

Quotidien

La Journée Vinicole

<http://www.journee-vinicole.com>

N° 20 337 • 10 NOVEMBRE 2001

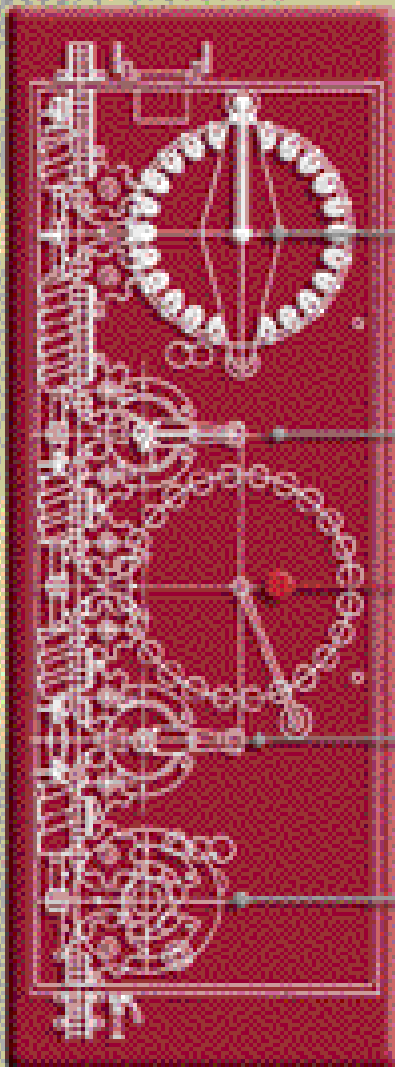
SITEVI 2001



**LA JOURNÉE VINICOLE
AU SITEVI
Hall 4 - Allée BC - Stand 10**

MONOBLOCS SÉRIE A

Cadence 3000 à
10 000 bouteilles/h



Le rinçage dynamique à 2 phases



L'injection de Gaz neutre



Le tirage sécurisé



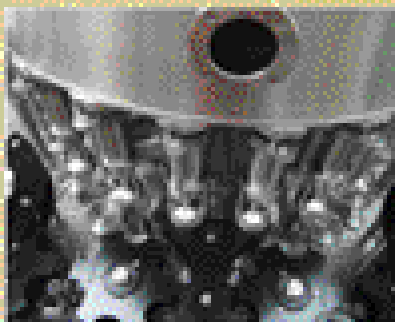
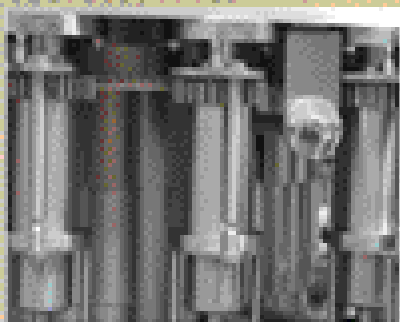
L'injection de Gaz avant bouchage



Le bouchage sous vide

LE TIRAGE SÉCURISÉ

Tireuse de **16 à 40 becs** pouvant traiter des bouteilles Ø maxi de 115 mm • Entièrement en acier inoxydable • Équipée de légère dépression, peut fonctionner par gravité, ou légère pression • Les becs de remplissage « Brevetés » arrêtent d'une façon hermétique le passage du vin et le retour du gaz, empêchant tout contact à l'intérieur de la cuve avec l'air ambiant • Le niveau de remplissage est réglable par un système centralisé de **20 à 90 mm ras de col** • L'ouverture des becs pour le lavage et la stérilisation est automatisée • Les sellettes de montée des bouteilles (mécanique à ressort) ont un positionnement désaxé • **Lubrification centralisée des sellettes** • L'alimentation en vin de la cuve s'effectue du bas vers le haut permettant une vidange totale et naturelle • Le lavage et la stérilisation de la cuve prévoient la sortie du liquide par le haut, d'où un lavage complet • Prédiposition pour le **nettoyage en place NEP / CIP** (circuit fermé) • Stérilisation tireuse avec machine en mouvement • Micro interrupteur pour le contrôle de la descente de la bouteille en sortie de tireuse • Réglage électrique de la hauteur • Hauteurs de bouteille de 150 à 400 mm •



Dossier technique complet
" 5 technologies avancées "

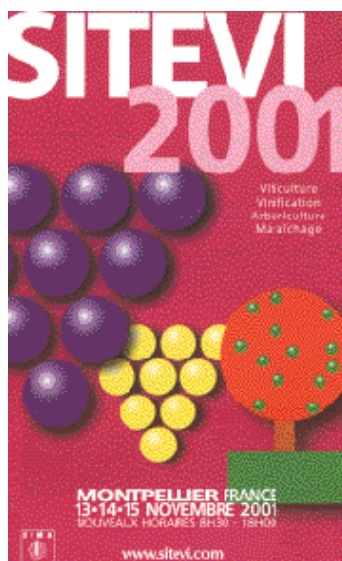


sur demande

Les près d'Audière - RN 7 - B.P. 74
83340 LE LUC
Tél. 0 494 500 840 - Fax 0 494 500 841
E-mail : gaifrance.lleluc@wanadoo.fr
www.gaifrance.fr

GAI
FRANCE

NOTRE PRIORITÉ : PROTÉGER VOTRE VIN CONTRE L'OXYDATION



Le dynamisme d'une édition

UNE forte progression caractérise cette année la 20^e édition du salon Sitevi dressée tous les 2 ans au Parc des expositions de Montpellier. Ce salon dont l'homologue bordelais, le fameux Vinitech a enregistré une fréquentation de 48 413 entrées l'an dernier connaît une croissance soutenue depuis sa création en 1993. L'édition 2001 semble d'ores et déjà confirmer la continuité de cette croissance et s'annonce comme le carrefour de nombreuses rencontres profes-

sionnelles entre tous les pays de tradition viticole européens, nord et sud américains, australien ou sud africain. Le salon bénéficie d'une situation idéale pour l'accueil des exposants et des visiteurs puisqu'il se situe au cœur des plus grands vignobles européens (représentant 65% de la production mondiale) ; du bassin de production Fruits et Légumes " méditerranéen" puisque la France, l'Italie et l'Espagne totalisent, à eux trois, 70% de la production européenne.

Mardi 13 novembre 2001

- 9h30 - 11h30 - Salle 1
La rémunération différenciée dans les caves coopératives. *Organisé par CCVF en collaboration avec ICV et INRA.*
- 10h - 12h - Salle 2
La sécurité alimentaire et le vigneron indépendant : effet de mode ? contraintes administratives ? ou opportunité pour les entreprises viticoles ?
Organisé par CNCP en collaboration avec ICV et ITV.
- 10h - 12h - Salle 3
Le vin au quotidien.
Organisé par la Région Languedoc-Roussillon en partenariat avec l'Institut européen Vin et Santé des Régions viticoles - sous le patronage de l'OIVV.
- 14h30 - 17h - Salle 1
Paysages des vignobles méditerranéens : richesse et diversité en Hérault.
Organisé par le Conseil Général 34, en collaboration avec ITV, ENSAM et les architectes urbanistes.
- 14h - 16h - Salle 2
Elaboration et élevage des cuvées d'exception.
Organisé par ICV.
- 14h - 16h - Salle 3
Brettanomyces et phénols volatils dans les vins.
Organisé par ITV en collaboration avec l'INRA et ENSIGECC.

Mercredi 14 novembre 2001

- 10h - 12h - Salle 1
Les droits à produire : une nécessité pour s'installer.
Organisé par le CRJA L-R.
- 10h - 11h - Salle 2
Le retour au travail du sol.
Organisé par ITAB en collaboration avec CRA, ICV, CUMA et Coopérative Vignerons de Baixas.
- 9h - 12h - Salle 3
Outils et techniques au service de l'environnement du verger.
Organisé par CTIFL.
- 12h30 - 13h30 - Salle 3
Conférence de presse "Agriculture raisonnée - Arboriculture durable".
Organisé par CTIFL.

Des investissements orientés vers la qualité et la sécurité

Compte tenu des investissements orientés vers la qualité et la sécurité, le secteur vitivinicole a connu, au cours des dernières années, une période relativement faste qui a permis des investissements élevés. L'année 2000 a marqué le début d'un changement conjoncturel dans la vente des vins de qualité moyenne tandis que les AOC n'ont pas été touchées. Le climat concurrentiel a stimulé les efforts des producteurs pour améliorer la qualité en viticulture et en vinification. Le Sitevi 2001 enregistre une présence soutenue des exposants de la filière vigne et vin qui représente 60% du nombre total des exposants. Les secteurs de l'œnologie, matériels, caves, celliers, conditionnement, embouteillage, étiquetage connaissent un fort développement puisque la surface d'exposition dédiée à ces équipements augmente de 23%. Ils occuperont l'ensemble des halls 1, 2, 3, 4 et 2 bis. Les machines à vendanger occuperont quant à elles l'ensemble du Hall 12, nouveau hall construit cette année.

Le secteur des fruits et légumes connaît également une période favorable propice au renouvellement de matériels, bientôt rendu obligatoire par la mise aux normes en matière de sécurité. Les 10% d'exposants spécialisés de cette filière sont placés au cœur du salon. Il faut rappeler que Sitevi est aujourd'hui le salon privilégié des matériels d'équipements des stations, des pépiniéristes et des semenciers qui y présentent leur catalogue et les firmes de produits phytosanitaires qui lancent à cette occasion leurs nouveaux produits. 30% d'exposants à vocation mixte se répartissent dans l'ensemble des autres bâtiments. Les halls 5, 6 et 10 abriteront des stands importants en surface avec le matériel de pulvérisation, les tracteurs, et un ensemble de matériels divers pour la viticulture. Les halls 7, 8 et 9 regrouperont quant à eux l'ensemble des services mais aussi les matériels de travail,

du sol, du palissage, les fabricants de produits phytosanitaires, sans oublier le secteur des nouvelles technologies. Les constructeurs de tracteurs vignes et vergers profitent quant à eux du Sitevi pour préparer la mise aux normes de leur matériel prévue en 2002.

Une offre élargie

La surface totale d'exposition atteint cette année 73 000 m² et la surface nette de stand continue sa progression entamée depuis quelques éditions pour atteindre 38000 m². La progression enregistrée depuis le dernier salon est de l'ordre de 15%. Cette augmentation a été enregistrée grâce à la construction du hall 12, situé à l'entrée sud du Sitevi. Il est doté des meilleures installations techniques et abritera les machines à vendanger. Cette 20^e édition accueillera au bout du compte 900 exposants dont 20% en provenance de 13 pays étrangers. Tous présenteront sur leurs stands leurs derniers équipements, produits, services, et permettront, ainsi, aux visiteurs de trouver des solutions adaptées à leurs préoccupations. 234 exposants seront présents pour la 1^{ère} fois au Sitevi. Ces sont les secteurs de l'œnologie et de la mise en valeur du produit c'est-à-dire le secteur du conditionnement ou de l'étiquetage qui accueilleront la plus forte progression de nouveaux venus. 50 000 visiteurs sont attendus, dont 15% d'internationaux, pendant les 3 jours du salon. Afin de mieux gérer le flux important de visiteurs, les horaires d'ouverture seront désormais de 8 h à 18 h 30.



- 14h - 17h15 - Salle 1
Les machines à vendanger du 3^e millénaire. *Organisé par CEMAGREF en collaboration avec ITV, FDCUMA, ENSAM.*
- 14h30 - 17h - Salle 2
Vins de l'Hérault : la qualité pour la Restauration. *Organisé par le Conseil Général 34.*
- 14h30 - 17h30 - Salle 3
Bonnes pratiques culturelles en oléiculture raisonnée. *Organisé par CTIFL.*

Judi 15 novembre 2001

- 10h - 12h30 - Salle 1
Viticulture en Languedoc. Les revenus 2001 (tendances, analyses, perspectives...).
Organisé par Vitisphère en collaboration AGERA 34, AGEN 11, Centre de Gestion du Gard.
- 9h30 - 12h - Salle 2
Les rencontres techniques du liège. "Bouchons de liège, bouchons synthétiques, bouchons à vis : présentation et discussion autour d'études comparatives de différents types de bouchons". *Organisé par Amorim.*
- 9h - 11h - Salle 3
Influence des paramètres viticoles et climatiques sur l'expression des vins de grenache. *Organisé par Institut Rhodanien en collaboration avec C.A. 34, Inter Rhône, SCVRCDR.*
- 11h30 - 12h30 - Salle 3
Influence des emballages (bouchons et bouteilles) et de leurs conditions d'emploi sur les caractéristiques intrinsèques des vins.
Organisé par ICV en collaboration avec Institut Rhodanien et ITV.
- 14h - 17h - Salle 1
La protection contre l'oxydation de la vendange blanche. *Organisé par ITV en collaboration avec INRA et ICV.*
- 14h - 17h - Salle 2
Gestion environnementale des terroirs viticoles. *Organisé par Chambre d'Agriculture 34.*
- 14h - 17h - Salle 3
Les chartes "Conduite raisonnée" de l'arc méditerranéen (Languedoc-Roussillon, Rhône-Méditerranée). *Organisé par C.A. 30 en collaboration avec C.A. 11, C.A. 34, Terra Vitis et Association "Conduite Raisonnée" Languedoc-Roussillon.*

Et pendant tout le salon...

Demain, je serai paysan... en Languedoc-Roussillon (Salles 5 et 6 / entre Halls 8 et 9). *Organisé par CRJA L-R et ses partenaires.*

Restructuration et compétition

APRES une période extrêmement favorable dans le secteur viti-vinicole, jusqu'en 1999, la situation a évolué de façon contrastée. Certains segments de marché rencontrent des difficultés liées à une reprise de la production mondiale plus forte que celle de la consommation, tandis que d'autres sont encore épargnés. La concurrence mondiale se précise : des pays émergents poursuivent leurs investissements et concurrencent fortement l'Europe sur ses marchés traditionnels.

1- L'offre de vins progresse plus vite que la consommation

Au niveau mondial, la période 1997-1999, exceptionnellement favorable pour le secteur a été en réalité celle d'une inflexion : la consommation mondiale de vins, en régression régulière sur une longue période (en dix ans la consommation est passée de 246 millions d'hl à 225 millions d'hl) a connu une reprise de 2 millions d'hl en 98/99. Ce sursaut a été suivi d'une stabilisation. Certains prévisionnistes prévoient une légère reprise du marché pour 2003 et une lente progression de la consommation au cours des années à venir.

Alors que les cours étaient euphoriques, l'offre mondiale de vins a vu une reprise : en 1999, la production mondiale a été de 281 millions d'hl contre 257 en 1998, et malgré une légère baisse en 2000 vers 270 millions d'hl, les prévisions tablent sur une tendance à 312 millions d'hl en 2004.

Il en résulte des stocks mondiaux de vins en progression et des marchés très disputés notamment par des pays comme les Etats-Unis, l'Australie ou le Chili.

L'Europe, dont la production ne progresse pas, représente toutefois encore plus de 65% de la production mondiale.

2- Une situation de marché contrastée selon les types de vins et les pays

Face à l'abondance de l'offre, les marchés ont subi des évolutions différentes. D'une façon globale les vins de qualité ont continué à se vendre à des prix rémunérateurs tandis que les vins de consommation courante ont vu leurs cours diminuer.

Sur des marchés mondiaux, la concurrence est sévère. Les vins ordi-

3- Situation par pays

• **LA FRANCE : premier producteur et consommateur mondial de vin**

Superficie du vignoble : 914 000 ha

Production :

en 1999 : 60 935 000 hl

en 2000 : 57 741 000 hl

Consommation :

en 1999 : 35 000 000 hl

en 2000 : 34 655 000 hl.

La France est toujours en première ligne lors des mutations du secteur viti-vinicole. Sa place de premier producteur et de premier

cours de l'année 2000 de 6,5 million d'hl ; la consommation intérieure poursuit sa lente diminution. L'Italie est le premier exportateur en volume de vin en 1999 devant la France. Mais les deux pays - France et Italie - représentent plus de 50% des exportations mondiales pratiquement à égalité. L'Italie comme d'autres pays d'Europe a fait un gros effort d'adaptation de son vignoble. Cependant, compte tenu de son poids dans les exportations mondiales, elle devrait subir comme la France, les fluctuations d'un marché devenu difficile.

• **L'ESPAGNE : le grand bond en avant**

Superficie du vignoble :

1 176 000 ha

Production :

en 1999 : 36 802 000 hl

en 2000 : 41 131 000 hl

Consommation :

en 1999 : 14 830 000 hl

en 2000 : 14 800 000 hl.

Lorsque le plus grand vignoble du monde reçoit des pluies, sa production augmente. C'est le scénario de l'année 2000 pour l'Espagne : la production a dépassé les 40 millions d'hl alors que la consommation, comme dans les autres pays fortement consommateurs, régresse ou stagne.

Comme la France et l'Italie l'Espagne investit pour améliorer la qualité de ses vins. Les viticulteurs espagnols sont très présents au SITEVI.

• **L'ALLEMAGNE : quatrième grand vignoble européen**

Superficie du vignoble :

106 000 ha

Production :

en 1999 : 12 244 000 hl

en 2000 : 10 600 000 hl

Consommation :

en 1999 : 18 896 000 hl

en 2000 : 18 900 000 hl.

Le vignoble allemand se situe, en terme de surface loin derrière des pays comme les USA, le Portugal, l'Argentine, l'Australie, le Chili ou l'Afrique du Sud mais sa productivité place le pays comme le quatrième producteur européen et le sixième dans le monde.

Globalement importatrice, l'Allemagne produit des vins légers et raffinés dont une partie est exportée vers la Grande-Bretagne, le pays du nord de l'Europe et le Japon. La consommation intérieure, après avoir connu une légère reprise, semble se stabiliser.

• **LE PORTUGAL : un des vignobles les plus extensifs de l'Europe**

Superficie : 260 000 ha

Production :

en 1999 : 7 806 000 hl

en 2000 : 6 694 000 hl



naires et les vins de cépages en subissent les contre-coups au niveau des prix. Le marché le plus disputé est celui de la Grande-Bretagne où l'arrivée de nouveaux concurrents, en particulier l'Australie, interpelle les fournisseurs traditionnels, et en particulier la France. Un encombrement du marché mondial du vin est à craindre notamment sur les vins blancs de table et sur les vins de cépage. Par ailleurs, la demande mondiale est plus accentuée sur les vins rouges alors que les usages industriels portent davantage sur les vins blancs.

Cette situation entraîne des restructurations de vignobles qui doivent s'adapter à des demandes spécifiques. La recherche de qualité, est une préoccupation constante des viticulteurs. Elle s'est accentuée par des demandes nouvelles de consommateurs et de la distribution plus exigeantes en terme de prix, de service, de logistique et de traçabilité.

Ces nouveaux besoins expliquent à eux seuls, le succès du SITEVI 2001 et de la croissance des secteurs de la vinification. Les exposants et les visiteurs ont besoin de se rencontrer et de trouver des solutions face à la mutation des marchés et à la nécessaire adaptation par toute la filière.

consommateur mondial devant l'Italie la rend sensible aux variations de rendances du marché. Mais la richesse de son vignoble et sa diversité donnent des situations contrastées, en cas de crise, dans les différentes régions viticoles.

Si la récolte a baissé en 2000 pour des raisons climatiques, son volume reste cependant élevé ; toutefois, les milieux professionnels s'inquiètent d'une baisse de consommation de 1 million d'hl. Même si le niveau de consommation reste un des plus élevés du monde par habitant, on assiste à un transfert régulier vers la recherche de vins de qualité.

La région Languedoc-Roussillon, malgré les efforts réalisés pour améliorer la qualité est davantage touchée par la concurrence des régions productrices de vignobles AOC.

• **L'ITALIE : Premier exportateur en volume.**

Superficie du vignoble : 902 000 ha

Production :

en 1999 : 58 110 000 hl

en 2000 : 51 620 000 hl

Consommation :

en 99 : 31 100 000 hl

en 2000 : 30 800 000 hl.

La production italienne a été caractérisée par une forte baisse en volume au

Production et consommation de vins dans le monde (Source : expert / OIV / Référence : 97 et 99)			
	Superficie (x 1000 ha)	Production (x 1000 hl)	Consommation (x 1000 hl)
Allemagne	105	12 244	18 880
Espagne	1 155	36 800	14 830
France	914	60 900	35 500
Italie	899	58 110	31 800
Portugal	260	7 800	4 980
Roumanie*	254	6 688	5 889
Turquie*	602	263	152
Grèce	129	3 680	2 868
Autriche	48	2 917	2 498
Suisse		1 310	2 958
Argentine	209	15 800	12 470
Brésil*	57	2 743	2 730
Chili	144	4 800	2 850
Etats-Unis	379	20 700	21 500
Mexique*	43	1 524	150
Afrique du Sud	111	7 960	3 914
Algérie*	70	464	50
Chypre*	20	534	85
Egypte*	54	26	26
Israël*	8	90	78
Maroc*	49	376	329
Tunisie*	27	372	139
Chine*	188	4 125	4 388
Japon*	23	675	2 121
Australie	98	8 511	3 726
Nlle Zélande*	8	550	388

* chiffres 97

Consommation :

en 1999 : 4 980 000 hl
en 2000 : 5 020 000 hl

Au Portugal, la vigne occupe 260 000 ha soit 6,5% de la SAU. Mais la production par ha est faible. Cependant le Portugal se situe au 9^{ème} rang en tant que producteur avec une moyenne de 7 millions d'hl ce qui le place au niveau de pays comme l'Afrique du Sud ou le Chili.

La consommation intérieure est, comme celle des traditionnels pays producteurs assez élevée (55 l./hab./an) et en stagnation, voire en baisse.

