



## **DOSSIER DU PARTICIPANT**

**Jeudi 1<sup>er</sup> Avril de 8h30 à 16h00**  
**Espace Eden à Mercurool**

### **Développement Durable & Ecophyto 2018**

---

#### **14emes Rencontres Rhodaniennes**

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 essentielle de l'Institut Rhodanien qui s'appuie sur de nombreux supports, guides et fiches techniques, revue de viticulture et d'œnologie (RVO), site internet et news letter ([www.institut-rhodanien.com](http://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 notre stratégie de communication. Depuis 3 ans, notre conseil d'administration s'est engagé à une organisation régionale, successivement dans les 3 régions programmes, afin de renforcer le transfert et la diffusion régionale.

En 2010, les 14emes Rencontres Rhodaniennes se tiendront en Région Rhône Alpes, à Mercurool, dans l'aire géographique des Côtes du Rhône septentrionales.

De plus, le partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) sera renforcé afin d'ancrer notre pôle technique au cœur du dispositif national de R&D ainsi qu'avec les chambres d'agriculture dans l'objectif est l'accompagnement des vignerons de la Vallée du Rhône.

---

#### **Contexte et enjeux de l'action**

Le thème retenu en 2010 concerne l'enjeu de durabilité d'une viticulture rhodanienne avec la présentation du diagnostic Développement Durable et l'application du plan Ecophyto 2018, conclusions du Grenelle de l'Environnement.

- **Un diagnostic Développement Durable** pour les vignobles de la Vallée du Rhône

Par Allison Bonnett, Yann Chabin et David Coste

[allison.bonnett@gmail.com](mailto:allison.bonnett@gmail.com)

[ychabin@gmail.com](mailto:ychabin@gmail.com)

[davidcoste@patte-blanche.com](mailto:davidcoste@patte-blanche.com)

Pour répondre aux enjeux du réchauffement climatique et face aux incitations croissantes de la société, des pouvoirs publics, des marchés ou encore des consommateurs, un certain nombre d'acteurs de la viticulture régionale se sont orientés vers des démarches de Développement Durable. Les orientations prises sont multiples et les questions de la hiérarchisation des démarches et des voies de valorisation des progrès réalisés restent posées.

C'est pourquoi, pour conforter la viabilité et la pérennité des vignobles et des structures, l'Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône a délibérément choisi, avec l'appui d'agences spécialisées, d'engager un diagnostic Développement Durable. Ce travail d'enquête (plus de 200 entreprises destinataires du questionnaire et près de 25 entretiens de décideurs et d'expert conduits), mené sur la période janvier-mars 2010, permet d'identifier les attentes, les enjeux, et de définir les actions pertinentes à mettre en œuvre au plan technique et économique, préparant les appuis futurs à la filière à même de renforcer la qualité et l'image des vignobles et des vins, d'asseoir leurs spécificités auprès des distributeurs et de répondre aux aspirations des consommateurs. Face à l'engagement national et international en matière de développement durable, il importe en effet aux vignobles de la Vallée du Rhône de revendiquer leurs éléments de positionnement et de différenciation. Le diagnostic vise notamment à mettre en évidence les engagements et pratiques réalisés en matière de préservation du patrimoine viticole et de sa biodiversité, de valorisation des paysages d'utilisation des énergies renouvelables, de réduction des intrants, d'éco-conception des produits et des caves ou encore de gestion de l'eau (irrigation, effluents,...). Les premiers résultats affirment la volonté des entreprises de répondre à la demande sociétale plus qu'à la pression réglementaire. Leur intérêt est notamment porté par leur volonté de faire évoluer les pratiques culturales (gestion des sols et des traitements phytosanitaires), de maintenir la biodiversité, d'adapter leurs caves dans le respect de l'environnement et de réaliser des économies de ressources en énergie et en eau.

**Allison Bonnett International Wine Expert**, fine dégustatrice reconnue et experte des marchés vitivinicoles anglo-saxons, est consultante en positionnement stratégique sur les marchés internationaux

**Yann Chabin**, chercheur à l'Université de Montpellier, associé au cabinet Dycia, est spécialiste des stratégies développement durable des entreprises et de la filière vin au niveau international.

