

Si vous ne voyez pas ce message correctement, [consultez-le en ligne](#)



LA VEILLE VITIVINICOLE

#21 - MAI 2019

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE OCCITANE

LA VEILLE VITIVINICOLE DE VINSEO EST DIFFUSÉE À TOUS NOS ADHÉRENTS AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION OCCITANIE

Cette veille est adressée personnellement à Jean-Paul Palancade .

Thématiques de recherche

DES EXPLICATIONS À LA PRÉSENCE DE PESTICIDES DANS LES VINS BIO

Les récentes conclusions du plan de surveillance national des résidus de pesticides ont révélé la présence en très faible dose, dans certains vins bio, d'acide phosphonique et de phtalimide, deux fongicides utilisés en viticulture conventionnelle contre le mildiou. Selon Magali Grinbaum, responsable des analyses de résidus à l'IFV, les contaminations croisées au champ ne suffisent pas à elles seules à expliquer la présence de ces composés. Des phénomènes d'accumulation dans la plante du phosphonate de potassium, autorisé en bio jusqu'en 2013, pourraient notamment justifier la présence de résidus dans les vins. Une autre hypothèse met en cause certains amendements organiques couramment employés, comme les vinasses issues de vignes conventionnelles. Le DAP (phosphate de diammonium), fréquemment utilisé en vinification pour nourrir les levures, pourrait également jouer un rôle, de même que les équipements poreux utilisés au chai, comme le caoutchouc, les résines époxy ou encore les barriques, susceptibles d'accumuler et relarguer le phtalimide issu de la dégradation du fopel. Enfin, la méthode d'analyse des vins, basée sur le chauffage des échantillons, pourrait elle-même avoir une part de responsabilité.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

ANALYSE DE L'HÉTÉROGÉNÉITÉ DES PRÉFÉRENCES EN MATIÈRE DE VIN

La baisse générale la consommation de vin per capita à travers le monde ces dernières décennies a révélé le besoin d'appliquer des stratégies marketing efficaces pour conquérir certains segments de population, comme les jeunes ou les femmes, qui ont plutôt tendance à consommer du vin de façon sporadique et en petite quantité. Cependant, ces stratégies ont été définies jusqu'à présent en fonction de segments de populations considérés comme homogènes, alors qu'ils ne le sont pas en réalité. Des

TECHNIQUE

UNE ÉTUDE SUR LA NUTRITION DES LEVURES

L'IFV Sud-Ouest a présenté les résultats d'une étude visant à définir les meilleurs couples levure/nutriments conciliant performance fermentaire et qualité aromatique des vins. Ces travaux ont été menés dans le cadre du développement de stratégies de nutrition azotée pour corriger la composition en azote des moûts et permettre ainsi un bon déroulé des fermentations alcooliques.

Source : Vignevin Occitanie

[Lien de téléchargement](#)

DES CHERCHEURS CRÉENT UN DÉTECTEUR DE VIN BOUCHONNÉ

Des chercheurs de l'Université de Fribourg (Suisse), avec le soutien de l'université de Bordeaux, ont développé une substance permettant de détecter la présence dans le vin, à l'état de traces, de la molécule responsable du goût de bouchon. La solution mise au point consiste en un réseau supramoléculaire poreux et spongieux, capable de « capter » les molécules indésirables libérées par le bouchon de liège. Un signal visuel est alors émis (perte de fluorescence) dès que ces molécules viennent se nicher dans les pores de la substance de détection. Selon les chercheurs, leur solution pourrait trouver d'autres applications comme la détection de pesticides dans les aliments et boissons.

Source : Université de Fribourg

[Lien de téléchargement](#)

COMMENT RÉDUIRE LES MÉTAUX LOURDS DANS LE VIN ET LA BIÈRE

Des chercheurs américains ont étudié si les filtres à diatomées utilisés dans l'industrie du vin et de la bière au cours du processus de production jouaient un rôle dans l'augmentation

chercheurs de l'université de La Laguna (Espagne) ont utilisé plusieurs modèles de choix discrets pour intégrer l'hétérogénéité non-observée présente dans les décisions individuelles, tels que des modèles mixtes ou à classe latente, dans le but d'identifier les profils socio-démographiques des personnes qui consomment une certaine quantité de vin par semaine. Les résultats mettent en évidence la supériorité de ces modèles et la variabilité des caractéristiques individuelles résultant de l'hétérogénéité.

Source : [Wine Economics and Policy](#)

[Lien de téléchargement](#)

ALLERGÈNES : MISE EN ÉVIDENCE DE RÉSIDUS D'AGENTS DE COLLAGE DANS UN VIN MODÈLE

Une équipe de l'UMR Sciences pour l'Œnologie de l'Inra Montpellier a analysé dans un vin rouge modèle la présence de résidus de protéines de collage à travers la mesure de la viscosité, la quantification des acides aminés et l'évaluation de la radioactivité du surnageant obtenu après collage à l'aide d'une protéine radioactive. Ces travaux ont clairement démontré, à la fois qualitativement que quantitativement, la présence de résidus d'agents de collage dans le vin rouge modèle collé à la gélatine et aux protéines végétales hydrolysées. Ces résultats doivent maintenant être confirmés en conditions réelles dans des vins proposés à la vente, traités à l'aide d'agents de collage commerciaux.