- **L'AUTRICHE : autosuffisance d'un vignoble de qualité**

Superficie : 54 000 ha

Production : en 1999 : 2 917 000 hl
en 2000 : 2 335 000 hl

Consommation :

en 1999 : 2 498 000 hl
en 2000 : 2 470 000 hl

Le vignoble autrichien est réputé ; il alimente surtout la consommation intérieure qui

stagne, voire régresse comme dans les autres pays européens.

L'Autriche a beaucoup investi pour rénover son vignoble et s'est récemment équipée en machines à vendanger, là où le relief le permettait.

- **Les Etats-Unis : sortie du tunnel**

Superficie : 379 000 ha

Production :

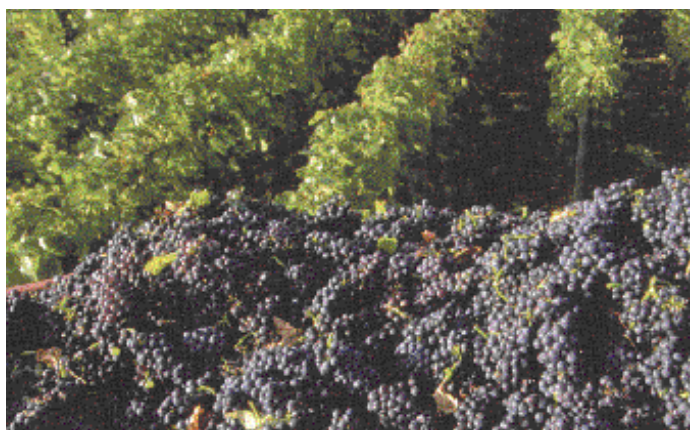
en 1999 : 20 691 000 hl
en 2000 : 22 245 000 hl ;

Consommation :

en 1999 : 20 858 000 hl
en 2000 : 21 500 000 hl

Les USA sont sortis de la crise du phylloxera de sorte que le volume vinifié en 2000 ressort à plus de 22 millions d'hl en forte progression. Ce résultat place les USA en position d'exportateur net malgré un marché intérieur très dynamique.

La viticulture américaine apparaît donc comme la quatrième du monde derrière les pays européens. Elle semble avoir définitive-



ment distancé la viticulture argentine tandis que sa consommation s'affirme pour des vins de qualité.

- **L'ARGENTINE : une production en stagnation**

Superficie : 209 000 ha

Production :

en 1999 : 15 888 000 hl
en 2000 : 12 540 000 hl

Consommation

en 1999 : 12 759 000 hl
en 2000 : 12 473 000 hl

Les effets conjugués d'une sécheresse et d'un vignoble en pleine restructuration ont eu pour conséquence une forte baisse de la production en 1999 (-21%). Le marché intérieur absorbe pour l'essentiel cette production d'un bon niveau qualitatif ; il est vrai que, d'origine latine, le consommateur argentin est aussi un bon buveur (45 l./hab./an) même si la consommation connaît une tendance à la baisse.

- **L'Australie : augmentation de la superficie**

Superficie :

en 1998 : 98 000 ha
en 1999 : 123 000 ha
en 2000 : 146 000 ha

Production :

en 1999 : 8 511 000 ha
en 2000 : 7 707 000 hl

Consommation :

en 1999 : 3 644 000 hl
en 2000 : 3 800 000 hl.

L'augmentation de la superficie du vignoble australien est impressionnante : plus 50% de croissance en trois ans ! Pour l'heure ces

jeunes vignes ne sont pas encore en production de sorte que l'évolution de cette dernière n'apparaît pas encore pleinement ; cel devrait vite changer. En effet, les jeux olympiques accompagnant le dynamisme commercial, ce pays devrait empêcher rapidement l'dividende de ses efforts.

- **L'AFRIQUE DU SUD**

Superficie :

en 1999 : 111 000 ha
en 2000 : 115 000 ha

Production

en 1999 : 7 968 000 ha
en 2000 : 6 949 000 hl

Consommation :

en 1999 : 3 914 000 hl
en 2000 : 3 902 000 hl

Le vignoble traditionnel de l'Afrique du Sud est assez ancien. La production locale est de moitié supérieure à la consommation. De ce fait, ce pays doit exporter et cherche en parallèle à améliorer la qualité moyenne de ses vins. Du temps de l'Apartheid, les ouvriers étaient souvent payés en vin de qualité médiocre ; cela ne poussait donc pas à l'amélioration de la qualité et augmentait la consommation intérieure en entretenant un alcoolisme latent. Cette époque étant désormais révolue, l'Afrique du Sud veut s'insérer parmi les grands pays exportateurs de vins de qualité. C'est donc davantage vers une restructuration, une amélioration de la qualité et un changement des mentalités sur les vignobles, que ce pays s'oriente plutôt qu'une augmentation des surfaces.

Production et consommation de vins dans le monde
(Source : expert / OIV / Référence : 97 et 99)

	Superficie (x 1000 ha)	Production (x 1000 hl)	Consommation (x 1000 hl)
Allemagne	105	12 244	18 880
Espagne	1 155	36 800	14 830
France	914	60 900	35 500
Italie	899	58 110	31 800
Portugal	260	7 800	4 980
Roumanie*	254	6 688	5 889
Turquie*	602	263	152
Grèce	129	3 680	2 868
Autriche	48	2 917	2 498
Suisse		1 310	2 958
Argentine	209	15 800	12 470
Brésil*	57	2 743	2 730
Chili	144	4 800	2 850
Etats-Unis	379	20 700	21 500
Mexique*	43	1 524	150
Afrique du Sud	111	7 960	3 914
Algérie*	70	464	50
Chypre*	20	534	85
Egypte*	54	26	26
Israël*	8	90	78
Maroc*	49	376	329
Tunisie*	27	372	139
Chine*	188	4 125	4 388
Japon*	23	675	2 121
Australie	98	8 511	3 726
Nlle Zélande*	8	550	388

* chiffres 97

SUCREN

ÉLABORATION DE SUCRE DE RAISIN

390 av. du Commandant Demarne
34800 CANET
Tél. 04 67 96 70 69 - Fax 04 67 88 73 97
e-mail : contact@sucren.com
site internet : www.sucren.com

ÉLABORATION - VENTE
MOÛT CONCENTRÉ
MOÛT CONCENTRÉ RECTIFIÉ

SUCREN® MCR

Présent au SITEVI
du 13 au 15 novembre 2001
HALL 2 - ALLEE D - N° 40



LES NOUVELLES RESSOURCES DU RAISIN

UN VIN PUR RAISIN ! AVEC SUCREN® MCR

Une fédération pour Terra Vitis

LES vigneron français regroupés autour de la marque Terra Vitis viennent d'annoncer le lancement de la fédération nationale de leur marque. Cette démarche s'inscrit dans le droit fil des objectifs de développement de la démarche et vise à convertir de nouveaux adeptes à la viticulture raisonnée. La présidence de la fédération sera confiée à Bernard Mathieu, un des pionniers de Terra Vitis. A ce jour, la fédération regroupe les producteurs de 58 vignobles dans le Beaujolais, le Languedoc-Roussillon, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Pays Nantais. En 2002, le Bordelais devrait s'inscrire sur la liste des adhérents. A l'heure de l'unification, Bernard Mathieu, futur président de la fédération répond à nos questions :

La Journée Vinicole : Les vigneron français regroupés autour de la marque Terra Vitis lancent une fédération nationale, quelles sont les motivations à l'origine de cette initiative et à votre prise de fonction ?

Bernard Mathieu : Les motivations sont relativement simples. Le développement de notre démarche et de notre marque doit être cohérente afin de permettre un partenariat entre les régions. La création d'une entité nationale se présente aujourd'hui comme une nécessité. Nous fonctionnons depuis 3 ans et nous réalisons des cessions de marque, ce qui ne nous paraît pas équitable. La gestion ne doit pas se faire de façon isolée et notre démarche doit désormais s'avancer vers l'unification. Nous avons pris cette décision dès que d'autres régions ont manifesté leur souhait d'entrer dans Terra Vitis. Les vigneron du Beaujolais sont à l'initiative de cette démarche et l'année 2000 a donné naissance à plusieurs cessions de marque signées par les représentants des 4 associations de viticulture raisonnée, à savoir : Apivas pour l'Anjou Saumur, l'ACR pour le Languedoc-Roussillon, l'APIV 41 pour la Touraine, et l'APIVN dans le Muscadet. Si les statuts de notre fédération ne sont pas encore déposés, j'ai été désigné comme futur président par soucis de perpétuer la ligne de conduite origi-

nelle de notre démarche qui est bel et bien née d'une initiative du Beaujolais.

La J.V. : Quels sont les objectifs de cette nouvelle structure et quels sont ses moyens ?

B.M. : L'ambition de la marque Terra Vitis est tout d'abord d'avoir une audience nationale. Ensuite, il sera plus facile de fédérer l'ensemble des régions viticoles en fonction d'un même objectif. Notre souci actuel est de nous accorder avec toutes les régions sur l'application d'un cahier des charges unique édictant des règles communes très strictes en matière de culture de la vigne, de protection sanitaire, d'application des produits phytosanitaires et d'entretien des sols. Enfin, en posant la première pierre d'une fédération nationale, notre marque cesse d'avoir seulement une implication régionale. Aujourd'hui, la production de vin en production raisonnée est trop diffuse pour connaître une organisation de l'aval efficace. La Fédération sera l'interlocuteur pour désigner des vins produits en production raisonnée et l'accès au marché peut s'en trouver conforté et par conséquent devenir plus ouvert. Au niveau des moyens, notre budget est un peu faible. En plus des cotisations des adhérents, la recherche de subventions et de financements par des organismes est en chantier. Nos prévisions

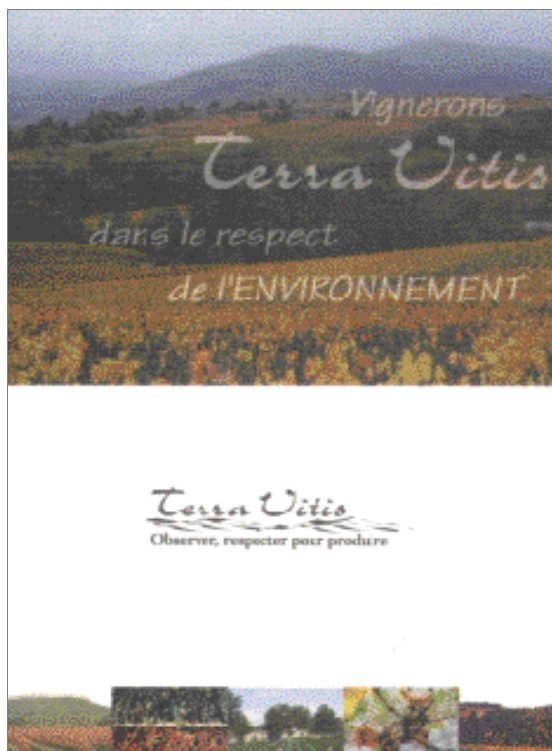
budget sont à hauteur de 250 000 F et nous recherchons le soutien des chambres d'Agriculture.

La J.V. : Combien d'adhérents la fédération va-t-elle regrouper et quelle sera son organisation ?

B.M. : Pour l'heure, nous avons 341 adhérents, parmi lesquels les adhérents aux associations et les prétendants à la marque. Mais, il faut souligner que l'adhésion n'est pas acquise et qu'elle doit être remise en cause chaque année. Le dossier doit être validé par une commission de contrôle et 5 à 10% des dossiers ne passent pas le cap de cet examen. On distingue bien entendu, ceux qui font l'objet d'un refus et ceux qui sont radiés pour non-conformité. L'exclusion de la marque est donc à envisager de manière radicale en cas de fraude, fourniture de faux documents. Le cahier des charges est évolutif mais pour le moment, il faut que les vigneron puissent entrer dans ce cadre déjà très contraignant. Les règles se renforceront progressivement.

La J.V. : Que représente aujourd'hui en volume, sur le territoire national, la marque Terra Vitis ?

B.M. : Dans le Beaujolais, la marque Terra Vitis est utilisée pour le millésime 2001, par 57 exploitations, ce qui représente un volume de 39 673 hl potentiels, produits dans les 12 AOC du vignoble sur 620 ha (Beaujolais, Beaujolais village, crus du Beaujolais). Pour le Languedoc-Roussillon, elle sera utilisée sur les vins du millésime 2000, par 6 caves coopératives et 5 caves particulières. Ces caves représentent environ 690 ha conduits en Terra Vitis, soit un volume de 39 000 hl. Les vins concernés sont des AOC (Cabardès, Blanquette, Corbière, Costière, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône village) et des vins de pays. Pour le millésime 2001, 166 adhérents regroupés en 17 caves coopératives et 29 caves particu-



lières utiliseront la marque. En Anjou-Saumur, elle sera appliquée sur le millésime 2001 par 34 viticulteurs représentant 40 000 hl. 18 appellations produites sur 906 ha seront concernées. En Touraine, 56 viticulteurs produisant 70 000 hl conduisent 1150 ha de vignobles selon les méthodes Terra Vitis. Quant au vignoble de Nantes, la marque est utilisée par 28 viticulteurs représentant 50 000 hl répartis sur 850 ha en appellation et vin de pays.

La J.V. : Il semble que la généralisation des pratiques de l'agriculture raisonnée se développe dans la viticulture, comment expliquez-vous cet engouement et selon vous quelle place est faite à la viticulture biologique ?

B.M. : La démarche prend un tournant également soutenu au

niveau européen puisque Farr (Forum de l'agriculture raisonnée de l'environnement) des antennes en Italie, aux Pays Bas en Allemagne. Quant à dire que l'agriculture raisonnée est l'avenir du bio, ma réponse est non car il vaut mieux considérer que ce sont deux choses différentes. A mon sens, d'ici 10 à 15 ans, on sera relativement ou modérément raisonné à un niveau plus léger que Terra Vitis qui présente un cahier des charges rigoureux basé sur un audit réalisé par le bureau Veritas. Le bio me paraît être "jusqu'au boutiste". La culture biologique de la pose des difficultés selon les régions même si plus en aval, les parts de marché des vins issus de l'agriculture biologique sont déjà conquises

3 S

DES INFRASTRUCTURES ULTRA MODERNES AU COEUR DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

755 route de Montagnac
34360 Villeveyrieux
Tél : 04 67 51 87 87
Fax : 04 67 51 87 88
contact@3s.fr

innover

embouteiller

maîtriser

Hall 1
stand
B16

La tonnellerie française : paysage et tendances



Photo Vincent Nadallié. La chauffe

De l'origine des chênes...

Il existe environ trois cents espèces de chênes genre botanique *Quercus* dans le monde. En France parmi les huit espèces de chênes, deux sont utilisées en tonnellerie : le chêne rouvre et le pédonculé. Le peuplement des forêts françaises correspond à environ quatorze millions d'hectares mais seulement quatre à cinq millions d'ha composés de futaies de cent à cent vingt ans intéressent les professionnels du secteur. La profession reconnaît que l'origine botanique d'une part et géographique d'autre part, peut influencer la composition physico-chimique du bois et donc du vin conservé en fûts. Le châtaignier ou l'acacia ne sont plus utilisés pour l'élevage et la conservation des vins courants, car seul le chêne présente des qualités mécaniques indispensables à la résistance des fûts. Facile à débiter par fendage, sa bonne tenue au cintrage est reconnue ainsi qu'une bonne isolation thermique et une étanchéité remarquable.

" Certaines forêts comme la forêt de Tronçais sont très prisées mais le terme semble sur-utilisé " nous a confié Bruno Remy, l'œnologue de la maison Taransaud. " Les forêts de Nevers et de Châteaurooux, des Vosges ou de Fontainebleau sont également très renommées. Afin de satisfaire la demande, les coupes se sont développées dans les pays de l'Est et aux Etats-Unis où la forêt représente environ 300 M d'ha mais le chêne américain de par ses caractéristiques propres reste très particulier". Les principales tonnellerie présentes sur la scène internationale (une dizaine) se fournissent partiellement dans le quart Nord-Est du pays mais sur l'origine toutes les tonnellerie, même si elles insistent sur la transparence, n'ont pas la même politique. Selon l'origine et les assemblages réalisés, les prix seront sensiblement plus bas.

En France, la production annuelle est approximativement de 500 000 barriques. Cette production, en régulière augmentation depuis quelques années, est sujette à de fortes tensions en raison du caractère spéculatif du secteur. Les principales zones d'approvisionnement françaises sont donc localisées sur un axe Sud Nord-Est, depuis le Nord de la Dordogne jusqu'en Argonne où la sélection du bois s'effectue en deux temps. De septembre à novembre, les tonneliers procèdent à une sélection des arbres sur pied dans les forêts réputées fournir des bois de qualité et dans les coupes gérées par l'ONF. Les arbres sont alors repérés et marqués à la parcelle. De novembre à février, alors que le bois est hors sève, les forestiers procèdent à l'abatage. L'acheteur contrôle et

LA TONNELLERIE française dénombre une quarantaine de producteurs et poursuit son mouvement de concentration. 80% du chiffre d'affaires est réalisé par une dizaine de tonneliers qui se partagent environ 50% du chiffre export. Des enjeux majeurs ont marqué l'année, principalement : la création de filiales, le rapprochement des acteurs du monde viticole, des stratégies de groupe, destinées à conforter un positionnement sur le secteur mondial du vin. En 2000, le chiffre d'affaires de la tonnellerie française s'élève à 2,06 milliards de francs soit une hausse de 14% par rapport à 1999. Cette progression se retrouve dans les quantités totales commercialisées, estimées à 679 000 unités toutes capacités et essences confondues enregistrant une évolution de 9,5%. Les ventes sont réalisées pour les 2/3 à l'exportation et une part prépondérante est réservée aux producteurs de vin du nouveau monde. Quant à l'origine des chênes, bon nombre de tonnellerie achètent leur bois en France mais aussi dans les pays de l'Est et aux Etats-Unis. L'origine botanique d'une part, et géographique d'autre part, influence la composition physico-chimique du bois et donc du vin conservé en fûts.

réceptionne les grumes réservées, le seul critère de sélection utilisé étant l'aspect extérieur du bois. Le tonnelier recherchera avant tout l'absence de défauts susceptibles de compromettre la bonne exploitation de la grume. L'appréciation du bois reste aujourd'hui totalement empirique. Quoiqu'il en soit, une coupe peut coûter très cher et le prix variera de 20 à 30% selon l'origine.

L'achat des lots de bois est ensuite réalisé à l'ONF par enchères descendantes. Pour l'heure, la demande étant à la hausse, la tendance générale des prix augmente. " Ce dernier variera de 1800 F à 3000 F le mètre cube sur pied. Jusqu'à cette année les augmentations du coût de la matière première étaient reportées sur les barriques mais les affaires seront plus difficiles " estime le tonnelier Jean François. "Entre le prix du bois et les 35 heures, nous devons supporter un coût supplémentaire de 10% dans la fabrication des fûts." Seulement une minorité produisent leur propre merrain ou disposent de méranderies intégrées permettant de sécuriser les approvisionnements et bien souvent de s'implanter sur les marchés étrangers. Là aussi, le secteur fait l'objet d'une forte concentration, trois mérandiers semblent dominer la place.

...Aux orientations de la tonnellerie

La tonnellerie française regroupe une quarantaine de producteurs et poursuit son mouvement de concentration. 80% du chiffre d'affaires est réalisé par une dizaine de tonneliers qui se partagent environ 50% du chiffre marché export. Des enjeux majeurs ont marqué l'année, principalement : la création de filiales, le rapprochement des acteurs du monde viticole : Sabaté & Diosos en novembre 2000, sans oublier la prise de participation du groupe Chêne & Cie au sein de la société Thalès afin de rapprocher les maisons Taransaud, spécialisée en fûts et cuves haut de gamme et Thalès, spécialiste de l'hygiène vinaire ; l'ouverture de nouveaux sites de production chez les tonneliers Boutes et Nadalié.

Autre fait marquant, la toute récente implantation du Groupe François Frères (déjà implanté sur les marchés espagnols, hongrois et américains) en Australie avec une prise de participation de 49% dans la tonnellerie australienne AP John, en partenariat avec Beringer Blass Wine Estates (BBWE), une filiale du groupe Fosters (leader mondial de la production de vins premium et distributeur de François Frères en Australie par sa filiale Vinpac International). La tonnellerie AP John assure quant à elle 45% de la production australienne.

" Le chiffre d'affaires de la tonnellerie française s'élève pour 2000 à 2,06 milliards de francs " indique la Fédération française de la tonnellerie. Ce chiffre enregistre une hausse de 14% par rapport à 1999 et représente la production vendue soit directement à un client étranger, soit à un utilisateur final situé en France. Il reflète certaines particularités de l'activité Tonnellerie, à savoir la sous-traitance et le travail à façon. Cette progression s'accompagne

d'une hausse de 9,5% des quantités totales commercialisées, soit environ 679 000 unités toutes capacités et essences confondues.

La Fédération française estime que ce volume représente sur le marché intérieur environ 242 873 unités vendues contre 435 954 à l'exportation étant donné que les ventes de la tonnellerie sont réalisées pour un tiers sur le marché intérieur et pour deux tiers à l'export. 1,34 milliard de francs sont réalisés à l'exportation soit une évolution de 15% par rapport à l'année précédente. 0,72 milliards de francs sont réalisés sur le territoire national soit une progression de 11%. " A l'international, les cinq premiers clients de la tonnellerie française sont dans l'ordre décroissant : les Etats-Unis avec un chiffre d'affaires de 491 MF, l'Australie avec un chiffre d'affaires de 193 MF, l'Italie pour 136 MF, l'Espagne pour 87 MF et l'Afrique du Sud à hauteur de 53 MF " souligne Jean François, président de la fédération. Une part prépondérante reste faite aux producteurs de vin du nouveau monde.



