce qui est loin d'être le cas. Cela demande également du temps et des investissements » explique Pascal Duconget, directeur des Vignerons de Caractère.

Des surcoûts importants liés à l'innovation

Il est vrai que le lancement d'une démarche d'éco-conception débouche dans la majorité des cas sur des dépenses additionnelles en recherche et développement. Un mal nécessaire pour assurer les études de diagnostic, la recherche de nouveaux fournisseurs, etc. Cependant, cette barrière de coût peut être levée grâce à plusieurs dispositifs de financement. « Nous pouvons si nécessaire, co-financer jusqu'à 50 % du montant des projets de recherche menés par les entreprises ayant recours à une expertise extérieure pour réaliser l'évaluation environnementale de leurs produits »

précise Olivier Rethoré, responsable du Département Eco-Conception et Consommation Durable de l'Ademe. L'Adelphé propose également une formation à l'éco-conception qui a généré un partenariat, le PPE (partenariat pour l'éco-conception). « Celui-ci permet d'accompagner l'entreprise sur une démarche d'éco-conception qui lui est propre. Ce dispositif intéresse de plus en plus la filière vins et spiritueux » assure Noëlle Guilleraut directrice administrative. Des aides qui peuvent par ailleurs être abondées de subventions accordées par des structures locales. Certaines Régions soutiennent ainsi les initiatives d'évaluation environnementale, et leur aide complémentaire peut permettre de couvrir jusqu'à 80 % des coûts de celles-ci.

Des aides pour couvrir jusqu'à 80 % des coûts

Un nouveau raisonnement des processus de production

Outre les coûts, l'éco-conception consiste également, la plupart du temps, à adopter de nouvelles méthodes de production ayant un impact environnemental global le plus réduit possible. Or, l'intégration de la dimension écologique chez les viticulteurs nécessite généralement un nouveau raisonnement des processus de

production. Des contraintes qui n'ont pas effrayé Michel Birot, propriétaire du château Saint-Martin-des-Champs, près de Béziers, le premier en France à tenter l'aventure du polyéthylène. « Nous avons souhaité développer une gamme de bouteille en PET, davantage pour répondre à nos convictions que par stratégie d'entreprise. En effet, le budget est assez conséquent en terme d'investissement. Dès le départ, nous avons dû adapter notre production à la nouvelle technique du PET, jusqu'à très peu répandue. Nous avons dû par exemple modifier nos chaînes de



mise en bouteilles qui n'étaient pas adaptées. Il a fallu également travailler sur la force de compression pour que le conditionnement ne s'écrase pas lors de la mise en bouteille ».

Une véritable remise en cause des habitudes

L'adaptation aux pratiques d'éco-conception entraîne donc nécessairement la mise en place de nouvelles méthodes d'organisation dans l'entreprise. Or, tous ces changements remettent fondamentalement en cause les habitudes des entreprises, voire des consommateurs. Un challenge qu'a toutefois souhaité relever le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) en travaillant sur l'allègement de la bouteille. « Nous avons fait le choix, depuis deux ans, de nous orienter vers une bouteille de 840 grammes contre 890 grammes actuellement. C'est le compromis le plus simple que nous ayons trouvé puisque la bouteille reste garantie par le verrier et qu'elle garde un format extérieur quasiment inchangé ; ce qui était fondamental pour le cahier des charges. Car, qui dit flacon différent, dit outil industriel modifié. De plus, nous sommes sur un produit très codifié où la tradition est primordiale » explique Arnaud Descottes responsable environnement au comité. La mise sur le marché de cette bouteille devrait être effective d'ici la fin de l'année. Mais elle nécessite d'être imposée à l'échelle de toute la champagne précise Arnaud Descottes : « Il est primordial que ce produit soit utilisé, tant par les verriers que par les professionnels. Au départ, il va falloir forcément, faire cohabiter les deux modèles de bouteilles. Cela, pose quelques problèmes industriels, car l'épaule de deux bouteilles est très légèrement différent ; d'où la nécessité de réglages différents pour la pose des collerettes. Il faut donc que la cohabitation, entre les deux

modèles, soit la plus courte possible ».

Des freins à l'évolution des pratiques

La nécessaire adaptation aux nouveaux processus de production associée aux contraintes économiques peut se traduire par un « défaut d'incitation » explique Michel Birot. Selon lui, les entreprises sont incitées à aller vers l'éco-conception, car elles perçoivent, en plus du gain environnemental, la possibilité de dégager des bénéfices économiques (meilleure rentabilité, nouvelles parts de marché). Mais les viticulteurs ont encore, peu de visibilité sur les valorisations possibles de ces nouvelles pratiques. « En tout cas, la démonstration n'est pas faite, que les nouvelles solutions préservant l'environnement soient économiquement viables. Il y a un réel manque d'informations, sur les répercussions positives du changement de techniques sur l'équilibre économique. Cela constitue aujourd'hui, un handicap pour une évolution vers ces pratiques » déplore-t-il. Toutefois les principaux freins à l'éco-conception ne sont pas forcément où on les attend : il semble ainsi plus difficile de rendre visible en rayons de magasin une offre de vins plus respectueuse de l'environnement, que de la concevoir techniquement en tant que telle. « Le véritable problème vient des metteurs en marché, qui jugent encore les produits éco-conçus comme trop innovants. Or pour encourager l'éco-conception, il faudrait qu'il ait un élan plus dynamique et une volonté, qui soit similaire à celle qui existe pour les produits issus de l'agriculture biologique. Sur ces produits il y a, maintenant, un réel engouement des metteurs en marché. Au-delà des innovations techniques, il faut donc repenser les modes de distribution et de consommation » assure Jean-Charles Boisset, directeur de la division Amérique de la maison de négoce éponyme.

Un consommateur encore réticent

Par ailleurs, face à des consommateurs à la fois demandeurs, exigeants et soupçonneux, offrir des produits plus respectueux de l'environnement n'est pas une démarche simple. Tout d'abord, le client doit être sensibilisé aux enjeux auxquels ce type de produit est censé répondre, sans pour autant tomber dans une logique de culpabilisation. « Le consommateur est souvent méfiant face à des arguments jugés comme relevant d'une simple méthode marketing » analyse Dominique Pierre, directeur de Nicolas Feuillatte. Le lancement sur le marché d'un vin éco-produit, nécessite donc en amont d'informer et de convaincre le consommateur final. Il faut lui faire admettre l'idée qu'un vin ayant moins d'impacts sur l'environnement peut conserver toutes ses qualités. Un défi qu'a essayé de relever le groupe Castel en réfléchissant à l'élaboration d'un vin « éco-citoyen » de la « vigne au packaging ». « L'idée était de traiter l'éco-conception de manière globale, ce qui n'avait encore jamais été fait dans le secteur du vin. Tous les aspects de la production ont donc été repensés en terme d'économie d'énergie et de respect de l'environnement. Nous avons abouti à un vin de pays certifié « Terra Vitis » (agriculture raisonnée), conditionné dans une bouteille en verre allégée, avec capsule à vis, étiquettes en papier recyclé et imprimées à l'encre alimentaire... » se rappelle Franck Crouzet directeur de la communication chez Castel. Toutefois, ce projet a dû être abandonné avant même son lancement en grande distribution. « Nous avons mis en place une étude menée par l'IFOP pour comprendre quelles étaient nos erreurs. Il en est ressorti, que le consommateur fait encore une différence notable entre l'intérêt d'une telle démarche et un acte d'achat. Si aujourd'hui, les consommateurs ont un état d'esprit et une culture en phase avec la protection de l'environnement au sens large, ce n'est pas pour autant, à produit comparable, qu'ils vont se laisser tenter par le produit éco-citoyen » regrette Franck Crouzet. Céline Bourgeois



Des bénéfices et des opportunités concurrentielles

Par définition, l'éco-conception ne peut se développer que grâce à l'implication des viticulteurs. Or, pour eux, les enjeux sont nombreux en terme de gains économiques, d'image et de différenciation de leurs produits sur le marché.

