

SOMMAIRE

Introduction : Plan d'action de l'Institut Rhodanien.....Page 3

CONFERENCES

9h – 10h30 : 1 atelier au choix dans les salles du lycée viticole d'Orange

- **Atelier 1 :** **Les traitements phytosanitaires : les clés pour une optimisation agro-environnementale.....Page 4**
Animé par Sébastien Codis, IFV
- **Atelier 2 :** **Adaptation du matériel végétal et nouvelles variétés..... Page 5**
Animé par Viviane Bécart, Syndicat des Côtes du Rhône
- **Atelier 3 :** **La vinification biologique..... Page 6**
Animé par Lucile Pic, Groupe ICV

11h – 12h30 : 1 atelier au choix dans les salles du lycée viticole d'Orange

- **Atelier 4 :** **Paysages et biodiversité en viticulture..... Page 7**
Animé par Benjamin Porte, IFV
- **Atelier 5 :** **Nouvelles avancées sur l'hygiène en cave Page 8**
Animé par Nicolas Richard, Inter Rhône
- **Atelier 6 :** **Comment préserver la qualité des vins conditionnés ?..... Page 9**
Animé par Sophie Vialis, Inter Rhône

DEMONSTRATIONS / ANIMATIONS

- Démonstrations de matériels viticoles..... Page 10**
dans le cadre de la Journée de Démonstration du Lycée viticole
- Démonstrations œnologiques : désinfection des barriques..... Page 11**
Animée par Nicolas Richard, Inter Rhône
Cave expérimentale de l'Institut Rhodanien
- Démonstration pulvérisation..... Page 11**
Animée par Sébastien Codis et Marion Claverie de l'IFV
- Démonstration Ferme DEPHY Ecophyto Page 11**
Animée par les Chambres d'Agricultures
- Dégustations de vins issus d'expérimentations..... Page 11**
Animée par Inter Rhône, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et le SGVRCR
- Portes ouvertes de l'Institut Rhodanien..... Page 11**
Animée par Françoise Dijon et Patrick Vuchot, Inter Rhône

Plan d'action de l'Institut rhodanien

L'Institut Rhodanien est le pôle de recherche et d'expérimentation des vignobles et des vins de la Vallée du Rhône, regroupant l'ensemble des partenaires de la R&D rhodanienne.

La valorisation et la diffusion des références techniques est une des missions essentielles de l'Institut Rhodanien qui s'appuie sur de nombreux supports, guides et fiches techniques, revue de viticulture et d'œnologie (Rhône en V.O), site internet et newsletter (www.institut-rhodanien.com; Rhône Tech), colloques et journées techniques (Rencontres Rhodaniennes).

Cet engagement se traduit chaque année par l'organisation des Rencontres Rhodaniennes, colloque scientifique et technique, véritable pilier de la stratégie de communication.

Ces 16èmes Rencontres Rhodaniennes essaieront d'apporter des réponses concrètes **aux défis techniques** :

Pour les vignerons : c'est la mise en œuvre des nouvelles exigences agro-environnementale et la nécessaire adaptation de leur vignoble aux évolutions climatiques.

Pour les vinificateurs : c'est la prise en compte de la réglementation des vins bio et la réduction des intrants.

Pour l'ensemble de la filière : la prise en compte du **Développement Durable** à travers la préservation de la biodiversité et la valorisation des paysages.

En complément, **des démonstrations** illustreront les thématiques traitées lors des conférences :

- matériels viticoles dans le vignoble du Lycée viticole et œnologiques à l'Institut Rhodanien
- différentes techniques de désinfection des barriques à la cave de l'Institut Rhodanien
- présentation du projet Européen **Prowadis** : importance des réglages du matériel de pulvérisation pour réduire les impacts environnementaux.
- Ferme DEPHY Ecophyto
- Dégustations de vins issus des expérimentations des partenaires de l'Institut Rhodanien commentées par les techniciens.

L'Institut Rhodanien proposera une visite de ses locaux : laboratoires et cave expérimentale.

16^{èmes} Rencontres Rhodaniennes

Jeudi 11 avril 2013 de 8h30 à 17h

CONFERENCES

9h-10h30

Atelier 1 : Les traitements phytosanitaires les clés pour une optimisation agro-environnementale

Animation : Sébastien Codis, IFV

Résumé :

Le plan ECOPHYTO fixe pour objectif de réduire significativement les quantités de produits phytosanitaires utilisés en agriculture. En viticulture, l'optimisation de la pulvérisation apparaît comme une piste concrète permettant d'approcher à court terme cet objectif. Toutefois, dans ce contexte, au regard de la variabilité des surfaces végétales à traiter et de la variabilité des matériels de pulvérisation, il est très difficile pour les viticulteurs de s'y retrouver. A travers l'analyse de plusieurs dizaines de milliers de collecteurs déposés dans la vigne lors de nombreux essais, l'IFV a montré d'une part que certains matériels sont de deux à trois fois plus performants que d'autres en termes de dépôts sur la végétation et de limitation des pertes dans l'environnement et d'autre part que les doses de produits phytosanitaires employées peuvent être aisément adaptées en fonction de la surface de végétation à traiter.

