



La Journée Vinicole

www.journee-vinicole.com

N° 22 243

LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX DEPUIS 1927

DECEMBRE 2008

Développement durable



VIGNE

LA MODÉLISATION DES INTERVENTIONS



CHAIS

LES TRAITEMENTS PHYSIQUES S'IMPOSENT

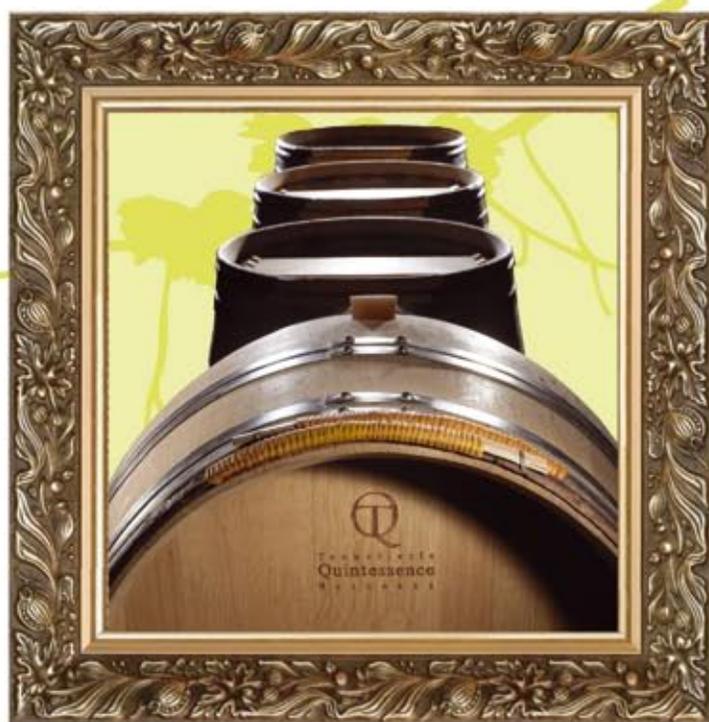


CONDITIONNEMENTS

DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS

édition spéciale - Vinitech 2008

ATTEINDRE LA PERFECTION
EST UN ACCOMPLISSEMENT.
L'ATTEINDRE TOUJOURS
EST UN ART.



La perfection atteinte, Tonnellerie Quintessence se donne les moyens de la répéter. Afin d'assurer à nos clients une qualité toujours égale, nous contrôlons chaque détail de notre production : achat des grumes, transformation en merrains, séchage à l'air libre, chauffe.

Notre objectif principal étant de vous fournir un niveau inégalé de confiance.

C'est un art que vous saurez apprécier.

Venez nous rencontrer à VINITECH Hall 1 Allée B Stand 0702



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

Vinitech 2008

La dictature de l'immédiateté

Le développement durable est enfin sur les rails. Un début très laborieux, que seuls des signes forts, sur la santé de la planète et une prise de conscience collective de son état, ont permis de booster. L'ampleur de la crise écologique, après des années de cécité et de soumission à la dictature de l'immédiateté, impose maintenant un certain déterminisme environnemental. Il va falloir rattraper le temps perdu et les années catastrophiques où tout fut abandonné sur le seul autel de la productivité.

Car les années se suivent, mais les salissures, les empoisonnements et la pollution perdurent en s'additionnant, ancrés dans la terre, infiltrés dans l'eau, et mixés dans l'air.

Cinquante ans de folies humaines, pour enfin ouvrir les yeux, comprendre, et mesurer les erreurs, afin de repartir sur des bases meilleures et tenter de récupérer ce qui peut l'être encore. Agir aujourd'hui, pour mieux vivre demain, en répondant à nos besoins sans compromettre ceux des générations futures. Responsabilité, participation et partage en se rappelant ce proverbe amérindien: *" Soyez bons avec la terre, elle ne vous a pas été donnée par vos parents, elle vous est prêtée par vos enfants. "*

Cela ne signifie pas de repasser à la traction animale, mais à l'échelle d'une production de passer au crible tous les actes, pour les épurer des excès de l'immédiateté, en pensant durabilité. Désormais, il faut raisonner la complexité, en décloisonnant une analyse trop personnalisée. Causes et conséquences doivent retrouver une cohérence, grâce à une nouvelle éthique de la responsabilité.

Concrètement, la démarche devra être spécifique à chaque unité de production. Elle devra inventorier et analyser tous les itinéraires techniques sur l'ensemble des process. Ce n'est pas une simple évolution, mais une véritable révolution à tous les stades de la filière pour mettre en place des pratiques culturelles naturelles et une utilisation ultra raisonnée de la chimie, pour repenser la gestion et la requalification des intrants, pour réfléchir le stockage des déchets et le traitement des effluents pour garantir une qualité et une traçabilité du produit, pour s'assurer de conditionnements et d'acheminements soucieux d'un bilan carbone performant.

Situations ignorées hier, aujourd'hui incontournables qui mettent fin aux années de dictature de l'immédiateté. Au delà de la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité des vins et le poids marketing de ces mutations contribueront à les imposer... durablement.

R. Amalric

EMBOUTEILLAGE

PACKAGING



Rinçage - Tirage - Bouchage



Etiquetage
Colle froide, adhésif, hot melt, mixte

KOSME



Distribution - Sertissage - Rétraction



KOSME

Présent au VINITECH
Stand 1C2506



Lavage séchage bouteilles pleines



Encartonneuse Palettiseur
Packaging



06 88 24 26 56
Illhaeusern



05 57 74 73 37
Vayres



03 80 25 99 99
Beaune



04 67 18 40 90
Balaruc les Bains



www.tep.fr

2, rue Pierre Salmon - 51430 BEZANNES (Reims) - Tél. 03 26 77 80 80 - Fax. 03 26 77 80 81

TECHNIQUES



Développement durable

- Historique p 6 - 7
- Bilan carbone p 8 à 10
- Prospective p 12 à 14



Au Fil des stands

- Innovations à la vigne p 16 - 17
- Focus vigne p 18 à 20
- Innovations aux chais p 22 à 24
- Focus œnologie p 26 - 27
- Innovations en conditionnement p 28
- Focus conditionnements p 30 à 33



Dossiers

- Marketing p 34 - 35
- Distilleries p 36 - 39



Les grandes dates du développement durable

Si le concept de développement durable, apparu dans les années 80, est relativement récent, la conviction que le destin de l'humanité doit concilier à la fois le développement économique et social, et prendre en compte les conséquences des activités humaines sur l'environnement, est plus ancienne. Après la Seconde guerre mondiale, l'heure était au développement entendu comme accroissement de la production de richesses. Dès la fin des années 60, et plus encore dans les années 70, le modèle de croissance productiviste développé depuis la guerre a commencé à connaître quelques « ratés », avec la crise de l'énergie, l'augmentation du chômage... C'est à cette époque que l'environnement a commencé à devenir une préoccupation de la plupart des pays développés, avec l'apparition du concept d'écodéveloppement. Depuis, le développement durable, préservation environnementale, impact sociétal du développement économique, et engagement social, est devenu une préoccupation majeure. Nous en publions ci-après les grandes dates.

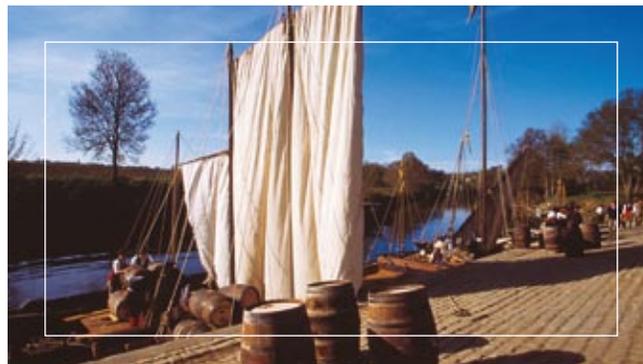
1951 - L'union internationale pour la conservation de la nature (UICN) publie le premier rapport sur l'état de l'environnement dans le monde, insistant notamment sur les liens entre l'économie et l'énergie.

1960 - La Conférence de Rome dénonce le danger que représente une croissance économique et démographique exponentielles du point de vue de l'épuisement des ressources, de la population et de la surexploitation des systèmes naturels.

1968 - Fondation du Club de Rome, association internationale réunissant scientifiques, humanistes, économistes, professeurs, fonctionnaires nationaux et internationaux et industriels de 53 pays, préoccupés des conséquences des activités humaines sur l'environnement.

1971 - Commandé par le Club de Rome, le rapport Meadows, qui avait pour titre français « Halte à la croissance ? » et fut suivi en 1974 d'un deuxième rapport, annonçait l'épuise-

ment des réserves mondiales de pétrole et de gaz et exhortait les pays développés à revoir leur modèle de croissance.



1971 - Création des deux principales ONG environnementales : Greenpeace et WWF (World Wild Fund).

1972 - La Conférence de Stockholm, conférence des Nations unies sur l'environnement humain, introduit un modèle de développement économique compatible avec l'équité sociale et la prudence écologique, qui serait basé sur la satisfaction des besoins plutôt que sur une augmenta-

tion incontrôlée de l'offre. Le concept d'écodéveloppement est né, repris par Ignacy Sachs, qui y voit le moyen de réconcilier le développement humain

et l'environnement et qui affirme la nécessité de remettre en cause les modes de développement du Nord et du Sud, générateurs de dégradations environnementales.

1980 - Apparition du concept de développement durable qui se substitue à celui d'écoenvironnement.

1987 - Le rapport Brundtland de la Commission mondiale sur l'environnement et le dévelop-

pement, intitulé « notre avenir à tous », popularise le développement durable en énonçant sa première définition. Madame Gro Harlem Brundtland, présidente de la Commission, formule cette définition ainsi : « un développement qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ».

1992 - Le Sommet de la Terre à Rio de Janeiro, conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement, amène les 178 pays présents à adopter la déclaration de Rio (27 principes) et le programme d'action Agenda 21, qui constitue un plan global d'actions pour le 21^e siècle. Ils signent également les conventions sur la biodiversité et le changement climatique ainsi que les déclarations sur la désertification et la biodiversité.

1995 - En France, la loi relative à la protection de l'environnement du 2 février 1995 inscrit le principe de précaution dans son article premier.

1997 - La **Conférence de New York**, conférence des Nations unies sur l'environnement et le développement, cinq ans après la conférence de Rio, tire un bilan de la mise en oeuvre du programme **Action 21**. Cette conférence représente un constat d'échec relatif. Les chefs d'Etat ne s'entendent pas sur une déclaration politique commune.

1997 - Le **Protocole de Kyoto** fixe, aux pays développés, des objectifs chiffrés, juridiquement contraignants, de réduction ou de limitation de leurs émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2008-2012 (par rapport à l'année de référence 1990). Le Protocole de Kyoto a été ratifié à ce jour par une centaine de pays.

1999 - Entrée en vigueur le 1er mai 1999 du Traité d'Amsterdam sur l'Union européenne : l'article 2 introduit parmi les objectifs de l'Union européenne celui de « *parvenir à un développement harmonieux, équilibré et durable des activités économiques.* ».

1999 - Le Parlement français se dote de délégations parlementaires à l'aménagement et au développement durable.

2000 - Le **Sommet de Millénaire**, Assemblée des Nations Unies à New York, a réuni 147 chefs d'Etat et de gouvernement qui ont adopté la Déclaration du Millénaire dans laquelle sont réaffirmés les « objectifs internationaux pour le développement » (OID). Ils ont décidé notamment « *de réduire de moitié, d'ici à 2015, la proportion de la population mondiale dont le revenu est inférieur à un dollar par jour, celles des personnes qui souffrent de la faim* ». Les pays du sud ont appelé les puissances occidentales à annuler en totalité la dette des pays les plus pauvres.

2000 - Le Protocole de Carthagène sur la prévention des risques biotechnologiques organise la réglementation des échanges internationaux d'organismes vivants modifiés.

2000 - L'union Européenne adopte la Convention de Florence pour la protection du paysage.

2001 - Le Conseil européen adopte à Göteborg la stratégie européenne du développement durable.

2002 - La **Conférence de Johannesburg**, encore dénommée Sommet mondial sur le développement durable (conférence des Nations Unies sur le développement durable), avait pour objectif de dresser le bilan de la mise en oeuvre des engagements pris dix ans auparavant à Rio. 180 états étaient présents dont une centaine de chefs d'Etat et de gouvernements. Ils ont signé la déclaration de Johannesburg sur le développement durable et adopté un plan d'application comportant des objectifs, les moyens d'exécution et des calendriers pour mobiliser et assurer un suivi de l'action internationale. Il porte essentiellement sur l'éradication de la pauvreté, la modification des modes de consommation et de production non viables, la protection et la gestion des ressources naturelles aux fins du développement économique et social, le développement durable à l'ère de la mondialisation, la santé, le développement durable des petits Etats insulaires en développement, des initiatives en faveur du développement durable de l'Afrique, des initiatives régionales.

2002 - Adoption du traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture.

2003 - La France se dote d'une stratégie nationale de développement durable. Afin de participer activement au Sommet de Johannesburg, un Comité français pour le Sommet mondial du développement durable, regroupant des personnalités représentant l'ensemble des acteurs français du développement durable a été créé. Il a élaboré des propositions et des recommandations à l'intention des instances internationales, européennes et nationales sous la forme d'un « Livre blanc des acteurs français du développement durable ».

2005 - En France, le Parlement réuni en Congrès adopte la « **Charte de l'environnement** » adossée à la Constitution.

2007 - « **Citoyens de la Terre** » : organisation à Paris d'une Conférence pour une Gouvernance écologique mondiale.

2007 - Lancé officiellement le 6 juillet 2007, le « **Grenelle de l'environnement** » (en référence aux accords de Grenelle signés en mai 1968) a associé l'Etat et la société civile afin de définir de nouvelles actions pour assurer un développement durable en France. Les conclusions du Grenelle de l'environnement ont été rendues le 25 octobre 2007. Elles donneront lieu à la mise en oeuvre de programmes opérationnels. Une loi-cadre a été adoptée par le Parlement au premier trimestre 2008.

Guy Combaluzier

**MARCHE AUX VINS
A AMPUIS (Rhône)**

**Vendredi 23 janvier 2009
de 16h à 21h
Samedi 24, Dimanche 25,
Lundi 26 janvier 2009,
de 9h à 19h**

Ouvert tout public

*Legende
d'un Terroir*

CÔTE-RÔTIE

**UNE NATURE EXTRÊME
UN JOYAU RARE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

La Champagne déjà en vitesse de croisière

Ce qui pouvait paraître anecdotique comme démarche, pour ne pas dire farfelu, il n'y a pas si longtemps, est aujourd'hui devenu un enjeu majeur pour la filière vitivinicole, comme pour l'ensemble des secteurs d'activité. Mesurer son empreinte carbone, pour ensuite la réduire, ne constitue pas qu'un simple argument de vente, mais désormais une obligation légale pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre sur fond de changement climatique.

Même si les initiatives concrètes des distributeurs précèdent sans aucun doute une demande réelle de la part des consommateurs pour sélectionner des produits en fonction de leur empreinte carbone, les objectifs stratégiques se mettent progressivement en place, obligeant les entreprises à s'y conformer. Certaines maisons ont préempté quelques-unes des évolutions à travers des démarches de certification, de type ISO 14 000, d'évaluation de leur empreinte

te carbone ou de cahiers des charges spécifiques. D'autres y viennent progressivement. Idem sur le plan collectif, où les initiatives Bilan Carbone® se multiplient : après la Bourgogne et le Bordelais, on évoque désormais des projets dans les Charentes et dans d'autres régions. Mais c'est incontestablement la Champagne qui a le mieux pressenti ces orientations au niveau collectif. En effet, à l'heure où d'autres régions



réalisent leur bilan environnemental, la Champagne met en œuvre depuis déjà quelques années des actions visant à réduire son empreinte carbone. « *Le Champagne représente une niche sur le marché mondial des vins et nous visons une niche d'excellence. Or, pour nous, l'excellence, ce ne sont pas que de belles cuvées dans de beaux flacons, c'est l'excellence dans tous les domaines et notamment dans celui de l'environnement. C'est une orientation que nous avons prise, il y a déjà une vingtaine d'années* » précise Arnaud Descotes, responsable Environnement auprès du CIVC.

Le terrain bien préparé

Le travail de préparation était donc déjà bien avancé lorsque le CIVC a réalisé son Bilan Carbone® en 2002-2003 sur le modèle proposé par l'ingénieur Jean-Marc Jancovici de Carbone 4. En préalable, le CIVC avait déjà inventorié, il y a une dizaine d'années, l'ensemble des pratiques viticoles et œnologiques, du défrichement des terrains jusqu'à l'expédition des bouteilles, permettant ainsi de

répertorier 450 pratiques ayant potentiellement un impact sur l'environnement. C'est en relevant ainsi quatre principaux enjeux environnementaux – la maîtrise des pollutions chimiques, notamment les produits phytosanitaires, la préservation du terroir, de la biodiversité et des paysages, la gestion responsable de l'eau, des effluents et des sous-produits, et enfin, le défi énergétique et climatique – que les réflexions ont achevé vers la réalisation du Bilan Carbone®. « *Les trois premiers enjeux ne nous ont pas étonnés. C'est en identifiant le quatrième que nous avons décidé d'effectuer ce Bilan* » explique encore Arnaud Descotes.