**David Coste**, consultant en développement durable, est dirigeant de l'agence Patte Blanche, spécialisée dans le conseil en Responsabilité Sociétale d'Entreprise et en communication responsable (édition, multimédia, événementiel et relation presse).

- **Ecophyto 2018**

Marion Claverie, Institut Français de la Vigne et du Vin

[Marion.CLAVERIE@vignevin.com](mailto:Marion.CLAVERIE@vignevin.com)

Les conclusions du « Grenelle de l'environnement » font émerger un consensus sur la nécessité d'une politique ambitieuse de réduction de l'usage des produits phytosanitaires. Le plan Ecophyto 2018 qui en résulte vise ainsi à diminuer de moitié l'usage des pesticides d'ici 10 ans et à supprimer progressivement les molécules les plus dangereuses du marché. Il illustre la volonté des pouvoirs publics dans ce domaine, face à laquelle la profession viticole se mobilise pour préserver l'efficacité des solutions techniques qui restent à sa disposition et favoriser leur durabilité.

Dans le contexte d'une baisse de 50% de la consommation des intrants pesticides, de nombreux projets sont conduits par les organismes de recherche&expérimentation. Ces projets visent à décliner l'ensemble des techniques, méthodes ou pratiques qui permettent d'atteindre cet objectif tout en assurant la poursuite d'une production économiquement viable et de qualité, dans un contexte de concurrence mondiale qui tend à se renforcer. Ces projets visent également à développer les méthodes qui permettront de minimiser les impacts environnementaux des produits qui resteront utilisés.

Les actions conduites se déclinent à des pas de temps divers : l'introduction de matériel végétal moins sensible voire résistant aux principales maladies est un projet à long terme qui vise à proposer des solutions à caractère prophylactique dont l'objectif est d'éviter autant que faire se peut le recours aux intrants chimiques.

A moyen terme, l'entretien des sols, permet d'envisager la gestion d'une concurrence saine entre la plante et son milieu, favorisant le plus souvent la diminution de l'expression des symptômes de maladies.

A plus court terme, mettre au point et développer les méthodes et les outils d'aide à la décision qui vont participer à la réduction des intrants, d'abord au plan expérimental puis à grande échelle, constitue un enjeu important pour répondre aux objectifs d'Ecophyto 2018 : l'intrant chimique sera ainsi adapté au développement des risques parasites, de la biomasse végétale, de la performance des pulvérisateurs. Les pertes de produits dans l'environnement seront également minimisées.

Plusieurs de ces travaux seront présentés à l'occasion des 14èmes Rencontres Rhodaniennes en 2010. En réponse à la demande sociétale, ils mettent l'accent sur la protection de l'environnement et des usagers tout en gardant à l'esprit les contraintes économiques de rentabilité et donc de pérennité de la production. Ils s'inscrivent ainsi dans la démarche d'une viticulture durable, telle que souhaitée par les professionnels de la Vallée du Rhône.

## • **Plan ECOPHYTO 2018 : Introduction et Enjeux**

Sylvie Malézieux, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Provence Alpes côte d'azur.

[sylvie.malezieux@agriculture.gouv.fr](mailto:sylvie.malezieux@agriculture.gouv.fr)

Le MAAP s'est engagé dans le cadre du Grenelle de l'environnement à travers différents chantiers ambitieux, comprenant notamment le développement de l'agriculture biologique, la réduction de l'utilisation des pesticides au travers du plan ECOPHYTO 2018.

Le plan ECOPHYTO 2018, mis en place à la suite du Grenelle de l'environnement et à la demande du Président de la république vise à réduire l'emploi des produits phytosanitaires en agriculture de 50 pcent, à l'horizon 2018 si possible. Il s'agit à la fois de réduire l'usage des produits et de limiter l'impact de ceux qui resteront nécessaires. Cette réduction doit se faire dans le respect de la compétitivité de l'agriculture. Le plan ECOPHYTO prévoit en particulier :

De diffuser le plus largement possible auprès des agriculteurs les pratiques connues, économes en produits phytosanitaires, via un réseau de fermes pilotes. La phase expérimentale est en cours ( 18 groupes de fermes pennenet part au dispositif dès 2010) . L'objectif visé est un réseau de 3000 fermes pilote.