Ainsi, utiliser du matériel performant associé à une adaptation de la dose à la surface de végétation à traiter, offre d'intéressantes perspectives de réductions des quantités de produits phytosanitaires. De manière à confirmer et poursuivre ces résultats, dans le cadre du projet ECOSPRAYVITI et désormais de l'UMT (Unité Mixte Technologique) mise en place entre les deux structures sur Montpellier, l'IFV et l'IRSTEA finalisent le développement d'une structure de caractérisation agro-environnementale de la pulvérisation (EvaSprayViti) en vue d'identifier les combinaisons de matériels permettant d'atteindre ou de se rapprocher le plus de ces objectifs. L'outil est en cours de développement et des résultats seront communiqués dès la fin de l'année dans le but de guider les pratiques de pulvérisation vers plus de précision.

Interventions :

- **Optimiser la technique pour diminuer les intrants phytosanitaires**
(Chambre d'agriculture du Gard, Renaud Cavalier)
- **Ecophyto : présentation de la démarche OPTIPULVE vignes larges et perspectives** (IFV, Sébastien Codis)
- **Influences des pratiques et du matériel pour limiter les risques opérateurs**
(MSA de Vaucluse, Claude Rozet)

9h-10h30

Atelier 2 : Adaptation du matériel végétal et nouvelles variétés

Animation : Viviane Bécart, Syndicat des Côtes du Rhône

Résumé :

Les problématiques actuelles comme le réchauffement climatique ou le dépérissement de la Syrah nous poussent à rechercher sans cesse le matériel végétal le mieux adapté à nos terroirs rhodaniens. Ces interrogations ont conduit l'appellation à s'engager dans une politique de diversification de l'encépagement. A travers cet atelier, nous vous présenterons les dernières avancées de la recherche concernant les cépages, qu'ils soient anciens, actuels, étrangers ou nouveaux !

Pour ce qui est de la diversification de l'encépagement des Côtes du Rhône, plusieurs axes sont envisagés dans les études du Syndicat Général des Côtes du Rhône. De la revalorisation des cépages anciens (Brun Argenté, Cunoise, Muscardin) à l'expérimentation de nouvelles variétés avec le Marselan, le Caladoc, le Couston et le Plant de Brunel, en passant par la sélection de nouveaux cépages issus d'un croisement Grenache N x Syrah N : les méteils, les solutions sont nombreuses et les choix judicieux.

L'Institut Français de la Vigne et du vin se penche quant à lui sur l'implantation de cépages étrangers très bien adaptés à la sécheresse et qui seraient de ce fait intéressants pour les Côtes du Rhône. Christophe Serreno nous dessinera un portrait robot de ces cépages prometteurs et pourtant difficiles à planter ici, où ils ne sont pas répertoriés dans le catalogue des variétés.

Pour ceux d'entre nous qui préféreraient une approche plus historique, Thierry Lacombe de l'INRA de Montpellier nous fera découvrir la généalogie des cépages rhodaniens, des résultats établis aux dernières découvertes sur leurs liens de parenté.

Spécialement pour la Syrah, un point sera fait par Isabelle Méjean sur les tous nouveaux clones non dépérissants. Ces clones vous seront présentés et comparés aux clones actuels (747 et 524) et d'autres informations concernant leur mise en marchés seront communiquées.

Intervenants :

- **Les différentes voies explorables en AOC Côtes du Rhône pour diversifier l'encépagement**
(Syndicat des Côtes du Rhône, Viviane Bécart)
- **L'intérêt des cépages étrangers pour nos régions méditerranéennes dans une perspective de changement climatique.**
(IFV, Christophe Serreno)
- **Généalogie des cépages Rhodaniens.**
(INRA Montpellier, Domaine de Vassal, Thierry Lacombe)
- **Présentation de nouveaux clones de Syrah non dépérissants.**
(Chambre d'Agriculture de la Drôme, Isabelle Méjean)

9h-10h30

Atelier 3 : La vinification biologique

Animation : Lucile Pic, Groupe ICV

Résumé :

Lors de cet atelier, plusieurs thèmes seront abordés, permettant ainsi de réaliser un focus sur 3 des axes de préoccupation des BIO. Une première intervention présentée par Lucile PIC du groupe ICV permettra de présenter les travaux les plus récents sur la diversité et de l'écologie des levures des jus et des vins en situation "Bio". Une deuxième présentation, effectuée par Valérie Pladeau de Sudvinbio, fera le point sur les conditions d'application de la nouvelle réglementation européenne Bio et sur les difficultés rencontrées au cours de ce premier millésime. Enfin, pour conclure, Philippe Cottereau, IFV, présentera une synthèse partielle des travaux réalisés par un groupe national d'expérimentations, ayant pour objet d'étudier l'impact de la réduction de l'emploi des sulfites.