Photo tonnellerie François Frères

VENDANGE MANUELLE OU MÉCANIQUE

Un coût à optimiser



Photo Cuma Méditerranée

" Plus la machine travaille, plus son coût de revient diminue " ; c'est une question d'amortissement mais ce qui est vrai pour la machine ne l'est pas forcément pour l'homme. Le recours à la vendange mécanique nécessite toujours un calcul. La meilleure des stratégies sera de définir la surface optimale à récolter en fonction de différents paramètres tels que le temps, les conditions climatiques, mais aussi en fonction du risque de panne. Dans le cadre d'une mise à jour annuelle du coût de la mécanisation, le Centre régional d'économie rurale (CER) de Mâcon a réalisé une étude pour la Saône-et-Loire. Dans le choix du viticulteur, seront compris non seulement le prix de revient du matériel mais encore celui du vin, de la bouteille afin de réaliser le calcul de rentabilité. Manuelle ou mécanique, les choix de gestion de la vendange se basent sur un certain nombre de points .

³ Prix de revient de la vendange manuelle

Le coût d'une vendange manuelle se calculera en fonction de la surface de l'exploitation et de l'importance de la main d'œuvre familiale. Selon

Hubert Brivet, responsable de région au Centre d'économie rurale (CER) de Mâcon "En comptabilité, les charges de vendanges varient de 8000 F. 12 000 F et dépendent principalement de la main d'œuvre familiale" Cette étude précise également que le coût de la vendange manuelle représent

**L'artisan
au service
de l'élevage
du vin**

**Une vocation
depuis
4 générations**

SITEVI - Hall 5 bis - Allée A

TONNELLERIE LASSERRE

33180 VERTHEUIL MEDOC
Tél 05 56 41 98 03 · Fax 05 56 41 99 38
www.tonnellerie-lasserre.com

© La Journée Vinicole

21% du prix de revient kg de raisins, 15% du prix de revient du vin vinifié et 5% du prix de revient de la bouteille. Pour le constructeur drômois Alma, pionnier de la machine à vendanger tractée, les charges de vendanges font également parties des arguments de vente. Il souligne que "pour une propriété moyenne de 20 à 25 ha, les charges de vendanges manuelles peuvent s'élever de 5 à 6000 F/ha et atteindre les 10 000 F selon les régions et les plantations. L'achat d'une machine à vendanger neuve d'une valeur de 300 000 F coûtera 51 000 F par an. Sur 25 ha, le rapport de financement sera seulement de 2 à 3000 F l'hectare. La mécanisation apparaît alors préférable." En Saône et Loire, les vendanges manuelles sont très répandues et tout particulièrement dans les vins rouges. Néanmoins, la surface vendangée mécaniquement progresse fortement. Sur vigne étroite, la mécanisation supporte un coût de l'ordre de 2400 F à 11000 F/ha et revient en moyenne de moitié à un tiers moins cher que la vendange manuelle. Très fréquente dans les appellations régionales, et tout particulièrement dans le mâconnais et le chablisien, elle demande des adaptations du vignoble ainsi qu'une conduite rigoureuse des travaux.

Enfin, l'achat d'une machine à vendanger doit se raisonner en tenant compte de la surface à récolter. L'étude du CER mâconnais conseille un minimum de 15 ha et précise que l'investissement pour une tête de récolte adaptée sur l'enjambeur a sa place à partir de 10 ha. L'investissement en Cuma ou toute autre forme de copropriété permet une diminution d'environ 15 à 20% du prix de revient de l'hectare récolté. Le recours à un prestataire de service pour la vendange à façon semble se justifier à compter de 10 ha. Pour les constructeurs, la mécanisation doit aussi se raisonner en terme de qualité. La gestion de la vendange telle qu'elle se conçoit aujourd'hui nécessite non pas de rentrer du raisin à tout prix mais de savoir vendanger de manière ponctuelle et à la demande. Au delà du prix, c'est la manière de récolter qui peut encore déterminer le choix d'une mécanisation. Il faut aussi tenir compte des disparités régionales : "dans la région Sud-Est de la France, avec moins de 20 ha, la décision d'acheter une machine neuve peut être prise alors que pour une superficie au vignoble de 5 ha, la vendange à façon sera pratiquée. Ce choix, dans une région comme la Bourgogne pourra être différent et la mécanisation intervenue à partir de 5 ha" ajoute un constructeur.

Prix de revient de la vendange mécanique

Selon le Bureau commun au machinisme agricole (BCMA), l'Institut technique de la vigne (ITV), et la chambre d'Agriculture (CA), le prix moyen d'une machine à vendanger est d'environ 800 000 F HT auquel s'ajoute 350 000 F HT pour la tête de récolte. Il faut préciser que la rentabilité de la vendange mécanique reste étroitement liée au degré d'utilisation du matériel. Les principales charges sont liées à l'amortissement et aux frais financiers.

Montant de l'investissement

MAV 800 000 F HT
Tête de récolte 350 000 F HT

- durée de l'amortissement : 8 ans
- valeur résiduelle au bout de 8 ans : 25%
- frais financiers au taux de 5,5%
- assurance annuelle : 3500 F
- carburants / heure : en moyenne 240 F



Vendanges mécaniques : vignes étroites

Travaux par entreprise	5 500 à 6 500 F
Travaux par CUMA :	
années d'amortissement	4 500 à 5 000 F
années suivantes	1 800 à 2 400 F
Équipement individuel :	3 600 à 11 000 F
Machines à vendanger	selon surface
Équipement individuel	3 600 à 6 700 F
Tête de récolte	selon surface

Source : Hubert Brivet - Centre d'économie rurale de Mâcon

Récolte mécanique : répartition en fonction des surfaces récoltées

Pour 100 F de charges avec une récolte de 20 ha/an	19 F de charges proportionnelles 81 F de charges de structures
Pour 100 F de charges avec une récolte de 30 ha/an	25 F de charges proportionnelles 75 F de charges de structures

Source : Hubert Brivet - Centre d'économie rurale de Mâcon

Comparaison du coût de revient selon le mode de récolte (coût en francs / ha de vignes)

	10 ha	15 ha	20 ha	25 ha	30 ha
Machine à vendanger	11 300	7 926	6 204	5 172	4 483
Tête de récolte	6 294	4 540	3 664	-	-

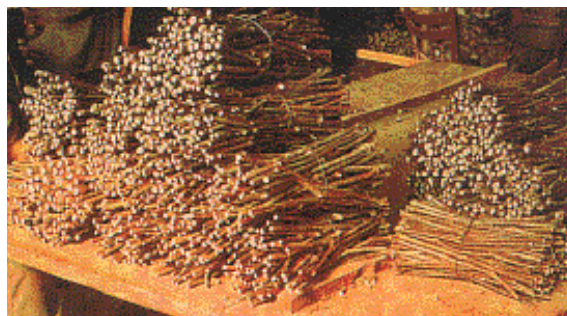
Découvrez notre
Quintessence

Produit distribué par Tonnelier du Monde
Tél: (33) 5 56 72 82 00 • Fax: (33) 5 56 72 47 72
www.tonnelierdumonde.com

Panorama du secteur bois et plants

Une étude de l'Onivins et de l'Ensa de Montpellier

dossier réalisé par Christelle ZAMORA



LA PÉPINIÈRE viticole est issue de la reconstruction du vignoble national à la suite de l'invasion phylloxérique. Par les exigences de la sélection clonale, elle est aujourd'hui un élément majeur de la préservation des traditions, des appellations d'origine ainsi que des contraintes de la sélection génétique. Les entreprises de la pépinière sont réparties sur le territoire viticole national, dans une diversité de tailles, de structures et de stratégies. L'Onivins et plusieurs élèves de l'École nationale supérieure agronomique de Montpellier (ENSAM) ont réalisé une enquête auprès des acteurs de la filière bois et plants de vigne pour affirmer la caractérisation des entreprises de ce secteur et apporter des éléments sur son évolution dans une vision prospective. A cet effet, un questionnaire a été adressé par les délégations régionales de l'Onivins auprès de 900 entreprises auquel 500 entreprises ont donné réponse. Voici quelques éléments de cette synthèse :

Des entreprises de type familial

Plus de 80% des personnes interrogées n'ont qu'une seule entité juridique au sein de leur exploitation et les principales formes d'entreprises sont en nom propre pour près de 50%, suivie de l'EARL et de la SARL. Une particularité du secteur bois et plants de vigne en France est d'être longtemps resté dominé par des entreprises de type familial. La mécanisation difficile de certaines opérations et la forte saisonnalité des tâches se traduisent par un recours quasi obligatoire à la main d'œuvre saisonnière. Le nombre de personnes embauchées est en étroite corrélation avec le chiffre d'affaires de l'entreprise. La profession est marquée par un renouvellement quasi-exclusif par succession parents/enfants. Il apparaît que les quelques raisons évoquées sont l'installation coûteuse, la maîtrise difficile du savoir-faire et la difficulté d'acquiescence clientèle. Seulement 42% des personnes interrogées déclarent avoir un ou plusieurs enfants susceptibles de reprendre leur exploitation, et seuls 5% des exploitants connaissent quelqu'un hors filiation pour reprendre leur activité. Si la majorité des chefs d'entreprises des plus grosses structures ont un successeur potentiel, seules les entreprises avec un CA supérieur ou égal à 10 MF semblent échapper aux problèmes liés à la succession. Les questions de succession sont d'autant plus évoquées que l'entreprise est spécialisée. Enfin, 13% des exploitants se déclarent prêts à vendre leur exploitation.

Des projets de développement

Même si ces projets de développement sont liés au CA de l'entreprise, ils apparaissent surtout pour les structures très spécialisées (de 75% à 100% du CA en bois et plants). Mais, on note un taux d'intention de s'expatrier important (24% de projets à l'étranger) pas forcément suivi d'effets. Pour les plantations de vignes mères, 58% des producteurs de porte-greffe envisagent d'augmenter leur production et 40% des producteurs envisagent de mettre à produire ou d'augmenter leur production de bois de porte-greffe. On peut s'attendre à une augmenta-

tion importante des surfaces de vignes mères de porte-greffe. Toutefois, ces intentions pourront être modérées par un manque de matériel de base. Pour les vignes mères de greffons, 48% des producteurs de plants et 45% des producteurs de greffons envisagent de nouvelles plantations de vignes mères de greffons, essentiellement pour répondre aux besoins importants en greffons certifiés. Il semble, qu'à l'avenir, les plantations seront plus fréquentes dans le Sud, en raison d'un avantage climatique et d'un historique certain. Quant au désir d'investir, les projets sont l'apanage des entreprises très spécialisées dont les chefs d'exploitations ont moins de 50 ans.

La compétitivité de la pépinière viticole française

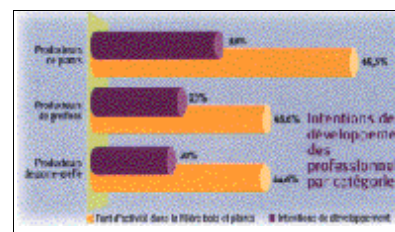
Actuellement, la pépinière bois et plants française est l'une des plus compétitives au niveau international. Ce succès peut être attribué au potentiel viticole important sur le territoire, à la valorisation de l'effort considérable d'amélioration des variétés reconnu par le monde entier, à la production performante et à la diversité climatique favorable du pays. Il faut aussi considérer que cette filière possède un potentiel de production élevé qui lui confère un poids économique fort. Enfin, le marché actuel des bois et plants est soutenu, et en progression depuis 1995, date de fin de la dernière crise grave. Toutefois, 2/3 des producteurs perçoivent des freins à leur développement. Les premiers cités sont les coûts salariaux, l'environnement réglementaire et la disponibilité en main d'œuvre qualifiée pour les travaux de production. Les producteurs interrogés ont jugé le déficit de compétences commerciales et l'insuffisance de capitaux propres comme les principaux éléments de fragilité de leur entreprise.

La libéralisation des droits de plantation

La libéralisation des droits de plantation due à la mise en place de la nouvelle OCM, applicable

à partir du 1er août 2000, est perçue différemment par les acteurs de la filière. En effet, 53% des producteurs de bois pensent que l'OCM va influencer sur leurs choix d'avenir, contre 34% pour les producteurs de plants. De plus, d'après l'enquête, cette libéralisation aura visiblement une plus grande influence sur les choix d'avenir des plus grosses entreprises. La nouvelle OCM est perçue différemment selon les régions. La crainte est importante de voir les régions du Nord développer les plantations pour fonctionner en autarcie. Pour conclure, les structures au CA important pensent que l'avenir est à la concentration et à la spécialisation des entreprises accompagnée d'une disparition des entreprises les moins compétitives. Si, d'une manière

générale, les entreprises interrogées craignent pour la concurrence, les producteurs de porte greff du Vaucluse et de l'Hérault pensent que la tendance sera à la surproduction de porte-greffe, ce qui entraînera une chute des cours.



les 20, 21 et 22 février 2002
à LYON (EUREXPO)

SALON matvigne

Salon National et International
de matériels et produits pour la vigne et le vin
réservé aux professionnels vini-viticulteurs

UNE PREMIERE A LYON !

UN RENDEZ-VOUS PRIVILEGIE ENTRE LES PROFESSIONNELS ET TOUS LEURS FOURNISSEURS VOUDRIEZ-VOUS LE MANQUER ?

CONTACT M. Philippe Gogué
tél. 02 47 73 27 73
fax 02 47 73 27 58
e-mail : eurolux@wanadoo.fr

L'eau chaude viendra-t-elle à bout de la flavescence dorée ?

Depuis plusieurs années, un traitement a été mis au point pour éliminer la flavescence dorée (classée parasite de quarantaine au niveau européen) dans le matériel végétal mais son efficacité bien qu'elle soit prouvée ne protège pas le plant d'une nouvelle contamination au vignoble. Actuellement, l'application technique de la pratique n'est pas aisée. En effet, elle nécessite une équipe, une machine spéciale dont le coût reste très élevé sans compter les aménagements nécessaires à son utilisation. Dans le secteur de la pépinière, le traitement à l'eau chaude fait des adeptes et des sceptiques :

"L'Entav applique ce traitement depuis plusieurs années sans relever de cas de mortalité accrue car ce dernier est effectué dans d'excellentes conditions. Une bonne qualité physiologique des plants est une condition de la réussite."

Selon lui, il faut faciliter l'acceptabilité du traitement à l'eau chaude. Il apparaît nécessaire de vérifier l'état physiologique du matériel végétal par un examen visuel, contrôler la bonne conservation puis la nécessaire adaptation de l'opération sur le cycle de production de la pépinière. "Régionalement, compte tenu des orientations prises par l'Onivins et les services de la protection des végétaux, le traitement à l'eau chaude est déjà appliqué de façon ciblée, à l'issue de prospections dans les vignes-mères. En cas de symptômes, des analyses Elisa et PCR (analyse moléculaire) sont réalisées pour différencier le bois noir de la flavescence dorée" explique Laurent Mayoux. Il estime préférable de traiter le matériel végétal au mois de février, une application tardive, de surcroît après une longue conservation et sur du matériel fragilisé rend le matériel plus sensible au stress généré par le traitement.

Ainsi, l'Onivins ne préconise pas une application systématique à l'aveugle mais conseille un traitement ciblé. Au niveau national, il est obligatoire sur le matériel de base dans toutes les zones de production à risque et donc principalement dans l'Aude et en Gironde. Des travaux sont réalisés par les chambres d'Agriculture dans ces départements pour faciliter la mise en œuvre pratique de l'opération. L'inconvénient est que peu de machines fonctionnent dans les régions. Quelques machines sont actuellement en œuvre à l'Entav au Grau du Roi, à la chambre d'Agriculture de l'Aude, de la Gironde et dans une



Flavescence dorée au vignoble

pépinière privée. Le matériel est loin d'être totalement traité et la situation est la même dans les autres régions.

Le matériel de traitement à l'eau chaude est commercialisé par la société Recs à Montélimar, une entreprise familiale exclusivement spécialisée dans la pépinière viticole. L'entreprise a racheté le brevet en 1995 et depuis, seulement 6 machines ont été vendues car l'investissement est lourd pour un pépiniériste : entre 90 000 F et 200 000 F. Ce fabricant réalise 65% de son activité à l'international où le marché de la pépinière viticole s'est étendu en Italie ; mais aussi au Portugal, aux Etats-Unis, au Canada, en Argentine et même en Australie.

A la chambre d'Agriculture de l'Aude, Didier Viguière nous confirme la crainte tout de même justifiée des professionnels du secteur. La seule

obligation de traitement à l'eau chaude qui existe aujourd'hui porte sur le matériel de base et la chambre d'Agriculture de l'Aude est concernée en tant que prémultiplieur. Bien qu'étant aussi multiplicateur, l'obligation ne porte pas sur les greffons certifiés ou seulement à la demande. "Nous réalisons cependant cette prestation pour les viticulteurs " bio " qui veulent absolument avoir des plants traités à l'eau chaude. Pour 8 traitements consécutifs, le coût s'élève à 90 euros (590 F). Un traitement correspond à 6000 greffés-soudés. Pour une petite commande, le prix sera de 100 euros (656 F) le traitement. Au préalable, un contrat est établi avec le client sur les précautions techniques à envisager avant et après l'opération. Nous étudions actuellement les incidences sur les reprises, les modifications du matériel végétal ainsi que l'incidence de la durée de conservation en frigo après traitement à l'eau chaude et avant plantation chez le viticulteur."

Enfin, il souligne également que "l'introduction du traitement dans le cycle de production de la pépinière est capital. En décembre, l'arrachage permet l'élimination des plants impropres à la vente, la préparation des lots pour la livraison, et l'application d'un traitement à l'eau chaude viendra ensuite. C'est à ce moment qu'il doit être envisagé. L'incidence de la durée de conservation des plants en frigo peut encore influencer la reprise et des essais sont réalisés sur ces points." Selon certains chercheurs, l'eau chaude permettrait également d'éradiquer l'esca. Quant au viticulteur, il peut toujours exiger un risque zéro en demandant au pépiniériste d'effectuer ces traitements. Toute la question porte en définitive sur le seuil d'acceptabilité du risque.

C'est une technique qui, selon les pépiniéristes, comporte un certain nombre de dangers pour la survie du matériel végétal. "En clair, après traitement, on enregistre des retards sur le débournement et une mortalité plus importante" commente-t-on dans la profession qui estime le risque économique trop important. Ces derniers ne veulent pas supporter la responsabilité de non reprise au vignoble des plants traités à l'eau chaude. Pour les scientifiques, l'opération doit simplement être réalisée dans des conditions optimales. Dans ce cas, les échecs de reprises seraient beaucoup moins importants. Pour Laurent Mayoux, chargé des bois et plants de vigne à l'Onivins,

La pépinière française pénalisée par l'enroulement 2

IL Y A 10 ANS, c'était le court noué, aujourd'hui l'enroulement II prend le relais. La filière bois et plants de vigne est encore mise à mal pour des questions de viroses puisque bon nombre de clones se révèlent aujourd'hui contaminés par le virus n°2 de la maladie à laquelle 8 virus sont associés. Plus difficilement détectable, l'enroulement type II frappe par sa discrétion : les clones qui en sont porteurs n'ont pas une expression de symptômes très visibles. Le 14 juin dernier, le CTPS (Comité technique permanent de la sélection) a proposé le retrait à terme de certains clones de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon b dont quelques uns sont largement diffusés au vignoble. La décision prise sur des considérations d'ordre sanitaire inquiète visiblement la Pépinière viticole française qui juge l'utilisation du "principe de précaution" parfois excessive.

Une réglementation obsolète

La réglementation relative à la certification, déjà ancienne, n'admet ni le court noué, ni la marbrure, ni l'enroulement. Un plant atteint de l'une de ces maladies est donc exclu du schéma français de sélection sanitaire. Depuis 30 ans, les termes de la certification sont inchangés alors que les méthodes de détection des virus ne cessent de progresser. De plus, elle est basée sur la présence ou l'absence de maladie et non de virus. Le type d'enroulement évoqué par la réglementation actuelle évoque la maladie telle qu'elle était alors connue, la mise au point du stéréotype de la maladie étant très récente. Une lecture rigoureuse de la réglementation implique l'élimination de tous les clones contaminés afin de

les exclure de la certification. Dans la réalité, il semble que l'enroulement II ne pose pas de problèmes agronomiques au vignoble.

Des avis partagés

Du moins, c'est ce qu'affirment les pépiniéristes et les techniciens du secteur. A l'Entav, on pense les conséquences de l'enroulement II moins virulentes que l'enroulement III. Du côté de l'Inra, un programme d'étude devrait voir le jour en 2002. Pour les virologues, il ne faut pas être trop protectionniste et Marc Fouches, chercheur en virologie de la vigne à l'Inra de Colmar précise "qu'il n'existe aucune preuve que l'Enroulement II soit inoffensif au vignoble. Ce virus a été découvert récemment et nous n'avons pas le recul nécessaire pour faire des comparaisons. En revanche, il est presque certain que le virus aura un impact sur la croissance, la qualité de la récolte voire même sur la longévité de la parcelle. Le premier impact que l'on peut évoquer pour la pépinière concerne d'éventuelles incompatibilités au greffage. La présence de virus pouvant engendrer une mortalité accrue de l'assemblage."

La profession s'interroge sur une éventuelle pénurie de matériel végétal. Dans le Bordelais, 70% du matériel de multiplication fait partie des clones qui ont été ciblés. Pour l'instant, précise Laurent Mayoux à l'Onivins "la perspective d'une fin de certification de ces clones enroulés de type 2 semble inductible.