De dynamiser la recherche sur des cultures économes en pesticides. C'est ainsi que les résultats de l'étude ECOPHYTO R et D ont été rendus récemment disponibles.

De renforcer, par la formation, la compétence de l'ensemble des acteurs de la chaine pour réduire et sécuriser l'usage des produits phytosanitaires ( permis d'achat nécessaire à compter de 2014 ). Le dispositif CERTIPHYTO est en cours d'expérimentation.

De surveiller en temps réel les maladies et ravageurs des cultures afin d'avertir les exploitants et leur permettre de mieux cibler les traitements. Les bulletins de santé du végétal, publics et gratuits, seront publiés par la Chambre régionale d'agriculture ( direction de la publication ) et relayés par les DRAAF.

De mettre en oeuvre des actions spécifiques pour réduire les risques et sécuriser l'usage produits phytosanitaires dans les espaces non-agricoles ( parcs, jardins, espaces publics....).

De retirer du marché les produits contenant les substances les plus préoccupantes.

Le plan prévoit les modalités d'évaluation des progrès réalisés ( indicateur de suivi quantitatif des doses de produits phytopharmaceutiques utilisés) et une instance de suivi ( comité national d'observation et de suivi et sa déclinaisons régionale).

Le paquet "pesticides", négocié sous présidence française, adopté par le Parlement européen le 13 janvier 2009 et publié fin 2009 ( quatre textes ) s'inscrit dans la même ligne. Les conditions révisées d'autorisation de mise sur le marché comme les objectifs fixés pour une utilisation durable des pesticides, visent à assurer un haut niveau de protection du consommateur, de l'utilisateur et de l'environnement.

- **Gestion durable des sols**

Xavier Delpuech, Institut Français de la Vigne et du Vin

[Xavier.DELPUECH@vignevin.com](mailto:Xavier.DELPUECH@vignevin.com)

Dans un objectif de viticulture durable, les stratégies d'entretien des sols doivent à la fois préserver le sol et l'environnement, intégrer la réduction des herbicides et être économiquement viables. Les alternatives au désherbage chimique sont plus exigeantes dans leur mise en œuvre, ce qui est un frein à leur généralisation malgré leurs avantages environnementaux. La technique d'entretien des sols idéale et universelle n'existe pas, et la recherche de solutions durables passe sans doute par une combinaison judicieuse des techniques. Au niveau spatial, la combinaison des pratiques peut être mise en place au niveau même de la parcelle (plusieurs techniques sur une parcelle), mais aussi à l'échelle de l'exploitation (adaptation de la stratégie à la parcelle). Au niveau temporel, il est nécessaire de favoriser une couverture hivernale du sol. L'objectif n'est plus le « zéro adventices », mais de gérer leur nuisibilité, en évitant la présence de plantes fortement concurrentielles pendant le cycle de la vigne.

- **Réduction des intrants et modélisation des risques maladies**

Marc Raynal, Institut Français de la Vigne et du Vin

[Marc.RAYNAL@vignevin.com](mailto:Marc.RAYNAL@vignevin.com)

Le vignoble français, particulièrement soumis aux risques cryptogamiques, contribue pour une part significative à la consommation nationale d'intrants phytosanitaires. Ces pratiques indispensables sont cependant néfastes pour l'homme et l'environnement, tout comme pour l'image du produit et de la viticulture. Dans l'objectif de maîtriser ces intrants, l'IFV s'est intéressé dès les années 80 aux outils de modélisation et d'aide à la décision de traitement tels que les modèles EPI puis Potentiels Systèmes de S. Strzyk (SESMA). L'amélioration de ces outils se heurte aujourd'hui à l'imprécision des variables climatiques et notamment à l'approximation de la pluviométrie. Pour y remédier, l'IFV teste depuis la campagne 2007, l'impact de données spatialisées à maille fine, de l'ordre du kilomètre, offerte, en autres, par la technologie des radars pluviométriques. L'évaluation met en évidence l'aptitude du modèle à déceler, sur des cellules pluvieuses très localisées, des foyers de contaminations délimités non détectés par les réseaux habituels. La spatialisation fine des informations météorologiques est ainsi un facteur de progrès structurant pour la démarche de modélisation.

