

LES ATTENTES DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE EN MATIÈRE DE RECHERCHE

Réunion Lien de la Vigne du 22 novembre 2002

Jean-Marie BIDAULT, Directeur Général ITV France

jean-marie.bidault@itvfrance.com

LE CONTEXTE

Dans les cinquante dernières années (création de l'ITV en 1948), la recherche a été sollicitée pour apporter des réponses aux problèmes techniques posés par la filière (par ordre chronologique) :

- maladies fongiques (mildiou, oïdium, black-rot, botrytis)
- mécanisation des travaux à la vigne et à la cave (diminution de la pénibilité et des coûts, meilleure efficacité)
- sélection qualitative et sanitaire du matériel végétal (sélection massale, puis clonale)
- agronomiques (choix des porte-greffes, modes de conduite, désherbage chimique)
- œnologiques (fermentation alcoolique et malolactique, stabilisation et conservation des vins)
- protection de l'environnement (eau, sol, air)
- sécurité alimentaire.

Aujourd'hui, la filière, de la production à la distribution, doit faire face à un nombre croissant de problèmes à résoudre répondant à deux typologies :

- la mondialisation du marché du vin, avec une concurrence croissante des pays du nouveau monde aujourd'hui et demain des PECO (Pays de l'Europe Centrale et Orientale)
- les attentes de la société qui se manifestent particulièrement dans le domaine de la sécurité alimentaire, de la santé, du respect de l'environnement, de la protection des terroirs et l'amélioration des paysages et qui sont souvent traduites par une évolution de la réglementation.

Dans ce contexte, la filière vitivinicole doit être de plus en plus performante, tandis que le concept de viticulture durable se développe en France, comme dans d'autres pays, qui doit répondre à trois objectifs :

- produire des raisins et des vins de haute qualité
- respecter l'environnement et l'homme
- assurer la rentabilité économique et la pérennité des exploitations et des entreprises de la filière.

LES DÉFIS À RELEVER PAR LA RECHERCHE

1- Le défi des impasses techniques

De nombreuses impasses techniques subsistent encore en viticulture, dont les conséquences sont préjudiciables sur le plan qualitatif et économique :

- la virose de l'enroulement
- la mortalité de la syrah
- les maladies du bois (Esca, Eutypiose, Black Dead Arm)
- la flavescence dorée (moyen de lutte biologique)
- la désinfection des sols
- les alternatives à l'utilisation du cuivre, de l'anhydride sulfureux.

2- Le défi de la qualité des produits sous toutes ses composantes

Pour répondre à la demande des consommateurs, la qualité des produits doit être sans cesse améliorée :

- renforcer la typicité des vins d'appellation par le lien au terroir, en caractérisant et en valorisant les terroirs viticoles
- renforcer la typicité des vins de cépage
- maîtriser les défauts organoleptiques (goût de bouchon, goûts terreux et de moisi)
- maîtriser la sécurité alimentaire : absence de résidus, de molécules indésirables (ochratoxine), de produits allergènes.

Les travaux de la recherche doivent permettre notamment de :

- maîtriser le stress hydrique et azoté sur la base d'indicateurs
- caractériser la vendange par des indicateurs analytiques
- maîtriser les principales composantes de la qualité (constituants volatils, composés phénoliques)
- perfectionner les méthodes d'analyses sensorielles.

3- Le défi de la protection de l'environnement

La filière vitivinicole, forte consommatrice d'intrants, doit se préoccuper de la protection de l'environnement, d'une part en appliquant l'évolution de la réglementation, d'autre part en terme d'image auprès des consommateurs.

Les études ont pour objet de :

- réduire l'utilisation d'intrants à la vigne : outils d'aide à la décision, dosage en fonction de la cible à protéger
- développer des alternatives à la lutte chimique : les moyens de lutte biologique, les systèmes de défense naturelle (éliciteurs)
- pratiquer une œnologie raisonnée, en diminuant l'utilisation d'additifs et d'auxiliaires, en préférant les méthodes physiques aux méthodes chimiques
- traiter les déchets et les effluents
- diminuer la consommation d'énergie.

Les résultats attendus de la prise en compte de l'environnement sont :

- d'améliorer le bilan dans les différents compartiments : eau (résidus et métabolites, effluents vitivinicoles), air (produits phytosanitaires, bilan en CO₂), sol (métaux lourds, matière organique, vie biologique...)
- de favoriser la biodiversité (faune auxiliaire)
- de protéger et de valoriser les paysages viticoles.

4- Le défi de la maîtrise des coûts de production

Dans le contexte de la concurrence internationale, la maîtrise des coûts de production est une préoccupation importante de la filière vitivinicole. Les travaux de recherche - expérimentation doivent avoir pour objectif :

- d'élaborer de nouvelles techniques ou de nouveaux itinéraires techniques permettant un gain de compétitivité
- de comparer les systèmes de production (conventionnelle, intégrée, raisonnée, biologique) sur la base d'indicateurs technico-économiques
- d'avoir une approche micro-économique pour raisonner l'ensemble des itinéraires techniques et technologiques au niveau de l'exploitation.

Les enjeux pour la filière viti-vinicole sont considérables. Les résultats de la recherche peuvent apporter des marges de progrès importantes ; pour cela, il est nécessaire que la recherche soit dotée de moyens à la hauteur du chiffre d'affaires, des ambitions et des enjeux à relever (les moyens consacrés par la filière à la recherche ne représentent aujourd'hui que 0,3 % du chiffre d'affaires).

Jean-Marie BIDAULT
Directeur Général d'ITV France