Un périmètre d'étude élargi

À la différence de l'analyse environnementale approfondie, le Bilan Carbone® modifie le périmètre étudié : autrement dit, dans le premier cas, l'analyse porte sur les pratiques dans les vignes et les caves, alors que pour le Bilan Carbone®, c'est l'ensemble des pratiques – en amont comme en aval – qui sont étudiées. « *Cela nous a ouvert les yeux. Nous nous sommes rendu compte qu'entre les deux tiers et les trois quarts du problème ne se trouvent pas directement chez nous : ils sont soit en aval, au niveau des expéditions des vins, soit en amont, chez nos fournisseurs de biens et de services. Nous avons donc élargi la piste de nos actions* ». À la suite de ce bilan, a été élaboré le Plan Climat, articulé autour de cinq axes et une vingtaine de programmes. Le premier axe porte sur les bâtiments, le deuxième, la viticulture, le troisième, l'œnologie et l'ensemble des procédés industriels de services, le quatrième axe sur les transports, et le cinquième, des actions transversales. Pour chaque axe, des personnes ressources avec des compétences dans un domaine particulier sont intégrées dans les groupes de travail interprofessionnels. L'objectif sur certaines thématiques n'est pas de se substituer aux experts dans chaque matière – sachant que bon nombre de préoccupations de « l'entreprise Champagne » sont communes à d'autres secteurs d'activité – mais plutôt d'inventorier des compétences régionales, établir des guides d'information et orienter les professionnels vers les bons choix. « Nous n'allons pas changer de métier » précise,



en effet, Arnaud Descotes, qui cite le cas de l'éco-conception des bâtiments. « *Notre but est d'orienter les professionnels vers les bons terminaux pour qu'ils ne commettent pas d'erreurs dans la construction ou la rénovation (95% des cas) de leurs installations* ».

Mieux valoriser la biomasse

Dans des domaines qui relèvent davantage de la compétence de l'interprofession, celle-ci s'associe à des entreprises et organismes de recherche pour faire avancer les connaissances dans le sens souhaité : l'amélioration du rendement énergétique des tracteurs enjambeurs, les biolubrifiants ou biocarburants, ainsi que le couplage des travaux pour réduire le nombre de passages dans la vigne par exemple, pour ce qui est du volet « viticulture ». Toujours sur ce même axe, les actions portent sur des thèmes aussi variés que la lutte anti-gel – « *peu de superficies concernées (3%) pour un impact majeur* » - les émissions de protoxyde d'azote par les sols, ou encore la valorisation de la biomasse. « *Nous produisons 250 000 tonnes de biomasse fraîche et tous les gisements ne sont pas bien valorisés. Dans les vignes, il s'agit de mieux valoriser les sarments, charpentes et ceps arrachés, en les brûlant soit en direct dans une chaudière, soit par transformation en biogaz* ».

Optimiser tous les procédés œnologiques

Dans les caves, l'accent est mis sur l'optimisation de l'ensemble des procédés : à titre d'exemple, l'ensemencement précoce des vins pour déclencher les fermentations malolactiques et éviter de chauffer, fait l'objet

d'études, de même que l'expérimentation de l'utilisation de gommes de cellulose pour la stabilisation tartrique des vins pour compléter ou remplacer le passage au froid. Mais c'est sans doute sur un autre chapitre que les efforts sont les plus visibles : la réduction de l'impact des emballages sur les émissions. « *Les emballages à l'expédition pèsent pour environ un tiers dans le bilan carbone* » explique le représentant interprofessionnel. « *La fabrication de la bouteille pèse pour 15%. Suivent tous les autres éléments du packaging. Il y a là un énorme travail à faire pour réduire ce poids des emballages* ».

Une bouteille « allégée »

Il y a un an et demi le CIVC a réuni les verriers et a lancé une vaste campagne d'expérimentation d'une bouteille dite « allégée » dont le poids est de 7% inférieur à la bouteille de référence. « *La bouteille fait environ 900 g vide en moyenne et les maisons testent actuellement une bouteille de 835g* ». Les résultats seront compilés en juin 2009, et lors de la présentation du dossier technique, le CIVC demandera aux professionnels de prendre une position technique quant au passage intégral, pour toute la Champagne, à la bouteille allégée. Une réduction de 7% peut paraître faible par rapport à d'autres bouteilles mais les contraintes techniques sont importantes en Champagne : « la bouteille de 835g est garantie par les verriers et nous ne pourrions pas descendre très bas compte tenu des contraintes techniques.

S'il faut changer entièrement le format de la bouteille, cela pose des problèmes industriels colossaux ». Peut-être faudra-t-il intervenir plutôt dans le choix des énergies employées par les verriers : « *nous sommes convaincus que si, demain, les verriers utilisaient une énergie renouvelable - par exemple de la biomasse - le poids du verre dans l'ensemble du bilan carbone pourrait être réduit très fortement, beaucoup plus qu'en allégeant la bouteille* ».

Instaurer un « cercle vertueux » d'amélioration des pratiques

D'autres grands chantiers en sont encore à leurs débuts mais

ils assumeront une importance grandissante dans le cadre du Plan Climat. À titre d'exemple, le CIVC réalise actuellement un inventaire de l'ensemble des pratiques d'emballages d'expédition pour le Champagne afin de définir des pistes d'action : « *sur le carton classique à l'expédition, nous avons constaté des différences allant au moins du simple au double en termes de bilan carbone, ce qui n'est pas justifié techniquement* » estime Arnaud Descotes. Autre action : le développement d'un calculateur spécifique à l'activité Champagne qui sera mis en ligne sur le site internet de l'interprofession début 2009. Tout

suite page 10

Achetez en ligne

www.arobois.com

Arôbois

Venez nous rencontrer à VINITECH,
Hall 1 Allée E Stand 1002

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

suite de la page 9

opérateur pourra ainsi calculer son propre bilan et enclencher par la suite un plan d'action personnalisé. Enfin, un autre axe jugé extrêmement important pour l'avenir porte sur la mise en place d'une politique d'achat responsable de biens et de services : « l'idée, c'est de faire lever sur tous nos fournisseurs pour qu'eux-mêmes enclenchent ce cercle vertueux d'amélioration de leurs pratiques. Nous voulons, demain, avoir des matériels, des intrants, des services, qui prennent en compte les impacts environnementaux, qui soient eux-mêmes moins riches en carbone ».

Une dimension économique... et éthique

Au-delà de la dimension économique évidente – à 150\$ le baril de pétrole, le surcoût théorique est de 150 millions d'euros

pour l'économie champenoise, soit 50 cts la bouteille – la Champagne souhaite répondre aux défis éthiques posés par le changement climatique. « *Le réchauffement climatique est sans doute l'enjeu majeur de la société d'aujourd'hui. En plus, nous sommes un produit d'image et nous ne pouvons pas prendre le risque de voir notre image dégradée par de mauvaises pratiques environnementales* ». Deux objectifs ont ainsi été fixés : réduire de 25% les émissions de gaz à effet de serre de la Champagne en 2020, et de 75%, soit le facteur 4, à horizon 2050. « *Si l'on met sur le marché un produit qui n'est pas strictement nécessaire à la survie de l'espèce, nous ne pouvons pas faire moins que de viser le facteur 4* » conclut Arnaud Descotes.

Bourgogne

Un bilan qui tient compte des spécificités régionales

C'est en 2007 que la filière bourguignonne réunie au sein du BIVB a entamé une réflexion sur son empreinte carbone. Dans le contexte du réchauffement climatique et de son impact sur le vignoble bourguignon, il a été décidé de réaliser non pas une approche environnementale globale – comme en Champagne – mais le Bilan Carbone® directement avec l'appui de Jean-Marc Jancovici. « Ce qui nous importe c'est, à la fois d'obtenir à l'échelle de la Bourgogne viticole une idée des rejets de gaz à effet de serre et de leur origine, mais aussi d'avoir la capacité de faire une analyse à l'échelle des sous-régions viticoles qui caractérisent la Bourgogne » explique Jean-Philippe Gervais, directeur technique et qualité auprès de l'interprofession. Actuellement en cours d'analyse, les résultats du Bilan Carbone® doivent être présentés en début d'année prochaine, un plan d'actions devant être validé dans un deuxième temps. « Si nous réalisons ce bilan, ce n'est pas pour rester contemplatifs mais au contraire pour devenir un acteur proactif, notamment par rapport aux structures ou aux matériaux impliqués dans la production des gaz à effet de serre ». Au-delà des enjeux climatiques pour la Bourgogne, et bien sûr l'évolution de la réglementation, les professionnels ressentent aussi une certaine pression pour aller dans le sens d'une réduction des émissions de CO₂. « Nous sentons, en effet, cette pression qui vient notamment de la part d'un certain nombre d'importateurs anglais. Ceci dit, si le bilan carbone peut être pertinent pour expliquer un choix technique, nous ne déro-

gerons pas sur certains fondamentaux qui font aujourd'hui la célébrité et le succès de la Bourgogne. Tous les vignobles de qualité fonctionnent dans cette optique : nous n'allons pas commencer à expédier des vins en vrac de l'autre côté de la Manche sous prétexte que les Anglais ont besoin de valoriser le calcaire dont ils ne savent pas quoi faire » s'injurge Jean-Philippe Gervais.

Une grande sensibilité au caractère durable du vignoble

Comme les Champenois, les Bourguignons n'ont pas l'intention de communiquer massivement de manière collective sur le Bilan Carbone® : « *c'est un outil à destination de la filière que nous ne chercherons pas à médiatiser* ». Dans un premier temps, il s'agira d'analyser les émissions de carbone à l'échelle macro-économique de la Bourgogne, avant de passer à celle des catégories de produits. « *Nous avons une typologie d'entreprises en Bourgogne assez particulière et nous pouvons faire des regroupements par zone de production. Sur la base d'extrapolations, nous aurons peut-être déjà la capacité de prodiguer des conseils assez spécifiques en fonction du groupe dans lequel se trouve l'entreprise* » conclut le représentant interprofessionnel. Et celui-ci de souligner l'adhésion de la filière bourguignonne à ce projet : « *en Bourgogne il y a une très grande sensibilité à la durabilité. Le vignoble bourguignon ne se projette pas en termes de mode ou de court terme. La notion de pérennité de l'acte de production de vin est déjà fortement ancrée ici dans le terroir* ».

Sharon Nagel

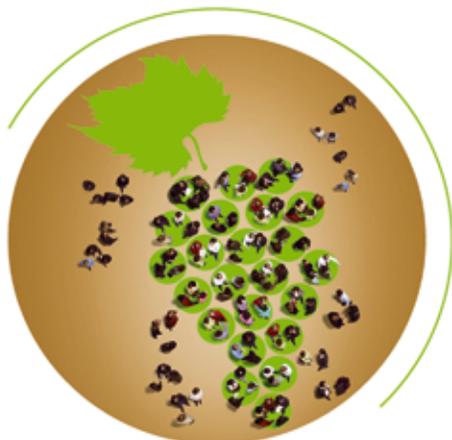
FAURE

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

Qu'attendez-vous pour les rejoindre ?

ECO TARTRES **ECO DIATOS**

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



Vinitech, le grand rendez-vous de la filière en 2008

*Interview de Frédéric Espugne-Darses,
coordinateur de Vinitech.*



En tant que coordinateur de Vinitech, quelles ambitions portez-vous pour cette nouvelle édition de Vinitech ?

L'ambition de Vinitech 2008 est d'apporter les solutions et les réponses concrètes pour aider la filière à progresser. Une ambition qui nous encourage également à réfléchir sur l'évolution des métiers, les perspectives pour demain, les enjeux et les défis de l'avenir... C'est là un vaste projet mais légitime puisque, en nous positionnant depuis de nombreuses années comme le Salon leader de la filière, nous nous sommes engagés à accompagner les professionnels dans leur développement.

Concrètement, quels sont les grands axes qui seront développés à Bordeaux du 2 au 4 décembre ?

Le machinisme agricole au rendez-vous de Vinitech

Cette année, Vinitech se découpe en 3 pôles principaux, Conditionnement et Mise en marché, Vinicole sans oublier le pôle Viticulture qui accueillera les dernières imposantes nouveautés en matière de récolte de la vendange. Réparties entre le Hall 1 et le Hall 3, sur 20 000 m² d'exposition, ces innovations en matière de matériels de traction, de traitement et de travail du sol ne seront réunies que l'espace de 3 jours, à l'occasion de Vinitech !

L'innovation

Parce que l'innovation est le reflet du dynamisme d'un secteur, Vinitech mettra en scène toutes les nouveautés et les innovations qui permettent à nos visiteurs de découvrir en un même lieu nouvelles technologies et nouveaux procédés.

L'autre enjeu de cette édition est celui de **l'information et du partage des connaissances**, avec le Forum des Idées. Nous avons souhaité mettre en place ce carrefour des connaissances qui propose de véritables partages d'idées

sous forme d'ateliers et de conférences-débats, autour de thèmes concrets destinés à faire partager à tous les problématiques et les expériences de la filière.

Quel message souhaitez-vous adresser à nos exposants, visiteurs et partenaires ?

Leur dire que Vinitech est le seul Salon de la filière en 2008, avec cette année près de 650 exposants internationaux. Sur 80 000 m², ils représenteront plus de 1 000 marques intégrant toute la diversité des métiers ! Nous travaillons pour le rendre encore plus dynamique, fort, intéressant, pour que l'offre soit large et les contacts nombreux et productifs. C'est un vrai temps fort du secteur, 3 jours pour se rencontrer et faire des affaires !



LES VISITES TECHNIQUES DE CHÂTEAUX : DIRECTION L'INNOVATION !

Chaque année, Vinitech propose d'élargir les horizons du Salon en mettant sur pied un programme de visites techniques de châteaux et de caves coopératives. Parmi les sites prévus cette année, citons les châteaux Malartic-Lagravière, Smith Haut-Lafitte, Mouton Rothschild, Pichon Longueville, Tourneau Cholet, Poupille, Rochemorin, Franc Mayne et le Domaine de Cantemerle, tandis que côté coopératives, l'Union des Producteurs et la Coopérative de Martillac sont également au programme. Pour les exposants et partenaires, c'est aussi un moyen, en réservant une ou plusieurs places, de faire plaisir et d'inviter clients et prospects dans des sites qui ont fait le choix de la modernité et de l'exigence ! Articulées autour de thèmes et d'enjeux majeurs pour la profession, tel que la démarche qualité, le travail sur la traçabilité, les cuiviers circulaires, le traitement des effluents viticoles et vinicoles, les visites sont complétées par une dégustation sur place.

VINITECH 2008, LE GRAND RENDEZ-VOUS DE L'INNOVATION DE LA FILIÈRE !

Les Trophées Vinitech récompensent à chaque édition les meilleures innovations de la filière. Quel meilleur moyen de lancer son produit qu'en le faisant connaître auprès d'un jury d'experts et en bénéficiant des retombées presse liées à la promotion de l'événement ? Les Trophées de l'Innovation Vinitech ne seraient pas complètement des trophées sans la soirée de gala au cours de laquelle ils sont décernés dans un agréable moment de convivialité festive !

Tous les renseignements sur www.vinitech-bordeaux.com



La tendance est au durable

Vinitech 2008 réunit, du 2 au 4 décembre à Bordeaux, toute la nomenclature de la filière, depuis le plant de vigne jusqu'à l'emballage du produit. Vu son succès en 2006, Congrès et expositions de Bordeaux renouvelle le carrefour de l'information scientifique, pour répondre aux besoins de la production en proposant aux visiteurs de confronter aussi les idées, de partager les expériences et d'échanger lors de débats organisés sur un thème précis. Parmi les 5 grands thèmes choisis pour ces moments de rencontre, celui du développement durable paraît incontournable.

Les recettes efficaces étant souvent renouvelées, Vinitech propose un baromètre pour, tous les 2 ans à partir de cette édition, mesurer les besoins des professionnels. Un organisme de sondage, Opinion Way, a mené une enquête auprès de 500 vignerons français. Par rapport à une enquête comparable de 2004, leur moral s'améliore et devrait continuer en ce sens, avec les leviers de l'innovation technologique et de la nouvelle donne environnementale, 2 tremplins de développement, selon l'étude qui montre des distorsions entre zones de production. Il y a heureusement des régions où le développement dure déjà depuis un moment.

ils font ce qu'ils peuvent pour défendre leur marché. Des pétitions circulent pour conserver l'arsenal chimique. L'Association pour la protection des plantes en Europe (www.ecpa) adresse aux médias des articles sur « *Les vins Français en danger* »! Les sociétés mènent aussi des actions (pour mesurer la biodiversité, aménager le territoire afin de gérer les risques de contamination des eaux, traiter les effluents) comme Syngenta Agro dans le cadre de son service "Environnement & Sécurité applicateur" dont « *La mission est d'anticiper et gérer les freins à l'utilisation des produits pouvant résulter d'une atteinte observée ou supposée à l'environnement ou à la sécurité des applicateurs.* »

Une demande sociétale

Depuis les années 90, le concept de production intégrée, avec maîtrise des résidus phytosanitaires, se met en place. Si l'étude montre que les vignerons recherchent avant tout des nouveautés pour la commercialisation (88% des sondés), le soin de la vigne (87%) ou l'emballage (81%), la profession s'affirme sensible à la notion de développement durable (DD). 66% des répondants disent avoir déjà expérimenté l'agriculture raisonnée (AR) et 86% estiment que la production doit impérativement être réalisée en prenant en compte les problématiques et les contraintes environnementales. En AR, fondée sur la seule optimisation des méthodes classiques de production, les agriculteurs ne traitent que s'il le faut, au bon moment et à la dose adaptée. Un plus par rapport à avant, où les préconisations venaient surtout des vendeurs de produits. Ils sont toujours derrière l'AR, mais la pression sociétale pour un plus grand respect de l'environnement les a conduits à raisonner leurs préconisations. Etant donné les mesures en cours,

Le vin est un produit sensible, avec des risques d'abus d'usage, des risques alimentaires, liés à la présence possible d'éléments allergènes ou de contaminants, mais aussi des risques liés à l'utilisation de pesticides à la vigne, surtout pour le vigneron qui les épand, et plus généralement pour l'environnement et le consommateur. Face aux maladies, il faut quand même une efficacité minimale des traitements. Il y a bien des alternatives qui fonctionnent, comme les purins de prêle et d'ortie par exemple contre le mildiou et d'autres pistes intéressantes. En Biodynamie, on traite quand il faut, en préventif et en curatif si besoin, mais avec des produits comme la bouillie bordelaise, largement dilués et dynamisés, ou avec des tisanes de plantes. Le végétal en fait est peut-être moins sensible aux attaques, car il vit sans les excès qui peuvent lui donner une belle couleur verte, mais qui semblent aussi plus propices au développement des agresseurs. Il y a également, la vie du sol, les équilibres avec la faune et la flore auxiliaire qui participent à la santé et la résistance de la vigne. Elle semble moins assu-

La force de l'innovation !