Quelles que soient leurs motivations initiales, la majorité des viticulteurs ayant adopté une démarche d'éco-conception constatent des bénéfices pour leur structure. Ainsi, au-delà de l'objectif de réduction des impacts environnementaux des produits, la démarche d'éco-conception peut être un élément clé de la stratégie de développement des entreprises viticoles. Une telle démarche peut en effet permettre de transformer leurs dépenses environnementales en investissements et en opportunités.

Économie pour l'environnement mais aussi pour l'entreprise

La réduction dans l'utilisation de matières premières peut s'avérer être une véritable source d'économie. « Certes, il y a cet investissement initial, mais qui est souvent amorti sur le long terme, par des gains en quantités nécessaires de matière pour produire ou en réduction des frais de transports » affirme Olivier Réthoré responsable du Département Éco-Conception et Consommation Durable de l'Ademe. Le choix du nouveau conditionnement PET permet par exemple « de faire une économie significative de dioxyde de carbone en réduisant de 68 %

l'empreinte écologique du produit fini. La transformation d'un kilo de résine de PET en bouteille génère ainsi 163 grammes équivalent carbone contre deux fois plus pour le verre. L'économie touche aussi les emballages secondaires permettant une réduction du poids de près de 20 % et le transport avec jusqu'à 60 % de produits supplémentaires pour le même encombrement » affirme Michel Birot, premier en France à proposer le PET en remplacement du verre. Le CIVC mise également sur la réduction du poids de ses emballages, en travaillant à l'élaboration d'une bouteille allégée de 840 grammes

contre 890 grammes. « Selon nos analyses, une bouteille plus légère devrait permettre une économie non négligeable d'environ 20 % d'énergie et de 12 % en eau. L'allègement permet également de réduire de 1 % l'empreinte carbone de la Champagne qui représente 15 % d'émission au niveau régional. Cela devrait enfin nous permettre d'économiser 16 % de verre par an soit 2100 tonnes » se félicite Arnaud Descottes responsable environnement au CIVC. Autre avantage financier, les bouteilles allégées

D'un concept à une identité
Autajon transforme l'étiquette

Groupe Autajon
2 nouvelles unités

Depuis Juin 2009, nous nous sommes renforcés de 8 unités Etiquettes en Europe, 2 d'entre elles servent les Vins et Spiritueux pour toujours plus de proximité.

AUTAJON Etiquette Pyrénées (Perpignan)
AUTAJON Etiquette Alsace (Strasbourg)

AUTAJON
Etiquette

terroir
tendance
techno
tradition
trésor

Groupe Autajon
www.autajon.com

www.energie totale.fr

ENERGIE TOTALE
méditerranée

Ensemble, menons à bien votre projet

6 ans d'expérience, une équipe spécialisée dans le solaire photovoltaïque

Des solutions de financement

Une maîtrise totale sans sous-traitance

Du matériel de Qualité + de 800 références en Languedoc-Roussillon / Paca

N°Indigo 0 826 304 308

Ensemble, cultivons le soleil

entraînent elles aussi des économies de transport et ce, qu'elles soient vides ou pleines.

Retombées pour l'organisation des entreprises

Outre les économies qu'elle engendre, l'éco-conception permet par ailleurs de dynamiser la réflexion autour des produits, de mobiliser tous les acteurs de l'entreprise en faveur de l'environnement et de susciter de nouvelles collaborations. « La démarche développement durable et le travail sur des produits moins impactant nous permettent de fédérer nos entreprises et d'étendre nos compétences à tous nos adhérents » assure Pascal Duconget, directeur des Vignerons de Caractère. Développer des produits moins



impactant permet donc de nombreuses retombées pour l'organisation des entreprises. Cela peut se traduire notamment par un impact sur la créativité. « Intégrée dans les pratiques et outils des concepteurs, l'éco-conception laisse toute sa place à l'innovation et semble ainsi stimuler la créativité des entreprises » assure Olivier Réthoré responsable du Département Eco-Conception et Consommation Durable

Impact sur l'entreprise et le consommateur

La grande majorité des entreprises indiquent par ailleurs une amélioration de leur notoriété ou de leur image directement attribuable au produit éco-conçu. « Le choix de la bouteille en polyéthylène a eu des répercussions positives sur l'image de notre entreprise. Nous respectons l'environnement et à travers cela, nous respectons le consommateur » assure Michel Birot. Un point de vue que partage Dominique Pierre directeur de Nicolas Feuillate, pour qui « se positionner sur le développement durable à travers des produits limitant ses impacts sur l'environnement permet notamment de se rapprocher de ses clients en élaborant avec eux les produits verts

de l'Ademe. Dans d'autres cas, le développement d'un produit éco-conçu a stimulé une démarche plus globale de développement durable, voire de responsabilité sociale de l'entreprise.

Des mesures concrètes dans le cadre d'une réflexion mutualisée

Sous l'égide de l'ICV (Institut coopératif du vin), onze entreprises coopératives viticoles du Languedoc-Roussillon, de Paca et de Rhône Alpes se sont ainsi regroupées afin de prendre des mesures concrètes dans le cadre d'une réflexion mutualisée sur une démarche globale de développement durable. « Cette mobilisation se révèle originale car elle intègre à la fois la notion de développement durable avec ses problématiques économiques, sociales et environnementales à l'échelle de la coopérative viticole mais aussi de l'exploitation » remarque Pascal Duconget, directeur des Vignerons de Caractère adhérents à la démarche.

de demain, c'est une relation plus pérenne qui se crée ». Si l'éco-conception peut donc s'avérer très valorisante pour l'image d'une entreprise, et permet souvent de crédibiliser sa communication environnementale, elle peut être aussi un levier de croissance intéressant pour les entreprises viticoles grâce à une meilleure anticipation des besoins de leurs clients. En effet, il apparaît que le consommateur final est de plus en plus sensibilisé aux problématiques environnementales et à la montée des préoccupations santé/environnement. Chacun des consommateurs prend de plus en plus conscience de son propre impact sur l'environnement et de l'influence de ses choix en matière de consommation. Et si, pour l'instant, les intentions affichées par les

consommateurs ne se traduisent pas encore sous forme de passage à l'acte systématique en matière d'achats, elles présagent d'ores et déjà des évolutions profondes à venir de ses modes d'achat et de consommation. Or, selon Olivier Réthoré responsable du Département Eco-Conception et Consommation Durable de l'Ademe, « L'anticipation des désirs du marché et des dispositions réglementaires place les entreprises ayant développé un produit éco-conçu dans une position concurrentielle fort enviable ».



la bouteille jusqu'au produit lui-même » affirme Michel Birot. Qui plus est, certains marchés peuvent avoir une réglementation très stricte en matière d'environnement et s'avèrent très exigeants quant à l'impact écologique des produits importés. Pour eux, la maîtrise des aspects environnementaux liés aux produits peut être une nécessité voire une véritable contrainte. « Les pays qui sont plus proactifs avec des législations environnementales sont Taïwan, le Japon, la Chine et la Corée du Sud, qui a d'ailleurs été la