Toutefois, cela concerne 40 clones sur un millier environ et dans ces 40, 10 sont multipliés de façon significative. Pour ceux-là, il faut sans doute envisager sans tarder le remplacement des vignes-mères, mais un délai de quelques années sera nécessaire." Les virologues estiment que la situation ne tend pas véritablement vers une pénurie même si des difficultés liées au retrait des clones majoritaires risquent d'engendrer une réorganisation au sein de la pépinière. Le CTPS a prévu la programmation de fin de certification des clones à différentes échéances : une première fin décembre 2001, une seconde fin 2004, et une dernière fin 2006 suivant l'importance économique des clones. Le ministère doit encore valider cette décision. Par ailleurs, la décision prise d'arrêter la diffusion du matériel de base concerné est déjà appliquée.

La diffusion du matériel déjà multiplié

Dans l'immédiat, c'est à la vente que le bât blesse. Les professionnels du secteur ne veulent pas être poursuivis par les vigneron pour tromperie ou vice caché. Mentionner sur l'étiquetage que le plant est atteint de l'enroulement permettrait sans doute d'exclure la responsabilité du pépiniériste mais serait contraire à la réglementation. Doit-on alors modifier la réglementation en vigueur ? "Un arrêté serait nécessaire pour préciser le statut des différents types d'enroulement II est accompagné de mesures incitatives à l'abandon de certains clones mais la question reste en suspens au regard des échanges commerciaux internationaux" estime un technicien du secteur. Pour l'heure, la filière s'interroge sur une éventuelle révision de la réglementation européenne et la classification des viroses dites graves.

Les OGM : science ou inconscience ?

"Science sans conscience n'est que ruine de l'âme." C'est sans doute ce sens qu'il fallait donner à la première journée inter-régionale des Agros organisée par l'Institut national agronomique de Paris-Grignon (INA-PG) et qui s'est déroulée à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse le 20 octobre dernier. Qu'est-ce qu'un organisme génétiquement modifié sinon un organisme vivant ayant subi une modification de ses caractéristiques génétiques initiales par ajout, suppression ou remplacement d'au moins un gène. Une fois cette définition donnée, tout paraît si clair. A partir d'une cellule, c'est tout un organisme qui est reconstitué. On comprend mieux alors l'intérêt du développement de la recherche en matière de biotechnologies, l'utilité de dresser des cartes génétiques et cette obsession de toujours vouloir améliorer le vivant. Comme toute introduction d'une nouvelle technologie, une modification de l'économie et une réorganisation sociale peut s'ensuivre. Menace ou progrès ? Les avis sont toujours partagés.

Pour Thierry Joly, enseignant à l'Isara de Lyon, les applications agronomiques et industrielles des OGM concernent tout autant l'agriculture, l'industrie, que la santé. Le premier intérêt agronomique est celui d'une alternative à l'emploi des insecticides, de fongicides et autres produits phytosanitaires. Une façon comme une autre de protéger les cultures dans les milieux pollués ou contaminés. Mais un risque se profile déjà dans la modification de la composition nutritionnelle des produits même si, les OGM peuvent être une alternative à des industries chimiques très polluantes. Aujourd'hui, bon nombre d'OGM sont cultivés et ont reçu une autorisation de mise sur

le marché. Les premières portaient sur le maïs, le soja, le coton... Pour le raisin, une variété résistante aux insectes est en cours de développement à partir d'un gène de "Bacillus thuringiensis", le même gène que l'on retrouve dans le maïs transgénique Bt. A long terme, les scientifiques craignent des dégâts collatéraux, les pratiques sans OGM n'étant pas identiques aux pratiques OGM. "Les perturbations ou ruptures génétiques des espèces doivent également être considérées sérieusement et l'application du principe de précaution doit intervenir autant que possible pour éviter cette pollution". La nocivité de certains OGM végétaux sur des espèces ani-

males pose encore la question de l'isolement et de la protection de l'environnement.

Vers une double filière

Pour les scientifiques, l'interrogation porte sur "l'évolution des rapports de l'homme à la nature plutôt que sur les rapports de l'homme à l'utilisation et à l'exploitation de la nature". La séparation de deux filières OGM et non OGM est apparue comme une solution d'avenir que les grandes firmes et les distributeurs semblent prêts à intégrer dans les circuits de distribution. Le cadre législatif mis en place devra couvrir la culture et le commerce des OGM sans oublier la question des brevets plus directement liée à une protection industrielle et intellectuelle. Jacques Joyard, directeur adjoint à la Génopole Rhône-Alpes a précisé qu' "en 1990, une première directive européenne prenait en compte la dissémination volontaire sans prévoir les questions commerciales d'un étiquetage. Il faudra attendre le règlement Novel Foods en 1997 pour avoir des règles d'étiquetage sur l'origine modifiée des produits. Le problème est que ce règlement ne prévoyait pas de seuil applicable. En 2000, la réglementation finit par fixer ce seuil de tolérance à 1°".

Techniquement, "la nécessité de mettre en place deux filières pour l'une OGM et pour l'autre non OGM est inévitable mais en considéra-

tion de deux questions, l'isolement des cultures OGM et le prix de revient de ces cultures différenciés par rapport au coût subi par les agriculteurs" a souligné Alain Dini, directeur de affaires publiques et gouvernementales chez Aventis CropScience, un fleuron de l'agrochimie française. Pour le producteur américain Monsanto, la question reste essentiellement centrée sur l'encadrement juridique des OGM au niveau expérimental et commercial. Chez le Suisse Syn genta, si on reconnaît que "dans la période 1990-96, le consommateur n'a pas été pris en compte à la commercialisation des produits c'est que cette industrie est une industrie d'extrême amont. Aujourd'hui la communication et l'information du consommateur est à l'ordre du jour." La rupture en matière d'OGM semble bien d'ordre consumériste, "le OGM, les consommateurs n'en veulent pas" souligne-t-on dans une filiale de Bayer qui fabrique des arômes alimentaires. "Les consommateurs ont été exclus d'un débat où ils ont dû s'imposer" ajoute Chantal Gehin, professeur de biologie dans l'enseignement secondaire et militante anti OGM. "Quoiqu'il en soit les OGM ne sont pas de outils universels mais le maillon d'une chaîne qui devrait conduire à une agriculture durable conclut un producteur afin de lever la réticence du public mais il faut bien avouer que "l'obligation de subir donne le droit de savoir".

MACHINES A VENDANGER

des vendangeuses conçues pour les années 2000™

Automotrice ALINEA QUATRO

KIT DE PRÉTAILLAGE
Bois ou métallique - 15 l
Kit de précollage adaptable en serrierie bénéficiant du système unique de collage au laser de la machine.

Autotractée SELECTA

Système de commande - Nouvelle technologie qui de fait augmente avec ce progrès multi-actes pour permettre un réglage facile et précis de chaque fonction.

TÊTE DE RECOLTE AMOVIBLE
L'automotrice ALINEA QUATRO est modulaire, la vendangeuse se raccorde en seulement 20 min.

ATTELAGE SIMPLE
Le dimensionnement hydraulique et un attelage simple assure un gain de temps et une plus grande manœuvrabilité.

AUTOCHARGEMENT
In système breveté ALMA, l'ALINEA QUATRO se vide automatiquement en cours de récolte et ajoute la récolte à la tête de récolte.

TUNNEL DE VENDANGE SELECTA
Système breveté ALMA pour une récolte de plus de qualité, les branches et feuilles sont évacuées automatiquement.

CONSTRUCTEUR MATÉRIEL VITIVINICOLE
ARNAUD frères SA - Z.I. du Bois des Loges
26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHATEAU
Tél. Bureaux 04 75 04 70 38 - Fax 04 75 04 53 11
Web : <http://www.alma-france.com>

EXPERIENCE PILOTE SUR LES VIGNES TRANSÉGIQUES

Projets de recherche : pour une meilleure concertation

Un projet-pilote de co-construction d'un programme de recherche est actuellement en cours à l'Inra. Plus simplement, il s'agit d'un projet où des professionnels, chercheurs, associations et consommateurs feront partie intégrante

d'une réflexion sur les programmes de recherche de l'institution. Ce mode de fonctionnement diffère des méthodes actuelles qui consistent à consulter la population une fois les projets de recherche élaborés.

SITEVI-Hall 1-Allée B Stand 28

Ainsi, "il ne s'agit pas de définir un projet pour la société mais de déterminer, sur la base d'une concertation large des différentes parties prenantes, quels types de recherches sont souhaitables. Les objectifs et les conditions de réalisation de la recherche sont construits en cours de route. Dans cette perspective, la participation et la délibération contribuent à la structuration du programme de recherches". L'expérience pilote, conduite par le département des sciences sociales de l'Inra, est appliquée aux vignes transgéniques.

Le choix des vignes transgéniques comme cas d'application de l'expérience-pilote relève de deux constats. Tout d'abord, l'intérêt des recherches sur la protection contre les maladies de la vigne. Compte tenu de l'impact économique des pathogènes et des conséquences de l'utilisation de pesticides sur l'environnement, il est important de trouver des solutions à ces problèmes. Des recherches confinées (donc sans risque de dissémination dans l'environnement), notamment sur la résistance au court-noué, à l'oïdium et au mildiou sont en cours à l'INRA, mais elles n'aboutiront que dans un quinquennat d'années en terme de nouvelles variétés commercialisables, ce qui offre des possibilités de discussions prospectives intéressantes. Le deuxième constat relève de la controverse actuelle sur les OGM et la remise en cause des orientations de la recherche publique qui l'accompagne. L'Inra, se sentant concerné par cette controverse, souhaite, par des dispositifs tels que celui qui est expérimenté actuellement, trouver d'autres moyens pour nourrir les décisions en matière de définition de ses programmes de recherche.

Pendant la durée de ce projet et afin de ne pas interférer avec l'expérience, les essais en champ sur les vignes transgéniques ont été interrompus. Le projet de co-construction a débuté en avril et se poursuivra jusqu'à la fin 2002. L'Inra souligne que l'institut n'a pas d'autres essais en champ en cours sur des vignes OGM et à sa connaissance, il n'y aura pas d'autres organismes menant de tels essais en France.

Pour l'instant, le projet suit son cours et l'étape de sélection des membres du groupe de travail est à l'ordre du jour. Il est possible de suivre l'évolution du projet en allant consulter le site www.inra.fr/internet/directions/SED/science-gouvernance

email / info@nadalié



L'activité économique du verre en 2000

A PRES une année 1999 décevante et caractérisée par une baisse de 1% des tonnages par rapport à 1998, l'ensemble des activités verrières a été, en 2000, nettement plus soutenue, puisqu'un taux de croissance de 3% a été constaté. Cette évolution globalement favorable recouvre néanmoins des situations contrastées dans les différents métiers de la branche. L'activité bouteille, flacons et pots reste très importante pour l'industrie du verre, avec plus de 3,8 millions de tonnes produites : dans ce secteur l'année 2000 s'est caractérisée par une croissance des pots industriels et de la parfumerie ; par contre la bouteille et les flacons ont vu leur position s'améliorer légèrement. En comparaison avec d'autres industries, la production globale de l'industrie du verre (verre à main non compris) a été en 2000 de 5 523 492 tonnes contre 5 369 069 tonnes en 1999. Elle est en augmentation de 3% par rapport à l'année précédente.

La pression de la concurrence internationale principalement des pays de l'Est et du Sud de l'Europe, reste toujours vive dans le domaine du verre d'emballage. Au cours de l'année 2000, les importations du poste "Emballage en verre" ont connu une hausse de 4% en tonnage et de 5% en valeur. Les exportations des producteurs français ont enregistré une hausse de 6% en tonnage et de 16% en valeur.

Le recyclage

En 2000, le recyclage du verre a atteint le seuil des 1 940 000 tonnes de verre recyclé, soit une hausse de 11% par rapport à 1999. Les verriers sont fiers de se rapprocher de leurs objectifs de 75% de verre recyclé d'ici 2002. La promotion du recyclage au niveau départementaux et des grands villes a été poursuivie. L'exposition itinérante "Le geste verre vu par 16 créateurs", a continué sur sa lancée en allant à Nantes, Metz, Parigné-l'Évêque et Dijon.

Perspectives pour 2001

En fin d'année 2000, les principaux indicateurs globalement favorables, la conjoncture restait soutenue et concernait pratiquement toutes les activités. Au début de l'année 2001 cependant, un certain nombre de signes préoccupants ont fait leur apparition et même si certains secteurs restent porteurs, il

est clair que la conjoncture ne sera pas en 2001, aussi propice qu'elle l'a été au cours de l'année précédente. Dans ce contexte incertain, l'industrie verrière escompte que l'activité en 2001 se situera au même niveau qu'en 2000 et qu'elle saura maintenir ses marges, partiellement restaurées par ces efforts incessants de productivité, d'amélioration et d'innovation.

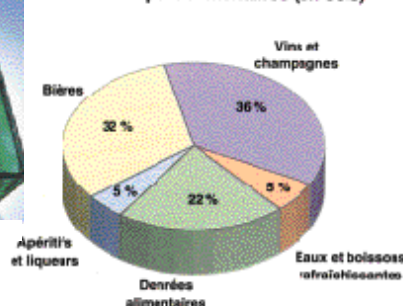
La bouteille

Elle représente en tonnage la part essentielle de la production Verre Creux. La bouteille réalisée à elle seule, une production de 3 232 000 tonnes contre 3 240 000 tonnes l'année précédente. Les ventes de bouteilles en 2000 ont représenté près de 8 milliards de



photo BSN Glass Pack

Parts de marchés Bouteilles et pots alimentaires (en co's)




Bactéries Vitilactic®


La réactivation




L'ensemencement direct



La fermentation malolactique plus rapide même à basse température





Martin Vialatte
Enologie

79, avenue A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex - FRANCE
Tél. 03.26.51.13.50 - Fax. 03.26.51.87.60 - www.martinvialatte.com

Gestion des effluents des petites exploitations vinicoles

Les effluents vinicoles, très chargés en matière organique polluante, sont soumis à une redevance à l'Agence de l'Eau. Cette taxe, calculée en fonction du volume de vin produit, est applicable aux entreprises produisant plus de 500 hl.

Afin de favoriser la prise en charge de ces effluents par les caves soumises à la redevance, des mesures incitatives ont été mises en place par l'Agence de l'Eau. Celle-ci attribue, d'une part, des primes pour épuration (pouvant aller jusqu'à l'annulation de la redevance) aux caves disposant d'un outil d'épuration performant et, d'autre part, des aides pour la réalisation d'installations de traitement, sous forme de subventions ou de prêts à taux zéro, en fonction du montant de l'investissement. Le Conseil Général et le Conseil Régional sont également susceptibles d'attribuer des subventions, sous réserve d'avis technique favorable de l'Agence de l'Eau.

Il existe de nombreux systèmes de traitement des effluents vinicoles, dérivés de 5 grands principes : l'épandage, les systèmes biologiques aérobie, les systèmes biologiques anaérobies, les procédés physiques (type évaporation) et les procédés physico-chimiques (traitement associé aux effluents urbains). Actuellement, très peu de caves particulières sont équipées, du fait du coût et de la complexité des systèmes proposés, souvent adaptés aux gros volumes.

La société Labaronne Citaf présentera, à l'occasion du SITEVI 2001, un outil adapté à ce type de structure. Conçu pour traiter des petits volumes d'effluents, le MEROU@VITI est également doté d'une certaine modularité : il peut servir de stockage tampon avant épandage, permettre un pré-traitement avant rejet dans le réseau urbain ou encore un traitement complet avant rejet en surface. Constitué d'une bache



Système Mérou@Viti de la société Labaronne

Enfonce-pieux hydraulique pour vigne étroite

La société Dagnaud fabrique et exporte dans le monde entier des machines indispensables à la viticulture. Elle a récemment conçu un enfonce-pieux de 300 kg pouvant s'adapter à tous types de tracteur enjambeur, aussi puissant que ceux adaptés sur machine à vendanger ou tracteur interligne. On retrouve toutes les fonctions avec l'inclinaison avant, arrière, montée descente du marteau hydraulique, pour toutes dimensions de pieux.

La fonction la plus innovante est le déport, le marteau peut se déplacer sur tout le devant du tracteur sans dépasser son gabarit. Toutes les fonctions sont commandées depuis le poste de conduite par électro-distributeurs. Présent au SITEVI, stand 5 A 01.



Deux nouveaux lauréats pour les Grands Prix 2001 de l'Académie Amorim

Poursuivant sa mission de soutien à la recherche en œnologie, l'Académie Amorim s'est réunie à Colmar en Alsace pour remettre les Grands Prix 2001 qui récompensent comme chaque année depuis 10 ans les auteurs de deux études scientifiques, jugées extrêmement novatrices. Selon Robert Tinlot, Président de l'Académie Amorim "actualité et innovation sont les mots qui viennent spontanément à l'esprit pour caractériser ces travaux qui, bien que poursuivant des objectifs très différents, concourent l'un et l'autre à améliorer très significativement les connaissances sur le vin."

René Siret du Laboratoire d'œnologie de la Faculté de Montpellier, remporte le Grand Prix de l'Académie Amorim, d'une valeur de 5000 euros pour ses travaux de thèse de doctorat. Ses recherches portent sur une "Etude du polymorphisme génétique de la vigne cultivée à l'aide des marqueurs microsatellites : application à la caractérisation des cépages dans les vins." Pour la première fois, la caractérisation des cépages dans les vins est proposée par l'analyse et la détection de l'ADN résiduel des baies de raisin. Cette démarche délicate sera appréciée des services de la répression des fraudes autant que des consommateurs qui souhaitent de plus en plus connaître l'origine des produits qu'ils consomment. Cette étude devrait ouvrir

des perspectives ambitieuses sur le contrôle et l'identification des vins de cépage.

Frédéric Brochet remporte le "Coup de Cœur" de l'Académie Amorim d'une valeur de 3000 euros avec une étude sur "la dégustation et l'étude des représentations chimiques dans le champ de la conscience." L'auteur aborde cette recherche par l'analyse textuelle informatique de nombreuses notes de dégustation. Au travers de cette analyse, il met en évidence plusieurs propriétés de la représentation sensorielle que constitue ce "goût" ; notamment la nature comparative des descriptions, mais aussi sa forte subjectivité, à ses préférences et surtout à la couleur des vins et des informations culturelles. Cet élève de Denis Dubourdieu a également utilisé l'analyse du comportement et l'IRM pour enregistrer les activités cérébrales provoquées par quelques gouttes de vin déposées sur la langue, et a confirmé l'influence des données culturelles et la grande subjectivité du goût concluant de façon très novatrice cette approche scientifique de la dégustation.

Les ouvrages primés peuvent être consultés depuis le 2 novembre : www.academie-amorim.com

résistante, dimensionnée pour recevoir l'ensemble des effluents produits entre le début des vendanges et la fin des fermentations malo-lactiques, il réalise un traitement par voie biologique aérobie. Outre sa facilité de mise en place, qui ne nécessite pas de génie civil et donc pas de permis de construire, il est plus

intéressant en zone habitée qu'un système aérien, car il permet le confinement des odeurs nauséabondes ; il est en outre plus sécurisant car il empêche la chute des personnes et des objets dans les boues en traitement. Ce procédé breveté est également validé par l'Agence de l'Eau et ouvre ainsi droit à des subventions.

BORDEAUX TONNEAUX

Matériels viti-vinicoles

SITEVI
Hall 5 bis
Allée A



Spécialiste en barriques
chêne américain
et barriques d'occasion

Un service
rapide
de qualité

33180 VERTHEUIL-MÉDOC
Tél : 05 56 41 94 98
Fax : 05 56 41 99 38
www.bordeaux-tonneaux.com

Les principales préoccupations de l'industrie du liège

DANS les années quatre-vingt, les bouchons bas de gamme et les agglomérés ont été à l'origine de nombreux incidents de bouchage liés à une mauvaise utilisation de ses produits ; aussi les acteurs du monde du liège ont dû gérer de nombreux défauts d'obturation et déviations organoleptiques.

Face à cela, la filière liège n'a pas trouvé de réponses concertées mais s'est tournée vers deux orientations, d'une part l'intensification de la recherche dans la filière liège et d'autre part, le lancement de bouchons techniques. Dans la foulée, c'est toute la fabrication traditionnelle qui a été bouleversée par l'arrivée de cette nouvelle génération de bouchons, d'ailleurs à l'origine de l'industrialisation de la filière. Les démarches qualité, la recherche, le management industriel ont fait leur premier pas dans les entreprises. A l'initiative de la Confédération européenne du liège, le projet Quercus est apparu dans les années 90. Six années plus tard, la première version du Code des bonnes pratiques bouchonnières était enfin élaborée. Lors de sa dernière édition, le code a intégré les méthodes mises en place par le comité technique de la Confédération européenne du liège sur la base du travail d'organismes nationaux. Aujourd'hui, le Systecode et la lutte contre le TCA accompagnent le repositionnement d'une filière elle-même soumise aux fluctuations du marché.