- **Le tri optique**
- **La filtration tangentielle "bourbes et vins" Flavy FX**
- **Le traitement alterné des effluents vinicoles et phytosanitaires Cascade Twin**
- **La nouvelle gamme de presseoirs pneumatiques Bucher XPlus**
- **Le nouveau principe de pilotage des presseoirs spécialement dédié à la cave particulière Organ®**





... et d'autres nouveautés à découvrir à Vinitech 2008

Hall 2 - Allée I - Stand 0202

BUCHER

vaslin

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes sur Loire
Tél. 02 41 74 50 50
Fax : 02 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com



jettie aux apports qui font que ses racines ne s'enfoncent pas et la rendent d'autant plus soumise à ce qu'on lui fournit. Il y a aussi des travaux de recherche, en passe d'aboutir à des plants moins sensibles aux maladies, et des espoirs, nés de la découverte du génome de la vigne, pour améliorer les stratégies de résistance aux agresseurs. En attendant, il faut bien observer ce qui se passe au vignoble, agir même en préventif, travailler en réseau pour réagir rapidement en cas d'attaque et ne pas hésiter à modifier sa stratégie, selon sa virulence. Pour s'assurer d'un produit irréprochable, tant du point de vue de la sécurité alimentaire que du goût et des attentes du consommateur, notamment pour sa santé et l'environnement, les professionnels doivent donc mettre en place des technologies, des pratiques et des contrôles, qui permettront de parvenir à leur objectif, une viticulture économiquement productive et écologiquement responsable.

Bâtir une stratégie d'entreprise

Puisque la compréhension du marché part de la demande consommateurs, il devrait suffire de s'adapter en prenant en compte leurs attentes. Ensuite ce sont de nouveaux mots à adopter, pour faciliter le changement. Car c'est lui, qui a toujours effrayé le monde agricole. Aujourd'hui, contraint et forcé peut-être, mais décidé à survivre de son travail, il doit s'engager vers le développement durable, sachant qu'il restera encore de la place pour les AOP, soit 20%, ou peut-être le quart du total, et le reste pour toute la panoplie des boissons uvaies, à construire selon une cible choisie. Si les premiers engagements des professionnels ont été de réduire leur impact sur l'environnement, au vignoble et au chai, ils doivent

mettre en place des mesures pour assurer une viabilité économique et traiter la question sociale, les deux autres piliers du DD.

Trois entrées nous y poussent. Le marché, d'abord, qui fixe ses conditions d'accès. Dans la grande distribution (GD) Britannique, marché très concurrentiel, Tesco demande à ses fournisseurs de prouver qu'ils ont mis en place une démarche respectueuse de l'environnement. La GD en général mène des réflexions sur le plan de réduction des dépenses énergétiques et les gaz à effet de serre (GES) émis par les produits qu'elle distribue. C'est très porteur, surtout au Nord de l'Europe et au Japon, le marketing produit pour satisfaire la demande client. En GD anglaise, il y a déjà l'étiquetage de l'empreinte carbone et même des informations sur le bouchage, ce que réclament de plus en plus les clients. L'aspect « durable » a de plus en plus d'importance. Les indicateurs écologiques comme les émissions de GES, l'analyse de cycle de vie, deviennent un critère de décision supplémentaire à l'achat, comme le prix ou la qualité. Voici 2 ans, pas grand monde s'y intéressait dans le domaine du vin à part le négoce. Il y a quelques initiatives, à droite et à gauche, par des producteurs comme Les Vignobles Lacombe dans le Médoc avec des vins « neutres pour le climat », ou même une coopérative, Anne de Joyeuse, à Limoux, qui a déposé une marque « Protect Planet ». Mais, il n'y avait pas encore la démarche de fond que l'on vit aujourd'hui au niveau des metteurs en marché et de la grande distribution. Le second point, c'est l'entrée sociétale. Dans le contexte global de mondialisation, l'environnement est devenu un critère politique d'importance. Quel que soit le bord, chacun

montre qu'il s'en préoccupe. Il fait partie des critères d'orientation politique incontournables, vu les pressions médiatique et sociétale qu'il y a derrière. Un rapport de l'Organisation internationale du travail « Pour un travail décent dans un monde durable à faible émissions de carbone » indiquait cet été que c'est dans les services pour dépolluer et les énergies vertes, que l'on peut retrouver une économie florissante. Il y a tant à faire ! Vingt ans en arrière, on en parlait. Il y a dix ans, le bruit était de plus en plus fort. Aujourd'hui, cela devient une évidence. Chacun, surtout chez les jeunes, trouve cela normal. Il y a déjà longtemps

que des voix nous disaient que l'on allait dans le mur et que cela devait changer. Il va falloir rattraper le retard, mais pas se lancer n'importe comment.

Une nouvelle approche du métier

Le troisième levier et peut-être le plus efficace dans le temps, c'est la réglementation. On entre dans le concret et dans les choix pour l'avenir. En France, c'est la Loi Grenelle 1 qui est votée et va se mettre en place. Pour la vigne, cela va modifier trois choses : développement de l'agriculture biologique, réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires (Plan

suite page 14

Oenomeca
au service des vignerons

membre vinseo
Vinitech 2008 - Hall 1 - Allée D
Stand VINSEO N° 1 D 1410 & Stand N° 1 D 1406

Générateur d'azote par adsorption
Kit de production d'azote sur site
La solution économique de production d'azote sur site.

Purg'ciel
Système automatique de balayage et de purge d'oxygène dans les cuves de vin conservées sous azote
La solution adaptée pour contrôler le ciel gazeux des cuves.

Inert'bouchon
Système innovant de fermeture breveté spécialement conçu pour l'inertage à l'azote et le refroidissement des cuves en béton.
La solution appropriée pour l'inertage à l'azote et l'optimisation de la qualité du vin.

Contact : Cécile ROUQUETTE - Tél : 06 70 64 61 82 - mail : contact@oenomeca.com

Oenomeca systems
1075 rue H. Becquerel • 33 Parc Club du Médoc • 33000 Moulon
Tél : 06 70 64 61 82 / 04 63 94 26 54 • Fax : 04 63 26 17 67

■ Etude ■ Fourniture de matériel ■ Installation ■ SAV ■ Réparation

suite de la page 13

Ecophyto 2018 et prime de 900 000 Euros pour 4 projets de recherche dans ce but), certification environnementale des exploitations agricoles. L'agriculture à haute valeur environnementale (HVE) se dessine dans une logique d'un système de management, à la ISO, où l'on travaille dans une logique d'amélioration. On établit un diagnostic, puis on met en place des mesures correctives. Ce qui est nouveau. Les vigneron sont aussi beaucoup plus réceptifs à cet argument, quand ils voient les écono-

mies possibles. C'est une nouvelle façon de travailler, avec la concentration du nombre d'exploitants, l'augmentation de la taille des structures et plus de responsabilités. Le vin est un produit alimentaire, avec tout ce que cela induit en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène, ou de principe de précaution. On va passer d'une exploi-

Actuallement, chacun sort le résultat qui lui convient le mieux, car il doit montrer qu'il s'en préoccupe, quitte à replanter des arbres ou aider une association environnementale pour équilibrer ses GES... C'est là une des clés du DD, le retour indispensable vers le client, pour terminer la boucle du marché. Aujourd'hui, ce n'est que du marketing de l'offre. La discipline est naissante et on ne sait pas encore tout faire. Il faut observer les choses transversalement, c'est - à-dire que pour analyser le

enjeu important appelle cette approche transversale de la vie du produit, du berceau à la tombe. Le tout est de s'entendre sur le début et sur la fin. Dans le cas du vin, part-on de la parcelle, ou prend-on en compte aussi les intrants utilisés, l'engrais, les produits phytosanitaires, le personnel et la façon dont il se déplace pour venir au travail ? Et l'analyse va jusqu'à la tombe, c'est à dire le devenir de l'emballage une fois que le consommateur en a terminé. Doit on considérer aussi la distance qui sépare la fin de vie du produit de son lieu de production ? Il faut une approche consensuelle dans la filière pour définir l'analyse de cycle de vie. Pour le vigneron qui veut s'inscrire dans cette démarche, l'objectif n'est pas uniquement d'obtenir le résultat de l'empreinte carbone de son activité sur la planète, mais d'identifier ce qui ne va pas et d'agir là où il peut, en fonction d'une stratégie réfléchie et du plan de gestion de son entreprise.

Depuis l'Antiquité au moins, l'humanité tente d'assurer ses besoins économiques, dans le respect des hommes et de l'environnement. Face aux conséquences de nos actions sur la planète et de notre modèle de développement où le capital dirige, on a fini par se rendre compte qu'il faut qu'il y ait des gens qui travaillent, et d'autres qui consomment, pour que le monde se développe et qu'il faut veiller à nos ressources naturelles, éviter ou valoriser les pollutions produites, pour permettre à nos successeurs de perpétuer la civilisation de la vigne et du vin. Chacun doit prendre conscience des conséquences de ses gestes et choisir comment il va s'améliorer. Ce seront des petits gains certes, mais si tout le monde s'y met, cela représentera quand même des volumes non négligeables et sans doute des clients de gagnés !

Jacques Bertin



manière dont le client va pouvoir recycler l'emballage. Bref il faut adopter une approche transversale, classique dans les IAA, mais tout à fait neuve pour les vigneron. Produire ne se résumera plus à une simple question technique, mais traitera aussi des questions de ruralité, d'économie et des relations avec la société.

cycle de vie d'une bouteille de vin, il faut des compétences en agronomie, en œnologie, mais aussi des connaissances d'ingénieurs des procédés et d'écologues. Dans la loi Grenelle II, en préparation, il y a l'éco-tiquetage. 20 % des produits alimentaires seront concernés en 2011. Il y aura une nouvelle norme ISO 14040 et ce nouvel

cycle de vie d'une bouteille de vin, il faut des compétences en agronomie, en œnologie, mais aussi des connaissances d'ingénieurs des procédés et d'écologues. Dans la loi Grenelle II, en préparation, il y a l'éco-tiquetage. 20 % des produits alimentaires seront concernés en 2011. Il y aura une nouvelle norme ISO 14040 et ce nouvel

Au service de votre précieux liquide... il faut du solide sérieux !

GAI
FRANCE

VINITECH

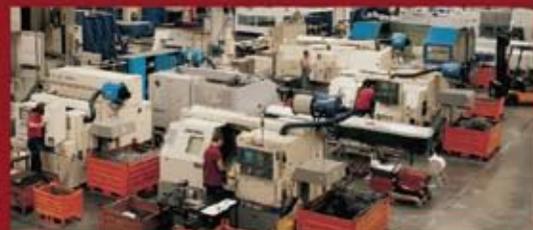
Hall 1 Allée A
Stand 2806

- sur 26000 m2 couverts
- 20 tours à contrôle numérique
- 24 fraiseuses/rectifieuses à commande numérique
- 4 découpeuses laser et à eau
- DAO en 2D ou 3D
- contrôle qualité en continu

tête de bouchage brevetée



Du rinçage à l'étiquetage de 1000 à 10000 bouteilles/heure : votre partenaire œnologique GAI



Tendances et innovations à la vigne

Face aux attentes multiples de la profession, Vinitech 2008 compte apporter des solutions en termes d'innovations et de technologies par l'offre de ses exposants mais en attirant aussi l'attention sur des espaces réservés au fil des stands du salon : « Perspectives, Nouveautés et Innovations », « Forum des idées », sans oublier les Trophées de l'innovation. Les grandes tendances de l'édition 2008 sont données par l'œnologue Bernard Hébrard, Conseiller technologique de Vinitech, qui perçoit le retour

en force du viticole pour cette édition 2008 et estime que « Les techniques vitivinicoles sont maintenant bien entrées dans le troisième millénaire. »

Au vignoble, les contraintes culturelles, environnementales et qualitatives imposées incitent les constructeurs à présenter des solutions très intéressantes dans le travail de la vigne. B. Hébrard voit le désherbage reculer et le retour au travail du sol. Le fauchage interceps s'affine et s'associe à d'autres outils. La projection des fongicides et des herbicides s'adapte à la quantité de biomasse à traiter. Les quads sont devenus des porte-outils légers, maniables et moins gourmands en carburant. A l'image du Palmarès des Trophées, les machines agricoles sont présentes en force à Vinitech avec la bineuse de Souslikoff et, le chiffre d'affaires des agroéquipements remontant en flèche, il y aura les derniers modèles de machines à vendanger. A la char-

nière entre vigne et chai, le tri de la vendange fait un grand bond qualitatif grâce à l'imagerie et à l'automatisme. Pour ceux qui vendangent main, le lavage des cagettes gagne en rapidité et économise l'eau.

Des systèmes experts

Les constructeurs modernisent les outils, intégrant les critères liés au confort, à la facilité de mise en oeuvre, dès la conception des équipements, pour réduire la pénibilité des travaux. Améliorer les conditions de travail, diminuer les coûts, mieux respecter l'environnement et les ressources sont les vecteurs d'innovation. Il y a bien sûr des habitués des palmarès, comme Pellenc dont la biographie de son fondateur Roger annonce de nouveaux champs de développement. Lui qui accumule les distinctions depuis 1976, est poussé par la volonté farouche d'alléger la peine grâce à ses recherches et ses créations. Ses découvertes sont embarquées à bord d'engin polyvalent, capable de décliner les travaux de la vigne au fil des saisons, et dont la direction est assistée par un ordinateur qui assure la traçabilité mais peut aussi aider à la déci-

sion d'intervenir ou pas, grâce à des capteurs et des pilotes dirigés par des modèles informatiques. C'est la « viticulture de précision » qui va permettre de travailler au niveau du pied de vigne. Grâce à l'appel à projets visant à réduire l'utilisation de pesticides, il va mettre au point un pulvérisateur intelligent qui bombardera les seules zones contaminées, avec un type et une quantité de produit adaptés à la situation de chaque cep. La conjoncture et la crise financière incitent à réduire les coûts, l'enjeu étant d'être capable d'atteindre l'objectif que l'on s'est fixé a priori, mais à moindre frais. Pour faire de la marge, soit on augmente la valeur de sortie, mais on sait d'avance que cela ne sera pas possible. Même si le produit est mieux, le consommateur ne suivra pas forcément. Son premier élan va au moins cher. L'autre possibilité, c'est de stabiliser le prix de vente et de baisser les coûts de production. A la vigne, au delà de bien connaître ses raisins et de pouvoir les trier, il faut augmenter les rendements pour le même choix de « qualité ». Celle-ci dépendra de l'objectif produit. C'est sans doute cela d'ailleurs le message plus difficile à faire passer auprès de l'exploitant. C'est

Site Internet : <http://www.france-distilleries.com>
E-mail : contact@france-distilleries.com



SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE DISTILLERIES

LES NOUVELLES RESSOURCES DU RAISIN

Alcools rectifiés - Eaux-de-vie de fruits
Anthocyanes - Polyphénols - Tanins
Produits tartriques
Amendements organiques
Huile de pépins de raisin



SUCREN

Elaboration de Sucre de Raisin
Avec SUCREN®
Moûts concentrés rectifiés
UN VIN PUR RAISIN !

B.P. 47 - 07150 VALLON PONT D'ARC
TÉL. 04 75 88 02 18 - Fax 04 75 88 10 17
Route d'Homs - 34210 OLONZAC
TÉL. 04 68 91 20 03 - Fax 04 68 91 27 80
B.P. 39 - 11203 LEZIGNAN CORBIERES
TÉL. 04 68 27 00 09 - Fax 04 66 27 58 20
Distillerie de Bagnols - Route de Béziers - 34710 LESPIGNAN
TÉL. 04 67 28 11 53 - Fax 04 67 49 22 17



un raisonnement que les grosses structures commencent à accepter, mais qui est aussi valable pour une cave particulière et les marchés de niche. La déréglementation des rendements, proposée par l'UE, va d'ailleurs pousser dans ce sens, à la recherche de plus de rentabilité de son terroir.

Adopter de nouveaux comportements

Sans les contraintes nées de la philosophie de travail des AOC, avec plus de liberté dans les pratiques, on va pouvoir adapter l'outil de production à l'objectif que l'on se fixe. Tout part du marché et il faut réfléchir à ce que l'on peut faire avant de s'y atteler. Quel scénario adopter parmi les possibilités offertes et selon différents investissements ? Décider alors du plus avantageux, compte tenu des contraintes, en techniques et en terroir, qui a bien sûr toujours sa place, mais avec des objectifs affinés dans le choix final et la recherche de rentabilité. Quelle va être l'évolution alors ? Il y aura les hauts de gamme, petits rendements, taillés à la main, ébourgeonnés, etc. et de l'autre des vignobles dédiés avec taille rase de précision, rendements adaptés. On pourra jouer un peu les deux, s'il y a des marchés en face. On va demander à l'exploitant d'avoir des pratiques intermédiaires et qui vont sans doute le heurter d'ailleurs, comme de tailler un peu n'importe comment, mais très vite pour diminuer

la main d'œuvre.