Se positionner sur de nouveaux marchés

L'éco-conception permet donc de répondre aux attentes naissantes des consommateurs, favorables à une meilleure prise en compte de l'environnement et ainsi de se positionner sur de nouveaux marchés notamment à l'export. En effet certains pays, dont ceux de l'Europe du Nord par exemple, attachent une grande importance aux critères environnementaux dans leur négociation commerciale. « Certains marchés sont très en demande de produits éco-conçus comme l'Allemagne et les pays nordiques notamment la Suède où les mentalités sont plus tournées vers le respect de l'environnement. D'ailleurs en Suède il existe déjà des usines de recyclage de PET. Aujourd'hui ces marchés souhaitent aller encore plus loin et attendent des produits éco conçus de

première à avoir établi une réglementation stricte et à avoir imposé un logo recyclage sur les emballages. Dans le cas de la Chine, la législation est plus récente mais beaucoup plus contraignante. Elle a d'ailleurs en projet de réduire fortement l'emballage considéré comme superflus en imposant notamment des restrictions sur le type de matériaux utilisés » explique Renaud Gaillard, Délégué général adjoint de la FEVS. À terme la prise en compte de l'environnement dans la conception des produits devrait donc constituer un avantage concurrentiel mais également une « obligation de réponse à des contraintes qui existent notamment sur des marchés où les autorités ont décidé de prendre les devants et de légiférer dans ce domaine » affirme Renaud Gaillard. Céline Bourgeois

UNDV Les outils environnementaux de la viticulture, en phase avec le développement durable.

L'activité viticole génère chaque année des co-produits qui doivent être nécessairement valorisés. Depuis des décennies, les distilleries viticoles constituent le chaînon indispensable qui permet aux viticulteurs de valoriser leurs co-produits : les marcs de raisin (pulpes et pépins du raisin), les bourbes et lies (dépôts obtenus après décantation des moûts et des vins) et les vins. Dynamiques, elles ont su s'adapter en optimisant leur rôle notamment en développant des technologies de pointe pour offrir de nouveaux débouchés aux co-produits. Une partie de ces entreprises sont regroupées dans l'Union Nationale des Distilleries Viticoles (UNDV). La mission de cette fédération est de représenter ses adhérents, mais aussi de promouvoir la filière et ses entreprises auprès des institutions françaises et européennes. Les distilleries viticoles de l'UNDV sont implantées dans toutes les régions viticoles françaises. Elles s'inscrivent parfaitement dans la démarche du développement durable. Véritables outils environnementaux au service de la viticulture, elles souhaitent mieux informer sur leur rôle et leurs activités. Elles viennent d'éditer une plaquette encartée dans ce journal, que nous vous invitons à découvrir. Pour plus d'information, vous pouvez contacter le 06 68 60 30 20 ou écrire à : undv.cldouence@yahoo.fr

MARCHE AUX VINS
A AMPUIS (Rhône)

Vendredi 22 janvier 2010
de 16h à 21h
Samedi 23, dimanche 24
et lundi 25 janvier 2010
de 9h à 19h

Ouvert tout public

Legende
d'un Terroir

CÔTE-RÔTIE

UNE NATURE EXTRÊME
UN JOYAU RARE

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

ELECTROCÔUP

INFACO
Bois de Roziès
81140 Cahuzac sur Vère
Tél: 05 63 33 91 49 - Fax: 05 63 33 95 57

by INFACO
www.infaco.com

Dès la conception des chais



La prise de conscience de notre impact sur l'environnement fait que désormais, dès la conception des chais, bâtiments et équipements, on doit réfléchir sur les conséquences de nos actes, mais aussi sur l'utilisation d'énergie, d'eau et d'intrants divers que cela va générer. Il s'agit d'agir pour leur réduction, avant même de songer à éliminer, voire à valoriser les sous-produits, déchets ou effluents, générés par l'activité de l'exploitation.

L'idéal est de raisonner dès la conception des bâtiments, afin d'en tirer le maximum en économies d'eau, d'énergie, de temps et d'argent. Chez Ingévin, on a par exemple conçu un éco-chai. C'est un concept réfléchi au départ pour améliorer la vinification, l'élevage des vins et les conditions de travail, tout en économisant l'eau et l'énergie. Les eaux de pluie sont récupérées et le traitement des effluents est prévu dans cette cave qui se compose d'un cuvier béton servant à la fois de contenant, de murs, de toiture et d'isolant. À l'étage, une structure légère qui abrite les opérations

comme l'encuvage et le pigeage, est coiffée de panneaux solaires. Avec une hauteur maximale de 3 m, les cuves présentent une bonne inertie thermique. Une fois la cuve écoulee, le marc tombe dans le pressoir. L'emprise au sol a été réduite. Le volume à climatiser et à éclairer est divisé par 6. La surface des parois de cuve au contact de l'air est réduite d'un coefficient de 4. La conductivité de ces parois est divisée par 9. Les pertes de froid à cause de l'air ambiant sont supprimées. La surface à nettoyer est réduite de moitié au sol, tandis que celle à l'extérieur des cuves est divisée par 4. L'éco-chai fait l'objet d'un brevet et un premier bâtiment devrait être réalisé à Châteauneuf-du-Pape, l'an prochain. Avant même de penser à créer son énergie, par le solaire, le vent, ou par récupération des bois de taille, une bonne isolation extérieure et un maximum d'inertie thermique s'avèrent en effet déjà efficaces en

Deux exemples de chais éco-conçus

C'est le cas par exemple, au Château des Hospitaliers, à Saint-Christol (34), l'une des trois exploitations choisies par le Sitevi pour y organiser des visites. Dès 2005 elle était qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée, couronnant les pratiques respectueuses de l'environnement conduites sur l'exploitation. Serge Martin-Pierrat, pour aller plus loin, a décidé d'adapter sa cave à des façons de travailler plus naturelles, pressant sans doute l'évolution vers laquelle de nouvelles normes, voire des législations incitatives



hygrométrie favorables par des techniques utilisant au maximum les ressources naturelles comme l'air tempéré du sol (puits provençal) ou les murs végétaux, pour isoler du chaud en été. Aujourd'hui, la plupart des sociétés intervenant dans l'ingénierie vinicole s'occupent davantage de regroupements de caves coopératives que de construction de chai. C'est pourtant le cas au Château Faugères où l'on n'hésite pas à perdre du potentiel de récolte, en rognant même sur une parcelle classée en Saint Emilion ! S'il n'y a que 5 ares en moins, au prix de ce cru réputé de Bordeaux, cela fait de l'argent ! Repris en 2005 par Silvio Denz, ce domaine de 80 hectares de vignes répartis entre les appellations Saint Emilion (49 ha) et Côtes de Castillon (31 ha) s'étend autour d'une chartreuse du 18e siècle. Depuis quatre ans, le domaine n'a cessé de s'agrandir, et S. Denz a décidé la construction d'un nouveau chai. Situé en face du château, un vaste plateau s'offrait comme un emplacement prédestiné pour accueillir le bâtiment.