Systecode, l'outil incontournable du liège

Longuement discuté, Systecode est aujourd'hui un véritable manuel d'application du Code des bonnes pratiques, une attestation de conformité avec les normes internationales. " Systecode a maintenant un an d'expérience et les résultats seront bientôt rendus. Une première remarque vise à souligner qu'une nouvelle vague d'audit a débuté et que de plus en plus d'entreprises veulent entrer dans la démarche. Sur l'Europe, 362 entreprises sont inscrites pour 2001 et elles seront contrôlées à tous les stades de la production. La filière prend conscience que Systecode est un moyen efficace de prouver l'application des bonnes pratiques. L'an dernier, au niveau européen, 126 entreprises ont demandé à passer l'audit et 113 l'ont obtenu " explique Marc Sabaté, président de la Fédération française du liège. " Le Systecode a un succès grandissant dans la filière car de plus en plus, nos clients ont compris l'intérêt de la démarche. Nous sommes une des rares professions à posséder un code des bonnes pratiques même s'il est encore mal médiatisé, le monde du liège porte une démarche d'innovation dans la lignée du programme de recherche Quercus. Avec Systecode, nous avons la capacité de concrétiser ce qu'est la réalité de l'application des bonnes pratiques. Une réalité concrète que le monde du vin doit comprendre. "

Lutte contre le TCA

La molécule (2,4,6-trichloroanisole-TCA) coupable du goût de bouchon existe depuis aussi longtemps que le bouchon mais elle a été identifiée il y a peu de temps. Plus récente encore est la découverte de la pollution de l'ambiance des caves qui a alimenté la controverse entre le TCA ou le TeCA (2,3,4,6-tétrachloroanisole) deux molécules cousines mais aux origines totalement différentes a souligné dans une publication récente Pascal Chatonnet. Pour les professionnels de la filière, " la molécule de TCA est faible voire inexistante dans la matière première. La solution à ces petits problèmes de liège réside dans la capacité de la filière à respecter les process, à suivre les bonnes pratiques, c'est-à-dire à minimiser le risque de dégradation. De même la conservation et le stockage de la matière brute nécessitent un suivi très rigoureux. "

A cet effet, de nombreux contrôles des sites de production ont été instaurés afin de préserver le bouchon d'une contamination à postériori. Les contrôles d'atmosphère participent à la démarche, celle de contrôle organisées, collectifs, extérieurs aux entreprises et qui visent à progresser dans le cadre de la problématique TCA. Selon Marc Sabaté, " il est extrêmement important de réunir au sein de la fédération l'intérêt commun de la profession afin d'amortir les coûts d'analyse. Si toute la filière tend aujourd'hui à montrer son attachement au liège et à appuyer l'image du bouchon "



le bouillage du liège photo FFSL

comme un produit nécessaire au vin : lié à la tradition, à l'écologie, au naturel et techniquement adapté. Quant à la recherche œnologique, elle vise à améliorer les process et vient s'ajouter aux nécessités du marché. "

Pour l'heure, tous les acteurs du monde du liège y vont de leurs inventions. Après la suppression des procédés de rinçage au chlore dans toute la filière, l'amélioration des conditions de bouillage chez le bouchonnier portugais Amorim marque une évolution positive pour l'ensemble de la profession. " Même si le TCA est peu présent dans la matière brute, le bouillage et ses améliorations participent à une démarche de progrès. Tout industriel du liège se doit de suivre attentivement le cycle de la

matière première " commente un technicien. Même si les industriels du liège considèrent le risque de contamination en forêt comme pratiquement nul, la lutte contre le TCA commence très en amont du processus de production. Le tri, le stockage, le lavage, l'assainissement et toutes les opérations de transformation du liège sont concernées. C'est pourquoi certains bouchonniers misent sur des systèmes très novateurs afin d'améliorer les conditions de production des bouchons. La mise en marché de nouveaux types de bouchons synthétiques à base de liège donne de nouvelles formes de bouchages appropriées au besoin du marché tandis que d'autres produits comme les agglomérés traditionnels sont désormais appelés à disparaître.

Au regard des dégustations, les industriels relèvent que le niveau de perception des jurys est évolutif et particulier. Pour Marc Sabaté, " depuis 10 ans, ce seuil a progressé de manière considérable. La sophistication des analyses est si grande que le niveau d'exigence est beaucoup plus précis qu'avant. Les perceptions organoleptiques étant complexe en matière de TCA, il faut suivre les évolutions. Au-delà du TCA, nous évoluons vers la voix du contrôle sur le produit fini. " Dans quelle mesure garantir un niveau de qualité au bouchon près ? " C'est une voie complexe et coûteuse où les recherches avancent mais n'ont pas encore abouties. Dans un deuxième temps, on recherche comment supprimer l'ensemble des molécules TCA ou pré -



Photo Amorim

Selon les segments de vin, la production varie à des rythmes différents. Pour le vin de qualité, la moyenne mondiale est demandeur de liège traditionnel et s'accompagne d'une augmentation de gammes mais également de technicité et de technologie.

Les vieilles appellations sont demandeur de liège haut de gamme. De plus en plus, même sur les marchés les moins européens, on évolue en gamme. Il n'existe pas aujourd'hui de pénurie de la matière première mais de phénomènes de rareté se produisent. L'entrée et le milieu de gamme justifie la production de 3 à 4 milliards de bouchons par an 18 milliards de bouteilles sont bouchées chaque année dans le monde et il est encore vrai que seul le liège peut aujourd'hui donner au vin toute son expression, sa maturation et assurer son vieillissement.



Tubage du liège Photo FFSL

1999. Le prix du liège semble s'être stabilisé au cours de la campagne 2001. Pour les vins tranquilles, la demande a été croissante concernant les bouchons naturels et haut de gamme. Pour le Champagne qui a subi l'effet 2000, l'année 2001 est celle d'un repositionnement conjoncturel, en terme de prix, caractérisée par une forte hausse sur les lièges minces et les granulés. Sur les marchés de vins effervescents, on est globalement en faible progression même si ces volumes sont convenables pour l'industrie du liège.

Le marché des vins effervescents représente environ 2 milliards de bouteilles par an mais avec des bouchages très différents. Les professionnels estiment que 1,2 à 1,5 milliards de ces bouteilles sont bouchées liège. Le marché des bouchons de liège progresse de 1 à 3% par an ce qui paraît relativement faible et résulte de difficultés de positionnement.

Le prix du liège est plutôt stable

Ces dernières années, de fortes hausses de la matière première ont été enregistrées. Pour l'année 2000, l'indice estimé de l'évolution du prix du liège brut en forêt correspond à une hausse de 20,95% par rapport à la campagne



Partageons nos savoir-faire

Une réponse à tous les besoins du vigneron couvrant l'ensemble des métiers de la filière viti-vinicole.

Edito :

E-business et viticulture

Etude qualitative

Compte tenu de l'importance d'Internet dans la vie sociale, économique ou culturelle, le monde viticole est de plus en plus demandeur d'informations et de services fiables. Partant de ce constat, les industriels du secteur ont pris l'initiative de créer un portail spécialisé afin de promouvoir de nouveaux services de qualité sur Internet, et de faciliter le choix de produits dans des gammes devenues très complexes. Conçu par des industriels du secteur, les partenaires de "Vignovin.com" sont des acteurs majeurs dans leur domaine respectif : Pechiney Emballage Alimentaire, Saint-Gobain Emballage, Smurfit Socar, Vaslin Bucher, Du Pont de Nemours, Sabaté-Diosos, Roualet Etiquette, Gai France, Icas, Robino & Galandrino, Météo France, Laboratoires Billy & Associés et Vini-Média, société d'édition de La Journée Vinicole, Ansell, Felco, Groupama, La Graine Informatique, Pulsonic, Réussir. Ces partenaires ont développé depuis plusieurs années leurs sites Internet ainsi que pour certains des Intranet ou Extranet répondant aux besoins spécifiques de leurs clients et de leurs réseaux de distribution. Une enquête qualitative menée par la Sofres et Du Pont de Nemours de juillet 2000 à mai 2001 dresse un bilan de l'e-business en viticulture et s'attache à définir les principales motivations des viticulteurs.

La hiérarchie des besoins du viticulteur

La viticulture est un secteur très concerné par Internet et le e-business. L'enquête révèle tout d'abord que le viticulteur est plus équipé que les autres : 20% contre

10% en moyenne en agriculture. Les acteurs du monde viticole réalisent un nombre de plus en plus grand d'opérations depuis la plantation de la vigne et la récolte du raisin, jusqu'à la vinification voire même, de plus en plus, la mise en bouteille du produit final. De fait, de nombreux viticulteurs sont confrontés aux questions de commercialisation de leur vin.

Les exigences croissantes de qualité et de traçabilité imposées par le consommateur final depuis quelques années, ont conduit le viticulteur à utiliser de plus en plus Internet pour trouver les informations, réponses et services utiles mais aussi, bien souvent, l'ont poussé à créer son propre site afin de tester ce nouvel outil dans le but de l'aider au développement de sa commercialisation.

La filière vitivinicole a un besoin constant d'informations parfois complexes. De plus, la recherche d'une meilleure qualité, d'une plus grande traçabilité s'exprimera à terme, par une augmentation probable de revenus pour le viticulteur. Un des moteurs de développement évoqués par la profession part de ce constat : vendre mieux son vin. La poursuite constante de qualité peut tendre également à augmenter le prix de la bouteille.

L'intérêt de "vignovin.com" réside bien dans la possibilité d'accéder à des informations et services à valeur ajoutée qui concernent l'ensemble des intrants de qualité depuis la vigne en passant par le chai, jusqu'au conditionnement (ou packaging) et in fine à l'aide à la commercialisation.

Un autre avantage réside dans l'obtention de conseils techniques, la réception d'avertissements AgroMétéo, parfois complétés par des aides à la conception personnalisée. Par exemple, la possibilité de trouver en

ligne des solutions de nouveau packaging peu constituer un atout majeur pour le viticulteur. Un autre aspect vise à conserver des relations et de services de proximité avec les distributeurs ou les services officiels habituels. Enfin, le viticulteur a besoin de toujours plus de disponibilité et de réactivité. Il est certain qu'à l'avenir, Internet peut permettre l'utilisation d'un module dynamique de "Petites annonces" voire même un moyen d'aide dans l'embauche de main d'œuvre temporaire (vendange, taille) ou de matériel. L'idée d'un portail des intrants vitivinicole est séduisante dans la mesure où le viticulteur pourra optimiser sa recherche de solutions afin de trouver l'ensemble des informations propres à la réalisation des principales prestations de son métier.

Entre autres attentes, le viticulteur recherche non seulement les informations nécessaires à la commercialisation de sa production, mais aussi la découverte de nouvelles technologies. Internet lui permet à la fois de joindre ses interlocuteurs mais également de tester leur réactivité. Enfin, un autre pôle d'intérêt réside aujourd'hui dans l'agro-tourisme voire même de l'œno-tourisme ; qui peuvent permettre une extension d'activité.

Qu'attendre d'autre d'un tel site ?

Vignovin.com doit permettre d'obtenir rapidement et facilement des informations utiles, précises, objectives, crédibles et signées. Mais il doit aussi conduire à accéder à un catalogue de solutions et de produits dynamiques c'est-à-dire le plus exhaustif possible. Le viticulteur a encore la possibilité de s'ouvrir sur le monde des connaissances techniques, d'avoir de informations météorologiques plus fiables et plus locales, sans oublier l'accès à des services pour gérer les questions relatives au matériel et à la main d'œuvre.

Actualités :

La rubrique Actualités propose des **informations** viti-vinicoles mises à jour quotidiennement - La Journée Vinicole - et une **météo** présentant les nouveaux produits de Météo-France (détails ci-dessous).

Vous pourrez également connaître au travers de l'**agenda** les dates des principaux salons professionnels, foires, événements viti-vinicoles, et suivre l'**actualité des partenaires**.



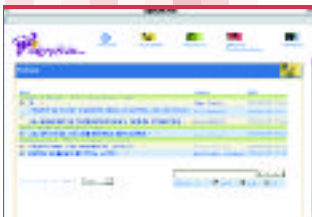
Services :

L'espace Services propose des **prestations** spécifiques, des conseils (analyses, études, modules sur la qualité, l'environnement, la conduite de la vigne, les chais, le conditionnement, embouteillage à façon, analyse œnologique, droit de la Vigne et du Vin), et des informations diverses animées par les partenaires de vignovin.com.

Dans la rubrique **adresses utiles**, vous pouvez également consulter les annuaires professionnels : Organismes nationaux, Inter-professions régionales, écoles (Enseignement Bac + 2 et Bac + 4), Organismes régionaux, Formation...



Espace Communautaire :



L'Espace Communautaire est un lieu d'échange entre les différents acteurs de la filière : entre viticulteurs et fournisseurs mais aussi entre vignerons eux-mêmes. Le **forum** est un lieu d'échange, de partage d'expériences, de conseils ... Concrètement, posez à tout moment vos **questions** les plus diverses.

Des professionnels ou vignerons y répondront (vous serez avertis par mail). Vous pouvez également consulter et rédiger des petites **annonces** en ligne...



Produits :

La rubrique produits comporte deux fonctions principales :

- vous accédez aux **catalogues** et aux informations techniques sur les produits et les sociétés.

- vignovin.com se veut un **configurateur de solutions**. Par exemple, vous pouvez concevoir un nouveau packaging, vous pouvez choisir une **bouteille** parmi les 220 en ligne (gamme Saint-Gobain Emballage). Vous posez ensuite la **capsule** sur la bouteille et la personnalisez, visualisez les teintes principales des capsules (Péchiney Emballage Alimentaire), vous posez et dimensionnez une **étiquette** (Roualet Etiquette), et pour suivre par le choix d'emballage en **carton ondulé** (Smurfit-Socar).

Vous pouvez également visualiser un **muselet** Icas France, avec l'association fils de couleur et plaques standards, les **bouchons** (Sabatè), les **matériels vinicoles** (Gai) et les **machines à vendanger** (New Holland Brau).

Des solutions sont apportées aussi que ce soit dans la protection **phytosanitaire** du vignoble (Du Pont de Nemours), dans le domaine de la **pulvérisation** (Berthoud Agricole), dans les **chais** (Vaslin-Bucher) ou au niveau de l'**assurance** des biens et des personnes (Groupama).

D'autres produits tels que les matériels viticoles, stations météo, logiciels informatiques seront en ligne prochainement.



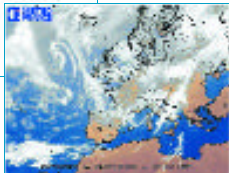
la météo par Météo-France

vignovin.com rend possible l'accès en temps réel à l'information météorologique et l'introduction de nouveaux produits météo telle l'imagerie satellitaire.

vous pouvez consulter en ligne et en direct sur Vignovin.com :



- des prévisions locales à J+7, J+9
- une carte de prévision locale à 36h (atmogramme)
- une imagerie radar (statique ou animée)



détails au verso



Informations viticoles et vinicoles

Les inscrits, une information quotidienne et l'été est disponible en



Jouez & gagnez un voyage* en Toscane au coeur du vignoble, des Points Vignovin** et de nombreux autres cadeaux***



* Voyage pour 2 personnes (Cf. extrait du règlement au verso) • ** Points Météo France et points abonnements sur chaque stand • *** Kit de connexion, tapis souris, gants, combinaisons en Tyvek®... (dans la limite des stocks disponibles).

Venez déposer votre bulletin dans l'urne Vignovin.com

(liste des emplacements au verso)



Pour participer au Jeu Vignovin.com, organisé à l'occasion du Sitevi du 13 au 15 Novembre 2001, il vous suffit de :

- répondre aux questions situées au verso du bulletin de participation
- inscrire vos coordonnées,
- faire poinçonner votre bulletin sur au moins 3 Stands-Partenaires Vignovin (liste au verso)
- le déposer dans l'urne située sur l'un de ces stands (liste au verso) ou à l'Espace-Atelier Vignovin.com

(Hall 4 - Allée BC - Stand 10)

Bulletin de participation

à remplir et à déposer dans l'urne Vignovin.com

Nom

Prénom

Société

Adresse

.....

.....

Code Postal

Tél fax

e-mail

www.

Vigneron-Viticulteur Autres

Retrouvez les stands-partenaires Vignovin.com

P.E.A. (Péchiney)	Hall.4	Allée D	Stand N°45
Saint-Gobain Emballage	Hall.4	Allée B	Stand N°39
Smurfit Socar	Hall.4	Allée A	Stand N°38
Vaslin Bucher	Hall.2	Allée C	Stand N°01
DuPont	Hall.8	Allée A	Stand N°33
Gai France	Hall.1	Allée B	Stand N°30
Pulsonic	Hall.8	Allée A	Stand N°35
Ansell	Hall.10	Allée D	Stand N°06
Felco	Hall.5	Allée A	Stand N°18
Réussir	Hall.8	Allée B	Stand N°34
La Graine Informatique	Hall.9	Allée B	Stand N°28/30
Berthoud	Hall.10	Allée B	Stand N°20
New Holland Brau	Hall.12	Allée B	Stand N°11
La Journée Vinicole	Hall.4	Allée BC	Stand N°10



Espace Atelier



Hall.4 Allée BC Stand N°10
avec Vinimédia

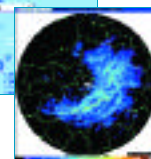
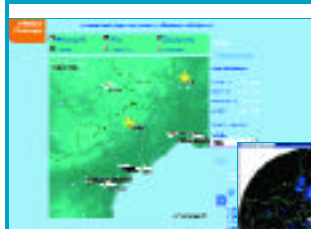
Des démonstrations
Météo-France
seront proposées
sur les Stands-partenaires



Extrait du règlement ARTICLE 1 : La Société OROBANCHE S.A.S., inscrite au RCS de Nanterre n° B 434 564 84, au capital de 64 800 Euros, dont le siège social est 18, Avenue d'Alsace - 92400 Courbevoie - France, organise un jeu qui se déroulera pendant le salon Sitevi du 13 au 15 Novembre 2001. ARTICLE 2 : Ce jeu est gratuit, sans obligation d'achat. ARTICLE 4 : La dotation se compose : d'un hébergement de 7 nuits pour deux personnes dans un hôtel 4*** en Italie, petits déjeuners compris et d'un vol aller-retour Paris/Florence, valable jusqu'au 28/03/2002 d'une valeur de 15 000 F environ. Le transport Aller-Retour jusqu'à Paris n'est pas compris et est à la charge des gagnants. ARTICLE 5 : Le présent règlement déposé auprès de Maître B. Veneux, Huissiers de Justice Associés, 130 Avenue Charles de Gaulle - 92200 Neuilly-sur-Seine est disponible gratuitement sur simple demande auprès de la société organisatrice. ARTICLE 9 : Conformément à la loi du 6 Janvier 1978, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur les informations les concernant, à exercer auprès de la société organisatrice.



Les produits e.météo



■ L'image radar

Internet rend accessibles les images fixes et les animations issues des radars de Météo-France.

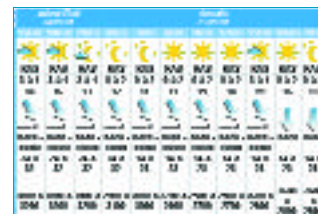
Le radar est un outil d'observation et de suivi à court terme des précipitations, l'actualisation se faisant toutes les 15 minutes.

■ L'atmogramme

Ce produit donne les prévisions à échelle fine (6 à 8 zones par département) pour les 36 heures à venir (par pas de 3 heures).

Ces prévisions sont réactualisées toutes les 3 heures.

Le bulletin se présente sous forme de graphiques ou tableaux facilement interprétable.



■ Le bulletin de prévision à moyenne échéance

Cette prévision à moyenne échéance -7 jours- est réactualisée trois fois par jour par les centres départementaux de Météo-France. Elle permet d'avoir un aperçu précis de la météorologie sur la semaine à venir.

■ La prévision probabiliste à 9 jours

Ce service permet d'obtenir les prévisions de température et de précipitations à échéance 3 à 9 jours assorties d'un coefficient de probabilité pour chacune des journées à venir.

Adresse postale : 109, avenue de la Communauté de Paris • F 92024 Nanterre cedex
Tél-fax : +33 (0) 1 46 55 11 07 • www.vignovin.com

VIGNOVIN est une marque d'OROBANCHE S.A.S. • Siège Social : 18, avenue d'Alsace • 92400 Courbevoie • S.A.S. au capital de 64800 Euros • R.C.S. Nanterre B 434 564 84

www.vignovin.com

Vini-Média SAS
121, rue du Caducée - Parc Euromédecine
34000 Montpellier
Tél : 04 67 41 59 59 - Fax : 04 67 41 59 58

Crédit Points
à récolter sur tous les stands

C.B.C.



PRÉSENTERONT LEURS OFFRES
EN PARTENARIAT AVEC



HALL 4
SUR LE STAND
BC 10
AU SITEVI

Les Vignerons coopérateurs seront présents

Pour la première fois, la CCVF, avec les Fédérations de l'Aude, du Gard et de l'Hérault, et de l'ICV seront présents au SITEVI, sous la dénomination 'Vignerons Coopérateurs de France', (salle 7). Sur ce stand on pourra signer la pétition nationale "pour une juste place du vin dans notre société".

Mardi 13 novembre

- De 9h30 à 11h30 : conférence sur le thème de la rémunération différenciée, salle 1
- A partir de 11h30 : apéritif-dégustation sur le stand "Vignerons Coopérateurs de France", salle 7.
- 14h30 : Conseil d'Administration de la CCVF
- 15h30 : (sur le stand CCVF) : présentation des "Entretiens de Maraussan" dans le

cadre des 100 ans de la cave : président de la cave / plNRA.

- 16h30 - 17h : dégustation des vins de Maraussan.

Mercredi 14 novembre

- De 9h à 10h30 : présentation de "l'aventure d'un grain de raisin" par la Fédération de l'Hérault et l'Inspection Académique de l'Hérault.
- 11h : Conférence de Michel Bernard, président de Vin et Société : pétition nationale pour la réhabilitation du vin en France.
- 12h : apéritif - discussion.
- 14h : toute l'après-midi : l'Aude à l'affiche.

Jeudi 15 novembre 2001

- matinée : l'Hérault à l'affiche.
- l'après-midi : le Gard à l'affiche.