Intervenants :

- **Diversité des levures en situation Bio**
(Groupe ICV, Lucile Pic)
- **La nouvelle réglementation bio et sa mise en application : bilan d'une première campagne**
(SudVinBio, Valérie Pladeau)
- **Réduction des sulfites en vinification : synthèse du travail du groupe national**
(IFV, Philippe Cottereau)

11h-12h30

Atelier 4 : Paysages et biodiversité en viticulture

Animation : Benjamin Porte, IFV

Résumé :

Depuis plusieurs années déjà, les paysages et la biodiversité en viticulture deviennent des axes majeurs des projets de recherche et d'actions de territoire. Véritables piliers du développement durable, ils sont au cœur des nouvelles politiques européennes et nationales. Partant de ce constat, les intervenants s'attachent à démontrer la diversité des formes de gestion et de valorisation des paysages viticoles. Véritables outils de promotion, ils sont étroitement liés à un projet agroécologique qui débute à l'échelle de l'exploitation. Intégrée au quotidien dans les pratiques culturelles, la biodiversité peut générer des services utiles au vigneron et à l'ensemble de la filière. Pour ce faire, il convient de proscrire certaines techniques et d'en privilégier d'autres. Si ces actions reçoivent l'adhésion du plus grand nombre, elles sont encore trop peu appliquées. Pour autant, il est évident que des mesures favorables à la biodiversité garantissent des paysages attractifs, véritables carte de visite du vigneron et de son terroir.

Au-delà d'une démonstration, cet atelier sera mené selon une logique participative avec un large temps d'échange prévu à l'issue des présentations.

Intervenants :

- **La gestion et la valorisation des paysages viticoles**
(Atelier Territoires et Paysages, Laurence Fabbri)
- **La biodiversité des paysages viticoles : quels services rendus à la viticulture ?**
(IFV, Benjamin Porte)
- **Comment gérer durablement les paysages viticoles et leur biodiversité ?**
(Chambre d'Agriculture de Vaucluse, Eric L'Helgoualch)

11h-12h30

Atelier 5 : Nouvelles avancées sur l'hygiène en cave

Animation : Nicolas Richard, Inter Rhône

Résumé :

Les vins présentant des altérations d'origine microbiologique sont souvent une source de contamination du matériel de cave. En effet, les procédures de nettoyage du matériel ne sont pas forcément suffisantes pour éliminer complètement les microorganismes qui colonisent les tuyaux, barriques et cuves, etc. Dans ce cas, certains microorganismes, dont *Brettanomyces*, peuvent survivre et contaminer les vins qui sont travaillés avec le matériel souillé.

Une conférence permettra de faire le point sur les dernières méthodes innovantes pour évaluer le niveau de nettoyage du matériel. Pascal POUPAULT, de l'IFV de Tours, présentera le programme de recherche qu'il mène afin de mettre au point des procédures de nettoyage plus efficaces pour éliminer les microorganismes résiduels des cuves et tuyauteries. Aidé en sa tâche par des mécaniciens des fluides et par des spécialistes des propriétés d'adhésion des microorganismes, il mène l'enquête sur une tuyauterie expérimentale créée pour l'étude.

Nicolas RICHARD, du Service Technique, présentera quant à lui ses résultats sur la comparaison des principaux procédés de nettoyage des barriques. Après un bref rappel sur les risques microbiologiques liés au bois, il montrera comment les travaux de l'équipe R&D d'Inter Rhône sur la détection de *Brettanomyces* et l'analyse des microorganismes directement dans l'épaisseur du bois, révolutionnent le raisonnement des pratiques de nettoyage.

Enfin, cette conférence se terminera par un retour d'expérience de la Tonnellerie sur les pratiques de nettoyage décrites précédemment.

Intervenants :

- **Optimisation des nettoyages en cave**
(IFV, Pascal Poupault)
- **Comparaison de procédés de désinfection des barriques**
(Inter Rhône, Nicolas Richard)
- **Retour d'expériences de la tonnellerie**

11h-12h30

Atelier 6 : Comment préserver la qualité des vins conditionnés ?