Le problème porte sur la rentabilité à l'hectare, et non sur les volumes car le marché mondial est en croissance. L'enjeu est de baisser les coûts de production par de l'automatisation et une connaissance fine du potentiel du vignoble, pour choisir des qualités et des volumes. La maîtrise de l'information va aussi aider ceux qui s'occupent de la récolte. Grâce à des capteurs, ils savent ce qui se passe avant de faire les choix de date de vendange. Le capteur, ce peut être celui, qui a dégusté des raisins, mais aussi le vigneron qui a fait un réfractomètre au bout du rang de telle parcelle. Bon, il n'a pris qu'une grappe au passage, mais cela constitue de l'information quand même. Ensuite, il faut la traiter, lui donner une valeur et avec les logiciels de logique floue, on peut la qualifier, de faible à moyenne ou forte. Une fois toutes ces données rassemblées, la personne chargée de la récolte peut savoir où prendre les raisins qui vont lui donner telle cuvée.

Des objectifs de production précis

Cela devient plus simple, à condition de combler le manque de formation, et parfois de compétence, sur certaines structures d'exploitation, les plus petites en général. Il va falloir de la formation, car quelle que soit la technologie mise à disposition, il faut être capable de l'utiliser pour connaître les possibilités

LA GARDONNENQUE
GROUPE GRAP'SUD
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.

VINITECH,
Hall 1 Allée C
Stand 0801

Web : <http://www.gardonnenque.fr> - E-mail : sz@gardonnenque.fr - Tél. : +33.(0)4.66.83.21.52

de son terroir et décider que cette zone-là servira à un profil concentré, celle-là fournira la pyrazine, celle-ci pour le volume en bouche, celle-ci pour les thiols, l'autre pour les terpènes... Une fois identifiée, chaque parcelle sera dédiée à un objectif de production précis, choisi en fonction des possibilités techniques et adapté à tel marché.

On sort de la philosophie des AOC qui est passée quand même de la reproduction d'actions apprises par les anciens, à des cahiers des charges d'AOP, mais encadrant toujours les usages loyaux et constants. Ce n'est pas bon de faire toujours la même chose, surtout si la matière première dont on dispose n'est pas identique. Si on pousse le système à l'extrême, quelqu'un qui taille court pour baisser les rendements, qui ensuite éclaircit, de la moitié des grappes

en pensant augmenter la concentration, les sucres, alors que c'est en fait le contraire qui se passe, (moins il y a de baies et plus elles sont grosses), épuise ses finances pour un maigre résultat. Sans compter que cela peut même s'opposer à la rentabilité de son exploitation. La taille courte fait aussi qu'il y a moins de rameaux qui partent. Ils sont donc plus gros, ce qui fait, l'année suivante qu'il y a plus de grappes, donc il faut encore plus intervenir et la maturité est retardée. La main d'œuvre augmente... et les vendanges se font de plus en plus tard. Jusqu'ici la qualité a été tirée par les petits rendements, la démarche AOC. Désormais elle va aussi devoir prendre une couleur environnementale et durable.

suite du dossier
"Au fil des Stands" p 22



VINITECH 2008
Retrouvez nous Hall 1, allée C, stand N°806
www.seguin-moreau.fr



Comment faire durer la civilisation

L'innovation technologique, la recherche, les alternatives et l'implication individuelle de chacun sont des réponses indispensables à la responsabilité que nous avons, pour faire face aux nombreuses problématiques liées à la préservation de notre environnement. Le Grenelle éponyme, en fixant des objectifs en matière de réduction d'emploi des produits phytosanitaires, en encourageant les méthodes alternatives..., semble ouvrir une porte, et fixer une volonté politique. Les recherches et l'innovation actuelles peuvent-elles prolonger, anticiper, voire dépasser les objectifs fixés ?

Le réchauffement climatique et les questions environnementales sont un enjeu majeur pour les filières viticoles. Le bilan carbone s'impose et les certifications, qui assurent une reconnaissance internationale des efforts engagés, l'accompagnent désormais. Le bilan sociétal, dont on parle peu, permet d'évaluer l'activité d'une entreprise dans ses dimensions économiques, environnementales et particulièrement sociales (démocratie interne, formation, solidarité, mutualisme...). Pourtant, les évolutions de la filière sont susceptibles d'avoir des impacts socio-économiques. Dans les zones rurales, la viabilité de certaines exploitations agricoles est remise en question par le manque de ressources humaines et de compétences. Enfin, dans certaines entreprises (coopératives, négoce), l'arrivée prochaine de directeurs du développement durable, veillant à la responsabilité sociale des entreprises, marque une évolution.

La tendance actuelle est donc bien aux outils de diagnostics énergétiques et de bilans d'émissions de gaz à effet de serre (GES) des exploitations. On va vers des équipements fonctionnant aux énergies renouvelables, vers des modes de gestion de l'eau, des déchets, rejets et vers la valorisation des produits dérivés, bref, vers le management environnemental et les certifications qui montrent les efforts engagés.

Des robots au pied de la souche

La filière a déjà investi des recherches dans cet élan. A l'aide des agences environne-

mentales, des pôles de compétitivité, de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), de l'Institut Français de la vigne et du vin (IFV) ou de partenaires comme les interprofessions, l'Institut Coopératif du Vin (ICV) ou de sociétés privées, elle s'intéresse de près à l'utilisation de nouvelles technologies : la localisation géographique par satellite, entre autres. La combinaison de photos aérien-

nes et d'images satellite permet d'intervenir sur la parcelle avec un pilotage au plus près du vignoble, au cep ou même directement à la grappe touchée. L'analyse des images aériennes permet de cartographier la surface foliaire, d'obtenir des indications sur les grappes, le rationnement hydrique et l'environnement direct. Objectif : l'interprétation des cartes permet de comprendre et rationaliser la culture de





de la vigne et du vin ?

la vigne, la gestion de l'eau et des traitements phytosanitaires, d'être très précis dans les sélections parcelaires.

Dans le domaine du pilotage robotisé, certaines sociétés proposent des technologies novatrices dans le tri automatique et sélectif des déchets (plastiques, papiers, cartons, déchets électroniques...). Pellenc, par exemple, embarque la vision artificielle ou le moyen infra-rouge dans des outils capables d'interpréter la couleur et la forme pour trier et éliminer des déchets. Adaptés à la gestion des produits phytosanitaires et des dés herbants, ces nouveaux outils séduisent par leur précision et leur participation à la limitation des impacts. Belles promesses d'innovations, ces nouvelles technologies, qui favorisent aussi la réduction de main d'œuvre, devront quand même faire leur preuve d'intégration au système viticole (objectifs de production, coûts, qualité). Mentalités et pratiques vont évoluer.

La Culture de la vigne

Le paysage fait partie du territoire. La géologie, la topographie ou l'architecture, la production de vin sont autant de destinations culturelles, supports aux activités touristiques. C'est même l'image du vin pour le grand public. « Valoriser le paysage avec éventuellement une démarche de labélisation est une orientation qui s'inscrit pleinement dans la gestion durable des terroirs » affirme Joël Rochard. Ce chercheur passionné a notamment écrit, en collaboration avec Carine Herbin, « Les paysages viticoles, regard sur la vigne et

le vin ». « Il faut penser le terroir sous une approche patrimoniale et pas seulement agronomique », continue le chercheur qui défend cette idée au sein de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) et milite pour une « labellisation du terroir et une reconnaissance internationale d'une gouvernance patrimoniale ». Il participe aussi aux travaux de l'OIV sur la viticulture durable. La notion d'« écosystème culturel » trouve sa définition en prenant en compte, d'une part, les impacts, et d'autre part, en intégrant les valeurs patrimoniales (paysages, architectures, biodiversité) qui existent grâce à la vigne.

L'ensemble histoire/paysage communie. Le valoriser, c'est éviter que la dégradation de ses composantes esthétiques et écologiques, nuise à son authenticité et à celle du vin. « Associer un projet collectif et des hommes à des actions de protection et de valorisation paysagère, avec éventuellement une démarche de labellisation nationale ou internationale, est une idée qui va dans le sens du développement durable ». D'autant que la préservation et le développement des éléments paysagers participent à la préservation de la biodiversité, avec des lieux d'abri, de vie et de reproduction pour un grand nombre d'espèces animales ou végétales. La valorisation paysagère, d'un point de vue écologique et culturel, est bien un axe majeur du développement durable.

Budgets publics pour l'écologie et le terroir

« Il existe une forte incertitude sur l'évolution des politiques publiques » affirme Stéphane

Bellon, chercheur à l'INRA dans le département pour l'action et le développement, chargé de recherche sur l'agriculture biologique, « L'écologisation des budgets publics sera déterminant pour les réponses aux attendus environnementaux » estime le chercheur, qui a proposé l'idée que « La contribution de l'agriculture au développement durable, comme l'idée de la durabilité de l'agriculture (deux interprétations différentes pour lui), ne sont pas forcément des états stables. Ce sont plutôt des voies d'évolution possible ». Les innovations dans la recherche sur le développement dura-

ble se feront difficilement sans une intégration dans les budgets publics d'investissements à visée environnementale.

L'urgence est de limiter les pollutions de toutes sortes et de préserver ce qui peut encore l'être. « On ne parlera pas de dépollution totale, mais seulement de limiter la casse », s'insurgent Claude et Lydia Bourguignon, anciens chercheurs de l'INRA, spécialistes des sols. « On ne reviendra pas en arrière. On va plutôt vers une nouvelle civilisation ». Faut-il comprendre qu'il est trop tard ? Dans leur laboratoire du LAMS, ils mesurent l'activité biologique des sols et

suite page 20

ELECTROCOUP

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

expérimentent le bois raméal fragmenté (BRF). « La technique vient du Canada et n'a jamais encore été appliquée en vigne. Nous attendons des résultats d'essais » prévient Claude Bourguignon. « On broie des feuillus (sauf l'eucalyptus) que l'on épand sur le sol. Il y a une forte reprise de l'activité biologique, une croissance racinaire améliorée et donc une meilleure résistance du végétal aux agresseurs ». Pour ce chercheur qui alerte depuis 20 ans sur la mort des sols privés d'activité biologique (d'où l'érosion et les problèmes d'inondations), le travail du sol et l'apport de compost riche en faune sont des priorités pour de réelles améliorations. « A force de

désherber chimiquement, les microbes qui nourrissent le sol meurent. Les racines ne s'enfoncent pas profondément. La vigne perd des arômes potentiels, contenus dans le sous-sol. Les vins finissent par se ressembler » conclut, désabusé le chercheur.

Le terroir caisse

Face aux courants traditionnels, issus de l'accroissement de la production d'après-guerre, d'impératifs productivistes (donc d'une grande consommation d'intrants chimiques, d'autant que les conseillers étaient aussi vendeurs) et d'auto-suffisance, l'agriculture biologique a souvent été considérée comme une alternative réservée aux

doux rêveurs. Les préoccupations environnementales et la demande croissante de consommateurs inquiets et suspicieux ont fini par sortir l'AB de sa marginalité. La filière s'organise et la promotion des systèmes de production en production intégrée ou en agriculture biologique est maintenant largement abordée dans les préconisations de la filière vitivinicole.

De nombreux vigneron expérimentent des méthodes plus ou moins reconues par les instances ou certifiées, avec des résultats parfois significatifs :



engrais végétaux, décoctions végétales, dynamisation, utilisation de doses homéopathiques de cuivre et de soufre dans les traitements de l'oïdium et du mildiou, calendrier lunaire et même cosmoculture... Des recherches sur l'AB mobilisent aussi des structures régionales, nationales et internationales. L'Inra en compte 20 unités dans ses rangs, avec 6 sites expérimentaux. Cette agriculture plus « propre » n'est pas une innovation en soi. Ce qui change, c'est qu'elle gagne du terrain dans l'esprit des consommateurs et des producteurs, puisque le marché prime.

Et demain ?

Le Comité scientifique et technique (CST) de la filière évalue les possibilités d'adaptation des variétés traditionnelles des vignobles sur leur capacité d'anticiper les impacts des changements climatiques. Il s'appuie sur la recherche génétique et la sélection

clonale (cycle, stress hydrique, maturation, résistance aux bio-agresseurs), proposant que les systèmes de culture viticole s'adaptent, pour maintenir des objectifs de qualité et de rentabilité dans un environnement climatique en évolution. Mais ils doivent aussi montrer leur contribution à la limitation de ces changements climatiques, même si le laps de temps est de quelques dizaines d'années. Chacun doit faire des efforts à son niveau. La question du changement climatique est porteuse d'angoisses. Elle bouleverse notre vision de la nature et de la survie même de notre civilisation. La mise en œuvre de mesures agro-environnementales et la promotion de systèmes de production plus respectueux de l'environnement, associés à la recherche, la responsabilité de chacun et la bonne volonté, seront des éléments décisifs à la contribution d'un développement « qui dure ».

Nicolas Genthial



Embouteillage et services des vins

Premier intervenant dans le Sud-Est de la France



•Préparation



•Embouteillage



•Logistique des vins

CERTIFICATIONS



international food standard
IFS



BRC

1314, route de Châteauneuf-du-Pape
BP 105 - 84704 SORGUES cedex
Tél 04 90 39 51 61 - Fax 04 90 39 14 06
Email : direction@e-s-v.fr
Site web : www.esv-embouteillage.com



Société charentaise de décors

LE SATINAGE TRADITIONNEL A ENCORE DE L'AVENIR DEVANT LUI.

Depuis 35 ans, quelques marques de prestige dépolissent leurs bouteilles pour leur donner une identité originale basée sur les contrastes mat/brillant, et sur un toucher plus sensuel, avec la possibilité d'adapter l'aspect soyeux au choix du client. Il est ressenti par le consommateur comme une image de fraîcheur, de givre. On s'est aperçu à postériori que ce type de traitement apporte aux produits conditionnés une protection anti UV recherchée par les œnologues.

Le procédé traditionnel, est obtenu par immersion jusque sous la bague du corps de la bouteille dans une solution acide.. La bouteille est bouchée hermétiquement pendant toute la durée du cycle, empêchant toute pénétration de produit à l'intérieur. La bague et le col de la bouteille ne sont jamais en contact avec les différents bains. Après rinçage, les bouteilles sont séchées à l'air chaud filtré, et reçoivent un traitement à froid anti rayures.

Le procédé accepte tous types de traitement de surface, à chaud et à froid, (maxi 35 CTU), et élimine les traces de graisse sur le verre.

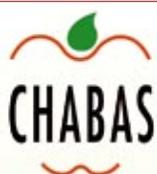
Avant emballage, les bouteilles sont contrôlées unitairement par des caméras ultra sensibles qui éliminent automatiquement les éventuelles traces de rinçage, permettant dans la plupart des cas un emballage sans croisillons.

Le process intègre en ligne, la possibilité de réaliser, par sérigraphie, des réserves dans le dépolissage..

La sécurité du consommateur est assurée par la mise en place d'une démarche HACCP, et un contrôle final par caméra.

En matière de protection de l'environnement, le procédé traditionnel est le seul qui ne fait pas appel à une cuisson, donc il ne procure aucune émission de CO2 et d'effet de serre. Le traitement des résidus (neutralisation des eaux de rejet, et recyclage des boues en cimenterie), est contrôlé par la DRIRE.

Le procédé permet un recyclage du verre à 100%. Par le fait qu'il n'y a aucun apport de matière, le produit reste un matériau homogène.



Parce qu'aujourd'hui on a plus le droit de se tromper

CHABAS système KWH
le haut de gamme du bas volume



modèle Cognac 1500

Pour vos traitements :

Nous avons toujours la meilleure solution

et toute une gamme pour la viticulture . . .



CHABAS S.A. - 13350 CHARLEVAL - FRANCE
TEL 04 42 28 44 44 FAX 04 42 28 51 38
www.chabas-sa.fr info@chabas-sa.fr

Tendances et innovations aux chais

Au chai, le pilotage des outils se précise, comme le pressurage qui s'automatise de plus en plus et s'adapte aux petites structures.

B. Hébrard note des progrès sensibles dans plusieurs autres domaines : la maîtrise des gaz dissous dans les vins, le contrôle des levures de contamination, la maîtrise de l'hygrométrie des caves, la réactivation des levures et l'utilisation des produits œnologiques, le contrôle des protéines instables en blanc ou rosé et leur élimination précise. La rénovation des fûts peut se faire sans démontage et sans produits chimiques.

La surveillance des creux et des surfaces de vin au contact avec l'air dans les barriques «bonde dessus» est facilitée. Les capteurs multiparamétriques entrent dans les cuves pour surveiller l'évolution du vin. La thermorégulation des cuves se simplifie. La filtration, notamment des bourbes, fait encore des progrès.

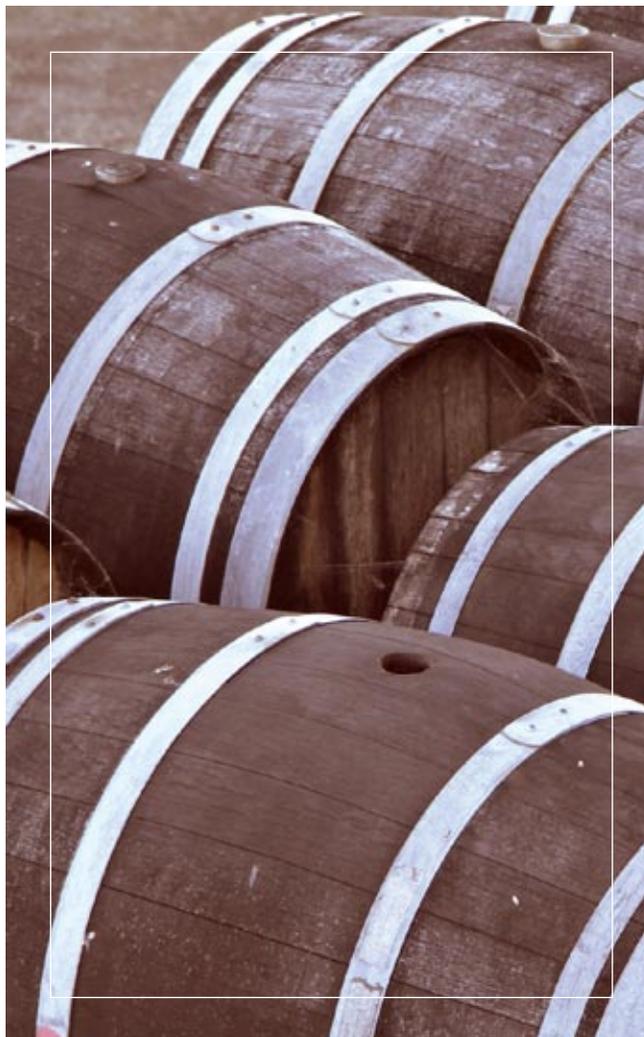
Les substrats de filtration se purifient. Les copeaux de chêne sont présents chez tous les tonneliers. Sortie gagnante de l'édition 2006, l'œnologie est très présente cette année encore au Palmarès.