## • **Bulletin de santé du végétal**

Isabelle Mejean, chambre d'Agriculture de la Drôme

[imejean@drome.chambagri.fr](mailto:imejean@drome.chambagri.fr)

Article réalisé grâce aux informations fournies par les animateurs de la filière viticole des 3 régions, Rhône-Alpes (Nicolas Besset, CA69), PACA (Elisabeth Ricaud, Cirame), Languedoc-Roussillon (Christel Chevrier, CRALR).

La surveillance biologique du territoire, définie par le code rural, « a pour objet de s'assurer de l'état sanitaire et phytosanitaire des végétaux et de suivre l'apparition éventuelle d'effets non-intentionnels des pratiques agricoles sur l'environnement ».

Pour cela, le ministère a conçu une organisation de façon à collecter les données et informations d'ordre épidémiologique dans le domaine de la santé publique vétérinaire ou de protection des végétaux et à en assurer le traitement et la diffusion.

Confiée aux Chambres Régionales d'Agriculture, sous le contrôle des SRAL (ex SRPV), les BSV ne diffuseront qu'une information phytosanitaire, disponible à tous. Le conseil et les préconisations resteront dans le domaine privé et concurrentiel.

Dans la vallée du Rhône, les vigneronns seront concernés par 3 BSV, consultables sur les sites des DRAAF, selon leur vignoble :

Rhône-Alpes : Côtes du Rhône septentrionales, Diois, sud Ardèche ;

PACA : sud Drôme, Vaucluse ;

Languedoc Roussillon : Gard.

Suite à la visite de parcelles par les techniciens, les observations seront saisies par chaque collaborateur sur une base de données. L'animateur filière, relayé éventuellement par des correspondants vignobles, réalise une synthèse des observations et rédige le BSV.

Le BSV présentera la description de la situation sanitaire, une évaluation du risque, le résumé de la situation épidémiologique décrite par les modèles et une indication des seuils de nuisibilité des bio-agresseurs des cultures. Selon les cas, les stades phénologiques dominants.

Il ne donnera, par contre, aucune préconisation, ni de référence à des matières actives ou produits phytopharmaceutiques. Les bulletins de conseils devront s'appuyer sur le BSV et être diffusés après. Les chambres d'agriculture poursuivent leur appui auprès de vigneronns, vous pouvez toujours vous abonner à l'un des bulletins suivants (Viti ATCR 69, Zoom Viti Côtes du Rhône Nord, Zoom Diois, Bulletin de production raisonnée sud Ardèche, Zoom Sud Drôme, L'info viti Vaucluse, État sanitaire du vignoble gardois) et recevoir le Guide des vignobles Rhône-Méditerranée.

- **Gestion des effluents phytosanitaires**  
**Un exemple sur le Pays de l'Hermitage**

Marie-Pascale COURONNE – Chambre d'agriculture de la Drôme

[mpcouronne@drome.chambagri.fr](mailto:mpcouronne@drome.chambagri.fr)

L'arrêté du 12 septembre 2006 a précisé les conditions d'utilisation des produits phytosanitaires et notamment la gestion des effluents phytosanitaires. Si le rinçage aux champs du matériel de pulvérisation reste possible, sa pratique devient toute fois très encadrée (dilution au 1/100<sup>ème</sup> du fond de cuve, respect de distance par rapport aux points d'eau,...). Sa mise en œuvre peut être parfois délicate.

Or, en dehors du protocole de rinçage aux champs, toutes les eaux de rinçage-lavage des matériels de pulvérisation doivent être collectées puis traitées par un système ou une filière spécifiques agréés.

Sur le Pays de l'Hermitage, une mobilisation collective, dans le cadre du contrat de rivière Veune Bouterne et petits affluents du Rhône et de l'Isère, a permis de proposer des solutions adaptées aux agriculteurs du secteur. Un système de traitement collectif (Phytopur®) est envisagé localement avec l'organisation de tournées de collecte des effluents sur les exploitations.