Il s'intègre harmonieusement dans le paysage, en profitant d'un terrain pentu qui permet d'utiliser la gravité pour la vinification et les divers transferts de matière. Le cahier des charges a été défini en collaboration avec Michel Rolland, Stephan von Neipperg et l'ingénieur Jean-Louis Bouillet avec comme priorités la capacité, l'agencement et l'optimisation des procédures internes. L'architecte Mario Botta a magnifiquement répondu aux spécifications techniques. Château Faugères est certifié ISO 14001, l'une des 4 ou 5 propriétés seulement dans ce cas à Bordeaux. Cette démarche s'applique à l'ensemble de l'exploitation, au vignoble, dans les chais ou l'administration. Il s'agit, non seulement de respecter la législation

environnementale en vigueur, mais de tout mettre en œuvre pour améliorer en permanence un écobilan qui sera publié régulièrement. L'usage de l'eau, de l'électricité, des produits de traitement, le traitement des déchets, les émissions de CO₂ sont contrôlés prises pour les minimiser. Dès la réception, le circuit de la vendange est organisé par gravité, profitant de la pente pour organiser la production dans des salles superposées. L'arrivée de la récolte s'opère au niveau de la route, sous un vaste auvent général. Le traitement du raisin s'enchaîne ensuite sur une ligne de matériels disposés sous l'auvent : retourneur automatisé de cagettes, table d'égrappage, tri par procédé optique informatisé, fouloir et mise en cuvons mobiles. Circulant

sur un plancher technique, ceux-ci sont ensuite positionnés à l'aplomb des cuves pour les charger. Il y en a 46, alignées en contre-bas, sur trois rangées. De petite capacité (50 à 80 hectolitres), elles permettent une identification par parcelles et sont construites en chêne merrain pour l'inertie thermique et une vinification qualitative. Engravé dans la pente, le long volume du cuvier se superpose au chai enterré sur les 55 mètres du bâtiment. La tour centrale loge un monte-charge d'une capacité de 3 000 kg, des bureaux et une salle de dégustation traversante, surmontée d'un belvédère. Un doublage de maçonnerie autoportante habille tout le bâtiment, le corps horizontal du cuvier comme l'émergence de la tour centrale, réservée à l'accueil du public et aux dégustations, pour accroître l'inertie thermique et favoriser l'insertion paysagère, en accord avec l'architecture locale.

Jacques Bertin

Achetez en ligne
www.arobois.com

Arôbois

Route de Glanes - BP 25 46130 Gagnac / Cère - France
Tel : + 33 5 65 38 62 38 Fax : + 33 5 65 39 77 49
contact@arobois.com

Minimiser notre empreinte écologique sur la planète

termes d'économie d'énergie. Un système de climatisation par circulation d'air en sous-sol (géothermie), une isolation extérieure végétalisée sont également des pistes pour dépenser moins en régulation thermique. La plupart du temps, on veut du chaud en hiver et du froid en été et ces habitudes anciennes sont aujourd'hui revenues au goût (vert) du jour. Elles participent désormais aux pratiques pouvant vous attribuer la norme « Haute qualité environnementale » (HQE) qui verra le jour prochainement dans le cadre du Grenelle de l'environnement.

allaient nous conduire. Il y a aujourd'hui des aides pour l'investissement dans les énergies renouvelables par exemple, ou pour renouveler ses équipements et ses bâtiments, comme le prévoit la nouvelle organisation de marché européenne. Mais S. Martin-Pierrat n'a pu en bénéficier à l'époque. Il a construit son chai en pierres locales. Les autres matériaux (bois, béton, ouate de cellulose, laine de lin,...) sont recyclables. Il l'a conçu pour limiter les besoins en énergie (travail par gravité, lumière naturelle) et en régulation thermique, veillant à maintenir une température et une

L'INNOVATION à l'état pur

Volume, fraîcheur, fruit, sucrosité, longueur, puissance... Tout est là au cœur du chêne ! En associant un process high-tech à 20 ans d'expérience, evOAK® cible et extrait, uniquement par la chauffe du chêne, des arômes spécifiques afin de mettre en valeur les qualités naturelles de vos vins.

De la nature naissent les plus grands arômes.

evOAK
Forward Thinking Oak Products

Contact : Oak Solutions Group® à Bordeaux
Tél : +33 (0)5 56 72 82 00 - www.oaksolutionsgroup.com

Traiter ses effluents de cave ou de traitements

La pollution observée sur l'eau a induit des modifications dans les exploitations qui doivent souscrire à de nouvelles obligations. La loi leur impose désormais d'agir en traitant leurs rejets, qu'il s'agisse d'effluents de vinification ou de traitement, afin de préserver les ressources en eau et les milieux aquatiques.

Tout comme pour les déchets, le bon sens, c'est d'abord de réduire ses effluents pour limiter leur impact environnemental et pour en avoir le moins possible à traiter. En vinification, ils sont souvent constitués d'eaux usées contenant des matières organiques et chimiques, pouvant nuire à l'équilibre biologique des rivières. L'idée est donc bien d'économiser l'eau, mais aussi de limiter ces charges polluantes ou encore d'optimiser la récupération des sous-produits (bourbes, lies) et le recyclage des produits de nettoyage. Les techniques de traitement qui viennent ensuite et qui consistent à séparer les matières solubles ou insolubles des eaux, sont déterminées en fonction du volume à traiter et des possibilités de chacun pour le faire. Elles peuvent être réalisées individuellement ou collectivement, avec plusieurs

méthodes : par évaporation, épandage ou avec des dispositifs biologiques, aérobie ou anaérobie. Le cadre général de la réglementation est fondé sur les codes de l'environnement et de la santé publique. Il faut traiter ses eaux usées, même si l'on produit moins de 500 hl par an, car il est désormais interdit de rejeter dans le milieu aquatique des produits pouvant nuire à la faune et à la flore. Ces chais doivent aussi respecter le règlement sanitaire départemental. Au-dessus de ce volume, le chai appartient aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE), soumises à déclaration et où il faut, bien sûr, satisfaire aux exigences des arrêtés sectoriels. Au-dessus de 20 000 hl par an, de nouvelles contraintes s'ajoutent, visant à limiter les nuisances sonores et olfactives, la consommation d'eau, visant aussi à gérer les déchets et à maîtriser le risque incendie. Les effluents phytosanitaires doivent

également être traités. C'est l'arrêté du 12 septembre 2006, qui définit et encadre la détention et l'utilisation de ces produits, leur traitement avec des techniques validées, mais aussi les solutions pour gérer les eaux de rinçage et de lavage du pulvérisateur, imposant même des dispositifs pour éviter des pollutions ponctuelles, lors du remplissage ou du rinçage. Il y a aussi de nouvelles notions de zones non traitées à respecter et des délais avant le retour dans les parcelles après traitement. Cet arrêté fixe les prescriptions minimales à respecter, lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques, nouvelle dénomination officielle. Pour la préparation des bouillies avant ces traitements, le texte précise qu'il faut disposer d'un moyen de protection du réseau d'alimentation, empêchant les retours d'eau, d'un moyen permettant d'éviter le débordement des cuves et de pratiquer le rinçage des bidons, en fin d'utilisation, dans la cuve du pulvérisateur.