Sortir de la recette

Dans la course à la réduction des coûts, l'automatisation va s'accélérer. Quand on part d'un certain raisin et que l'on veut arriver à un certain type de vin, on peut désor-

prendre pourquoi on y est arrivé. On s'est contenté trop longtemps d'appliquer une recette. Pour un vin mûr, concentré, prends plutôt telle levure. A telle et telle densité, fais un délestage. Il faut aérer à tel moment. Il faut extraire au



mais faire du monitoring, avec des capteurs pour savoir ce qui se passe et des pilotes pour pouvoir agir et contrôler par des consignes. Il s'agit de répondre à la principale demande des élaborateurs : être capable de reproduire chaque année la même qualité. Il ne suffit plus de dire « Cette année, c'est bien » et s'en féliciter. Il faut com-

maximum... etc. Ce millésime, par exemple, vu l'hétérogénéité des maturités, il fallait mieux éviter d'extraire trop, pour éviter des problèmes de tanins durs et verts. Si on applique la recette à la lettre et que cela ne se vend pas, fataliste, on se dit que c'est le millésime qui a eu le dernier mot. Le retour de bâton de la nature n'a pas lieu d'être. Pour

être rentable en production, il faut de l'automatisation et la technologie est en place. La mise en oeuvre de réseaux informatiques facilite les contacts multiples entre capteurs et déclencheurs par la commande, automatisable en fonction de paramètres établis à l'avance par le vigneron, de ses équipements : appareils de pilotage des fermentations, pompes pour les remontages, filtration, centrifugation, contrôles de température des cuves, du chai d'élevage ou même des centrales d'eau des échangeurs thermiques.

Les techniques œnologiques s'affinent et, en fonction de son objectif produit, on peut choisir l'itinéraire, le matériel, les équipements, les produits œnologiques et auxiliaires technologiques adaptés à la matière première dont on dispose, pour se rapprocher au plus près de la demande des consommateurs. Il y a de nouvelles souches de levures et de bactéries malo-lactiques, des lectures de plus en plus directes d'analyse, des auxiliaires enzymatiques, mais aussi d'autres produits et techniques limitant les déviations sensorielles, ou participant à la diversité des arômes et des structures en bouche.

Des techniques « propres »

La micro-oxygénation franchit un palier. Désormais certains grands châteaux non seulement s'appuient sur cette technologie, mais, et c'est peut-être cela la nouveauté, veulent montrer à leurs clients qu'ils maîtrisent cette technique physique. C'est une technologie « propre », plus avouable que les sacs de « chimistes », comme on qualifiait autrefois les œnologues. « Au début, nous devons cacher le micro-bulleur dans le placard » se rappelle Olivier Zébic de Vivélys. Il n'y a pas

si longtemps, on utilisait du sang de bœuf pour améliorer la qualité des vins. Depuis, la vache folle, c'est fini. Les peurs alimentaires ont fait monter le goût pour le naturel et le rejet des produits chimiques. Ici, c'est un procédé physique, qui s'appuie bien sûr sur la chimie des réactions entre composés du raisin et des fermentations. Les voies physiques, les techniques membranaires, prennent le pas sur l'écologie « chimie » qui dominait plutôt l'œnologie depuis les 40 dernières années environ. Aujourd'hui, on peut pressurer sans air, par exemple. Inutile donc d'ajouter des produits de protection. En thermovi-



nification, pas besoin d'ajouter un produit qui va casser les molécules. A efficacité équivalente, on va sans doute privilégier cette voie-là, et chercher à utiliser moins de produits, sauf s'il y a un vrai besoin par rapport au vin, sachant quand même que les investissements

vont être plus lourds. En cave particulière, on ne peut pas actuellement faire de la thermo par exemple. Il faudra songer à mutualiser, peut-être dans des vineries ? Les techniques physiques s'affirment, poussées par les tendances de consommation qui rejettent la

chimie et pour minimiser les risques vis-à-vis du client. La réglementation veut le prévenir d'un danger potentiel : présence de sulfites, d'alcool, et bientôt, précaution oblige, de l'utilisation de produits de collage, allergénisants possibles. Les fournisseurs proposent déjà des produits œnologiques sans allergènes mais il va falloir apprendre à communiquer et à informer le consommateur à qui on n'a jamais trop voulu dire ce que l'on faisait d'ailleurs. Si on a honte de nos pratiques, autant les modifier ! Et quitte à faire cet effort, autant en adopter que l'on puisse montrer et expliquer, mais

suite page 24

L'INNOVATION à l'état pur



Venez nous rencontrer à **VINITECH**,
Hall 1 Allée B Stand 0702



Volume, fraîcheur, fruit, sucrosité, longueur, puissance... Tout est là au cœur du chêne ! En associant un process high-tech à 20 ans d'expérience, **ēVOAK** 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.

ēVOAK
Forward Thinking Oak Products

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

suite de la page 23

pourquoi ne pas aussi essayer de reproduire celles qui ont fait leurs preuves ? Bien sûr, on ne va pas réinventer l'œnologie depuis les Romains, mais aujourd'hui on sait modéliser des pratiques et les reproduire industriellement. Aromatisation, morceaux de bois ajoutés aux cuves sont des usages anciens. Soutenir la couleur des vins ou placer un fagot de cassis devant le robinet des cuves, sont des pratiques modélisées. Pour s'en servir, il va falloir faire preuve d'ouverture d'esprit et dépasser certaines barrières psychologiques. Pas question pour autant de laisser tomber toute l'expérience accumulée qui a mené le vignoble français là où il est.



EURODIA

Nos membranes au service de vos vins

VINITECH
Hall 1 - Allée B
Stand 11001






ELECTRODIALYSE (stabilisation tartrique et ajustement du pH)

MEMSTAB® (couplage Filtration Tangentielle / Electro-dialyse)

Procédé MEMSTARTM (Ajustement du taux d'alcool des vins)

Démonstration tous les jours à 11h30 et 15h

Zac Saint Martin-84120 Pertuis

Tél.: +33-(0)4-90 08 75 00
Fax: +33-(0)4-90 08 75 19
www.eurodia.com

Depuis Pasteur, on sait que l'oxygène est le meilleur ami ou le pire ennemi du vin. Après nombre d'études, on cerne mieux son action sur les différents constituants du raisin et les réactions qu'il peut provoquer. L'œnologue a appris à apprécier son influence au cours des différentes phases d'élaboration du vin. Il peut constater sa présence, la mesurer et choisir non seulement le moment et la

quantité d'oxygène qu'il va introduire, mais aussi la façon (modérée ou violente) dont il va le faire, pour pouvoir diriger les vinifications, en fonction du profil de vin à produire. En contrôlant l'O₂, on peut maîtriser les phénomènes fermentaires, agir sur la couleur, la structure, sur les arômes et le goût du futur vin, mais encore travailler à sa stabilité et sa conservation ! C'est une vraie approche industrielle qui est

ainsi proposée à la filière, une gestion de production qui va pouvoir être contrôlée par un système d'informatisation centralisé. La gestion de l'oxygène apparaît comme un outil essentiel pour obtenir le vin conforme à ses attentes et établir un processus de contrôle-qualité fiable et intégré dans la chaîne de production.

suite dossier
"Au fil des stands" page 26

Tonnellerie du Sud-Ouest



Tel : 05 63 57 33 77
Fax : 05 63 57 02 83
Mob : 06 33 49 71 79

email : commercial@tonnellerie-sud-ouest.com
web : www.tonnellerie-sud-ouest.com

Route de Lagrave 81600 BRENS

TONNELLERIE DAMY PÈRE & FILS

• MEURSAULT •

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

www.tonnellerie-damy.fr



Salon VINITECH • Bordeaux 2008
Secteur Viticole • Hall 1
Stand n° 1206 • Allée C

Vers des pratiques œno-écologiques

L'Europe va inscrire dans sa réglementation les pratiques œnologiques reconnues par l'Organisation internationale de la vigne et du vin. L'OIV est confortée dans sa position d'organisation internationale de référence. L'UE, jusqu'ici observateur, devrait adhérer prochainement à l'OIV qui vient d'adopter, en juin à Vérone, le Guide OIV sur la vitiviniculture durable. Il vise à réduire l'impact du secteur vitivinicole sur la planète et à pérenniser la civilisation de la vigne et du vin.

De nombreuses références à la protection de l'environnement et à la santé publique (hygiène, traçabilité) s'invitent chez les vignerons. Si les technologies innovantes de la filière vitivinicole ont vocation à seconder techniciens du végétal et œnologues dans les processus d'élaboration des vins, elles doivent participer à la logique du développement durable. Logique à laquelle la France et l'Europe semblent accorder une priorité, tout en légalisant les pratiques œnologiques. Pesticides, chimie en général, mais aussi les additifs ont mauvaise presse auprès du consommateur. La tendance est au naturel et c'est le marché qui dirige. Vigne et œnologie font-elles bon ménage avec l'écologie ?

Une œnologie moins gourmande en eau

« Pour l'avenir, il est probable que la pression environnementale, liée à l'utilisation de l'eau et au

traitement des effluents s'accroisse. L'hygiène est une des compétences essentielles des œnologues. Néanmoins, la conception des installations, l'organisation du travail, la sensibilisation et la formation du personnel, ainsi que le choix de technologies économes en eau permettent de réduire de manière significative les consommations, sans porter préjudice à la qualité des vins », pointe Joël Rochard du Pôle national environnement durable IFV.



Les activités vinicoles produisent des déchets qui ne sont pas toujours sans conséquences sur l'environnement. Du coup, la rationalisation de l'eau et des effluents devient une priorité. La bonne inspiration pour réduire ces effluents, souvent constitués d'eaux usées (matières organiques et chimiques), est bien d'économiser l'eau, mais aussi de limiter les charges organiques polluantes, d'optimiser la récupération des sous-produits (bourbes, lies) et le recyclage des produits de nettoyage. Les techniques de retraitement

éventuelles qui viennent ensuite, et qui consistent à séparer les matières solubles ou insolubles des eaux propres, sont déterminées en fonction des possibilités de chacun. Parmi différentes solutions, plus ou moins contraignantes, la technique du lit planté de roseaux séduit par son caractère écologique et sa facilité d'entretien : des bactéries se développent sur les rhizomes des roseaux et dégradent, sans contraintes olfactives, les matières organi-

Des bâtiments économes en énergie

La capacité à mener une bonne gestion économique de l'eau dépend aussi de la conception des bâtiments, ou de leur rénovation. Les chais sont aussi gourmands en énergie (gaz, fioul, électricité). Raisonner leur conception avant de mettre en route leur construction, peut procurer bien des avantages. « Calculer son bilan carbone, méthode très en vogue actuellement, permet de commencer à bien analyser ses pratiques, afin de les améliorer. Donc de faire des économies d'énergie, de temps et d'argent. Mais on peut aller plus loin en raisonnant l'architecture car si vous construisez des mauvais outils, vous allez les traîner longtemps » interpelle Bruno Lapostat, architecte, spécialiste des bâtiments vinicoles avec options écologiques. « Afin d'économiser de l'énergie, en plus de la fabriquer grâce à des éoliennes ou des capteurs solaires (que l'architecte qualifie de fragiles et contractuellement discutables), on peut maîtriser les températures par une bonne isolation extérieure des bâtiments ». En cave, on a besoin de chaud comme de froid. « Par l'utilisation de puits canadiens ou provençaux, par l'optimisation de la dimension des locaux pour éviter la perte d'espace, car une cave pleine se comporte mieux qu'une cave vide, et dans tous les cas, en privilégiant l'inertie thermique et le choix de matériaux lourds, comme la pierre par exemple, on peut être vraiment efficace en termes d'économie d'énergie », conclut l'architecte. Même avis chez Joël Rochard qui penche



aussi pour la promotion d'une conception des caves et bâtiments à forte option écologique (roseaux pour traiter l'eau, systèmes d'évaporation, toits végétalisés, puits...) : « *S'il est possible de fabriquer de l'énergie propre (solaire, éolien, géothermie...), il est encore plus utile d'apprendre à ne pas la gaspiller et, de ce point de vue, certaines techniques, bien qu'anciennes, peuvent se révéler très efficaces* ». Ceux qui les pratiquent affirment qu'il faut avoir un engagement total. Sous-entendu, le développement durable, dans ce type de choix, n'est pas assisté par de confortables innovations technologiques. La tendance est-elle à d'anciennes méthodes éprouvées ?

Valorisation des produits de la vigne

Les déchets du raisin (lies, marc et bourbes, pépins et rafles) sont riches de différentes substances chimiques (tanins, anthocyanes). Les recherches actuelles sur la valorisation des sous-produits qui vont du domaine de l'alimentation aux cosmétiques, la santé et la nutrition, ouvrent des perspectives étonnantes, surtout que, dans le même temps, la logique des aides à la distillation est remise en question. D'un intérêt environnemental (et éventuellement écono-

mique) évident, la valorisation des sous-produits (ou co-produits) a un bel avenir, grâce aux vertus que l'INRA cherche à valoriser. Vert jus, arômes fermentaires, jus de raisin, produits santé/beauté, sarments, biomasse énergétique,... intéressent les industriels.

Gérer les déchets jusque chez le consommateur, c'est aussi mettre de l'écologie dans l'emballage (étiquettes, carton ou papier recyclé, bouteilles allégées, bois et lièges neutres pour le climat, encres non polluantes...). Anticiper le recyclage ou le cycle de vie des produits, c'est aussi participer au développement durable et communiquer sur cet engagement auprès du client final. Le plus dur, c'est de s'y mettre... En fonction de ce qui existe et sans entraîner de surcoûts.

Moderniser les pratiques

Soufre, acides tartriques, médatartrique, citrique, ascorbique, gomme arabique, sucrage, acidification, désacidification, oxygénation, thermo traitements, flash détente, fragmentation... Le jour où le consommateur découvrira que le vin est un produit de l'agro-alimentaire, comme les autres..., avec des termes techniques qu'il a du mal à associer à son vin, fruit quasi naturel de la vigne lorsqu'il est joliment mis en valeur sur la table. Et pour-

tant... Les impératifs économiques et la concurrence des vins du Nouveau Monde poussent à ouvrir nos pratiques œnologiques, même si tout n'est pas encore permis. Si l'évolution des techniques, et notamment l'essor des procédés physiques, permettent de limiter l'usage d'additifs chimiques, la logique de toutes les nouvelles techniques de vinification (le débat sur la définition du produit vin n'est pas pris en compte ici), après les impératifs de qualité définis par chaque vigneron, devrait s'évaluer en fonction des améliorations réalisées sur la réduction des impacts encaissés par l'environnement. Va-t-on nous dire que les extraits sont plus faciles à transporter que les fûts ? Face à cette batterie de méthodes, des vignerons optent pour des techniques plus « naturelles ». Ils refusent les molécules de synthèse, engrais, pesticides, fongicides, et même les produits œnologiques naturels et simplement sélectionnés comme les levures. Ils font confiance à la nature, généreuse un jour, et parfois pas, produisant des vins qui, pour eux, expriment le terroir et le millésime. Au risque de déplaire (ou de séduire), ces techniques, qui vont dans le sens d'une plus grande prise en compte de l'environnement, peuvent s'avérer difficiles à mettre en pratique et

ne produisent pas forcément des vins supérieurs d'un point de vue organoleptique. Si l'on s'assure que la levure indigène travaille correctement, on parvient à éviter les soucis.

Le vin « bio » est prioritairement fait avec des raisins issus de l'agriculture biologique. (c'est sa définition), ensuite, l'œnologue prend des dispositions pour le stabiliser. C'est là où interviennent certains produits œnologiques qui doivent être indiqués au consommateur. S'en passer, c'est prendre le risque de voir le vin évoluer en vinaigre. La tendance actuelle est de travailler les équilibres chimiques, de s'approcher au plus près d'un raisonnement ultra-précis des auxiliaires en cave, pourquoi pas en maîtrisant l'oxygène ? Après, tous les goûts sont dans une nature... durable.

Nicolas Genthial



AB
Sud de France
16^e EDITION
26, 27 & 28 JANVIER 2009
PARC DES EXPOSITIONS - MONTPELLIER - FRANCE



SALON Mondial & Professionnel
des VINS issus de raisins de
l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

pour plus d'informations : www.millesime-bio.com



Conditionnement

Concernant le conditionnement et la présentation des vins, B. Hébrard signale que les verriers font des propositions intéressantes sur les petites bouteilles et de nouveaux modèles dont des allégés. Le verre n'est plus la seule alternative pour conditionner les vins.