TViti

La télé du monde
vitivinicole sur internet

www.tviti.com

World Cooperage Depuis 1912

Offre des barriques
de haute qualité
au meilleur prix
possible, aux
producteurs
de vins du monde
entier.



Disponible sur stock!



Produits distribués par Tonnellerie du Monde

Tel. (33) 5 56 72 82 00 • Fax (33) 5 56 72 47 72

www.tonnelleriedumonde.com

SITÉVI : Tendances et orientations

TOUS les deux ans, le Sitevi est l'occasion de présenter et de découvrir les avancées des différents secteurs d'activité de la filière viti-vinicole. Cette année, la récolte des vendanges progresse encore. Les efforts se sont portés sur l'amélioration des apports en cave et la conduite de rang. Le secteur vinification-œnologie fait l'objet d'une attention très soutenue quant aux recherches de matériel. Le conditionnement des vins et la commercialisation font également preuve d'un certain renouvellement. Jean-Bernard Montalescot, conseiller technologique du Sitevi présente les tendances du moment.

VITICULTURE

Point fort de la mécanisation, la récolte des vendanges progresse avec le perfectionnement des machines à vendanger dont le souci permanent concerne l'amélioration des apports en cave et cette année l'amélioration de la conduite sur le rang.

La médaille d'or de la transmission permanente et intégrale de la machine à vendanger (PELLENCO) en est un bon exemple. Cet anti-patinage avec moteurs en parallèle est sans mesure de vitesse sur chaque roue et sans freinage. Il préserve les effets différentiels avant-arrière et droite-gauche avec une faible consommation d'énergie. Plus simple et moins complexe que les dispositifs précédents, la limitation du glissement préserve le sol, la sécurité et la stabilité de l'automoteur est augmentée dans les pentes et dévers avec une capacité de traction améliorée.

Une médaille d'argent (GRÉGOIRE-LAGARDE) concerne le pilote automatique pour machine à vendanger en vignoble palissé. Opérationnel quelle que soit la période de l'année, le conducteur est libéré de l'opération de pilotage en ligne et se consacre aux paramètres de réglage des opérations de récolte ou, pour les automoteurs polyvalents, de rognage, puvérisation, pré-taillage, etc.

Médaille d'argent du Palmarès de l'Innovation, la rogneuse (I2N) apporte un éclaircissage profond tout en préservant la zone fruitière. Le boîtier de commande et de contrôle de pulvérisateur (NICOLAS THOMAS), cité au Palmarès de l'Innovation, centralise les commandes de la pulvérisation, mémorise les conditions de fonctionnement, de maintenance, des seuils d'alerte et donne accès à des informations différées, préalablement enregistrées. Simple à utiliser, la surveillance automatisée des organes de transmission ou de la pulvérisation, comme la vitesse de la turbine, en fait un outil original et intéressant notamment pour transmettre les consignes de travail à des salariés.

Le pulvérisateur pour terrains en pente (DRAGON) a été retenu au titre d'une citation. L'originalité de son dispositif de distribution permet de régler automatiquement la position des buses en fonction de la pente transversale du vignoble. Un balancier électronique indique le degré de pente ; le groupe électronique élabore les paramètres caractéristiques du vignoble (interligne, distance au sol et hauteur de la végétation) et détermine la largeur et l'orienta-

tion nécessaires du jet. L'opération est réalisée sur les deux côtés en économisant les produits notamment en terrains accidentés.

Pour le travail du sol, c'est aussi ce même problème de travail de la vigne en dévers et contre-pente qui trouve une solution avec le cadre porte-outils à contrôle hydraulique de serrage (EGRETIER). Une plus grande souplesse d'utilisation dans les parcelles accidentées, caractérise cette innovation.

Le kit de surgreffage avec sa pince coupe-greffons (WORLDWINE VINEYARDS) permet avec beaucoup d'aisance de prélever les greffons, aux fins de réaliser tous les types de surgreffage en place de type "à œil" ou "au bourgeon" de la vigne, plantes et arbres fruitiers. Le surgreffage, grâce à cette pince, permet à moindre coût de réaliser des encépagement totaux et de varier les clones sur une même parcelle. Elle procure des gains de productivité pour chaque viticulteur ou producteur de fruits souhaitant reconstituer son vignoble ou son verger.

Le manchon de rehausse des piquets de vigne (ATELIER PROTEGE LE ROYAL) adaptable sur des piquets de type cornière, déjà existants, permettra une meilleure exposition des rameaux palissés. Réalisé en polypropylène injecté, ce composant ingénieux est facile à mettre en œuvre.

VINIFICATION ŒNOLOGIE

C'est tout particulièrement le cas avec la médaille d'or pour l'absorbant de SO₂ gazeux (MICHAEL PAETZOLD). Il capte et piège les fumées de SO₂ sortant d'une barrière, préalablement méchée, lors de son remplissage. Une fois captées par une colonne verticale de faible encombrement, les fumées sont traitées grâce à un échange entre les fumées en phase gazeuse et la solution de traitement en phase liquide. Les opérateurs sont protégés efficacement des émissions de dioxyde de soufre et de leur inhalation. Le matériel de cave, électrique ou électronique, est protégé contre une corrosion prématurée et il n'y a plus de rejets dans l'atmosphère.

Limiter la trituration et le laminage des vendanges lors de leur transport est désormais possible avec la remorque à fond vibrant (AMOS DISTRIBUTION). Elle ne comporte à l'intérieur du caisson aucune pièce métallique en mouvement, tapis ou vis. La vendange est

égouttée statiquement puis déplacée, sans mouvement mécanique, par la vibration du caisson. Le transport se fait de la vigne au chai dans le respect de l'intégrité des baies et des rafles et permet l'élévation et l'alimentation régulière des tables de tri, égrappoirs ou pressoirs.

Pour les opérations de filtration des vins, les terres de filtration -Kieselgühr et perlite-, efficaces, économiques et faciles d'emploi sont largement utilisées. Afin d'éviter leur mise en décharge (FAURE SA) a développé un service de collecte et d'enlèvement. Contractuellement, la cave s'engage à réaliser le stockage en pallox spécifiques et l'entreprise assure le traitement en valorisant les diatomées soit la récupération des résidus tartriques, la fabrication de tartrate de calcium et le compostage des boues par mélange à des déchets végétaux.

CONDITIONNEMENT ET COMMERCIALISATION

L'unité d'embouteillage (COSTRAL), médaille d'argent au Palmarès de l'Innovation répond bien à cet objectif. De conception sobre et simplifiée pour faciliter le nettoyage, le bec de remplissage dispose d'un nombre minimum de pièces en contact avec le vin. Les contaminations ou oxygénation de la cuve sont évitées par l'obstruction du retour d'air en l'absence de bouteilles. L'égalisation du niveau est précis indépendamment de la hauteur des bouteilles et ne nécessite pas de gaz neutre ou d'énergie externe. Les temps de cycle sont programmables et la colonne de bouchage pivotante permet le montage simultané de 3 systèmes de bouchage, pour des cadences de 1000 à 3000 bouteilles / heure.

L'appareil de mesure de l'élasticité des bouchons (CQFD) permet de qualifier le liège des bouchons. Cet appareil réalise une lecture claire et directe de la force de retour élastique, force directement liée à la qualité intrinsèque du bouchon. Deux capteurs d'effort positionnés sur une fausse bouteille, qui peut elle-même être disposée dans la chaîne d'embouteillage, permettent d'afficher et de réaliser, via un calculateur, une courbe représentative de l'évolution de la force du retour élastique.

Les efforts déployés pour personnaliser les productions et améliorer les présentations sont directement liés au choix des critères du consommateur. Nombreuses sont les innovations qui vont dans le sens de l'amélioration des sacs de transport avec des fenêtres transparentes et la simplification des manipulations du carton de transport lui-même utilisable pour la valorisation en rayon de vente.

Plus en aval encore, lors des démarches de commercialisation où le producteur se rapproche de plus en plus de son client, les dégustations deviennent un moment important de l'acte d'achat. La mini bouteille (AD LIBITUM) d'une contenance de 5 cl, sans bouchon, est conçue à partir d'une ampoule du même type que les ampoules médicales. Sans plastique ni bouchon, le vin n'est en contact qu'avec le verre ce qui lui conserve toutes ses qualités organoleptiques.

INFORMATIQUE DE GESTION ET INTRANTS

Parmi les intrants, les engrais font l'objet de recherches, de formulations de mieux en mieux adaptées aux besoins des cultures. Plusieurs nouveautés d'engrais liquides ou d'organiques minéraux sont proposés aux viticulteurs et producteurs de fruits et légumes.

C'est un engrais minéral complet avec retardateur de nitrification (COMPO HORTICULTURE ET JARDIN) qui a été sélectionné par le jury. Le principe du retardateur de nitrification est de ralentir le processus de nitrification de l'azote ammoniacal en azote nitrique. Cette libération différée de l'azote minéral évite les libérations trop importantes en cas de conditions pédo-climatiques favorables à la nitrification et apporte une réponse positive sur le degré alcoolique, la teneur en azote des baies soit l'augmentation de l'indice de formol qui conduit à une meilleure fermentescibilité des moûts tout en évitant le fractionnement des apports.

La gestion commerciale et comptable, pour les viticulteurs, par intégration des échanges via internet était une première solution informatique de gestion pour assurer l'automatisation de plusieurs types d'échanges et de transmission de données (bordereaux bancaires et comptables, déclarations de biens, etc.) ; le couplage des solutions informatiques à internet supprime les doubles saisies, d'où un gain de temps et de fiabilité.

L'Extranet agricole coopératif (NEOTIC) favorise la communication et l'échange de données et offre de nouveaux services aux adhérents : gestion cartographique de l'amont, gestion de démarches de certification et de qualité. L'Extranet agricole coopératif est destiné aux coopératives agricoles et aux négociants en vue d'améliorer leur compétitivité.

Les producteurs, les techniciens de coopératives, et les décideurs accèdent à une base d'informations communes via une interface cartographique avec un simple navigateur internet. La coopérative peut offrir de nouveaux services et les techniciens ou décideurs trouvent sur l'Extranet des interfaces de travail adaptées à leurs besoins. Le producteur utilise un tableau de bord de gestion de son exploitation qui lui permet d'optimiser le suivi technique, agronomique, économique, et administratif de ces productions.

L'outil "Tracemap - terre & vin" (CDER) est un moyen innovant qui permet d'assurer aux viticulteurs sur internet, une traçabilité à tous les stades du cep à la bouteille. La méthode développée permet aux viticulteurs d'enregistrer durablement et d'une façon interactive les observations, les interventions mais aussi les interrogations qui contribuent à la mise en œuvre d'une viticulture raisonnée. Il s'agit de réunir, via internet, différents logiciels et de transmettre ou d'acquiescer des informations nouvelles, le tout étant répertorié avec un suivi cartographique. On vise une expertise enrichie côté négociant et de conseils techniques plus performants côté exploitation. L'information, de moins en moins centralisée, devient partagée.

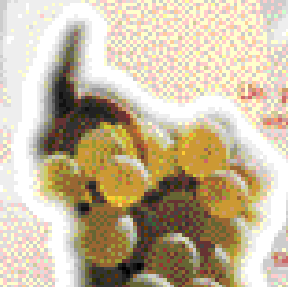
GRAP'TAN®

LES POLYPHENOLS DU RAISIN

Parce que le vin est un produit naturel et doit le rester

Nouvelle génération de tanins oenologiques 100% pur raisin

Obtenus à partir de pellicule de raisin frais (GRAP'TAN S®) et de pépins de raisin blanc (GRAP'TAN PC®), les tanins GRAP'TAN® ont été concentrés et purifiés selon un procédé physique breveté exclusif garantissant une teneur maximale en polyphénols sans solvant organique et sans OGM.



Un partenariat étroit avec le monde viticole permet de sélectionner une variété de cépages les plus riches en polyphénols. La plus grande rigueur est accordée à la qualité des raisins récoltés (excellente état sanitaire et maturité optimale exigée).

Retrouvez FERCO
au SITEVI
du 13 au 15 novembre
à Montpellier
Hall 1, allée B, stand n°09

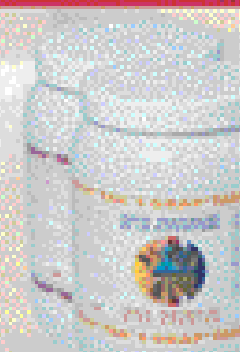
et découvrez
Grap'Tan®

Démonstrations de l'action des tanins

UTILISATION SIMPLE ET RAPIDE
POUR TOUTS TYPES DE VIN

Les produits GRAP'TAN
se présentent en poudre
instantanément et efficacement
soluble dans le vin

UN AUXILIAIRE PRÉCIEUX
POUR LA VINIFICATION
ET L'ÉLEVAGE DES VINS



Recevez gratuitement
documentation et échantillons
pour réaliser vos essais



Quartier Vireaux - 07220 ST-MONTAN
Tél 33 (0)4 75 52 57 27
Fax 33 (0)4 75 52 58 39
E-mail : info@ferco-den.com
<http://www.ferco-den.com>

© La Journée Vinicole

PALMARES

Palmarès de l'innovation

MEDAILLES D'OR



PAETZOLD

Absorbeur de SO₂ gazeux

Ce dispositif capte et piège les fumées de SO₂ sortant d'une barrique préalablement méchée lors de son remplissage. L'appareil se présente sous la forme d'une colonne mobile de faible encombrement et d'une coupelle de captage posée sur le trou de la bonde de la barrique.

Il s'agit de capter le SO₂ contenu dans l'air et de l'absorber lors de son passage dans la colonne.

Le dispositif d'aspiration des fumées est complété par un dispositif de traitement des fumées, son garnissage corres-

pondant à la zone de traitement permet l'échange entre la phase gazeuse et la phase liquide. Ces 2 phases traversent le garnissage à contre courant, une pompe permet de remonter la solution de traitement du réservoir vers le haut du garnissage afin d'activer celui-ci. La solution de traitement assure l'extraction du SO₂ des fumées.

Les émissions de dioxyde de soufre lors des opérations de remplissage des barriques sont éliminées ce qui évite l'irritation des muqueuses, de la peau et des voies respiratoires.

PELLENC SA

Transmission permanente intégrale (TPI)

Pour satisfaire à la multifonction PELLENC adaptée aux différents travaux de la vigne tout au long de l'année, il est nécessaire de posséder un porteur particulièrement performant du point de vue motricité.

N'étant pas satisfait des solutions actuelles, PELLENC SA a étudié et développé son propre système de transmission permanente intégrale (TPI) sur



toute sa gamme de porteurs. Cette innovation permet quelle que soit la vitesse de l'engin de ne plus être soumis à un patinage significatif sur 4 roues motrices, que ce soit en marche arrière, dans les virages ou les tournières. L'automoteur PELLENC équipé de TPI parvient à travailler dans des conditions extrêmement difficiles de sol ou de déclivité, là où aucun porteur ne peut évoluer. Il est complètement transparent pour que le chauffeur qui n'a plus à se préoccuper de la mise en marche ou de l'arrêt d'un quelconque système d'anti-patinage. Ce système TIP est constitué : d'un calculateur puissant (16 bits) qui assure l'intelligence du système, de capteurs appropriés de débit hydraulique et d'angle de direction, de valves hydrauliques asservies et d'un ensemble bloc/valves à commande électronique. Depuis deux ans les machines sont équipées en présérie de TPI, dans les vignobles les plus difficiles.

Les résultats sont spectaculaires et prometteurs.

Suite page 2.

MÉDAILLES D'ARGENT

Suite de la page 2

AMOS DISTRIBUTION

Remorque élévatrice à fond vibrant

Afin de répondre à la demande toujours croissante des vignerons pour le respect de la vendange, la remorque à vendange élévatrice "RUBIS" ne comporte à l'intérieur du caisson aucune pièce métallique en mouvement. Elle est utilisable en récolte manuelle ou mécanique. Grâce aux vibrations, la vendange est égouttée statiquement sur un caisson d'égouttage (dont la grille est démontable), puis déplacée sans mouvement mécanique. Ce procédé original élimine toute trituration dommageable pour la vendange lors du convoyage de la vendange depuis la vigne jusqu'au chai, et de l'élévation pour l'alimentation d'une table de tri, d'un égrappoir, d'un pressoir, etc... Le transfert s'effectue dans le respect maximum de l'intégrité des baies et des rafles. La remorque vibrante "RUBIS" répond ainsi parfaitement aux normes de sécurité et d'hygiène.

**COSTRAL**

Unité d'embouteillage

La tireuse fonctionne selon le principe de la gravité assistée d'une légère dépression. Le bec de remplissage est constitué de 2 tubes, l'un pour l'écoulement du liquide, l'autre situé au centre du premier pour le retour de l'air de la bouteille et l'égalisation du niveau de remplissage. La conception très sobre du bec de remplissage, avec un minimum de pièces en contact avec le liquide, l'égalisation du niveau de remplissage, de précision millimétrique, indépendante des hauteurs des bouteilles et du taux d'occupation des bacs, sans utilisation de gaz ou d'énergie externe pour refouler le trop plein, la fermeture du tube de retour d'air en l'absence de bouteilles ce qui évite toute contamination ou oxygénation de la cuve par aspiration d'air ambiant, l'accent mis sur la facilité de nettoyage et la stérilisation, la possibilité d'un montage simultané de 3 systèmes de bouchage : bouchon liège, capsule couronne, capsule à vis en font un équipement efficace et performant pour des cadences de 1 000 à 3 000 bouteilles à l'heure.

Les phases du cycle de bouchage sont gérées électroniquement permettant un serrage lent afin de respecter au mieux les structures cellulaires du liège, suivi d'un enfoncement rapide réduisant la pression interne de la bouteille bouchée.

Ces temps de cycle sont en outre programmés et modifiables par l'utilisateur.



**La viticulture de
demain a déjà un nom**

VINEALIS®

Les viticulteurs fédérés
autour de l'identifiant **VINEALIS®**
se sont engagés à œuvrer pour
une production raisonnée de
raisins de cuve associant qualité et
respect de l'Environnement.

G.I.E. Viticulture Raisonnée Contrôlée

Avenue de la Gare - 11150 GRAM

Tel. : 04 68 76 10 64 / Fax : 04 68 76 73 91

e-mail : sandrinecoste@gie-vrc.fr



**GASCOGNE
VIGNE**

MEDAILLES D'ARGENT

Suite de la page 2.

GREGOIRE / LAGARDE

Pilote automatique pour machine à vendanger

Un émetteur d'onde électromagnétique placé à l'arrière de la machine à vendanger crée et diffuse en temps réel un champ magnétique à travers un des fils de palissage de la vigne. Ce champ magnétique parfaitement symétrique se propage plusieurs mètres en avant et en arrière du plan d'émission, indépendamment de la vitesse d'avancement. Des capteurs électroniques placés en opposition sous la voûte de l'engin mesurent l'intensité du champ. Une différence de gain entre capteur droit et capteur gauche traduit le fait que la machine est déportée d'un côté ou de l'autre du rang. Dès lors, la centrale électronique pilote aussitôt l'asservissement directionnel de la machine à vendanger afin que celle-ci retrouve une position centrée sur le rang. Ce pilote automatique réalise un palpage immatériel sans risque de blesser les ceps. Le système est extrêmement réactif avec un temps de réponse divisé par 2 par rapport à un palpeur mécanique. Le système est opérationnel quelle que soit la période de l'année et il reste insensible aux conditions climatiques.



Le pilotage sans intervention humaine permet de libérer le conducteur qui se consacrera uniquement au réglage et aux paramètres de fonctionnement de la tête de récolte. Outre les opérations de récolte, les travaux de rognage, pulvérisation, pré-taillage ou relevage sont optimisés.

12N TORDABLE

Rogneuse pour éclaircissage de la vigne

La rogneuse (hélico 2000) a pour but d'apporter un éclaircissage profond tout en préservant la zone fructifère. Elle se compose d'un bâti fixé au tracteur-porteur qui travaille sur les faces et le sommet du palissage par le biais de lames.

Ainsi chaque lame de ce dispositif est constituée d'une hélice tranchante en inox disposée à cheval sur un carter.

A l'avant du carter, l'hélice est "hors aspiration" et effectue une ébauche de coupe sur les grandes branches de la même manière que les rogneuses conventionnelles. Dans sa partie médiane et arrière, l'hélice engendre une dépression qui permet de rappeler un maximum de feuilles en les aspirant afin d'effectuer la coupe de finition, ce qui constitue l'aspect novateur de la machine. Tout l'intérêt de ce concept de finition est d'effectuer un éclaircissage "à l'ancienne" qui permet d'améliorer l'état sanitaire et de réduire les traitements.



CITATIONS

AD LIBITUM

Conditionnement d'échantillon de vin



L'œnova est un conditionnement de 5 cl conçu sur le principe de l'ampoule médicale. Elle a la forme d'une bouteille de vin et est équipée d'un système d'écoulement breveté. Sa capsule fait office de système d'ouverture. Remplie sous atmosphère contrôlée, elle conserve parfaitement les qualités organoleptiques du vin qui n'est en contact qu'avec du verre.

L'œnova est d'abord un outil de promotion destiné à être distribué ou expédié à moindre coût aux particuliers et restaurateurs. Son principe intéresse aussi les professionnels souhaitant baisser leur budget d'échantillonnage à l'export. Esthétique et originale elle est enfin déclinée en une multitude de coffrets cadeaux à thèmes.

ANTONIO CARRARO

Cabine à air filtré pour tracteur

La cabine "Super Low Profile" bien adaptée aux tracteurs compacts de la gamme TF, est une cabine compacte bien adaptée aux cultures en frondaisons basses et plantations étroites.

Sa hauteur minimum (1700 mm) permet le glissement entre les rangs sans endommager les fleurs et les fruits.