Une douzaine de solutions agréées

Ces effluents sont définis comme « les fonds de cuves, les bouillies phytosanitaires non utilisables, les eaux de nettoyage du matériel de pulvérisation (dont le rinçage intérieur et extérieur), ainsi que les effluents liquides ou solides ayant été en contact avec des produits, ou issus de traitements de ces fonds de cuves, bouillies, eaux ou effluents. » L'arrêté propose au producteur d'effluents phytosanitaires plusieurs dispositifs pour éliminer, en toute sécurité, ces déchets au champ (par épandage à la parcelle) ou sur l'exploitation, par un traitement reconnu. Ces moyens peuvent se substituer à une élimination par le biais d'une usine de traitement agréée pour cela. Les articles 6 et 7 traitent de leur élimination au champ. Le fond de cuve peut être épandu sur la parcelle venant d'être traitée, à condition de le diluer dans 5 fois son volume d'eau

Cette opération peut être répétée, pour avoir une dilution encore plus grande. Après ce rinçage à la parcelle, il est également possible maintenant de vidanger dans cette parcelle ou de réutiliser pour le traitement suivant le fond de cuve du pulvérisateur, à condition de l'avoir dilué suffisamment (au moins 100 fois). Il est également possible de rincer au champ l'extérieur du matériel de pulvérisation, après au moins une dilution du fond de cuve, dans au moins 5 fois son volume d'eau puis épandage. Le lieu de vidange devra être situé à plus de 50 m d'un point d'eau (caniveau, bouche d'égout ou



Des réglementations incitatives

cours d'eau) et plus de 100 m d'un point de prélèvement d'eau destinée à la consommation humaine ou animale. Parmi les contraintes, il ne faut l'épandre qu'une fois par an au même endroit, et il convient d'emporter un volume d'eau suffisant à la parcelle, ou de disposer d'un point d'eau à proximité. Les articles 8 et 9 expliquent que si le rinçage à la parcelle n'a pas été réalisé ou si le fond de cuve n'a pas été vidangé ou réutilisé dans les conditions prévues par l'arrêté, les eaux résiduelles doivent être traitées par une installation classée pour l'environnement et agréée pour cela, ou bien par le producteur de ces déchets. L'arrêté permet en effet de réaliser ce traitement, au niveau du producteur de l'effluent phytosanitaire, au moyen d'un procédé reconnu par le ministère de l'Écologie et du Développement durable, figurant sur une liste publiée au Bulletin officiel de ce ministère et utilisé conformément à la notice technique, publiée dans ce même bulletin. La procédure générale pour l'inscription d'un procédé dans la liste officielle et les critères d'évaluation

sont précisés. La liste est donc évolutive. Elle compte aujourd'hui une douzaine de procédés. La gestion en dehors de la parcelle impose d'avoir une aire étanche pour récupérer les effluents. Parmi les procédés agréés, on en distingue deux grands types. Il y a ceux qui concentrent les molécules à traiter par déshydratation naturelle, par évaporation forcée, par évaporation dans un sachet, ou encore par coagulation filtration réalisée soit par osmose inverse, soit sur charbon actif. Il y a aussi des procédés qui agissent en dégradant les substances actives, par voie biologique ou physico-chimique (photocatalyse). Les fonds de cuve, les bouillies, les eaux de nettoyage de matériel ayant été en contact avec les produits peuvent être désormais épandus, ou vidangés sur les parcelles, après traitement par un procédé reconnu. À condition, bien sûr, que toutes les dispositions, fixées à la fois dans l'arrêté pour chacun de ces moyens et dans la notice technique correspondant au procédé, aient été respectées. Les autres effluents phytosanitaires doivent être éliminés,

selon la procédure des déchets dangereux, conformément à la réglementation. La mise en œuvre d'un procédé de traitement des effluents phytosanitaires reconnu, nécessite le respect des dispositions générales prévues par l'arrêté, avec notamment la tenue d'un registre pour la traçabilité. Pour le choix de sa solution, l'exploitant doit d'abord évaluer son

volume annuel d'effluents à traiter et mettre en place une organisation afin de les recueillir dans les meilleures conditions de sécurité, pour lui et son environnement. L'idéal, une fois de plus, est de les réduire au minimum, en calculant au plus juste le volume des bouillies à pulvériser.

Jacques Bertin

Les deux seuls systèmes agréés pour traiter à la fois les effluents vinicoles et phytosanitaires.

(Agrément du Ministère de l'Environnement - MEEDDAT - N° PT 08 001 et N° PT 06 003)

Vitimax
Station de traitement compacte et enterrée



Cascade Twin
Station de traitement par stockage aéré



Finition sur massif de roseaux



ae
AGRO ENVIRONNEMENT
33490 Saint Macaire • Tél. 05 56 62 29 39
contact@agroenvironnement.com
www.agroenvironnement.com

BUCHER
vaslin
49290 Chalonnes sur Loire • Tél. 02 41 74 50 50
commercial@buchervaslin.com
www.buchervaslin.com

Solutions de traitement effluents viti-vinicoles

EFFLUENTS VINICOLES

- Conception & réalisation de stations d'épuration
- Prestation de traitement des effluents vinicoles
- Gestion des boues

EFFLUENTS PHYTOSANITAIRES

- Phytopur®: prestation de traitement des effluents viticoles
- Phytopiste®: conception et réalisation de piste de lavage

PAETZOLD Environnement
SOLUTIONS ENVIRONNEMENTALES
www.michaelpaetzold.com

L'engagement des entreprises coopératives

Les coopératives viticoles sont résolument engagées dans le développement durable. Par leur activité agricole exploitant les ressources des terroirs, l'impact des pratiques viticoles et des opérations de transformation, de conditionnement et de commercialisation, la dimension environnementale est devenue un enjeu majeur. C'est dans cette mouvance que le développement de l'Agriculture Raisonnée et de l'Agriculture Biologique sont particulièrement d'actualité.

L'ICV, acteur majeur

Pour les entreprises souhaitant engager une réflexion sur le développement durable et mettre en place des actions concrètes, l'Institut Coopératif du Vin, par son expérience, peut les aider à prendre ce virage. En témoigne le premier groupe de caves coopératives engagées dans cette démarche depuis 2007. Leur motivation a permis la création d'un label « Vignerons en développement durable® » pouvant être utilisé dans la communication des caves vers leurs clients pour valoriser leur action.

L'une des composantes de la réflexion porte sur l'empreinte écologique, et notamment sur les émissions de CO₂. Sur ce sujet, l'ICV réalise des Bilans Carbone™ homologués par l'Ademe à partir desquels, une évolution des pratiques peut être envisagée en fonction de leur impact écologique. Pour son propre fonctionnement, l'ICV a également mis en œuvre les principes du développement durable : sa gestion anticipe les évolutions pour préserver sa pertinence vers ses adhérents ; son organisation cherche à valoriser le potentiel des femmes et des hommes impliqués dans son fonctionnement, qui vise à limiter l'impact environnemental de ses activités, notamment au niveau des laboratoires d'analyses.

ONZE COOPÉRATIVES S'ENGAGENT

et mettent le cap sur le développement durable

Sous l'égide de l'ICV (Institut coopératif du vin), un groupe de onze entreprises coopératives viticoles du Languedoc-Roussillon, de Paca et de Rhône Alpes (1) a décidé, dès 2007, de prendre des mesures concrètes et personnalisées dans le cadre d'une réflexion mutualisée sur une démarche globale de développement durable. Les partenaires de cette démarche cherchent à améliorer la valeur ajoutée tout en diminuant les quantités d'intrants utilisés et en investissant dans la qualité de vie et la préservation du milieu.

Cette mobilisation originale intègre à la fois la notion de développement durable avec ses problématiques économiques, sociales et environnementales à l'échelle de la coopérative viticole mais aussi de l'exploitation. 600 exploitations viticoles sont d'ailleurs impliquées. Au sein des 11 coopératives partenaires, 640 salariés et 600 exploitations (sur un total de 2 800) sont impliqués dans cette démarche qui permet de globaliser et de prolonger les initiatives déjà engagées par chacun (agriculture biologique, raisonnée, certifications d'entreprise...) et d'établir des pistes de progrès.