Un peu comme pour le marché des obturateurs où le liège voit sa position dominante rognée. Le bouchage continue à se diversifier. Le liège s'améliore. Le synthétique et la vis se développent, même si le liège semble plus « vert » et que l'on voit arriver des bouchons issus de l'AB. L'étiquetage est de plus en plus inventif et attrayant. Les cartonniers proposent de nouveaux produits d'emballage, de présentation et d'expédition des bouteilles. Créé pour répondre à des exigences de protection, de conservation et de sécurité, l'emballage est désormais un vecteur de communication essentiel du marketing des produits et de leur identification. Muselets, capsules, étiquettes, collerettes, contre étiquettes... sont les éléments de conditionnement et de communication quasi indispensables aux bouteilles, car ils sont à la fois garants de l'invulnérabilité du produit et véhicules d'image de l'élaborateur et de son produit. Attention quand même, de bien mettre en concordance l'habillage avec le vin qu'il protège et de respecter l'éventuelle promesse faite au client, par exemple environnementale, pour conforter le message.

Dans la décision d'achat, plein de choix ou d'émotions peuvent entrer en jeu. Il y a la nécessité de répondre à un besoin qui peut être différent selon les circonstances de consommation. Il y a le plaisir de la découverte, l'envie d'acheter si l'habillage déclenche l'intérêt du client. Une préoccupation citoyenne peut influencer l'achat, liée à l'incidence de cet acte sur l'environne-

ment et privilégier les matériaux « propres », recyclables, à l'image de cet Australien qui a renvoyé en port dû, l'un de ses premiers Bib à Geoff Linton de la Yalumba Wine Company. « *Il ne savait qu'en faire* » témoignait son producteur, fin octobre lors d'une réunion de Performance BIB.

diminuer sa consommation d'eau, trier et imposer à ses fournisseurs des efforts pour la recyclabilité des matériaux en visant une faible émission de GES. On peut grignoter partout, pour un effort global sur lequel on pourra communiquer. Il faut utiliser intelligemment toutes nos ressources potentiel-

des centres de regroupements et des voyages, pourquoi pas par canaux puis bateaux, pour économiser des gaz à effet de serre. D'ici quelques années, on imagine bien des caves particulières de 150 ha, avec des productions en marque propre de l'ordre de 10 000 bouteilles, et puis, pour deux tiers/un tiers (ou 50/50) des ventes de raisins ou de vins, élaborés par rapport à un marché précis et pourquoi pas sous contrat. Cette cave vinifiera de la même manière, que ce soit pour elle ou pour le négoce, à partir d'un cahier des charges. Ce qui n'est pas encore tout à fait le cas aujourd'hui.

Une entreprise ne frappe pas à la porte de l'Etat, quand elle n'est plus rentable. Ce temps est dépassé et les orateurs du Midi n'ont plus les soutiens, ni même la communication adaptée pour se rendre audibles auprès des instances européennes, comme l'expliquait Boris Petric, un anthropologue du CNRS, lors de la 3e Université de la vigne et du vin du Pays Corbières-Minervois. Aujourd'hui, il faut se remettre en cause, quand on ne vend plus ses produits. Est-ce un problème commercial, une question de marketing ? Ou est-ce parce qu'on ne sait pas produire ce que veut le marché ? Il faut se poser la question. Et puis s'il y a trop de monde sur un créneau, il y a une sélection qui se fait.

Heureusement, on n'en est pas encore là. La consommation mondiale augmente, même si elle diminue en France. Le marché n'est plus limité à l'Hexagone. Il convient quand même d'éviter la délocalisation de nos activités viti-vinicoles, déjà bien entamée par nos grands groupes, partis essaimer la civilisation de la vigne et du vin sur la planète. Alors bien sûr ils reviennent, en concurrents, avec une kyrielle de nouveaux producteurs qu'ils ont contribué à installer, mais il y a bien d'autres marchés encore à développer.

Jacques Bertin



Valoriser au maximum

L'image de l'entreprise vigneronne, c'est son terroir et le paysage associé. Il convient de le préserver en minimisant la pollution induite par la production et mieux se vendre. Avec la nouvelle segmentation et la libéralisation des pratiques, les producteurs vont pouvoir s'adapter au mieux aux attentes des consommateurs, point de départ du raisonnement de l'entreprise vinicole. On change de modèle. Hors les icônes, où l'offre dicte sa loi au marché, c'est la demande qui décide, comme dans les autres industries agro-alimentaires (IAA). Il faut cibler un marché et proposer des produits adaptés, élaborés avec une certaine qualité répondant aux exigences environnementales. Le consommateur ne veut plus de traitements intempestifs à grand renfort de pesticides que l'on retrouve désormais dans l'eau. Il faut aussi valoriser les déchets et les réduire,

les, sans leur nuire, et en valorisant chaque débouché possible pour une gamme de vins adaptés à la demande ou de niche, mais aussi des jus, sodas, boissons alcooliques ou non, produits de beauté / santé, vendre aussi du fagot de sarment, de la biomasse valorisable en énergie ou du bioéthanol. Ces vendanges, une distillerie a même pu récupérer et revendre les arômes de fermentation aux IAA, sur une recherche INRA !

Répondre aux besoins du marché

La filière va se professionnaliser. C'est la fin de ceux qui faisaient un peu de vrac avec l'héritage. Il y aura toujours celui qui investit pour se faire plaisir, et prendre du recul depuis son domaine tout en restant actif. Tant qu'il ne cherchera pas à gagner de l'argent ! Plus personne n'achètera 20 hl de vrac. Les ventes se feront par 200, 300 hl, ou plus, à cause du transport notamment. Il y aura sans doute



La Journée Vinicole

www.journee-vinicole.com

**Premier média pour mieux
communiquer auprès
des professionnels
de la vigne et du vin**



Un journal quotidien diffusé à l'ensemble des vignerons et caves coopératives de France.



Un hebdo international diffusé auprès d'importateurs et distributeurs.

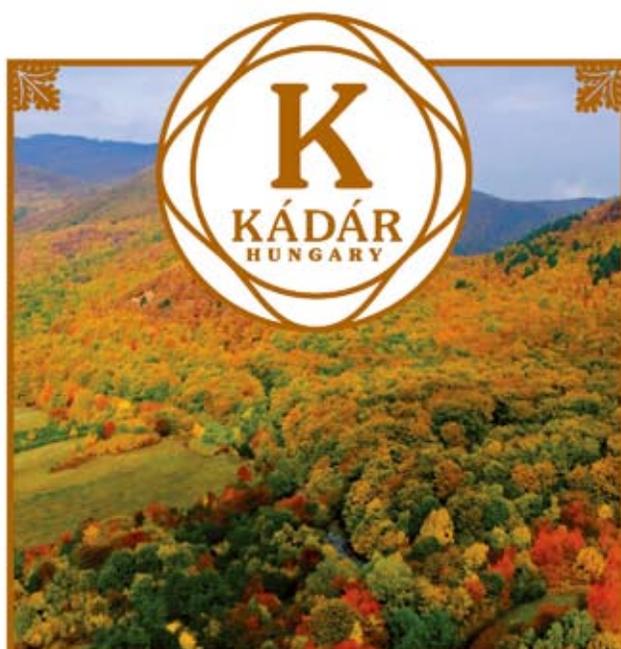
- en anglais (USA, Royaume Uni, Pays scandinaves, Canada, Russie, etc.
- en japonais (auprès de plus de 1 700 professionnels).



Un site internet pour conserver tout l'historique et accéder à des blogs spécialisés pour découvrir nouveautés, tendances et actualités.

Tél. : 04 67 07 52 66 - Fax : 04 67 71 76 88 - Mobile : 06 99 72 34 34
regie@journee-vinicole.com

www.journee-vinicole.com



LA TONNELLERIE HONGROISE DE RÉFÉRENCE

KÁDÁR HUNGARY est née de l'alliance entre la tonnellerie Budapesti Kádár, la plus ancienne des tonnellerie hongroises, et le groupe Chêne & Cie, propriétaire des tonnellerie Taransaud en France et Canton aux Etats-Unis. Ce partenariat signe les garanties de compétence, expérience et qualité de **KÁDÁR HUNGARY** pour servir l'excellence de ses clients partout dans le monde.

Le chêne utilisé pour la fabrication des fûts provient des arbres très réputés du massif forestier hongrois, notamment la région froide et rocheuse du Tokaj, au nord.



Contact pour la distribution en France :
CHÊNE DISTRIBUTION
TEL: +33(0)5 56 87 96 58
KADAR@CHENEDISTRIBUTION.COM
WWW.KADARHUNGARY.COM

Venez nous rencontrer à **VINITECH**,
Hall 1 Allée D Stand 0608

L'éco-conception des conditionnements une évolution naissante

Le développement durable est un objectif clé pour l'Union Européenne et les échanges. Le packaging des vins comme le vin est impliqué dans la question environnementale. L'industrie des vins et spiritueux envisage désormais de répondre aux nouveaux besoins du consommateur. Elle doit donner une image propre et sécurisante.

Au-delà des déviations sensorielles, le bouchage doit lui aussi répondre aux obligations de sécurité alimentaire et de développement durable.

Les verriers, les designers, les imprimeurs ont les mêmes préoccupations.

Alors que les premières initiatives post Grenelle apparaissent, notamment dans la grande distribution, le consommateur en tant que citoyen reste concerné par l'environnement jusque dans son acte d'achat.

Cela peut être une opportunité pour la filière.



«le vin bio serait deux fois meilleur pour la planète que le vin conventionnel», c'est ce qu'a dernièrement publié le magazine scientifique britannique «New Scientist» dans une étude menée par des chercheurs italiens. Une unité de recherche de l'Université de Sienna a mesuré les ressources utilisées dans l'élaboration, le conditionnement et la distribution de vins issus du cépage «sangiovese» dans deux domaines toscans, situés à trente kilomètres l'un de l'autre.

L'évaluation de l'ensemble des ressources nécessaires à l'élaboration du vin des deux exploitations a conduit les chercheurs à conclure sur une empreinte écologique deux fois plus importante pour le vin conventionnel que pour le vin bio. Ici la différence à charge de l'exploitation non biologique réside dans une production mécanisée et ne faisant pas appel au verre recyclé.

L'éco-emballage correspond justement à cela : prendre l'empreinte écologique d'un produit sur son environnement et dans ce cas précis l'impact concerne tout autant le vin que l'emballage. Une tendance qui tend à se généraliser.

Des vins « éco-citoyens » de bout en bout

Sur le marché international, on rivalise non seulement avec des études scientifiques mais encore en développant des stratégies environnementales équivalentes à de véritables plans de communication : il s'agit d'intégrer l'écologie de bout en bout, de la vigne jusqu'au choix des matières sèches pour le conditionnement des vins. Sur ce point, le bouchonnier

portugais Amorim, numéro un mondial, a renforcé sa communication sur les qualités environnementales du liège.

Dans l'Hémisphère Sud, l'exemple donné par la coopérative sud-africaine Rooiberg dont le bouchonnier est fournisseur, avec la gamme African Dawn, qu'elle a nommée « le vin le plus écologique jamais vendu » a créé un précédent retentissant.

Depuis le lancement du révolutionnaire French Rabbit, une gamme écologique et pratique au design coloré, la Maison Boisset poursuit une politique environnementale globale allant jusqu'à une activité de mécénat auprès d'associations environnementales. Pour cette maison bourguignonne, le bio fait partie des fondamentaux. Elle préconise le carton, le PET (plastique alimentaire) et l'aluminium, des matériaux plus légers et recyclables dont elle habille ses gammes : French rabbit, Yellow Jersey et la bouteille aluminium de Mommessin. Le PET est un matériau issu de la filière gaz, un polyéthylène de la même famille que le polyester. Malgré cet exemple, la démarche déjà très éloignée de la traditionnelle bouteille de verre et de son bouchon de liège reste difficile à engager sur des vins haut de gamme. Pour Marie Mascré, directrice associée de l'agence de marketing Sowine à Paris, « un produit comme French Rabbit fonctionne très bien sur une population nord américaine, canadienne, tandis que la démarche est trop en avance pour le marché français. Au-delà des spécificités culturelles de chaque pays, la difficulté est de concilier

suite page 32

AVEC DIAM[®], NOUS VOUS RENDONS LE MEILLEUR DU LIÈGE

DIAM[®], l'unique bouchon en liège présent dans le monde entier, est garanti sans goût de bouchon* et préserve la nature et les arômes du vin.

C'est pour répondre aux attentes des consommateurs, qui plébiscitent toujours autant le liège, matière naturelle, noble et écologique, qu'Oeneo Bouchage a mis au point DIAM[®] TRADITION. Issu du cœur du liège, DIAM[®] utilise un procédé d'avant-garde aux techniques environnementales avancées afin de supprimer les déviations sensorielles liées aux nombreuses molécules présentes naturellement dans le liège. Possédant une structure homogène au visuel et au toucher inspirés du liège traditionnel, DIAM[®] offre ainsi l'équilibre optimal entre le besoin d'étanchéité et la nécessaire respiration du vin en bouteille. Fort de ce succès et désireux de proposer une solution de bouchage sécurisée à tous les vignerons et leurs clients, DIAM[®] est aussi une gamme complète pour les besoins des différents vins.



DIAM

LE GARDIEN DE VOS ARÔMES

oeneo
BOUCHAGE
AU SERVICE DE VOTRE VIN

Oeneo Bouchage - Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - France
Tel.: +33 (0)4 68 87 20 20 Fax: +33 (0)4 68 87 35 36
www.gardiendesaromes.com

Toutes les solutions de bouchage technologiques à base de liège, signées Oeneo Bouchage, sont brevetées.
Nos produits sont souvent imités mais jamais égalés. méfiez-vous des contrefaçons.

* Niveau de TCA relaçable entre leur à la limite de la quantification (LDQ) < 0,5 ng/l.

Credit photo : BK le Studio - Perpignan

Sans me UP

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



suite de la page 30

les attentes « éco-citoyennes » avec une consommation nomade et individualiste. Le BIB se met aussi au vert, ce type de contenant est en développement : « un conditionnement en sachet souple ressemble à une version individuelle du BIB. Plus élégant, l'exemple du Wine Pouch développé par Astrapak en Afrique du Sud en exclusivité pour la marque Versus joue sur des codes identiques, consommation nomade et individuelle, aspects pratique et écologique de l'objet » Adopter des méthodes biologiques pour réduire l'impact écologique, c'est encore ce que font certains producteurs ou négociants en vins et spiritueux quand les préoccupations ne sont pas en amont sur le bilan carbone. Avec sa gamme de vins bio « Autrement », Gérard Bertrand s'est engagé dans une démarche valorisant sa production biologique, préconisant la capsule à vis, l'étiquette en papier recyclé sans négliger le transport et l'emballage carton. Le contenu et le contenant sont tous deux dans une démarche « éco-conceptuelle » et les vins sont commercialisés en grande distribution.

Ce n'est pas un détail quand on sait : « qu'en France Leclerc et Casino se lancent dans un étiquetage carbone de leurs produits, que le Japon souhaite emboîter le pas et qu'au Royaume Uni, Tesco entend s'engager dans cette voie » souligne Luc Desoutter chez Sidel/Tetra France, un leader mondial des solutions d'emballage des boissons alimentaires, pour qui la tendance dépasse le cadre de l'Europe. Demain, la contrainte viendra des enseignes, « c'est déjà un casse tête de devoir tenir compte du poids et du

volume de la bouteille dans des cartons plus petits, en fonction des exigences générées par le développement durable, la grande distribution, l'export » ajoute Hervé Seurin designer d'Océan Créative Wine. Christian Lafage, directeur développement durable de Rémy-Cointreau explique : « Remy Martin a déjà fait évoluer son packaging enlevant 4,5% de verre dans ses bouteilles, soit une économie de 380 tonnes/an. La bouteille Cointreau s'est allégée de 1,6%, donc un gain annuel de 70 tonnes. » Ces initiatives démontrent que

le développement durable est plus qu'une tendance : « la filière des vins et spiritueux s'est engagée dans la problématique du recyclage des emballages il y a quinze ans. Le bilan de l'engagement de toute la filière atteint un taux de recyclage de 75% pour le verre et de 55% pour le Papier/carton » observe Pierre Coppéré, président de la Fédération Française des Spiritueux.

Bouchage : la filière liège mobilisée

En amont, les bouchonniers sont autant concernés : « la poursuite et l'amplification

de l'engagement de notre filière dans le développement durable devient tous les jours plus important pour nos clients et pour les clients de nos clients » relève Jean-Marie Aracil, chargé de missions techniques à la FFSL.

La profession représentée en France par la Fédération des Syndicats du Liège (FFSL) compte dix huit entreprises et à peu près le même nombre de sites dédiés à la fabrication et aux finitions des bouchons en liège en provenance des régions productrices que sont le Portugal, l'Espagne et l'Italie.