# **ATELIERS TECHNIQUES**

## **Atelier 1**

### **Evolutions de la Viticulture Biologique en Vallée du Rhône**

- **Etat des lieux et perspectives de production de vin bio en Vallée du Rhône**

Laurent Fell, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche,  
Référént Technique Régional Rhône-Alpes en viticulture biologique

[laurent.fell@ardeche.chambagri.fr](mailto:laurent.fell@ardeche.chambagri.fr)

Le vignoble bio français ne cesse de progresser depuis plusieurs années. Il a connu une croissance de près de 50% entre 2006 et 2008. Facilité par l'effet « Grenelle de l'environnement », il compte aujourd'hui 2301 exploitations et atteint plus de 28 000 ha en 2009 (dont 12 500 en cours de conversion). Ce phénomène concerne les caves particulières, mais également les caves coopératives et le négoce qui connaissent un engagement croissant ces dernières années. 4 régions concentrent les 2/3 de cette productions (Languedoc-roussillon, Provence-Alpes-Côtes d'Azur, Aquitaine et Rhône-Alpes). Les départements producteurs de Côtes du Rhône connaissent également une croissance importante de leurs surfaces en vignes bio allant de 20 à 50 % entre 2007 et 2008. le marché du « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » représentait fin 2008 254 millions d'euros pour une production avoisinant les 480 000 hl. Les projections laissent entrevoir une production de l'ordre de 1,3 millions d'hl en 2012, pour atteindre 2,5 millions d'hl en 2015. le marché évolue donc, et le vin bio ne sera plus un marché de niche. C'est la raison pour laquelle l'Agence bio à commandé une étude prospective de la filière auprès du cabinet Gressard, afin d'analyser l'offre et les différents marchés pour anticiper cette évolution. Bien que les résultats de cette étude ne soient pas encore publiés, quelques grands axes de développement seront évoqués.



- **L'état des lieux en Vallée du Rhône**

Brice Eymard, Anne Forgeat, Inter Rhône Service Etudes

[beynard@inter-rhone.com](mailto:beynard@inter-rhone.com)

[aforgeat@inter-rhone.com](mailto:aforgeat@inter-rhone.com)

Depuis 10 ans la consommation de produits alimentaires biologiques croît de 10%/an, et représente en 2009 1.7% du marché alimentaire total. Sur ce marché des produits biologiques, le vin représente 10% des ventes, et a enregistré au cours de ces 2 dernières années des taux de croissance très élevés.

En matière de production, l'ensemble des vignobles français voit sa part « bio » augmenter, et les plus fortes progressions sont observées en Languedoc Roussillon, PACA, Aquitaine, et Rhône Alpes. Ainsi les vignobles de la Vallée du Rhône se trouvent fortement impliqués dans cette progression du « bio », et sont en passe de devenir l'un des 1<sup>er</sup> vignobles producteurs d'AOC « bio ». Ils se positionnent donc au cœur de l'enjeu du marché bio dans les prochaines années.

Dans ce contexte, nous allons vous présenter un état des lieux de la filière biologique des AOC de la Vallée du Rhône, basé sur des estimations de production, commercialisation, consommation,... issues de différentes études

## Actualités Techniques

- **Références technico-économiques et coûts de production en viticulture bio**

Eric l'Helgoualch, référent Viticulture Biologique PACA,  
Chambre d'Agriculture de Vaucluse

[eric.lhelgoualch@fr.oleane.com](mailto:eric.lhelgoualch@fr.oleane.com)

Quel est le différentiel de coût de production entre un vignoble en AB et un vignoble conventionnel ?

La question nous est constamment posée, la réponse complexe.

Chaque situation est en effet différente. Quelles pratiques en conventionnel ? Quelles nouvelles pratiques en bio. Les pratiques relèvent du choix des vigneron, dicté par les conditions dans le vignoble : vignoble de pente ? fertilité des sols, vigueur des vignes ? sensibilité aux maladies ?

La comparaison de coût de production présentée est un exemple pour l'année 2009.

Nous avons retenu des techniques et des niveaux de protection du vignoble proches, enregistrés chez des vigneron que nous accompagnons.

Nous mesurons une baisse des charges en produits phytosanitaires, une augmentation en mécanisation et temps de travail.

Le sur-coût constaté en viticulture biologique est à rendement constant. Si lors du passage en bio la gestion de l'herbe, la fertilisation et la protection phytosanitaire sont insuffisamment maîtrisées le rendement baissera ce qui mécaniquement augmentera d'autant les coûts du raisin produit.

Un point supplémentaire à noter: la conversion vers l'agriculture biologique nécessite fréquemment de nouveaux équipements, de travail du sol notamment. Ces investissements demandent des capacités de financement.