Différents référentiels existants sont utilisés. Au niveau des exploitations, un référentiel de durabilité a été élaboré à partir de la méthode IDEA (indicateurs de durabilité des exploitations agricoles). À l'échelle des coopératives, le guide français SD210001 (Afnor) sert de support méthodologique et permet d'appréhender la future norme internationale Iso 26000 (responsabilité sociétale de l'entreprise). Enfin, tant au niveau de la coopérative que des exploitations, le bilan carbone est établi à partir de la méthode de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

Une démarche d'amélioration planifiée sur 3 ans a débuté en mars 2007. Un plan de formation (des viticulteurs et des salariés des coopératives) est établi sur les trois enjeux du développement durable : économique, social et environnemental. Puis, une évaluation du développement

durable est établie et des plans d'action sont programmés. Toutes ces étapes s'effectuent en groupe et permettent des conseils croisés et une émulation pour toujours progresser.

Cette démarche est encadrée par l'ICV et bénéficie de l'expertise de spécialistes (Coop de France Rhône-Alpes Auvergne, Institut français de la vigne et du vin, Solagro, Ademe, Centre de recherche en gestion des organisations, Conservatoire des espaces naturels...) sur des thématiques particulières. Les collectivités territoriales (Conseils généraux et régionaux) ainsi que les fonds de formation (Vivéa notamment) soutiennent financièrement cette opération de management environnemental.

(1) Les 11 coopératives partenaires de l'opération Développement durable : Cave de Tain (Tain l'Hermitage - 26), Cave de Die-Jaillance (Die - 26), Vignerons de Caractère (Vacqueyras - 84), Les Vignerons du Mont Ventoux (Bédoin - 84), Le Moulin de La Roque (La Cadière d'Azur - 83), Vignobles Victor Contis (Saint Victor la Coste - 30), Les Vignerons de Chusclan et Laudun (30), Mont Tauch (Tuchan - 11), Vignobles Dom Brial (Baixas - 66), Sieur d'Arques (Limoux - 11), EVOC (Carcassonne - 11)

AGRI CONFIANCE

La signature des coopératives



Notre engagement, votre garantie.

Créée en février 2002, l'association Agri Confiance regroupe les entreprises coopératives agricoles engagées dans des démarches de management de la qualité et de l'environnement.

Celles-ci développent et communiquent sur la signature collective Agri Confiance au travers de leurs produits mis en marché pour répondre aux attentes du consommateur citoyen en matière de sécurité des aliments, de traçabilité des productions dans le respect de l'environnement.

Identifiée par un logo type spécifique la signature Agri Confiance® a pour ambition de devenir la signature des coopératives.

Les engagements de la signature sont garantis au niveau de l'amont de la production par les normes NF V01-005 (management de la qualité de la production) et NF V01-007 (management de la qualité et de l'environnement).

L'extension de la problématique au management de l'environnement prend en compte la préservation des ressources naturelles et la gestion des intrants. Cette norme mixte (NF V01-007) de management est en cours de reconnaissance par l'Union Européenne et peut répondre au critère de Haute Valeur Environnementale de l'agriculture française.

120 certificats de management de la qualité et de l'environnement

À ce jour 120 certificats norme NF V01-005 - Agri Confiance® ont été délivrés (dont 15 selon le référentiel Qualité - Environnement). Ils concernent plus de 30 000 producteurs de nombreuses filières, dont la filière « Vin » et 18 coopératives viticoles :

Cave Anne de Joyeuse (11),
Cave de Blasimon (33),
Cave de Bourg Tauriac (33),
Cave de Chautagne (73),
Cave du Marmandais (47),
Cave de Rabastens (81),
Cave de St Just (07),
Cave de Sauveterre de Guyenne (33),
Cave des Hauts de Gironde (33),
Cave de Labastide de Lévis (81),
Cave Valdèze (82),
Cercle de Provence (83),
Les Vignerons Landais (40),
Unimédoc (33) (certification Qualité et Environnement),
Union Viticole Bergerac Le Fleix (24),
Union Producteurs St Emilion (33),
Vignerons de Buzet (47),
Viti Oléron (17).

Depuis 1992, plus de 500 caves nous ont confié la valorisation de leurs rejets polluants.

Qu'attendez-vous pour les rejoindre ?



FAURE S.A. - TARTRES ET PRODUITS TARTRIQUES
BP 5 - 84830 SERIGNAN DU COMTAT
Tél. : 04 90 70 06 64 - Fax : 04 90 70 09 48
Site Web : www.fausa.com - E-mail : infos@fausa.com

Mouûs Concentrés Rectifiés

- Enrichissement • Edulcoration
- Elaboration des liqueurs pour vins effervescents

Distillerie de Bagnols • Rte de Béziers • 34710 LESPIGNAN
• Tél. 04 67 28 11 53 • contact@sucrem.com

Les Nouvelles Ressources du Raisin

- Colorants naturels • Anthocyanes
- Polyphénols de raisin • Tanins œnologiques

BP 47 • 07150 VALLON PONT D'ARC
• Tél. 04 75 88 02 18 • contact@france-distilleries.com

au SITEVI du 1er au 3 Décembre 2009
Stand 234 F 019



1

NICOLAS FEUILLATTE

Une démarche éthique pour un progrès collectif

Le Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte, pionnier dans bien des domaines, s'inscrit en tant que coopérative dans une démarche éthique et une perspective de progrès collectif. Il a ainsi pris de nombreux engagements en matière de développement économique, de politique sociale, de respect de l'environnement, dans une démarche globale de développement durable. Cet engagement s'est accéléré dans les années 90 avec l'obtention de différentes certifications, dont la certification environnementale ISO 14001 en 2000 et, plus récemment, de la norme ISO 22000. Il est illustré par la création d'un poste de responsable du développement durable.

Le Centre s'est ainsi engagé à pérenniser le tissu économique local en construisant des relations mutuellement profitables avec les 5 000 viticulteurs adhérents et partenaires, en accompagnant au quotidien ses vigneron par des conseils techniques, conseils en commercialisation, offres de services..., et en confiant les travaux réalisés dans l'entreprise à des entreprises locales. Il intervient également activement pour la défense du patrimoine champenois à travers des conseils personnalisés et développe ses relations avec des fournisseurs et partenaires régionaux. Son engagement social s'appuie sur l'attachement de ses adhérents au terroir pour défendre un savoir-faire ancestral, en assurant ensemble la

sauvegarde et la transmission du métier à travers la structure coopérative, en proposant aux jeunes viticulteurs des formations, des journées d'information (journée "Vignoble & Qualité", journées "Portes Ouvertes")... Il se traduit également par l'amélioration des conditions de travail au sein de l'entreprise, la mise en place de plans de formation individualisés, un soutien actif à la "Maison de l'Emploi" l'insertion de personnes en difficulté, le dialogue avec les salariés à travers la "Veille sociale" mise en place dans l'entreprise, et une réelle communication interne et externe.

Les préoccupations environnementales du Centre commencent dans les vignes. Dès 1997, un conseil technique a été mis en place pour accompagner les adhérents dans leurs choix. Des actions « terrains » sont menées pour les sensibiliser à la « Viticulture Raisonnée » : diminution de l'utilisation de produits de protection de la vigne, optimisation de la fertilisation, lutte contre l'érosion des sols par l'apport d'écorces et l'enherbement... Il participe également au « Plan Eau » et au « Plan Climat » initiés par le CIVC, qui a pour objectif de réduire de 20 à 30 % les émissions de gaz à effet de serre liées aux activités de production et de commercialisation du Champagne. Une politique d'éco-conception est mise en œuvre : réduction des matériaux à la source (emballages et sur-emballages), utilisation de matériaux issus d'agro-ressources, de produits biodégradables, engagement mutuel avec les fournisseurs...

Le centre mène également une politique ambitieuse de réduction des polluants à travers l'optimisation des transports et l'éco-conduite, la diminution des rejets via la station d'épuration, la réduction des déchets et leur valorisation dont l'objectif est porté à 100 %. Les baisses de consommation d'énergie, d'eau et de papier sont poursuivies.