Sous l'impulsion de la fédération, une démarche collective de bilans d'émissions de gaz à effet de serre selon la méthode Bilan Carbone™ de l'Ademe a été mise en place. « Ainsi, des pistes de progrès collectives peuvent être engagées en plan d'actions à l'échelle de chaque entreprise. Le bilan global est de 8 600 tonnes de CO₂ (sans prise en compte de la fin de vie des bouchons) soit l'équivalent des émissions moyennes de 1000 français. Même si l'impact des activités des adhérents de la FFSL est très faible, un objectif de diminution de 10% de ces émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2010 a été fixé collectivement » argumente Jean-Marie Aracil. Le message est clair, cet engagement se présente comme une opportunité : « une étude complémentaire sur l'optimisation des conditionnements des bouchons puis sur les frets amont et aval a aussi été lancée. En complétant les données « finition » récoltées au sein de la FFSL avec les données « fabrication » fournies par le Groupe Amorim sur les bouchons en liège naturel, nous retrouvons

Des signatures pour les chênes lièges

Soutenus par Yann Arthus-Bertrand pour GoodPlanet et par Jean-Marie Pelt, les professionnels du liège ont lancé une pétition pour préserver le liège et les forêts de chêne-liège. L'objectif est de sensibiliser le grand public, et par son biais, le monde du vin, à la dimension environnementale et durable de la filière liège. En un peu plus de 4 mois, cette action a trouvé un écho très fort chez les consommateurs, avec plus de 13 000 signatures recueillies. Les professionnels du liège, l'Association portugaise du liège (APCOR) et la Fédération Française des Syndicats du Liège (FFSL) font une donation à l'Institut Méditerranéen du Liège (IML). Une parcelle de plus de 8 hectares de forêt (soit 1800 chênes-liège) sera ainsi entretenue et replantée de façon durable. Ce chantier sera mis en oeuvre sur la commune de Vives dans les Pyrénées-Orientales.



des valeurs voisines de 8 g de CO₂ par unité. Ces résultats confirment que le bouchon en liège naturel est la solution de bouchage qui a la plus faible empreinte carbone» avance-t-il. Une conclusion concordante à celle d'autres experts qui se sont interrogés sur la questionsouslepatronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). « Une forêt de chène-liège peut avoir un impact environnemental négatif, mais très réduit, contrairement à un puits de pétrole ou une mine de bauxite » souligne Aurélie Gigandet du Centre National d'Information indépendante sur les déchets (CNIID). Le bouchonnier Amorim a d'ailleurs publié son premier rapport sur le développement durable décrivant ce secteur comme une garantie pour la viabilité économique des forêts de chênes-lièges présentes sur la planète. Dans un bilan carbone destiné à la société Oenéo Bouchage à Céret, Caroline Forgues, consultante d'un cabinet d'étude environnement et déchet fait le même constat qualitatif : « la production de bouchons, en permettant le maintien des subérais contribue au même titre que les paysages à la biodiversité... » L'étude qui compare les différents types

de bouchage de la société donne le meilleur bilan au bouchon naturel. Il n'en demeure pas moins que le consommateur n'est pas toujours en mesure de voir le mode de bouchage des vins qu'il achète. Si à ce niveau, certaines enseignes de la grande distribution anglaise informent le consommateur, cette pratique reste rare. Sur ce point, Jean-Marie Aracil veut être optimiste : « la Commission européenne a publié le 16 juillet 2008 son très attendu Plan d'action sur la Consommation et la Production Durables (Sustainable Consumption and Production-SCP). Elle a

considéré que l'étiquetage était un bon outil d'information vers les consommateurs sur la performance énergétique et environnementale des produits de consommation. Reste maintenant à convaincre les décideurs de mettre en place l'étiquetage du type de bouchage pour les vins. »

Le commerce international se construit désormais autour de produits à haute empreinte environnementale. L'Union Européenne encourage déjà cette orientation. Il en résultera bientôt une taxation des produits ayant une empreinte carbone trop élevée. Dans un avenir proche, il sera

demandé au consommateur de faire un choix responsable relatif à l'emballage des vins et spiritueux. Alors que les premières initiatives post Grenelle apparaissent, notamment dans la grande distribution, le consommateur n'est pas automatiquement informé sur la nature du bouchage. Pourtant en tant que citoyen, il reste concerné par l'environnement jusque dans son acte d'achat.

Christelle ZAMORA

Des opportunités fantastiques mais aussi des contraintes supplémentaires

Si le développement durable soulève beaucoup d'interrogations sur le plan technique, il impose aussi de nombreuses réflexions et des changements en matière de communication et de marketing. Faut-il intégrer les nouvelles orientations techniques dans sa stratégie de communication auprès des consommateurs ? Quelles sont les demandes formulées par les grands distributeurs en matière de développement durable ? Ou encore, faut-il vivre ces évolutions comme une opportunité ou une contrainte supplémentaire ? Ce sont autant de questions auxquelles répond le consultant en marketing Jérôme Boutang.

Selon vous, des initiatives menées au sein d'une entreprise en faveur du développement durable sont-elles «communicables» aux consommateurs ? Et si oui, de quelle manière ?

Ces initiatives ne sont, d'après moi, pas seulement communicables, mais constituent des obligations liées à la fois au nouveau rôle de l'entreprise-producteur ou distributeur, en tant que partie prenante du développement durable, et à une nouvelle définition de l'offre « loyale et marchande ». Les entreprises se voient

donc confiées une nouvelle responsabilité vis-à-vis d'enjeux planétaires. La notion de Responsabilité Sociale des Entreprises est liée à l'application aux entreprises du concept de développement durable. La RSE (CSR, Corporate Social Responsibility selon le vocable international) signifie qu'une entreprise doit non seulement se soucier de sa rentabilité et de sa croissance, mais aussi de ses impacts environnementaux et sociaux. Elle doit aussi être plus attentive aux préoccupations de ses parties prenantes (« stakehol-

ders ») : salariés, actionnaires, clients, fournisseurs et société civile dont les consommateurs citoyens, les ONG et les associations. Enfin cette offre « responsable » doit être transparente et communiquée aux différentes cibles : le « process » est en matière de DD aussi important que le bénéfice produit. Les normes, les certifications, les labels sont autant de manières de communiquer.

Certains grands distributeurs réfléchissent ou mettent en place des politiques en faveur du développement durable. À quel niveau, concrètement, les fournisseurs peuvent-ils prendre les devants et proposer déjà des avancées pour mieux répondre à cette demande ?

Du distributeur ou du producteur, on serait tenté de se poser la question, qui est le plus légitime à prendre la parole sur le DD ? Réponse : les deux ont des clients. Le marketing du DD est avant tout un marketing de la demande, ajustant l'offre et sa communication

aux attentes supposées de leurs cibles clients et consommateurs. Le distributeur, c'est un avantage, a les consommateurs en direct. Le producteur les a en direct (si VPC ou vente caveau) ou indirectement si passage par des intermédiaires de distribution. Rapporté au volume de ventes de vin (70% en GD), le distributeur a donc un rapport privilégié à la demande. Cependant, si les distributeurs peuvent interroger les consommateurs sur leurs usages et attitudes vis-à-vis du DD, ils ne le font pas spécifiquement par catégorie de bien. Un « category management » mettant en place des observatoires de la demande DD serait pourtant un argument puissant pour orienter l'offre des producteurs. À la clé, une modification du partage de la valeur ajoutée entre distributeurs et producteurs ! Le producteur, en ceci qu'il est spécialiste d'une catégorie de produit (le vin par exemple) a une carte à jouer : celle d'une connaissance approfondie des enjeux prospectifs, des tendances. Dans l'agroalimentaire,





les multinationales comme les spécialistes jouent ce rôle. Le marketing consommateur est organisé en conséquence. Dans le vin, la préoccupation de DD montre les mêmes lacunes que déjà observées en marketing. À l'exception de quelques négociants et caves coopératives, la filière ne se préoccupe pas davantage de DD que de marketing, n'a pas mis en place les structures et les compétences pour ne pas subir les nouvelles demandes des distributeurs.

Comment surmonter ce problème ?

Les producteurs, même si c'est par le biais des interprofessions, doivent investir dans l'intelligence du marché, la connaissance des comportements, des usages et attitudes du DD. En France, et sur les principaux marchés. À l'export, si ce n'est pas le cas, la décision et la valeur continueront à se faire à l'avantage des importateurs comme des retailers. Les producteurs doivent mener des audits internes afin de se positionner efficacement. Un vrai positionnement DD indique les choix stratégiques en matière d'éco conception, de certifications, et de promesses produits.

Y a-t-il des avancées que les distributeurs recherchent plus particulièrement ?

Les distributeurs ont montré depuis 10 ans un intérêt pour la traçabilité. Au point d'en imposer des filières. Il s'agissait de DD avant l'heure. Aujourd'hui les distributeurs s'intéressent : au bilan carbone, seul indicateur synthétique du DD ; à la durabilité forte : le Bio ; à la recyclabilité, et donc à l'éco conception ; et aux économies d'énergie de transport (légereté...voire aussi bilan carbone).

A quel horizon, un étiquetage spécifique – de

type empreinte carbone – risque-t-il d'être imposé aux bouteilles de vins sur les grandes places de consommation ?

Cet horizon dépend de trois facteurs : la vitesse avec laquelle un label unique bilan carbone sera reconnu au niveau mondial. Aujourd'hui plusieurs méthodes co-existent. Deuxièmement, la prise de conscience de la part des citoyens du bénéfice produit de l'étiquetage carbone ; il s'agit encore de démarches pionnières, qui précèdent une

vraie demande. Et enfin, les contraintes financières imposées aux entreprises par les pouvoirs publics.

Enfin, pensez-vous que le développement durable représente une opportunité pour les entreprises ou plutôt une entrave supplémentaire ?

Il s'agit clairement d'opportunités fantastiques, et de toute façon, d'obligations à venir pour accéder aux marchés. Il s'agit aussi de contraintes supplémentaires sur le processus de fabrication et de distribution, dans la mesure où une partie du nouveau bénéfice vin DD sera répercutée dans les PVC, et l'autre purement et simplement absorbée par les entreprises. Pour faire face à ces nouveaux coûts, l'entreprise doit apprendre à se réorganiser, gérer le DD en interne, et acquérir de nouvelles compétences.

Propos recueillis par Sharon Nagel

**Pour en savoir plus...
Pour assister à l'une des conférences sur le marketing du DD, s'inscrire en appelant le : 06 43 09 28 33 ou en ligne sur www.marketing-jb.com
Informations sur : www.anetomic.com/index2c.htm**

ETIQUETTES, HABILLAGES, PLAQUETTES, SITES WEB, PRESSE ETC...

AGENCE CLAIRE D
3, Chemin de Perthus
33710 PRIGNAC MARCAMPES
claire.deffarge@wanadoo.fr
Tel : 05 57 68 26 06
Fax : 05 57 68 37 44

www.agence-claire-d.com

L'AGENCE DE CREATION
Dévouée à la réussite de votre entreprise

L'impact de l'OCM sur les distilleries françaises

La réforme de l'OCM prévoit une restructuration rapide du secteur vitivinicole. À cet effet, les subventions destinées à la distillation de crise et à la distillation en alcool de bouche seront supprimées car elles grèvent trop lourdement le budget de l'OCM. Face à ces changements, les distilleries françaises se voient aujourd'hui dans l'obligation de se réorganiser.

Le principal objectif de l'OCM est de permettre d'équilibrer le marché vitivinicole, d'éliminer les mesures d'intervention sur les marchés et leur cortège de coûteux gaspillages et de réorienter le budget au profit de mesures plus positives et plus proactives de nature à renforcer la compétitivité des vins européens. Dans cette perspective, les montants correspondant aux subventions

destinées jusque-là à la distillation de crise et à la distillation en alcool de bouche seront réaffectés sous la forme d'enveloppes nationales et pourront être utilisés au profit, par exemple, de la promotion des vins sur les marchés des pays tiers, de l'innovation ainsi que de la restructuration et de la modernisation des vignobles et des chais.

La réforme proposée aujourd'hui

par la Commission part en effet de la constatation simple qu'à budget inchangé de l'OCM, il serait plus efficace de consacrer les sommes actuellement englouties dans une distillation de crise inutile et contreproductive, à une réforme plus axée sur la compétitivité de la viticulture européenne.

La France bénéficie d'ores et déjà de 172 M€ pour la campagne 2008/2009, montant qui sera réévalué à 284 M€ à partir de 2015. L'enveloppe dont elle dispose sera toutefois moins importante que les montants perçus les années passées (271 M€ en 2005).

Financer les mesures choisies

La grande nouveauté de l'OCM, c'est donc la création de ces enveloppes nationales, appelées «programme d'aides». Dorénavant, l'Union européenne attribue une enveloppe à chaque Etat producteur, à charge pour ce dernier de financer les mesures qu'il aura choisies. « L'Espagne, a quant à elle choisi de subventionner l'alcool de bouche, ce que n'a pas choisi de faire la France, qui préfère investir essentiellement sur la promotion du vin ainsi que sur la restructuration des outils de transformation et des vignobles. Il n'y a donc pas de budget consacré aux mesures d'intervention comme l'alcool de bouche ou la distillation de crise » constate Boris Calmette, président de la Fédération des caves coopératives de l'Hérault et administra-

teur à la Société des Distilleries de France. Toutefois, André Mercier, président de la Société des Distilleries de France précise : « Chaque année cette répartition pourra être rediscutée, même si l'enveloppe est accordée pour un délai de quatre ans ».

Préserver la distillation des sous-produits de la vinification

Les États membres auront par ailleurs toujours la possibilité de demander la distillation des sous-produits. Celle-ci sera financée sur l'enveloppe nationale, de manière à couvrir les coûts de collecte et de transformation des sous-produits. En effet, cette mesure obligatoire n'est pas conçue, dans sa forme actuelle, comme un mécanisme de marché, mais comme une mesure de qualité, qui doit être préservée en tant que telle. Elle permet en effet d'éviter le surpressurage des raisins et le pressurage des lies, afin de préserver la qualité des vins.

Elle contribue également à protéger l'environnement, puisqu'elle empêche de libérer dans le milieu naturel des sous-produits très polluants compte tenu de leur nature organique et de leur forte teneur en alcool. Le ministère de l'agriculture français indique à cet égard que la pollution ainsi traitée est estimée à celle d'une ville de plus de six millions d'habitants pendant un an. « La France est en avance sur cet aspect de l'environnement. Les distilleries devraient donc continuer à traiter intelligemment les sous-produits » assure André Mercier.





Comment produire marc, ratafia, vieille fine, huiles essentielles, dans le respect de l'environnement, tout en maîtrisant mieux sa facture énergétique ? La distillerie Goyard s'est lancée dans un programme ambitieux, pour atteindre ces objectifs.

Des sous-produits du raisin à l'énergie électrique

Nous avons rencontré le Directeur opérationnel, de la distillerie champenoise, Michel Logeat.

La J.V. : *Vous vous êtes lancés, dans un programme innovant pour maîtriser votre facture énergétique. Comment va-t-il se concrétiser ?*

Michel Logeat :

Comme vous le savez, notre activité nécessite d'importantes dépenses en énergie pour faire face à nos besoins de chauffage. Jusqu'à présent, nous utilisons du gaz naturel et nous consommons, environ chaque année, 15 000 tonnes d'équivalent pétrole. Nous avons fait l'acquisition d'une nouvelle chaudière qui va être alimentée avec nos intrants, rafles, pépins de raisins et de bois. Nous allons

ainsi, pouvoir satisfaire nos besoins énergétiques et économiser plus de 80% d'énergie fossile. Cela va présenter le double avantage, d'économiser sur quinze ans plus de 225 000 tonnes d'équivalent pétrole, mais aussi et surtout, de diminuer de 83 000 tonnes, les rejets de gaz carbonique dans l'atmosphère.

La J.V. : *Je crois aussi que vous souhaitez aller plus loin dans votre autonomie en ressource énergétique ?*

M.L. : En effet, dans un deuxième temps, nous allons adjoindre à la chaudière un équipement qui va nous permettre de produire de la vapeur d'eau sous pression plus élevée. Cette vapeur sera utilisée pour nos besoins en chauffage, et à sa sortie de chaudière, elle actionnera une turbine qui va produire de l'électricité. Nous parviendrons ainsi à couvrir la quasi-totalité de nos besoins en énergie.

La J.V. : *Quel est votre planning de réalisation ?*

M.L. : La chaudière à bio masse va fonctionner dès cette campagne. Il nous faudra ensuite installer les autres équipements qui seront opérationnels en 2010/2011. Qui plus est, nous rejeterons moins de CO₂, mais les gaz sortants, grâce à un système d'épuration performant seront nettoyés avant

rejet à l'atmosphère et répondrons aux normes Européennes en ce qui concerne les rejets de fumées de chaudières.

La J.V. : *Donc moins d'énergie exogène, une activité plus propre, mais quels traitements faites-vous sur vos effluents ?*

M.L. : Notre action là aussi va porter sur deux niveaux. En premier nous allons retravailler notre matière-première pour en récupérer l'eau qu'elle contient. Après avoir traité par osmose inverse et ultra filtration ces eaux récupérées, nous les utiliserons pour nos besoins quotidiens. Quant à nos effluents après distillation et traitements chimiques, ils passeront par un dernier procédé physico-chimique qui les rendra neutres, débarrassés de toutes substances polluantes.

La J.V. : *Donc, c'est au total trois programmes environnementaux que vous mettez en place. Allez-vous faire une démarche pour obtenir la norme ISO 14001 ?*

M.L. : Là aussi, nous procéderons par étapes. Tout d'abord, pour accroître la satisfaction de nos clients et améliorer la traçabilité de nos produits nous avons engagé des démarches pour une certification ISO 9001. Ensuite les aménagements achevés, nous pourrions pleinement prétendre à la norme environnementale ISO 14001.

Une distillerie au service du vignoble de Champagne

► La Distillerie Jean GOYARD a un effectif de 55 personnes et réalise un chiffre d'affaire de 15 millions d'euros dont 20% à l'export. Elle fait partie du Groupe Cristal Union (51%) et du Groupe Cohésis (49%).

► Elle collecte et transforme dans le vignoble champenois 85% des co-produits issus de la vigne. Elle procède à une sélection pointue et une valorisation totale des contenus des marcs/ lies et bourbes. Elle traite ainsi les problèmes environnementaux qui seraient liés aux épandages sauvages non maîtrisés, aux compostages polluants et aux dégagements des gaz à effet de serre des produits non traités.

► Comme toutes les distilleries viniques elle permet, dans un temps record, le retour à un paysage propre après les vendanges et à un règlement environnemental des sous-produits durant tout le reste de l'année. A l'époque, des interrogations sur les dégagements de gaz à effet de serre et leur effet sur notre atmosphère, la Distillerie Jean GOYARD apporte sa contribution aux problèmes de l'environnement.

Nos productions

► Environ 60 000 HL AP, dont 75% destinés au marché des Eaux de vie, et le complément destiné à la carburant.

► Plus de 10 000 Tonnes de farine de pulpe de raisin, réparties sur des marchés allant de la biomasse renouvelable à l'alimentation animale, en passant par la fourniture d'un fertilisant naturel.