Le confort de l'utilisateur y est parfaitement étudié avec un faible bruit et des fixations par silent-bloc pour éviter les vibrations.

Le système de pressurisation à contrôle automatique est sa principale originalité. Avec son filtre à charbons actifs, il s'agit-là d'un des tout premiers modèles satisfaisant à la norme conducteurs, notamment lors des opérations de pulvérisation.

Un écran à cristaux liquides indique le temps d'utilisation du filtre à charbons actifs et l'indicateur de pression renseigne l'opérateur selon différents niveaux d'alarme sur la qualité de protection : en attente de pressurisation, alarme pour nettoyage du filtre, protection non garantie.

Ces améliorations vont dans le sens d'une meilleure sécurité du travail et de la santé lors des opérations agricoles à risques.

MECAMARC

MACHINES DE POSE

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE MACHINES DE POSE POUR ETIQUETTES ADHESIVES

Le Moulin Nantais
51700 LEUVRIGNY
Tél. 03.26.58.18.18
Fax. 03.26.58.28.44
www.mecamarc.com



PRÉSENT AU SITEVI
HALL 1 - ALLÉE D - STAND 29



LE SPECIALISTE DE L'IMPRESSION D'ETIQUETTES ADHESIVES

"La Pierre qui tourne"
51480 OEUILLY
Tél. : 03.26.58.33.73
Fax : 03.26.58.08.65
agipaindustrie@agipa.com



IMPRIMANTES TRANSFERT THERMIQUE ET CONSOMMABLES

FILIALES DU GROUPE MARCUCCI

11 rue Apollo, Parc Cordero Sud
33700 MERIGNAC
Tél. : 05.54.46.16.64
Fax : 05.54.46.68.90

agipa industrie
LES ETIQUETTES DE PROVENCE
Z.I. Parc Sophia Antipolis,
1955 chemin Saint-Bernard,
Porte N°7 - 06223 VALLAURIE
Tél. : 04.93.64.83.77
Fax : 04.93.64.83.78

GIGOUT Imprimerie
Rue Gutenberg Z.I. de l'Épicerie
49290 CHALONNES-LOIRE
Tél. : 02.41.78.01.28
Fax : 02.41.78.15.55

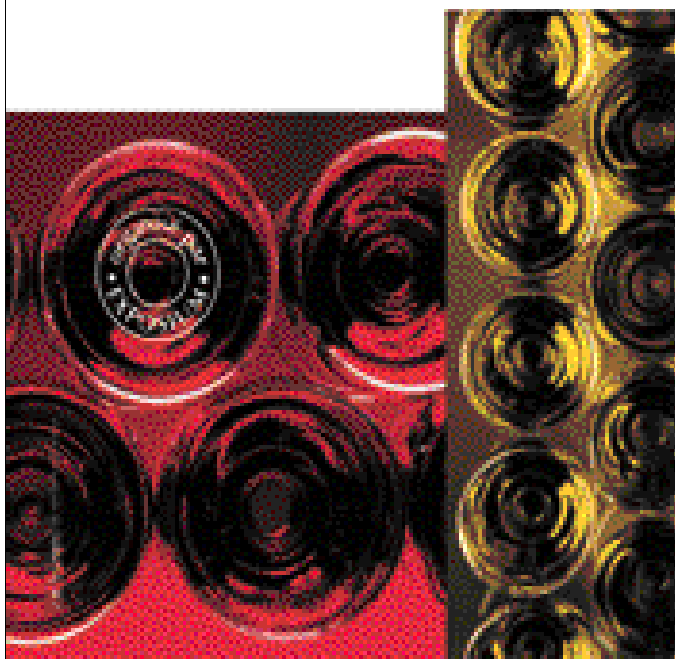
Agile du Pétrole Z.I. Nord Terry BP 16
77201 MARNE LA VALLÉE Cedex 1
Tél. : 01.60.05.12.03
Fax : 01.64.80.71.09

Z.A. Vent Galand
64110 JURANCON
Tél. : 05.59.96.47.43
Fax : 05.59.96.49.33

Imprimerie du Camp
21200 BEAUNE
Tél. : 03.80.29.14.52
Fax : 03.80.24.25.78



Les marchés du Nord de l'Europe :
De belles perspectives de progression à votre portée !



Les marchés du nord de l'Europe présentent les caractéristiques exceptionnelles pour les acteurs du monde viticole international. Forts d'une culture "vino et spiritosa" haut de gamme, mais ne produisant aucune production viticole nationale, ce sont des marchés matures, en développement quantitatif et qualitatif constant sur les trente dernières années, et où aucune position n'est définitivement acquise.

Pour exposer : Frédéric Galtier
e-mail : fgaltier@exposium.fr
Tél. : +33 (0)1 49 68 56 86
Fax : +33 (0)1 49 68 56 87

www.mondial-du-vin.com

BRUXELLES
15 - 16 - 17 avril 2002



MONDIAL DU VIN ET DES SPIRITUEUX
1, RUE DU PARC - 1 - 1050 BRUXELLES (BELGIQUE)
TEL. : +33 (0)1 49 68 56 86 - FAX : +33 (0)1 49 68 56 87
WWW.MONDIAL-DU-VIN.COM

ATELIER PROTEGE LE ROYAL

Manchon rehausseur de piquet de vigne



Adaptable sur des piquets en fer de type cornière, ce manchon en polypropylène est amovible et permet sur les plantations déjà créées, de rehausser le palissage, rapidement, sans aucune fixation ou soudure.

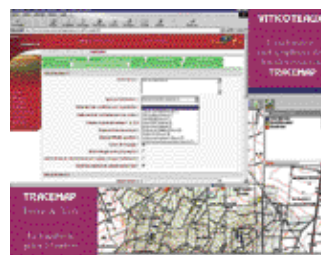
Cette opération assure une meilleure exposition des raisins au soleil et contribue à l'amélioration des rendements.

Facile à mettre en œuvre, parmi les autres améliorations produites on peut citer la facilité de taille et des traitements et la plus grande efficacité du ramassage de la vendange.

CDER

Concept de traçabilité viti-vinicole

L'outil "Tracemap - terre & vin" est un moyen innovant permettant d'assurer aux viticulteurs sur internet une traçabilité à tous les stades du cep à la bouteille. La méthode développée permet aux viticulteurs d'enregistrer durablement et d'une façon interactive les



observations, les interventions mais aussi les interrogations qui contribuent à la mise en œuvre d'une viticulture raisonnée.

Cet outil est composé d'un module orienté de viticulture raisonnée, d'un module itinéraire cultural et d'un module vinification.

Accessible de façon sécurisée, cet instrument rapide et simple d'utilisation ne nécessite pas de formation particulière, ni de matériel sophistiqué. Il permet aux viticulteurs d'accéder à la traçabilité globale en tenant à jour la mémoire

de son exploitation tout en enregistrant ce progrès dans la viticulture raisonnée.

A partir d'un simple micro ordinateur et d'un modem, tout viticulteur peut ainsi accéder une démarche de traçabilité :

- ♦ définition des caractéristiques de l'exploitation, des parcelles, des lots et cuves,
- ♦ enregistrement des travaux et des apports réalisés à travers une trame paramétrée,
- ♦ raisonnement des interventions en notant les observations qui l'ont motivé,
- ♦ mémorisation d'exploitation et de conditionnement de campagne,
- ♦ mesure de chaque étape du produit fini ou en cours d'élaboration.

L'ensemble de ces éléments permet de valoriser au mieux les pratiques et de valider les référentiels de la démarche qualité.

Les données issues de "Tracemap - Terre & Vin" sont exportables dans VITICOTEAUX. Ce logiciel sur micro permet une exploitation cartographique des données pour une gestion multi-vignoble et un suivi pluriannuel culturaux pour les coopératives et le négoce.

COMPO HORTICULTURE ET JARDIN

Engrais minéral complet avec retardateur de nitrification

Le principe du retardateur de nitrification est de ralentir le processus de nitrification d



l'azote ammoniacale en un azote nitrique et réduisant momentanément et sélectivement l'activité des nitrosomonas.

Le choix du retardateur dépend de nombreux critères, parmi lesquels :

- ♦ l'absence d'effets néfastes en toxicologie et écotoxicologie ;
- ♦ la sélectivité et l'innocuité (agit sélectivement sur les nitrosomonas sans les tuer) ;
- ♦ la possibilité de l'associer à un granulé sans dégradation dans le temps dans les conditions normales de stockage ;
- ♦ l'intérêt technique (quantitatif et qualitatif pour la culture et l'intérêt économique).

Les avantages liés à l'utilisation d'un engrais avec retardateur de nitrification sont pour l'essentiel d'ordre environnementaux : moins de perte en nitrate dû à un approvisionnement

Suite page 2

Suite à la page 27

régulier de la plante et un stockage de l'azote sous forme ammoniacale.

Pour la vigne, la régularité de disponibilité en azote contribue à une limitation de la masse végétative (port plus dense et moins ample). Il y a une meilleure assimilation de certains oligo-éléments (ex : manganèse) par la plante sans accumulation par le sol. L'utilisation du retardateur a aussi permis d'accroître la teneur en azote dans les baies (augmentation de l'indice de formol) qui conduit à une meilleure fermentescibilité des moûts.

CQFD

Appareil de mesure de l'élasticité des bouchons

Afin de qualifier le liège des bouchons, cet appareil permet une lecture claire et directe de la force du retour élastique. Cette force est directement liée à la qualité intrinsèque du bouchon. Il est constitué d'une fausse bouteille équipée de 2 capteurs d'effort qui mesurent la force du retour élastique et d'un support comprenant le calculateur et l'afficheur de la mesure. Une sortie RS232 permet la transmission du signal et donc de réaliser une courbe de mesure de la force du retour élastique en fonction du temps. Il est possible d'obtenir une courbe d'évolution de la force du retour élastique dans le temps. Le capteur ayant la forme d'une bouteille, il peut être introduit sur la ligne de mise en bouteille à l'entrée de la boucheuse et donc d'afficher des résultats provenant d'un bouchage réel.



DRAGONE

Pulvérisateur pour terrain en pente

Ce pulvérisateur a un dispositif de distribution capable de régler automatiquement la position et l'inclinaison des buses en fonction de la pente transversale du vignoble à traiter.

Une centrale électronique, en fonction des informations reçues par les capteurs, pilote la position des buses sur leur support et maintient la machine au centre de l'espace entre les 2 rangées du vignoble.

Un balancier électronique indique le degré de pente transversale et le groupe électronique élabore les paramètres caractéristiques du vignoble



(interligne, distance du sol et hauteur de la végétation) et détermine la largeur nécessaire du jet pour couvrir uniformément la végétation.

L'opération s'effectue sur les 2 côtés.

Une économie de produit est réalisée tout en rendant possible les traitements en terrain difficile et accidenté.

EGRETIER

Cadre porte-outils

à contrôle hydraulique de terrage

Ce cadre porte-outils dispose d'une barre d'attelage fixée de manière articulée au bras de liaison. Le cadre comporte des palpeurs, patins ou roues, au contact du sol aptes à se déplacer verticalement sous l'effet des dénivellations. Leur déplacement actionne des moyens de commande du type vérin hydraulique capable de maintenir le cadre porte-outils parallèle au sol au fur et à mesure de l'avancement du tracteur. Ces porte-outils restent très courts avec peu de porte-à-faux. Le contrôle de terrage est compensé avec possibilité d'extension hydraulique en marche et 2 variantes permettent le déport latéral pour les plantations en contre-pente.

Adaptable à l'attelage 3 points, on peut utiliser ces porte-outils entre roues ou à l'avant du tracteur.

FAURE

Service de collecte et de valorisation des diatomées de filtration des vins

La filtration des vins a pour but leur clarification en retenant les particules solides qu'ils contiennent. Le Kiesselgühr est largement employé actuellement comme adjuvant de filtration. Efficace, de faible coût, simple d'emploi, il pose le problème de son élimination après utilisation. On estime à 10.000 tonnes par an la production de terre usagée.

Le service de collecte "Echo-diatos" permet la récupération à partir de caisse palette hermétique mise à disposition des caves. Ces palettes sont faciles à manipuler et ont une contenance de 500 kg. L'enlèvement des palettes se fait sur simple demande auprès de l'entreprise. Les palettes munies de couvercle peuvent être stockées en attendant la collecte, sans gêner le fonctionnement de la cave. Le service d'enlèvement fait l'objet d'une convention "environnementale"



entre la cave et l'entreprise qui s'engage à valoriser les diatomées (récupération des résidus tartriques, fabrication de tartrate de calcium, compostage des boues mélangées à des déchets verts).

NEOTIC

Extranet agricole coopératif

Traçabilité amont des productions agricoles, agriculture raisonnée, amélioration de la communication, offre de nouveaux services aux adhérents, gestion cartographique du parcellaire, démarches de qualité, agriculture de précision,.... Pour répondre à tous ces enjeux majeurs, NeoTIC met en place son Extranet Agricole Coopératif pour les coopératives agricoles et les négociants.

Les producteurs, les techniciens de coopérative, et les décideurs accèdent à une base d'informations communes via une interface cartographique avec un simple navigateur internet :

- La coopérative ou le négoce disposent d'un Extranet à travers lequel ils peuvent offrir de nouveaux services à leurs adhérents : une connexion

sur le site Web de la coopérative, une identification des droits et matière de consultation, de modification et d'utilisation d'application (SIG). Techniciens et décideurs trouveront sur l'Extranet des interfaces de travail adaptées à leurs besoins.

- Le producteur utilise un tableau de bord de gestion de son exploitation qui lui permet d'optimiser le suivi technique, agronomique, économique, et administratif de ses productions. Le système d'information est alors mis en place sans aucune contrainte d'acquisition et de maintenance de logiciel pour l'utilisateur. Cette solution innovante permet de garder une grande souplesse et réactivité dans l'évolution et le déploiement du système à d'autres acteurs de la filière.

NICOLAS THOMAS

Boîtier de commande et de contrôle de pulvérisateur

Ce boîtier "MECASUR" mono-bloc et ergonomique centralise, en cabine, les commandes classiques de la pulvérisation ainsi que d'autres fonctions spécifiques.

Ce boîtier comporte plusieurs zones distinctes :
- la zone d'information "instantanée" située sur la façade du boîtier regroupe l'ensemble des témoins et indicateurs relatifs au paramètre sous surveillance. Ces informations sont lisibles même en conditions difficiles (nuit, soleil) ;
- le clavier permet des actions combinées sur les 5 touches de commande de la pulvérisation.

Le mode programme donne accès aux informations différées (historiques) et permet de rentrer les seuils d'alerte ;
- une carte à puce réalise le traitement des signaux, mémorise les seuils d'alerte et stocke les données ;
- une prise étanche assure la connexion entre le pulvérisateur et le PC de stockage des informations. Le boîtier de réception est étanche. Il est situé

à l'arrière du pulvérisateur. Il centralise les informations provenant des différents capteurs, analyse les signaux et les transmet au boîtier de contrôle en cabine.

Les capteurs mesurent en permanence 5 paramètres (pour le ventilateur, la pompe, le boîtier multiplicateur, etc.)

Le "MECASUR" par sa simplicité d'utilisation, sa présentation ergonomique, et la nature des informations fournies, permet de renforcer les performances globales du pulvérisateur.

L'intérêt est plus particulièrement évident pour les structures de taille importante où le matériel est soumis à une utilisation intensive.

Le coût d'entretien s'en trouve réduit, l'efficacité des traitements est optimisée, ainsi que la gestion de la main-d'œuvre. L'entretien est simplifié et les opérations de maintenance planifiées

WORLDWIDE VINEYARDS

Pince coupe-greffons

La pince coupe-greffons a pour ambition de vulgariser les greffes et surfeffages de la vigne dans des vergers, en permettant à chacun de réaliser avec aisance et sans qualification particulière, l'opération de prélèvement des greffons.

Elle est livrée avec un kit complet de greffage comprenant en outre un guide d'utilisation, de lames de rechange, des rubans de ligature, un couteau-greffoir, et en option la visite technique d'un professionnel.

En une seule année et à un coût extrêmement réduit, il est possible de reconstituer son vignoble ou verger, expérimenter variétés et clones, réaliser ses assemblages sujets/porte greffes directement aux champs, sans subir les contraintes temporelles, techniques ou commerciales des marchés traditionnels.

vinetsante.com
A CONSULTER SANS MODERATION



VINISUD 2002



5^{ème} Salon International des Vins et Spiritueux
Méditerranéens

France – Montpellier – 18, 19 et 20 février 2002

Le plus grand tasting de vins méditerranéens

1 200 producteurs des pays et régions
du pourtour de la Méditerranée

- France: Languedoc, Roussillon, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Sud-Ouest
- Italie, Grèce, Portugal, Liban, Israël, Tunisie, Chypre, Maroc, Espagne...

18 000 visiteurs professionnels
du monde entier

- Importateurs, Distributeurs, Grossistes, Détaillants, Cavistes, Grande Distribution, Agents, Food Et Beverage, Manager, CHR...

Société : Nom : Prénom :

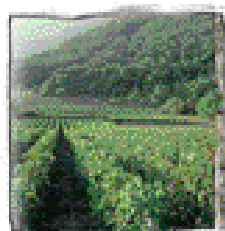
Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel : Fax : E-mail :

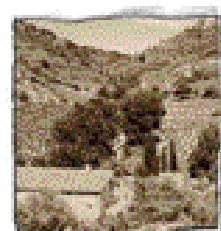
Visiteur Exposant

A retourner à : Adhésion Et Associés / Commissariat général VINISUD
71 rue des Tilleuls – 92771 Boulogne Cedex – France – Tel: +33 (0)1 41 86 41 86 – Fax: +33 (0)1 46 04 57 61
E-mail: vinisud@adhes.com – Site internet : www.vinisud.org



Planet - Wines . com

Portail interprofessionnel vitivinicole
<http://www.planet-wines.com>



TRANSAGRI VIGNOBLES

TRANSACTIONS ET INVESTISSEMENTS EN VITICULTURE

Plus qu'un cabinet immobilier, un vigneron au service de la transaction



Les investisseurs apprécient la compétence et la pratique d'un professionnel de la vigne et du vin.

Vigneron de père en fils depuis 1861, Guy Rambier accompagne les acheteurs au-delà de l'acte de vente en leur faisant faire les premiers pas dans la vigne et surtout dans la cave.

Vigneron lui-même sur un important domaine, administrant plusieurs châteaux viticoles à la demande de ses acheteurs, il met son expérience à leur service afin de leur permettre d'affronter leur nouveau métier avec beaucoup plus de sérénité. Véritable professionnel du vignoble, il sait découvrir le terroir sur lequel son acheteur pourra demain voir s'épanouir des grands vins. Expert immobilier diplômé, membre de la Chambre Nationale des Experts Immobiliers de France, il sait évaluer à leur juste prix les domaines et les châteaux et mesurer le montant des investissements nécessaires à leur rentabilité.

Passionné de la vigne, amoureux et fils du Languedoc, il a su depuis plus de dix ans y attirer de nombreux investisseurs aussi bien industriels du luxe que de l'agro-alimentaire, vigneron étrangers ou investisseurs, à la recherche de placements fonciers, séduits par les prix du vignoble.

Mais tous ayant foi en ces nouveaux vins qu'ils soient issus des nouveaux cépages ou fruit d'assemblage de cépages typiquement languedociens. Investissements qui témoignent du renouveau qui déjà s'affirme dans la plus ancienne région viticole de France où les vins produits témoignent de leur succès.



5, rue de la Loge
34000 MONTPELLIER
Tél. 04 67 60 71 28
Fax 04 67 67 57 70

www.transagri-vignobles.com
e-mail: rambier@transagri-vignobles.com

Pour vendre ou acheter un vignoble en toute sécurité, consultez-nous.
Expertise gratuite Tél. 06 08 88 06 20

HÉRAULT

Le département s'engage auprès des viticulteurs...

LA SUPERFICIE du vignoble héraultais est de 106 230 hectares dont 26 640 hectares en AOC. 94% des 15 480 exploitations agricoles dans l'Hérault ont pour activité principale la vigne. La production s'élève à 7 725 418 d'hectolitres dont 4 962 846 d'hectolitres de vin de pays, 1 975 985 d'hectolitres de vin de table et 786 587 hectolitres de vin AOC (récolte 2000). Le département enregistre pour l'année 2000 un chiffre d'affaires de 390,2 millions d'euros (2,56 milliards de francs). Le nombre de caves se compose de 103 caves coopératives et près de 1 250 caves particulières Le département soutient la viticulture sous diverses formes. Ces différentes aides départementales représentent un investissement de plus de 2 millions d'euros par an (13 millions de francs).

Le fonds d'aide aux investissements viticoles

Mis en place en 2001, ce fonds destiné aux entreprises de production vinicole permet aux viticulteurs de bénéficier d'aides pour l'acquisition d'outils performants de transformation, d'élevage et de conditionnement en complément du contrat de plan Etat/ Région. Soutien financier : 381 122€ (2 500 000 F)

L'aménagement de caveaux ou points de vente direct sur le lieu de production

L'intervention départementale prend en compte les projets s'intégrant dans un cadre territorial et s'inscrivant dans une démarche regroupant différents acteurs autour d'une appellation, d'un label ou d'une structure. Par exemple, seize caveaux ont été aménagés, réhabilités ou créés dans le cadre du "Chemin des schistes", sur un axe transversal Cabrières - Saint-Chinian. Soutien financier : 60 979 à 76 224 € /an (400 000 F à 500 000 F)

La promotion des produits agricoles

Le Département apporte son soutien aux opérateurs locaux présentant des initiatives de promotion de leurs produits telles que "La fête de la Saint Vincent", "Le Livinage", "Le printemps des vins de pays", la vente aux enchères des grands vins du Languedoc... En partenariat avec les représentants de la profession, il met en place des actions spécifiques : "Primeur d'Hérault, Primeur d'Automne", "AOC coteaux du Languedoc", "Les Entretiens de Marausan". D'autre part, le Conseil général participe au développement du tourisme viticole par la création de produits oeno-touristiques en partenariat avec les filières viticulture et

tourisme. Il assure également une présence au salon professionnel SITEVI.