Des économies tangibles en chiffres

- Baisse de 14 % de déchets générés de 2000 à 2006 grâce à une formation éco-conduite.
- Valorisation des déchets : + 11 % depuis 2000.
- Valorisation globale : 90 %.
- Plan de formation des chauffeurs du Centre
- 10 000 litres de carburant économisés en 2006.
- Économie d'énergie
- 100 % d'énergie verte.
- Baisse de la consommation électrique de 15 % de 2001 à 2006 (ramenée en W par bouteille tirée) alors que les ventes ont progressé de 60 % sur cette période.
- Isolation des locaux.
- Pilotage des consommations par supervision.
- Économie d'eau
- Baisse de la consommation d'eau de 34 % de 1999 à 2006 (ramenée en litre d'eau par bouteille tirée).
- Utilisation d'eau à haute pression pour optimiser les nettoyages.
- Recyclage des eaux de rinçage.
- Économie de gaz
- Baisse de la consommation de gaz de 10 % de 2001 à 2006 (en W par bouteille tirée).
- Optimisation du rendement des chaudières.



2

CAVE DE SAINT VERNY

La résurrection

Il était un temps où la vigne était partout en France. Les abbayes s'étaient fait une spécialité de la culture viticole et la vigne irradiée autour de ces centres religieux. Une région faisait exception peut-être, l'Auvergne. Il est impossible aujourd'hui de dire quand les premières vignes sont apparues, au cœur de la France. Mais, au 11ème siècle on pense qu'il y avait plus de 10,000 hectares de vignes sur les coteaux des anciens volcans. Les vignobles étaient plantés sur des sites supérieurs à 1.000 mètres d'altitude. Le refroidissement de la planète entre le 17ème et le 19ème siècle les en ont chassés et aujourd'hui les vignobles se situent entre 350 et 570. L'apogée de ce vignoble se situe au XIXe siècle. Le vin de près de 40 000 ha était acheminé sur l'Allier, par des sapinières (petites péniches en bois à fond plat) jusqu'à Paris, au fameux quai de la Rapée. Le voyage était unique. Les sapinières finissaient en bois de chauffage. Comme dans beaucoup de régions en France, c'est le phylloxéra et la spécialisation du Sud qui faillit être fatal à cette zone de production. Mais l'Auvergnat est perspicace et opiniâtre. Le vignoble ne cessa de régresser pour atteindre son point d'étiage en 1990 avec 2 500 ha ; mais il ne disparut point.

Un vignoble oublié

Ce pays, par sa situation géographique sur le 45ème Parallèle, voit ses vignobles partager la même latitude que Côte Rôtie et Saint-Émilion. Un document de 1740 montre, qu'il y avait 13 cépages différents récoltés dans les Côtes d'Auvergne, avec un partage égal entre raisins rouges et blancs. Aujourd'hui, les raisins rouges représentent environ 90 % des superficies plantées. Parmi les variétés cultivées, le Gamay. C'est une variété très ancienne en Auvergne, connu depuis le Moyen Âge. Grâce à sa culture plus facile et sa productivité plus importante, il représente maintenant environ 85 % de toutes les plantations. Le Pinot Noir, on l'a connu dans la région comme Auvernat Noir. Totalement adapté à cette région, on ne sait pourquoi, l'INAO l'a fait passer au second plan, entraînant sa perte de statut depuis 2008, comme variété devant être assemblé au Gamay à maximum 50 %. Le Chardonnay, connu localement comme Auvernat Blanc ou Pinot-Chardonnay, représente entre 5 et 10 % de toutes les plantations du vignoble. Enfin, la Syrah, non autorisée pour l'appellation Côtes d'Auvergne, mais utilisée pour les Vins de Pays du Puy-de-Dôme.

Le renouveau de la production

C'est sur cette histoire, sur ce terroir et avec ces cépages que la cave de St VERNY est repartie pour une nouvelle histoire. En 1950, à l'origine a été créée à Veyre-Monton la Cave les Coteaux. Une année plus tard, la région a reçu le statut V.D.Q.S., qui a été par la suite révisé en 1977. Malgré cette reconnaissance officielle, les Côtes d'Auvergne ne parvenaient pas à se développer, la Cave des Coteaux aurait pu disparaître. Curieusement, elle a été sauvée grâce à un investissement financier ambitieux de... Limagrain. Grâce à l'un des géants semenciers Européens, la vigne est toujours présente aux portes de Clermont-Ferrand. Les demandes d'accession à l'Appellation d'origine Contrôlée ont été lancées depuis 1986. Cela devrait devenir réalité avant la récolte 2011. En attendant cette heure, tous les processus de la vigne au verre ont été

verrouillés. Cahier des charges et contrat d'apport permettent de poser clairement le travail attendu.

Ce cahier des charges indique la maîtrise du rendement par cépage et la ligne directrice de production autour de quatre paramètres intrinsèques : la qualité des baies, la maturité optimale pour déclencher la récolte, l'état sanitaire des baies au moment de la récolte, la qualité du travail de récolte. Le contrat d'apport quant à lui précise différents points plus techniques tels que les critères de la note qualité attribuée à la réception de la vendange ou les règles de livraison. En cas de plantation, la Cave accompagne le viticulteur afin de lui donner toutes les clés pour mettre en place une exploitation la plus qualitative possible.

Cette discipline et cet environnement permettent d'obtenir, sur des sols argilo-calcaire, de pouzzolane ou de basalte, des vins originaux généreux avec un superbe caractère qui se déclinent dans les trois couleurs. Les Chardonnay sont somptueux et les rouges offrent sur une gamme variée, des profils très originaux où se mêlent avec finesse Gamay et Pinot noir. Vins de garde ou vins de fruits, la cave se diversifie sur des produits qu'elle exporte ou qu'elle commercialise sur place au caveau. De petits pas tout au long du XXe siècle, avant un grand saut dans le XXIe siècle et un développement ambitieux pour la nouvelle marque commerciale « Saint VERNY Vignobles ».



LE SPECIALISTE
en reconditionnement de barriques
Fourniture de barriques rénovées

Devis en ligne sur notre site : www.dioniland.com



ZA Plaine de Caumont - 7 Rue Pierre de Fermat
 11200 Lézignan Corbières
 Tél : 04.68.45.29.06 / 06.14.93.43.94
 Fax : 04.68.41.68.81
 e-mail : dioniland@wanadoo.fr

LA GARDONNENQUE
 L'autre richesse du raisin

MCR SUCRAISIN®
EDULCORATION

La solution fiable, simple et efficace pour élaborer des vins prêts à boire toute l'année.

- Arrondit les tanins et les acidités trop vives.
- A un rôle révélateur d'arôme.
- Met en évidence les qualités de vos vins.
- Livraison rapide : en camion citerne, possibilité de groupage, en conditionnés 1 000 L, 60 L, 20 L et 10 L.

Web : <http://www.gardonnenque.fr> - E-mail : sz@gardonnenque.fr - Tél. : +33.(0)4.66.83.21.32

3

VIGNERONS DE CARACTÈRE

De l'Agriculture Raisonnée à l'Agriculture Biologique

Pour les Vignerons de Caractère, engagés dans une démarche environnementale depuis 2004, le développement durable concilie protection de l'environnement, équité sociale et efficacité économique, et vise à participer à la stratégie d'innovation de l'entreprise citoyenne.

Leur objectif : être la première structure coopérative à obtenir la certification ISO 26000, norme sociétale, économique et environnementale qui qualifiera les entreprises en développement durable à un niveau international.