► Plus de 6000 Tonnes de pépins de raisins réparties sur des marchés aussi diversifiés que les applications pharmaceutiques et santé, l'alimentation animale de spécialité et la production d'huile de pépins de raisins.

► Des spécialités aromatiques telles que des huiles essentielles pour le secteur alimentaire et la parfumerie.

► Un secteur de production et d'embouteillage de spiritueux régionaux de haute qualité en plein développement dans le vignoble champenois.



DISTILLERIE
Joyard

BP 10 - 52, rue Jules Blondeau 51160 AY
www.distillerie-goyard.fr
Tél. : 03 26 55 19 11 - Fax 03 26 55 04 42

La nécessité de s'organiser autrement

Outre la transformation des sous-produits, les distilleries ont dorénavant en charge la commercialisation de leurs alcools. « Il y a un véritable bouleversement engendré par l'OCM, puisque les distilleries aujourd'hui commercialisent leurs alcools alors que jusqu'à présent ils étaient livrés à Viniflor » explique Bernard Douence président de l'Union Nationale des distilleries Vinicoles. « Pendant des années, les vigneron ne se sont pas occupés des distilleries qui étaient payées par l'Europe. Elles tournaient plus ou moins toutes seules. De fait, la nouvelle OCM nous oblige à nous ré-intéresser à nos outils de façon globale » ajoute Boris Calmette.

En supprimant les aides, l'OCM encourage les distilleries à s'organiser en entreprise. C'est du moins ce que pense André Mercier pour qui l'objectif de la nouvelle réglementation est que « dans quatre ans les distilleries soient capable d'être autonomes. Aujourd'hui il faut qu'il y ait un véritable regrou-



pement des entreprises, pour essayer de gérer au mieux ces changements et être capables de résister ».

Une nouvelle structure qui fait l'interface entre les distilleries

Devant les changements qu'impose la nouvelle OCM, les distilleries françaises se voient donc dans l'obligation de s'unir. A ces fins, une structure récente baptisé Raisinor France fait dorénavant l'interface entre toutes les distilleries, qu'elles soient privées ou coopératives, et les industriels de

cette filière. « Cette structure était déjà existante sous forme de SICA dans laquelle étaient adhérentes un certain nombre de distilleries qui produisaient des pépins de raisin. Nous avons donc transformé la SICA en SAS et celle-ci s'occupe dorénavant des pépins de raisin mais également de l'alcool » précise Bernard Douence. Aujourd'hui Raisinor France regroupe 60 distilleries sur les 62 que compte la France. Les distilleries livrent les alcools aux utilisateurs, puis Raisinor facture à ces mêmes utilisateurs. Ensuite il y a une répartition égalitaire au niveau des distilleries. Tout ce qui est frais général (frais de transport ou administratif) est mutualisé et le différentiel est redonné aux distilleries actionnaires. « Nous travaillons à flux tendus. Hier nous stockions les alcools dans les entrepôts Viniflor, ce qui n'est plus le cas. Pour limiter les frais il nous fallait en effet pouvoir approvisionner les clients à la sortie de la distillerie » précise Jérôme Budua directeur de la branche alcool de Raisinor France.

Un regroupement qui s'imposait

Pour Bernard Douence, le regroupement sous Raisinor France s'imposait « puisque les acheteurs d'alcools ne souhaitent généralement pas acheter

d'alcool sur de multiples distilleries françaises et préfèrent bénéficier d'une offre regroupée ». Les principaux clients de Raisinor sont la plupart des intermédiaires aux grands groupes pétroliers. Pour Jérôme Budua, « ce sont donc effectivement des clients qui travaillent avec de très gros volumes et qui préfèrent acheter à un seul fournisseur ». Pour lui, sans le regroupement sous Raisinor, « on peut facilement imaginer les difficultés qu'auraient eues les distilleries d'autant plus qu'elles ont très peu de capacité de stockage et n'ont pas les services commerciaux qui vont avec. Il fallait donc regrouper l'offre, pour pouvoir peser un peu plus sur ce marché-là et espérer ainsi obtenir les meilleurs prix par rapport à la vente des alcools ».

Le marché fondamental des biocarburants

Les distilleries ont donc à charge la commercialisation de leurs alcools et ce, au meilleur prix afin de couvrir leurs frais de fonctionnement. Or, le marché est aujourd'hui dans la transformation de l'alcool en bioéthanol. Les alcools que gère Raisinor France sont ainsi principalement destinés à ce marché. « À ce jour, nous avons vendu toute la production de la campagne, ce qui n'est pas négligeable, à deux grands opérateurs qui travaillent les biocarburants. Cela s'explique car dans ce secteur, les clients ont des capacités d'absorption assez importantes » analyse Jérôme Budua. Bernard Douence, conclue : « Pour nous ce marché est fondamental. Sans les biocarburants, nous revenons exclusivement sur le marché des alcools agricoles qui est un marché extrêmement difficile, où les distilleries n'ont pas les outils pour affiner les alcools. La production de biocarburants est donc l'avenir de la profession ».

TR Equipements

Agence Aquitaine
33670 CRÉON
Tél : 05 56 23 47 80
Port : 06 03 97 14 13

VENTILATION - DETECTION DE CO2
CLIMATISATION DE CHAIS - THERMOREGULATION
ENERGIE RENOUVELABLE - FROID INDUSTRIEL

Siège social :
51200 EPERNAY
Tél : 03 26 52 75 95

Filiale Bourgogne :
71880 CHATENOY LE ROYAL

Etude
Conception
Installation
S.A.V
Maintenance

CLIMATISATION REVERSIBLE
POMPE À CHALEUR
*Au bureau ou à la maison,
toujours le même confort*

Union des Distilleries de la Méditerranée

Préparer l'avenir

La viticulture méridionale s'inscrit depuis des décennies dans une spirale dépressive. Son potentiel s'amenuise, sous l'effet conjugué des crises économiques, des réformes et des arrachages.

Pour compenser leurs pertes en approvisionnement, les distilleries sont dans l'obligation de se réunir, de s'adapter, de se diversifier et d'innover. Quatre d'entre elles, du système coopératif, viennent d'opérer un regroupement pour faire face aux nouvelles épreuves et mieux préparer l'avenir.



Tout n'est pas toujours bleu sous le soleil de la Méditerranée. Paradis par excellence de la vigne, cette terre subit depuis des décennies des périodes erratiques rythmées par les spasmes de l'économie viticole. Ici plus qu'ailleurs, par son omniprésence, la vigne est au centre de toutes les préoccupations. Difficile à suivre cette histoire, qui s'écouait déjà dans les amphores grecques pour remonter jusqu'à nos jours. Grandeurs de la moitié du XX^e siècle où la vigne était omniprésente, avant de se concentrer sur les coteaux, pour aujourd'hui tenter de résister dans les meilleurs terroirs. Car, en ce début de XXI^e siècle, une nouvelle bataille s'engage. Face à la mondialisation du marché du vin, face aux baisses des consommations internes, face au marasme économique, face à la nouvelle OCM et à l'arrachage, le potentiel de production ne cesse de se réduire. Cette situation met en péril une grande partie de la filière. Les distilleries sont les premières concernées par ce déclin. Doublement concernées, car à la déprise de la vigne, viennent s'ajouter les mesures de l'OCM qui prévoient la suppression des distillations et des aides au MCR. Il reste, moins de cinq ans aujourd'hui, pour s'adapter à ces baisses d'activité. En voilà quatre qui n'attendent pas 2013. Quatre distilleries coopératives dynamiques, qui avaient déjà muté lors des crises précédentes, en mettant en œuvre des réponses adaptées pour mieux surmonter ces périodes.

Quatre unités de poids

Sous la nouvelle dénomination « Union des Distilleries de la Méditerranée », se sont réunies depuis août 2008, Azur Distillation, Val d'Hérault, Finedoc et S.F.D. La fusion de l'outil industriel de ces structures sera effectif début 2009. L'ensemble va donc couvrir une partie de l'arc méditerranéen, avec Azur Distillation qui s'étend de la rive gauche du Rhône jusqu'au Var, Finedoc qui couvre une partie du Gard, Val d'Hérault qui rayonne sur le centre de l'Hérault et SFD qui fait la liaison avec l'ensemble, de l'Ardèche, au Gard et de l'Hérault à l'Aude. A cela on peut ajouter quelques intrusions en Savoie et en Bourgogne en liaison avec des partenaires coopératifs. Une belle aire d'action qui va nécessiter d'organiser et de rationaliser ce nouvel outil industriel.



Un regroupement pour créer des synergies

Daniel Guigon, directeur de SFD et membre du directoire d'UDM, explique : « Notre but est de créer un outil plus compétitif en réduisant nos coûts par des économies d'échelle et des économies d'énergies. Nous voulons aussi, par un meilleur maillage, élargir notre zone de collecte, mieux valoriser les sous-produits du raisin, tout en réduisant l'impact de notre activité sur l'environnement. » Un programme ambitieux qui va passer par d'importants investissements et une restructuration des principales unités. Au programme, sur les huit sites existants, trois sites parmi les principaux seront consolidés pour traiter l'ensemble de la matière première. Ces sites seront choisis en tenant compte de leur implantation géographique et de leurs possibilités actuelles. Un ou deux sites secondaires seront maintenus pour des traitements spécifiques sur des produits à forte valeur ajoutée. Les autres unités seront conservées uniquement pour la collecte des matières premières. Pour Daniel Guigon, « tout sera fait pour améliorer la qualité des produits et aller plus loin. »

Une meilleure valorisation

Cette nouvelle union va couvrir l'équivalent d'une zone de production de 10 à 12 millions d'hl de vins. Cela représente quelque 200 000 tonnes de marcs et près de 400 000 hl de lies. Un joli potentiel de production pour distiller des alcools de bouche (qui pourront être produits à partir de certaines lies), des alcools carburant de deuxième génération, des tartrates de calcium, des polyphénols et des colorants. C'est sur ces derniers produits, à plus forte valeur ajoutée, que l'accent sera mis. Les composés phénoliques – anthocyanes, tanins et polyphénols (présents aussi dans la cuticule des pépins) – récupérés dans le marc de raisin, constituent des produits naturels très prisés par les industries agroalimentaires et pharmaceutiques. Pour Daniel Guigon, « ce sont des produits haut de gamme qui nécessitent une bonne valorisation commerciale, notamment à l'export. Pour cela, nous avons créé, une filiale commerciale – « Vitimed » – pour mieux atteindre les clients utilisateurs ».

Un développement soucieux de l'environnement

Les distilleries puantes et polluantes c'est une image du passé. Aujourd'hui, tout est mis en œuvre pour une dépollution efficace des sous-produits de la vigne. Mais cela va plus loin : « notre but premier est bien sûr de dépolluer, en traitant les effluents de la distillation, mais nous en profitons aussi pour créer des

bioénergies renouvelables » nous confie Daniel Guigon. Hier, la « vinasse » était stockée et traitée dans des bassins d'évaporation. Aujourd'hui, la méthanisation permet une capacité de traitement plus importante et plus rapide, mais surtout, elle offre également la valorisation du biogaz en électricité. Et comme l'on ne perd rien, en recyclant tout, les résidus solides de la méthanisation sont à leur tour transformés en compost, qui s'avère un excellent amendement organique, autorisé en culture bio.

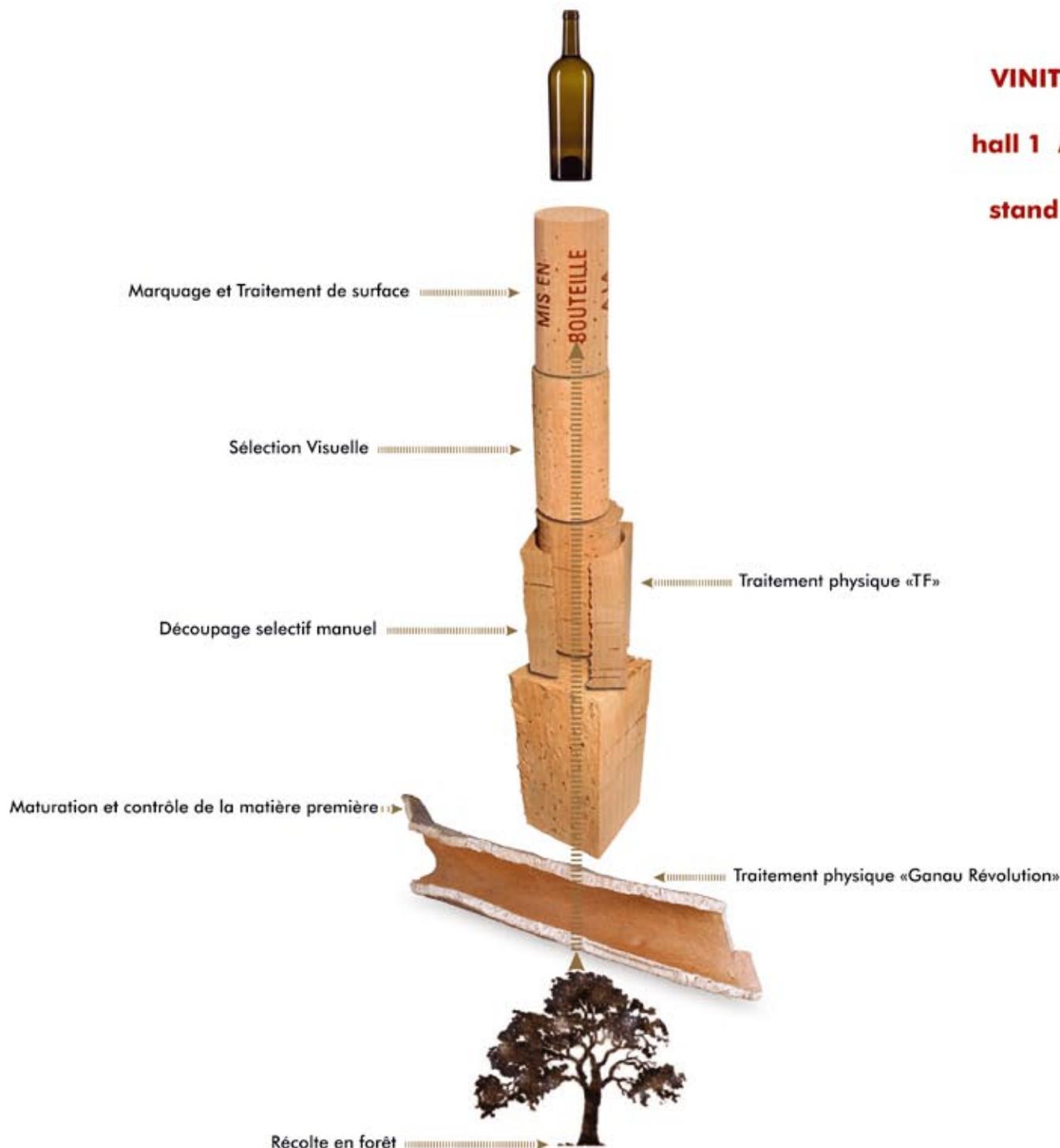
Et des économies d'énergie

Pour clore la boucle sur le chapitre de l'énergie, il faut aussi évoquer les chaudières à biomasse. Les distilleries ont de gros besoins en énergie thermique pour produire la vapeur d'eau. Fuel lourd et gaz étaient largement utilisés pour pourvoir aux besoins. C'est en partie fini grâce à ces chaudières qui se « nourrissent » de marcs déshydratés, de tourteaux de pépins de raisin ou de plaquettes forestières. L'art du recyclage ! Extraire les pépins de raisin pour les traiter afin de recueillir des polyphénols, ensuite les envoyer dans une usine de trituration, pour en retirer l'huile, et les récupérer enfin pour les brûler. Qui dit mieux ! Économie d'énergie fossile et réduction des gaz à effet de serre, c'est du travail propre et net. Mais ce n'est pas tout. Il est prévu de fabriquer de l'électricité, au moins pour couvrir les besoins des usines, en positionnant des turbines qui seront actionnées par la vapeur d'eau produite avant son utilisation pour la distillation.

Un outil indispensable pour la filière viticole

Beaucoup de projets en perspective, auxquels il faut rajouter la volonté de poursuivre des actions de recherches et de développement, avec le concours de l'Inra ou la Fac des Sciences, pour améliorer encore et diversifier les productions. Travailler enfin sur les normes de qualité pour tous les produits destinés à l'industrie agroalimentaire (norme HACCP) sans négliger les normes environnementales. Pour Daniel Guigon, cette nouvelle structure va devenir un maillon vital de la filière viticole durable. Ces forces mises en commun vont permettre de réaliser les équipements les plus performants pour résoudre les problèmes de pérennité des structures en leur garantissant une viabilité économique dans le respect de leur vocation sociale tout en prenant en compte la préservation de l'environnement. Un vaste projet afin d'aborder l'horizon 2013 plus sereinement et continuer à apporter à la viticulture le meilleur service dans les meilleures conditions possibles.

VOTRE VIN EN VERSION ORIGINALE



VINITECH :
hall 1 Allée B
stand 2906

GROUPE GANAU :
UNE FAMILLE. UNE HISTOIRE. UN SAVOIR-FAIRE.



Siège: GANAU FRANCE S.A.
ZAC DES TERRES ROUGES - 18, allée de la Côte des Blancs
51200 Epernay - FRANCE
Tél.+33 (0) 3 26 56 98 02 - Fax+33 (0) 3 26 55 53 18

contact@ganau.fr
www.ganau.fr

Etablissement secondaire: GANAU FRANCE S.A.
Etablissement de Lavardac - Z.I l'Hérisson - Route de Nérac
47230 Lavardac - FRANCE
Tel.+33 (0) 5 53 65 55 78 - Fax +33 (0) 5 53 65 68 00