- **Le cahier des charges en vinification Biologique**

Philippe Cottereau, Institut Français de la Vigne et du Vin

**Elaboration de vins biologiques : quelles différences ?  
(Etat des lieux après le SCOF de décembre 2009)**

[philippe.cottereau@vignevin.com](mailto:philippe.cottereau@vignevin.com)

Jusqu'à l'adoption du nouveau règlement européen sur les productions biologiques le 1er janvier 2009, les vins étaient exclus de ce règlement, c'est-à-dire que seuls les raisins pouvaient être certifiés biologiques, et permettaient d'élaborer des « vins issus de raisins biologiques ». Quelle que soit l'origine des raisins (biologiques ou non), les règles de vinification étaient celles du règlement européen sur les vins. Il est devenu nécessaire que la transformation soit certifiée « biologique ».

Un nouveau règlement « vin biologique » devrait voir le jour dans l'été 2010. La Commission européenne doit s'appuyer sur les propositions faites dans le cadre du programme ORWINE, ainsi que sur la consultation de la filière viti-vinicole dans les différents états membres. Les discussions se font sur la base du nouveau règlement « vin » n° 606/2009. Certaines pratiques œnologiques seront exclues, d'autres conservées avec d'éventuelles restrictions d'utilisation, d'autres conservées à titre provisoire avec une évaluation prévue en 2013.

La discussion à ce jour n'est pas close et laisse apparaître des oppositions « nord-sud » notamment sur la question du SO<sub>2</sub> et peut-être aussi des approches différentes vis-à-vis des styles de vin à produire, indépendamment du lieu géographique de production (logique produit / logique marché).

## **ECHANGES ET TEMOIGNAGES**

- **Mise en place d'une production de vin à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique en cave coopérative**

Expérience de la cave des Clairmonts

Jean-Michel BORJA

[borja.jean-miche@orange.fr](mailto:borja.jean-miche@orange.fr)

### **Genèse de la démarche**

- Une prédisposition à l'écologie du Président et de sa famille
- Opportunité commerciale sécuritaire
- Retour aux sources et soucis de transmettre un patrimoine viticole vivant.

### **Comment intégrer un projet individuel dans une structure collective ?**

- Engager une réflexion collective, comparer les méthodes et profiter des expériences locales.
- Tester les sensibilités et déceler les volontaires
- Trouver un mode de fonctionnement et de rémunération équitable, sans léser personne
- Maintenir la cohésion et l'esprit d'entreprise du groupe quelques soient les choix.

### **Réorganiser les apports, la gestion de la cuverie, la traçabilité**

- Adapter la réception des raisins et la séparation des lots : Bio –Non Bio
- Adapter la gestion de la cuverie pour éviter tout risque de mélange accidentel
- Améliorer la traçabilité (apports, mouvements, affichage, facturation)
- Contraintes et restriction des pratiques oenologiques.

### **Certification de la cave**

- Coût et conséquences administratives

### **Bénéfice de la démarche**

- Modification des pratiques viticoles des associés non engagés dans la certification (culture mécanique intégrale des sols, abandon des engrais minéraux...)
- Gain d'image
- Débouché commercial sécurisé dans le temps
- Diversification de la gamme et meilleure valorisation
- Ouverture à d'autres marchés grâce à une pépinière de producteurs prêts à s'engager en certification.

### **Risques encourus**

- Baisse de rendement ou perte de récolte liée aux risques sanitaires plus grands.
- Alourdissement des contraintes règlementaires au-delà des limites supportables (cahier des charges vin bio)

## • **Quel avenir pour les vins bio ?**

Didier Couturier, Maison OGIER

### **Vision d'un négociant quant à l'avenir de la filière bio (par OGIER / groupe ADVINI)**

CONSTAT :

- forte augmentation de la demande
- forte augmentation de l'offre d'ici 2 ans
- ⇒ quel ratio offre/demande d'ici 2 ans ?