Déjà certifiés ISO 9001, ISO 14001, IFS et BRC, les Vignerons de Caractère sont engagés depuis plus de deux ans dans cette démarche. Le premier rapport de développement durable récemment présenté montre que de nombreux progrès et actions ont d'ores et déjà été réalisés, conformément à l'objectif d'être certifié ISO 26000 d'ici la mi-2010.

Soutenus par le Département Management de la Qualité de l'ICV, ils se sont engagés collectivement, avec 11 autres caves coopératives vinicoles françaises leaders, dans une démarche globale. La cave vise à l'éco-socio-efficience : mise en marché de produits à prix compétitif, répondant aux besoins des clients, apportant de la qualité de vie aux acteurs (producteurs et salariés), et réduisant progressivement les impacts écologiques et l'usage des ressources. L'audit, réalisé à mi-chemin de la démarche, permet aux Vignerons de Caractère d'utiliser désormais la marque

« Entreprise en Développement Durable ».

Parmi les actions concrètes réalisées pour développer une agriculture respectueuse de l'environnement, citons la qualification en « Agriculture Raisonnée » de nouvelles exploitations, 8 en 2008 et 8 autres en 2009. Aujourd'hui les Vignerons de Caractère comptent plus de 60 % du vignoble qualifié en « Agriculture Raisonnée », et prévoient la quasi-totalité (95 %) d'ici 2010.

Une autre démarche capitale est la conversion des exploitations en Agriculture Biologique. À l'entrée dans le programme de développement durable, la cave s'est fixé comme objectif de faire entrer une majorité de ses exploitations en Agriculture biologique. Auditée par Ubase, elle a obtenu son certificat de conversion fin 2008.

La réalisation d'un bilan carbone a permis la mise en œuvre de nombreuses actions en matière de limitation de l'impact de l'activité de l'entreprise sur l'environnement et de réduction de ses émissions de gaz à effet de serre : réduction de la consommation d'eau grâce à l'achat d'un filtre tangentiel, réalisation d'une étude EDF sur l'économie potentielle d'énergie, généralisation du tri sélectif (82,7 % des déchets sont recyclés), lancement d'un appel d'offres sur des véhicules à émissions inférieures à 130 g CO₂/km, rationalisation des déplacements et mise en œuvre d'un plan transport pour les salariés... Un diagnostic emballage complet a également été réalisé sur les approvisionnements et les produits finis. Il permet d'estimer une réduction de 200 tonnes d'emballages dès 2010. La cave utilise du carton double cannelure entièrement recyclé, et travaille en collaboration avec les cartonniers sur de nouvelles formes de cartons.

Les Vignerons de Caractère travaillent uniquement avec des imprimeurs labellisés Imprim'Vert, souhaitant utiliser des encres végétales et du papier recyclé. La cave investit dans l'énergie renouvelable avec l'instruction d'un projet d'équipements photovoltaïques en cours. Avec le soutien et l'expérience du Conservatoire Régional d'Espaces Naturels de la région PACA, les Vignerons de Caractère ont également mis en place en 2009 une politique de prise en compte de la biodiversité dans la gestion durable du territoire de la cave.

Un diagnostic emballage complet a également été réalisé sur les approvisionnements et les produits finis. Il permet d'estimer une réduction de 200 tonnes d'emballages dès 2010. La cave utilise du carton double cannelure entièrement recyclé, et travaille en collaboration avec les cartonniers sur de nouvelles formes de cartons.

Les Vignerons de Caractère travaillent uniquement avec des imprimeurs labellisés Imprim'Vert, souhaitant utiliser des encres végétales et du papier recyclé. La cave investit dans l'énergie renouvelable avec l'instruction d'un projet d'équipements photovoltaïques en cours. Avec le soutien et l'expérience du Conservatoire Régional d'Espaces Naturels de la région PACA, les Vignerons de Caractère ont également mis en place en 2009 une politique de prise en compte de la biodiversité dans la gestion durable du territoire de la cave.

Un diagnostic emballage complet a également été réalisé sur les approvisionnements et les produits finis. Il permet d'estimer une réduction de 200 tonnes d'emballages dès 2010. La cave utilise du carton double cannelure entièrement recyclé, et travaille en collaboration avec les cartonniers sur de nouvelles formes de cartons.

Un diagnostic emballage complet a également été réalisé sur les approvisionnements et les produits finis. Il permet d'estimer une réduction de 200 tonnes d'emballages dès 2010. La cave utilise du carton double cannelure entièrement recyclé, et travaille en collaboration avec les cartonniers sur de nouvelles formes de cartons.

MARQUAGE & TRACABILITÉ
NOS SOLUTIONS
 Datage, DataMatrix, Codes à barres, Logos & Graphiques...

HRP 170 -340
 Jet d'encre petits caractères sur tous supports

Codeur Laser iCON
 Marquage inaltérable Sans consommable

Tél. 04 74 37 33 49
 Fax 04 74 37 33 21
 mic@tiflex.fr
 www.tiflex.com

TIFLEX
 SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES & INDUSTRIELLES marquer le monde



4

VIGNERONS DE BUZET

Des valeurs, et une éthique d'entreprise

La problématique du développement durable est au cœur de la politique générale des Vignerons de Buzet, qui se sont engagés dès le début 2008 dans l'obtention de la norme ISO 14001, et ont réalisé un diagnostic « Développement Durable » de leurs pratiques (normes SD 21000).

Pour répondre aux objectifs environnementaux, la cave pratique le tri sélectif, le recyclage et la revalorisation de ses déchets, et gère ses effluents.

100 % de son vignoble répond par ailleurs à la Norme Agriconfiance, basée sur le référentiel agriculture raisonnée.

Depuis 2007, la cave a mis en place le « Volet vert » de la norme Agriconfiance. Une « Convention de terroir » a également été signée avec l'entreprise Phalippou Frayssinet. Le but est de convertir l'ensemble du vignoble à la pratique de l'amendement organique (respect des sols) en remplacement des apports chimiques.

Les Vignerons de Buzet sont par ailleurs engagés dans une politique de réduction de la consommation énergétique, avec un contrat énergie verte, un diagnostic énergétique, l'optimisation de l'utilisation de l'eau, et une politique de favoritisme des fournisseurs « propres ».

Les cartons qui emballent les bouteilles sont fabriqués avec du papier recyclé et recyclable lui-même. Les encres utilisées sont classées « respectueuses de l'environnement ».

Impact sociétal : plan stratégique 2005 /2010

- Investissements en vue d'améliorer les méthodes de production.
- Emplois directs et indirects : salariés + viticulteurs + salariés agricoles (environ 500 emplois).
- Priorité aux fournisseurs régionaux.
- Emploi par délégation des Centres d'Adaptation par le Travail (C.A.T.).
- Formation des adhérents et salariés.
- Accompagnement, investissements et donc pour le développement du tissu associatif.

Engagement social : emploi et formation

- Politique de formation (88 salariés, 8 contrats de formation ou d'apprentissage).
- Politique des ressources humaines basée sur une GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences).
- Grille de salaire équitable, complément retraite.
- Programme d'intégration par des systèmes de tutorat.
- Communication interne et externe sur la politique d'entreprise.

Novatwist™

The **twist** that **changes everything!**

NOVATWIST
 www.novembal.com

SITEVI
 Stand 11 C 034

NOVEMBAL
 a Tetra Pak company

TONNELLERIE
DAMY PÈRE & FILS
• MEURSAULT •



21190 MEURSAULT • Tél. 03 80 21 49 40 • Fax 03 80 21 49 49

www.tonnellerie-damy.fr