



Cette année encore **les services d'Inter Rhône** ont été très présents au SITEVI qui s'est déroulé à Montpellier du 29 novembre au 1^{er} décembre.

Les 1^{ères} Rencontres Internationales du SITEVI ont été consacrées au Bag-In-Box® qui constitue un des rares segments sur le marché du vin en France qui connaît une augmentation de ses ventes depuis 10 ans. Cette conférence a fait le « plein » de participants, elle a confirmé l'engouement pour ce type de conditionnement et elle a permis d'en brosser tous les aspects, de l'approche consommateur aux contraintes techniques. Sophie Vialis, présidente du « Groupe des sciences du BIB », a présenté les résultats des études conduites par le service technique d'Inter Rhône qui démontrent l'importance des conditions de tirage qui, mal maîtrisées, conduisent à une évolution trop rapide des vins conditionnés en BIB. Beaucoup de questions ont porté justement, sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre lors du remplissage des poches et l'efficacité des techniques d'inertage. Lors de la table ronde qui a clôturé ce colloque, Jean-Pierre Lafage de Sopardis a parlé de « BIB Attitude » pour stigmatiser le haut niveau de technicité nécessaire pour faire du BIB un conditionnement tout aussi noble que la bouteille en verre.

Très en pointe sur la thématique de l'oxygène dans les vins, le service technique a animé un atelier en partenariat avec l'Université de Bordeaux, le Centre du Rosé et l'INRA. On a aujourd'hui démontré le rôle primordial des gaz dissous dans les vins : gaz carbonique et oxygène. De manière empirique, les anciens considéraient que le gaz carbonique naturel des vins devait être conservé le plus longtemps possible pour assurer une bonne conservation, les chercheurs ont aujourd'hui mis en cohérence la théorie et la pratique. Jessica Debieve du service communication a animé un atelier sur le thème de « L'oenotourisme, un levier pour l'exportation ? ». Elle a rappelé qu'avec environ 80 millions de touristes étrangers chaque année sur son sol, la France est la première destination touristique mondiale. Elle a développé quelques conseils pour optimiser l'accueil des touristes, notamment étrangers, au cœur du vignoble et pour établir des synergies entre les activités Export et oenotourisme au sein d'une entreprise. On a pu constater que les participants étaient issus de la plupart des vignobles français qui cherchent tous à développer leurs capacités d'accueil et leur attractivité.

Le service économique est, lui aussi, venu présenter ses travaux, Brice Eymard a expliqué « Comment aborder le marché grand export ? ». Force est de constater que sur nos principaux marchés la consommation de vin ne progresse plus et que les leviers de croissance sont limités. En conséquence, tous les yeux se tournent aujourd'hui vers les pays émergents (et notamment les BRIC) qui semblent promettre une explosion de la consommation de vin dans les prochaines années. Mais, la progression des exportations que l'on constate aujourd'hui sur des marchés comme la Chine ou le Brésil par exemple sera-t-elle durable ?

Dans l'atelier « Enjeux et perspectives de la viticulture bio » organisé par AIVR-LR, Anne Forgeat a dressé un panorama économique sur les vins bio au niveau de la production française mais aussi des consommateurs sur différents marchés. Beaucoup de questions ont porté sur les aspects réglementaires et notamment sur le projet de charte européenne qui peine à émerger. Les décisions qui seront prises au niveau européen seront lourdes de conséquence quant aux choix techniques qui seront proposés aux vinificateurs de vins bio.

Le Service Technique d'Inter Rhône