Soutien financier : 213 429 € (1 400 000 F)

L'installation des jeunes agriculteurs et l'emploi

Le Département accompagne l'installation des jeunes agriculteurs par une aide à l'amélioration de l'habitat rural et par le financement de diverses mesures favorisant la pré-installation ou la création de groupements d'employeurs.

Soutien financier : 167 695 € (1 100 000 F)

Les contrats territoriaux d'exploitation

Par signature avec l'Etat le 13 décembre 1999 d'un protocole de partenariat, le Département s'implique dans les CTE. Il participe ainsi à la définition d'une politique agricole départementale au sein de la CDOA, à l'animation territoriale aboutissant à la conclusion des mesures types collectives, au financement des projets collectifs facilitant la réalisation des CTE individuels, au financement des actions spécifiques correspondant à des axes forts de notre politique agricole.

Soutien financier : 76 225 € (500 000 F).

Les actions territorialisées

Par ses compétences et ses politiques, le Département s'affirme comme un partenaire essentiel des projets de territoire dans le cadre des programmes européens Objectif 2 et Leader +. Pour accompagner et structurer le développement économique agricole des territoires, le Département engage des opérations de réhabilitation foncière afin de permettre une augmentation des produits de qualité et de contribuer à l'installation de jeunes agriculteurs.

L'aide au développement d'une viticulture de qualité et respectueuse de l'environnement

La hiérarchisation des syndicats de cru est une démarche de connaissance, de valorisation et de gestion des terroirs viticoles, indispensable au travail de hiérarchisation des appellations d'origine contrôlée et à la sélection des terroirs de vins de pays. Le Département a par ailleurs mis en place une démarche de traçabilité et de lutte raisonnée des vignobles.

Soutien financier (pour la hiérarchisation) : 76 225 € (500 000 F)

Les mesures de solidarité en faveur des agriculteurs sinistrés

Les éléments naturels font parfois subir au vignoble, mais aussi aux productions fruitières et légumières, des dégâts importants. Les exploitations héraultaises risquant d'être fragilisées par les conséquences d'une telle calamité, le Département a mis en œuvre annuellement diverses mesures destinées à alléger les charges en cours et celles induites par les sinistres.

Le soutien financier varie en fonction des aléas climatiques.

La participation au développement agricole

De façon plus globale, le Département apporte sa contribution au développement agricole de l'Hérault, par convention de partenariat avec diverses organisations professionnelles agricoles (Fédération des caves coopératives de l'Hérault, Association de développement et de valorisation de l'agriculture de l'Hérault, Association climatologique de l'Hérault...).

Soutien financier : 902 500 € (5 920 000 F).



Euroviti 2001

Le 13e colloque viticole et œnologique Euroviti organisé par le Centre interprofessionnel de la vigne et du vin (ITV) à l'occasion du Sitevi se déroulera les 14 et 15 novembre au Corum de Montpellier. Pour 2001, quatre grands thèmes seront abordés.

Une table ronde portera sur l'actualité phytosanitaire de l'année, considérée comme une question majeure de notre actualité. Une occasion de dresser un bilan national des difficultés rencontrées dans chaque région viticole mais aussi et surtout de présenter les dernières avancées majeures dans la protection du vignoble et de rappeler "l'état de l'art" en matière de raisonnement et de stratégies de lutte.

Après un début de campagne globalement maîtrisé bien que parfois houleux, les conditions météorologiques ont progressivement abouti à une relative sérénité que seule une fin de campagne pluvieuse pourrait compromettre. Hormis quelques possibles problèmes de pourriture grise ou acide dans les mois à venir, aucun problème majeur caractérise actuellement 2001. Euroviti 2001 sera donc l'occasion de présenter le "back dead arm", maladie du bois récemment identifiée et de faire le point sur la démarche de révision des produits phytosanitaires qui va profondément modifier à court terme l'inventaire des moyens de protection. Les conséquences de la disparition de l'arsénite de sodium et des restrictions d'emploi des triazines seront ainsi abordées, de même que les alternatives disponibles à l'étude.

Les pratiques œnologiques intégrées seront également abordées. Elles consistent à valoriser le potentiel qualitatif

des raisins tout au long de procédés d'élaboration qui seront raisonnés, choisis, maîtrisés, en prenant en compte un ensemble de considérations plus vastes respectueuses de la santé humaine, de l'environnement et du produit. Le référentiel proposé par l'ITV tente d'apporter aux vinificateurs des idées des réflexions pour déterminer les choix nécessaires tout au long de l'élaboration de vins, afin d'exprimer au mieux le potentiel du raisin dans le respect de l'environnement et de la santé. Le module sera clôturé par la gestion des effluents vinicoles

Le sujet de la production intégrée de raisins, une des voies les plus prometteuses pour assurer une viticulture durable, correspond à un niveau d'ambition et de motivation professionnelle élevé. La viticulture durable reposant notamment sur une limitation des impacts environnementaux, ce qui suppose une utilisation rationnelle des intrants et une gestion optimale de leur mise en œuvre. La démarche de production raisonnée s'inscrit dans ce cadre au travers du socle commun et du référentiel de production intégrée de raisins.

Vis-à-vis de la pulvérisation il devient de plus en plus nécessaires de limiter les risques de pollution ponctuelle générés par une mauvaise utilisation de équipements. La gestion du rinçage des pulvérisateurs sera le dernier thème abordé au cours de ce colloque.

Mercredi 14 novembre

9h05 - 10h30 : Actualités phytosanitaires
10h45 - 13h00 : Pratiques œnologiques intégrées

Jeudi 15 novembre

9h05 - 10h45 : Production intégrée de raisins
11h00 - 13h00 : gestion de rinçage des pulvérisateurs
Rens : ITV France : 04 99 23 33 00

*Ce qui est rustique est simple
Ce qui est simple est fiable
Ce qui est fiable est économique*

MEROUVITI

est un système de traitement
des effluents vinicoles, rustique.

LABARONNE 

Z.I. de Leveau - P.C.E. N° 1608 - F-38216 VIENNE Cedex

Tél. 33-(0)4 74 53 25 28 - Fax 33-(0)4 74 85 20 94

E-mail : citaf@labaronne-citaf.fr

Internet : <http://www.labaronne-citaf.fr>

Stand 5 Bis B23

IMPRIMERIE
ROUALET



BP 418 - 21 201 SEAUNE CEDEX
TEL. 03 80 35 31 00
FAX 03 80 35 31 19

www.roualet.com



BP 418 - 21 201 SEAUNE CEDEX
TEL. 03 80 35 31 00
FAX 03 80 35 31 19

www.roualet.com



ROUALET
CHAMPAGNE



BP 201 - 51234 EPERNAY CEDEX
TEL. 03 25 65 44 00
FAX 03 25 61 07 40

www.roualet.com

N IMPRIMERIE
NOLASQUE

BP 47 - 23019 MESSIGNY
TEL. 03 87 34 06 01
FAX 03 87 34 08 18

nolasque@wanadoo.fr

Offre d'Emploi

Technico-Commercial

Recherche **TECHNICO-COMMERCIAL**
en viticulture œnologie

Il sera chargé de développer les activités de l'entreprise liées à la viticulture et l'œnologie. Prévoir déplacements, surtout en France, durant toute l'année.
Aimer le travail en équipe.
Formation : BTS ou Bac + 2

Adresser lettre de motivation + CV à :
LA GARDONNENQUE SCA 30360 CRUVIERS-LASCOURS

Prestation de Services

Pour vos achats et ventes de matériels
Vinicoles d'occasion, consultez les spécialistes



S.A.R.L. Européenne de Transactions
Spécialistes de l'occasion vinicole

Contactez-nous :
Tél./Fax : 04 67 39 08 07
Internet : www.vinimat.com

Bien vendre et mieux acheter

Vente de Matériel

Embouteillage

MACHINES À EMBOUTEILLER

Vends Tireuse SCOMA 48 Becs 13 000 btles/heure en 75 cl.
Vends Tireuse SCOMA 28 Becs 7 000 btles/heure en 75 cl.
Matériels entièrement rénovés et reconditionnés par SOCRETEC
garantis 1 an.

Contact : SOCRETEC Sarl - ZE du Barias RN 10
40230 ST-GEOURS-DE-MAREMNE
Tél : 05 58 57 49 46 - Fax : 05 58 57 49 45

Divers

A VENDRE
30 000 bouteilles champenoises
0,50 l d'occasion.
Ecrire au journal.
ANNONCE N° 8296

Vends cause retraite
2 CAMIONS CITERNES
120 hl et divers matériels
Tél. : 05 62 28 11 10



Achat de matériel

Cherche à acheter
LAVEUSE 16 RANGS,
en occasion
+ **CUVES EN CIMENT**
150 hl et 50 hl
Tél. : 04 77 37 52 99

À VENDRE
2 CUVES polyester 13 hl
pour stockage, sous azote.
Divers :
CUVES DE STOCKAGE
polyester 1000 hl, 300 hl et 250 hl
1 LAVEUSE STONE 10 rangs
avec table de chargement
Tél : 06 11 48 94 59

Matériel
VENDS SULFIMATIC
+ CUVES 100, 50 hl, FIBRE.
Prix bas.
04 71 64 50 11 HB

Caviste

Domaine viticole
situé en Haute Corse
recherche

CAVISTE

Poste : Sous l'autorité d'un
œnologue vous serez chargé de la
surveillance des vins, de la
filtration, ainsi que de la mise en
bouteilles.
Possibilité de logement.

Écrire au Journal.
Annonce n° 8292

Administration

Coopérative Vinicole
du Sud de la France
recherche

RESPONSABLE COMPTABLE ET ADMINISTRATIF

très expérimenté. Forte implica-
tion professionnelle demandée.
Adresser CV détaillé et lettre
manuscrite de motivation
au journal.

Annonce N° 8295

Représentation

Château AOC Beaujolais
Producteur Beaujolais Primeur,
Beaujolais Blanc, Beaujolais Fût
de Chêne, Crémant de Bour-
gogne recherche
AGENT COMMERCIAL
ou VRP introduit Grossiste,
CHR, Particuliers.

Adresser CV et références
au Journal qui transmettra.
ANNONCE N° 8294

Propriété Viticole

Vinea
TRANSACTION

Tél : 04 67 22 55 55
Fax : 04 67 22 55 45

VENDRE ou ACHETER
une propriété viticole
partout en France.

Des professionnels
à votre écoute.

SITÉVI : Hall 8,
stand A32

www.VineaTransaction.com

Titulaire d'un groupe national de régions de vins

ŒNOLOGUE MAITRE DE CHAIS H/F

Titulaire du D.N.O., et fort d'une expérience réussie d'au moins trois années en qualité de responsable de cuverie par exemple, vous êtes une personne confirmée dans le traitement des vins et des différentes tâches de cuverie (assemblage, collage, filtration, analyses).

800 personnes
Vous assurerez le suivi de la qualité de nos produits et participerez à nos commissions d'achat/dégustation.

CA renouvelé
Votre connaissance en travaux de laboratoire, vos qualités de dégustateur ainsi que votre aptitude à travailler avec les équipes seront des atouts indispensables.

2 000 millions
Vous aurez la responsabilité des chais de nos sites du Beaujolais et du Jura. Votre connaissance des méthodes traditionnelles champenoises constituera donc un atout valorisant. Connaissance de l'allemand appréciée.

du français

la Société Quinson

LABORANTIN H/F

product et distributeur en France et à l'Export des vins du Beaujolais.

Titulaire d'un Bac à Bac+2 chimie, vous serez chargé des différentes analyses de nos produits tout au long du process.

Vous effectuerez également le contrôle qualité sur chaîne de production. Vous possédez une première expérience dans le domaine agroalimentaire et êtes familiarisé de l'outil informatique.

Connaissance en vin et œnologie appréciées.

Merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre de motivation, CV et références) à :

Les Grands Chais de France
DRH - 1, rue de la Déesse à Lathaux - 67250 PRÉFESSACH ou par Email :
lesgrandschais@orange.fr



RESPONSABLE COMMERCIAL POUR LA FRANCE

Description de la société

Supreme Corq est connu dans le monde entier pour leur technique innovante de bouchons synthétiques pour les vins, liqueurs et différents alcools. La société est établie depuis 1992. Nous sommes une société privée située à Seattle, Washington, USA.

Afin de faire face à une forte croissance, nous recherchons un responsable commercial pour le marché français.

Description du poste

- Gérer et développer le réseau commercial et logistique.
- Acquérir une connaissance approfondie du marché français, définir et recommander la stratégie complète de la gamme et gestion autonome du budget en France.
- Coordonner le marketing et la relation publique avec la maison mère et les agences de relation publique.
- Offrir un service technique aux acheteurs, technologues, spécialistes d'emballages des supermarchés et grandes surfaces.

Profil recherché

Maîtrise du Français et Anglais (Espagnol, Allemand et Italien sont un atout).

Expérience commerciale impérative d'au moins sept ans dans une société agro-alimentaire internationale (vins/boissons/liqueur/bière). Bac + 2 valide DUT/BTS Commercial ou Bac + 3, 4 ou 5 en formation commerciale ou avec expérience dans le domaine. Expérience dans la production souhaitée. Expérience internationale souhaitée.

Le candidat doit :

Voyager souvent dans toute la France.
Votre talent rédactionnel, présentation et votre autonomie mènent à bien vos missions.
Personne sérieuse, rigoureuse, créative et débrouillarde.
Maîtrise de Windows, Word, Excel, Power Point, Outlook et Internet.
Permis de conduire valable et passeport pour voyage à l'étranger (10 % du temps).

Rémunération compétitive, salaire selon expérience.

Adresser CV et lettre de motivation avant le 16 novembre 2001 à :

paulam@supremecorq.com

ou par télécopie à : + 1 253 395 87 13

NOUVEAU

Sucres avec capteurs biologiques



Détermination des différents sucres et du sucre total dans le moût (fermentation) et le vin

Réfractomètres pour caves coopératives et autres réfractomètres

Instruments d'analyse pour le moût et le vin (acides, extrait, sucres, alcool, valeur pH, méthanol)

LEO KUEBLER
ARÄOMETER THERMOMETER GMBH

Stephanienstrasse 42-44 / D-76133 Karlsruhe
Tél. 0049 721 22491 / Fax 0049 721 27903
E-mail: info@leo-kuebler.de / URL: www.leo-kuebler.de

SITEVI - HALL 5 bis A12

© La Journée Viticole

© La Journée Viticole



Le liège
à sa griffe

Parce qu'il est plus abordable, plus durable, plus léger, plus facile à utiliser, plus sûr, plus agréable à utiliser, plus sûr, plus agréable à utiliser, plus sûr, plus agréable à utiliser.

LAFITTE
LIEGE

21, DU BOIS VERT - 11, AVENUE DU BOIS VERT - 31120 PORTET SUR GARONNE • TÉLÉPHONE 05 62 11 70 59 - FAX 05 62 11 73 91

AU SITEVI - HALL 5 - ALLEE A - STAND 01

Dagnaud.

Pulvérisateur avec panneaux récupérateurs

FINI LA MOUSSE!



NOUVEAUTE!

- Nouveau système de repompage
- Kit panneau d'été
- Kit rampe à désherber
- Kit de hauteur hydraulique pour vigne gobelet, palissé ou cordon
- Kit de vérin d'élargissement pour vignes de 1m80 à 3m
- DPM et électrovannes de série

SARL DAGNAUD FABRICATIONS
17, rue de la sévigne 17800 MONTLS
Tél : 05.46.96.42.14 - Fax : 05.46.96.36.95
www.dagnaud.com - DAGNAUD@wanadoo.fr

**RESPECT DU NATUREL
GARANTIE DE LA QUALITE
DU PRODUIT**

- ENRICHISSEMENT
- EDULCORATION
- LIQUEUR DE TIRAGE ET D'EXPEDITION

AU PUR SUCRE DE RAISIN

ELABORATION ET VENTE DE MOUTS
CONCENTRES ET DE MOUTS
CONCENTRES RECTIFIES

DE QUALITE GARANTIE

LIVRAISON RAPIDE PAR CONTAINERS, CAMIONS, WAGONS



SICA FINEDOC S.A.
30600 VAUVERT

Tél. : 04 66 88 24 98 - Fax : 04 66 88 77 13

Présent au SITEVI - Hall 2 bis - Stand C 13

© La Journée Viticole

LA DÉMARCHE QUALITÉ ENVIRONNEMENT DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS DU LANGUEDOC - ROUSSILLON

Fournir une réponse collective en respectant le mode de travail de chacun

A l'occasion du SITEVI, les Vignerons Indépendants présenteront leur démarche "Engagements de service, Qualité et Environnement", validé par l'AFQA et déposé sous la marque "qualivi".

Ce référentiel métier, spécifique à la profession, porte sur l'ensemble du métier de Vigneron, et non sur une activité, comme les référentiels ISO. Il couvre toutes les opérations, depuis la production jusqu'à la commercialisation. En s'attachant à fournir une réponse collective aux attentes des clients et consommateurs du point de vue de la qualité et de l'environnement, il participe à l'amélioration du fonctionnement de l'entreprise du point de vue de l'organisation, de la sécurité alimentaire et de la

protection de l'environnement. Il s'adapte aux particularités de chaque vigneron, en respectant le mode de travail de chacun.

Cette démarche volontaire, bâtie en Languedoc-Roussillon par un groupe pilote de 17 vignerons, a conduit à la certification de 13 vignerons en 2001, 30 autres étant déjà inscrits dans la démarche. La remise des diplômes des nouveaux certifiés aura lieu le 13 novembre 2001 au SITEVI, à l'issue d'une conférence sur le thème : " la sécurité alimentaire : effet de mode, contraintes administratives ou opportunités pour les entreprises viticoles ". Des animateurs qualité seront également présents sur le stand pour définir les enjeux et méthodes de cette démarche.



LE CHÊNE ET LE VIN

Un fût signé Bernard est avant tout le vôtre !

L'expérience acquise auprès de trois générations de vignerons, a forgé notre capacité à concevoir des produits personnalisés.

Différencié selon vos vœux, un fût signé Bernard sera dans votre chai ce que chaque fût devrait-être, c'est à dire le vôtre !

Route d'Archiac
16130 Lignières-Sonneville
FRANCE
Fax : 05 45 80 56 47
Tél. 05 45 80 50 26

PRÉSENT AU SITEVI
BOUTIQUE N°8 - COUR D'HONNEUR

bernard

BULLETIN D'ABONNEMENT A LA JOURNÉE VINICOLE

Bulletin à découper et à retourner rempli à
LA JOURNÉE VINICOLE

121, rue du Caducée - Parc Euromédecine - BP 71064 • 34007 Montpellier Cedex 1

Nom :
 Activité (Important) :
 Société :
 Adresse :
 Code postal : Ville :
 Pays :
 Tél. : Fax :
 E-mail :
 (merci de nous communiquer votre adresse e-mail afin de recevoir chaque jour les informations de La Journée Vinicole dans votre boîte)
 Site web :

FRANCE

1 AN : QUOTIDIEN
(papier et internet)
avec N° Spéciaux et Agenda du Vigneron :
180 Euros - 1 170 F
6 MOIS : 120 Euros - 785 F
3 MOIS : 70 Euros - 450 F

ETRANGER

1 AN QUOTIDIEN
(papier et internet)
avec N° Spéciaux et Agenda du Vigneron :
1 920 FF - 293 Euros
6 MOIS : 162 Euros - 1 060 FF
3 MOIS : 92 Euros - 600 FF

Règlement à votre convenance

Chèque bancaire n° :
 Virement postal du :
 Carte bleue n° :
 Date de validité : ... / ... / ...
 Nom de la carte (Visa, Mastercard...) :
 Nom et prénom du titulaire :
 Signature : _____

Si vous désirez profiter de notre offre d'essai pendant 1 mois, cochez la case correspondante :

OUI, je profite de votre offre NON, je ne profite pas de votre offre

180 EUROS (1170 FF) AN

La Journée Vinicole

121, rue du Caducée - BP 71064 - 34007 Montpellier Cedex 1 - France
 Tél (33) (0)4 99 23 17 84 - Fax (33) (0)4 99 23 15 96 - Commission paritaire : 60 668
 Directeur de la publication et rédacteur en chef : Jean-Christophe CAUSSE
 Edition réalisée par Christelle ZAMORA
 Rédaction : Sharon NAGEL, Anne BERUBÉ, Myriam CHASTAINGT,
 E-mail : contact@journee-vinicole.com
 Internet : http://www.journee-vinicole.com



Le meilleur est à l'intérieur.

Un grand vin a une histoire. Il incarne une mémoire. Il sollicite les sens. Il éveille les passions. Les émotions. Les valeurs esthétiques. Il vit et il vibre. Il est à chaque fois unique. C'est de notre passion pour les grands vins que naît cette exigence à leur offrir toujours le meilleur de nous-mêmes : des chênes au grain parfait, une rigueur absolue dans l'élevage de nos bois, une chauffe d'une extrême sensibilité. Chez Saury, nous le savons bien : dans nos fûts, le meilleur se trouve toujours à l'intérieur.

BL/LBFRANCE

40, rue de Belfort - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 936 936 - Fax : 05 56 936 939
e-mail : saury@saury-fr.com