Aucune étude prospective sérieuse et scientifique ne peut y répondre

DU FACTUEL AUJOURD'HUI :

- perte de marchés historiques du fait de l'augmentation des prix des vins bios (180/200 € versus 80 € en CDR)
- forte concurrence de l'Amérique avec leurs « Organic Wines »
- forte pression de la GD (MDD) et du HD (appels offres très volumétriques)
- ⇒ le bio ne restera pas un marché d'opportunité
- ⇒ et ne doit pas être vu comme tel (difficultés de production, risques et coûts supérieurs)
- ⇒ nécessité d'en faire un marché DURABLE et VALORISE

POUR CE FAIRE, RESPECTER LES FONDAMENTAUX :

1. Ne jamais sacrifier la qualité qui restera toujours, pour les segments valorisés qui nous intéressent, le premier facteur d'accès au marché
2. Le faire par conviction
3. Etendre la démarche à tous les aspects du DEVELOPPEMENT DURABLE (3 piliers = écologie, économique et social)

LA DEMARCHE DU GROUPE ADVINI / Une gamme de vins bios large et transversale

- historique (partenariat Coccinelles, Ventoux TV, 1<sup>er</sup> CHPA)
- offre OGIER 8 produits = 5% CA(09) pour 55% France 45% Export (DK,Belgique,UK, USA, Canada)

LA DEMARCHE DU GROUPE ADVINI / La conversion de nos domaines en propre

- conviction des actionnaires et de l'ensemble des salariés
- vertu d'exemplarité
- ⇒ 260 ha à date certifiés / objectif 750 ha en 2013

LA DEMARCHE DU GROUPE ADVINI / Un véritable programme de développement durable

1. Gestion du process industriel :
  - = économie énergie (obj -30% en 2012)
  - = tri des déchets (obj 100% déchets triés en 2012)
  - = économie eau (obj -50% en 2012)
  - = 0 intrants dans process vin
  - = éco constructions (7000 m2 photovoltaïque en cours)
2. Implication dans la défense du patrimoine régional
  - = promotion de nos terroirs (par le style de nos vins et nos vieux cépages)
  - = action de mécénat (GASSIER : forêt Ste Victoire / OGIER : Hospices

Châteauneuf)

3. Responsabilité sociale
    - = auprès des salariés (formation, soutien sur des projets privés)
    - = auprès de nos fournisseurs de vins (partenariats valorisés) Cas : JJ / OGIER
- ⇒ cahier des charges vigneron à l'horizon 2012 avec accompagnement (thèse)

## **Atelier 2**

### **Eco-conditionnement et éco-conception des caves**

Animé par Patrick VUCHOT, Responsable R & D Inter Rhône

[pvuchot@inter-rhone.com](mailto:pvuchot@inter-rhone.com)

Face aux enjeux du développement durable, les vinificateurs peuvent agir dès aujourd'hui sur deux pans de l'activité de vinification :

- la conception durable des nouvelles caves (ou l'adaptation des caves actuelles) pour réduire le bilan carbone, la consommation énergétique et la consommation en eau et les rejets)
- l'utilisation de packaging plus écologique par exemple BIB, PET ou verre allégé.

Pour l'éco-conception des caves, cet atelier fera le point de différentes méthodes pour intégrer la problématique du développement durable.

Sur le plan de l'éco packaging, un focus sera réalisé sur un seul type de contenant : la bouteille PET.

### **Eco-conditionnement**

- **Présentation des dernières innovations en matière de bouteilles PET**

Laurent DEGROOTE, Artenius Packaging

[Laurent.degroote@arteniuspackaging.com](mailto:Laurent.degroote@arteniuspackaging.com)

Le vin en bouteille PET entre dans les mœurs. Jusque là réservé au conditionnement en verre, le vin ouvre ses portes à la haute technologie plastique et s'offre, dans le même temps, une panoplie d'avantages séduisants et non négligeables. En effet, le PET, « Polyéthylène Téréphtalate », matériau plastique propre, 100 % recyclable, émet peu de gaz à effet de serre. Il apporte de précieux atouts qui font de ses bouteilles des emballages innovants, attractifs, pratiques et non polluants. Des atouts qui, à l'heure où l'environnement représente une préoccupation majeure, font sans aucun doute et naturellement pencher la balance ! Car, outre sa propriété 100 % recyclable, la bouteille PET, plus légère que le verre, permet un impact direct sur l'économie et sur l'écologie en réduisant sensiblement les coûts de transports et la pollution liée à ce transport. Une bouteille qui allie esthétique (elle ressemble à s'y méprendre à une bouteille en verre), pratique (refermable par un bouchon à visser, non cassable) et geste citoyen... Du producteur à la planète en passant par les industriels et les consommateurs, tout le monde s'y retrouve. Une petite révolution dans le monde du vin... et dans les esprits est en marche !