Animation : Sophie Vialis, Inter Rhône

Résumé :

La filtration est une étape cruciale pour le bon déroulement de la mise. A ce jour, il existe différentes techniques de filtration avec chacune leurs avantages et leurs inconvénients. Il est parfois difficile de savoir laquelle choisir : choix de l'itinéraire technique, contraintes liées à la filtration, matériels et techniques. Différents indices de filtrabilité permettent alors de s'orienter vers un programme de filtration adapté. En effet, la préparation des vins pour le conditionnement, la mise en bouteille et le stockage des vins sont des points clés d'un point de vue microbiologique, mais pas seulement. Il faut aussi intégrer la gestion de l'oxygène lors de ces étapes pour préserver la qualité des vins après conditionnement. Le service technique d'Inter Rhône a été amené à gérer de nombreuses problématiques liées à la mise en bouteilles ou à la mise en BIB. Tous ces cas concrets ont enrichi notre expertise. Les partager permettra de mettre en lumière certains points critiques et d'éviter les écueils qui peuvent être rencontrés.

Enfin, la dernière intervention présentera des résultats d'essais expérimentaux portant sur l'impact, lors de la mise en bouteille, de différents facteurs tels que la dose de SO₂ libre, la prise d'O₂ au cours du tirage ainsi que les conditions de conservation sur vin rosé d'un point de vu analytique et sensoriel.

Intervenants :

- **Les outils de filtration**
(CTS Fabbri, Jean Schaufelberger)
- **Retour d'expériences**
(Inter Rhône, Laurent Massini)
- **Intégrer la gestion de l'oxygène dans le process de conditionnement**
(Inter Rhône, Sophie Vialis)
- **Impact du conditionnement sur le vin rosé**
(Inter Rhône, Emilie Teyssot)

• DEMONSTRATIONS / ANIMATIONS

Démonstrations de matériels viticoles

dans le cadre de la Journée de Démonstration du Lycée viticole

1 / PRESENTATION

Les sols viticoles, sur lesquels s'expriment les Vignes de la Vallée du Rhône sont à l'origine de la typicité et de la variété de nos Vins.

L'expression de nos terroirs reflète la complémentarité de ces sols, avec le climat et l'optimisation du matériel végétal, sans oublier les pratiques culturales.

De nos jours, un large éventail de pratiques culturales s'offre aux viticulteurs permettant ainsi d'entretenir les surfaces cultivées :

- travail mécanique du sol,
- travail intercep,
- enherbement
- désherbage chimique,

Les élèves de BAC PROFESSIONNEL CGEA (conduite et gestion de l'exploitation agricole) de 1^{ère} année ont pris en charge une grande partie de l'organisation, avec l'aide d'Isabelle Pelegrin, professeur de viticulture-œnologie, de Laury Premaillon, professeur de machinisme et Miguel Aguirre, directeur de l'exploitation Château Mongin.

2 / DEROULEMENT

Tout au long de cette journée les visiteurs ont la possibilité d'assister à des démonstrations de matériels mises en œuvre par divers constructeurs et concessionnaires (palissage, plantation GPS, travail mécanique du sol ...).

Vous pourrez également obtenir auprès des divers techniciens et concessionnaires présents les informations les plus récentes (voir liste concessionnaires ci-après).

Les élèves de BAC PRO CGEA Vigne/Vin s'occuperont de l'accueil et de l'animation.

14h – 17h

Démonstrations œnologiques

- **Désinfection des barriques**

Animation : Nicolas Richard, Inter Rhône

- Méthodologie d'analyses des micro-organismes du bois
- Démonstration d'une technique de désinfection des barriques par ultrasons par la société Dyogéna

Démonstration pulvérisation

Animation : IFV / Sébastien Codis et Marion Claverie

- Présentation du projet Prowadis
- Présentation des bonnes pratiques pour limiter la dérive de pulvérisation et sécuriser l'application

Démonstration Ferme DEPHY Ecophyto

Animation : chambres d'Agriculture (84, 07, 30)

Le réseau de Ferme Dephy Ecophyto est un réseau d'agriculteurs chargé de recenser et généraliser les systèmes agricoles et les moyens connus permettant de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires et herbicides

Dégustations des vins issus d'expérimentations

Animation : Inter Rhône / Chambre d'Agriculture de Vaucluse / Syndicat des Côtes du Rhône

Thèmes illustrés :

- Œnologie :
 - ✓ Apport d'oxygène à la mise en bouteille et conservation des vins
 - ✓ Doses réduites de sulfites
- Viticulture :
 - ✓ Cépages résistants aux maladies, seuil de nuisibilité à l'Oïdium
 - ✓ Anciens et nouveaux cépages rhodaniens

Portes ouvertes de l'Institut Rhodanien

Animation : Françoise Dijon et Patrick Vuchot

- Visite des laboratoires œnologiques, microbiologiques, analyses fines et résidus
- Visite de la cave expérimentale et salle de dégustation