- **Utilisation du PET chez Paul Sapin**

Sébastien STEINFORT, Paul Sapin

[sebastien.steinfort@paul-sapin.com](mailto:sebastien.steinfort@paul-sapin.com)

La société Paul Sapin témoignera des adaptations et modifications de process et d'organisation nécessaires pour intégrer la mise en bouteille de PET et nous présentera une remonté des réactions des clients et consommateurs.

- **Eco-conception des caves : contexte et application**

Joël ROCHARD, Cécile VALLET  
Institut Français de la Vigne et du Vin  
Pôle national développement durable  
17 rue Jean Chandon Moët- BP 20046  
51202 Epernay cedex  
[Joel.rochard@vignevin.com](mailto:Joel.rochard@vignevin.com)

L'intégration du concept de développement durable au sein de la filière viticole associe en premier lieu une adaptation des itinéraires viticoles et œnologiques aux contraintes environnementales, mais également, avec une vision sur le long terme, une prise en compte notamment de la consommation d'énergie et de la gestion de l'eau dans la conception des exploitations et des caves.

Au-delà de l'évolution probable des normes de construction au cours des prochaines années, l'éco-conception, ainsi que l'intégration paysagère contribue à valoriser l'image environnementale de la cave.

La conception des bâtiments, associant une bonne isolation éventuellement complétée de solutions originales (toits ou murs végétalisés, puits canadiens...) s'intègre dans cette dynamique de conception écologique des caves.

Si ces différentes méthodes traditionnelles ne peuvent pas être mises en place pour toutes les situations, le progrès des écotechnologies, au delà des mesures d'économie, permet d'envisager le développement d'énergies alternatives (solaire, géothermie, biomasse....).

Parallèlement, une inertie thermique peut être obtenue par l'utilisation de matériaux locaux (briques, roches...) intégrés dans des murs très épais.

- **Captage et valorisation du CO2 des fermentations**

Jean-Philippe RICARD, ALCION Environnement

[jpricard@alcion-env.com](mailto:jpricard@alcion-env.com)

Les fermentations alcooliques produisent environ 10 kg de CO2 par Hl de vin. Le bilan carbone ne prend pas en compte la captation du CO2 pour la croissance de la vigne ni la libération par la fermentation alcoolique car elles s'annulent. Par contre la captage du CO2 des fermentations peut devenir le principal puits à CO2 dans le cadre d'un démarche de réduction des émissions de la filière vitivinicole.

Ce captage peut représenter 0,1 kg de CO2 par bouteille de vin, des simulations montrent que cela représente plus de 30% des objectifs de réduction des émissions de carbone.

La société ALCION développe un procédé de captage du CO2 qui permet une valorisation sous forme de sels de carbonates largement utilisé dans les industries cosmétiques, pharmaceutiques et agroalimentaires.

- **Une cave dans un bâtiment autoconstruit, ergonomique et économe en eau et énergie.**

Serge MARTIN PIERRAT, SCEA Château des hospitaliers

[martin-pierrat@wanadoo.fr](mailto:martin-pierrat@wanadoo.fr)

Vigneron propriétaire du Château des Hospitaliers, à Saint-Christol (entre Lunel et Sommières), Serge Martin-Pierrat a construit de ses mains une cave de Haute qualité environnementale (HQE) il y a cinq ans. Conçu en fonction d'une méthode et pour une meilleure qualité de travail, ce nouveau bâtiment en pierres issues des carrières de Vers-Pont-du-Gard est isolé par des matériaux naturels : ouate de cellulose et laine de lin.

La conception de la cave fait la part belle à l'ergonomie, à l'économie de l'énergie et de l'eau et au recyclage naturel des effluents, celui-ci issu d'une réflexion sur l'adaptation des méthodes de travail et l'utilisation des bambous pour le recyclage.

La recherche de l'inertie thermique pour la conservation des vins a conduit à la mise en place de puits provençaux et de murs végétaux.