Source : [Food Chemistry](#)

[Lien de téléchargement](#)

LES ROSÉS FRANÇAIS DEVRONT S'ADAPTER AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique va impacter de plus en plus le profil des vins rosés tels qu'ils sont actuellement appréciés des consommateurs : baisse de l'acidité, hausse du degré alcoolique, réduction des arômes fruités, élévation de la teneur en polyphénols associée à la couleur... Pour Gilles Masson, directeur du Centre du rosé, les rosés français du futur pourraient s'apparenter aux rosés argentins actuels si la filière ne s'adapte pas aux nouveaux paramètres climatiques. Dans ce contexte, plusieurs pistes sont possibles pour conserver la typicité des rosés français : modifier les zones de production, avancer les dates de récolte pour diminuer le degré alcoolique, et adapter la vinification (via la désalcoolisation et le désucrage) et le vignoble.

Source : [Mon-Viti](#)

[Lien de téléchargement](#)

des concentrations en métaux lourds des boissons. Des tests ont démontré que les doses d'arsenic transférées dans le vin et la bière étaient directement liées aux quantités de diatomées utilisées dans les procédés de filtration. Les chercheurs ont également testé plusieurs méthodes de réduction potentielle de ces métaux lourds et ont découvert que rincer les filtres avant utilisation permet de limiter le transfert de métaux lourds vers le vin et la bière.

Source : [Journal of Agricultural and Food Chemistry](#).

[Lien de téléchargement](#)

EFFET DU TYPE DE BOUCHAGE SUR LA PERCEPTION DES ATTRIBUTS DU VIN

Des chercheurs des universités de Houston et d'Auburn (États-Unis) ont examiné les effets du type de bouchage des bouteilles de vin (bouchon naturel, à vis, synthétique ou en verre) sur la perception des propriétés intrinsèques : apparence, goût, bouquet et qualité générale. Les résultats confirment l'impact positif des bouchons naturels comparativement aux bouchons à vis et synthétiques. Plus particulièrement, les vins issus de bouteilles fermées par un bouchon naturel obtiennent de meilleures notes pour l'ensemble des critères étudiés, sauf pour les vins avec bouchage en verre. Ces travaux suggèrent que les bouchons en verre pourraient remplacer les bouchons en liège sans nuire à la perception des propriétés intrinsèques des vins.

Source : [International Journal of Hospitality Management](#)

[Lien de téléchargement](#)

RÉDUCTION DE L'ASTRINGENCE DES VINS ROUGES PAR DES AGENTS VÉGÉTAUX

Des chercheurs de l'université d'Adélaïde (Australie) ont démontré l'intérêt des protéines de pommes de terre utilisées comme substitut à la gélatine pour réduire l'astringence des Cabernet Sauvignon. Toutefois, les protéines de pomme de terre sont à utiliser avec précaution du fait de leur impact négatif sur la couleur du vin à haute dose. Ces travaux ont également mis en évidence le potentiel des protéines de riz en tant qu'alternative au PVPP, du fait de leur mode d'action similaire.

Source : [Winetech Scan](#)

[Lien de téléchargement](#)

Assemblée Générale VINSEO

Jeudi 20 juin à 10h - Château de
Malmont (34)



Inscription

Marchés

LES MARCHÉS EUROPÉENS TIRENT LA DEMANDE EN VINS BIO

La catégorie des vins bio pourrait atteindre 87,5 millions de caisses d'ici 2022 à l'échelle mondiale, selon les dernières estimations de l'institut britannique IWSR. L'Europe devrait représenter à elle seule 78% du marché, suivie par les États-Unis avec seulement 12% de pdm. Actuellement, l'Allemagne est le premier pays consommateur de vins tranquilles bio, avec un taux de croissance annuel moyen de 17,9% depuis 2012. En France, la catégorie devrait progresser de 13,3% à 17 millions de caisses consommées en 2022. Parallèlement, les ventes aux États-Unis devraient progresser de 14,3%, portées par l'appétit des millenials, tandis que le Japon, où les vins bio représentent déjà 10% des ventes de vins tranquilles, devrait également connaître une croissance soutenue.

Source : Beverage Daily 09/04/19

[Lien de téléchargement](#)

NOUVEAUX ÉLÉMENTS DE CONJONCTURE MONDIALE 2018

Selon les toutes dernières estimations de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), la consommation mondiale a cessé de croître l'an passé, en raison notamment du ralentissement économique en Chine et des incertitudes liées au Brexit. L'OIV estime la consommation mondiale de vin à 246 millions d'hectolitres (Mhl) pour 2018, contre 246,7 millions en 2017. Si la Chine a vu sa consommation marquer le pas (-6,6%), les États-Unis restent le premier pays consommateur de vin en volume, à 33 Mhl (+1,1%). En Europe, la consommation est restée quasiment stable en France (26,8 Mhl, -0,7%), en Italie (22,4 Mhl, -0,9%), en Allemagne (19,7 Mhl, +1,3%) et en Espagne (10,7 Mhl, +1,8 Mhl), tandis qu'elle a fortement augmenté au Portugal (5,5 Mhl, +5,4%) et en Roumanie (4,5 Mhl, +8,7%).

Source : OIV

[Lien de téléchargement](#)

VERS UN RALENTISSEMENT DES VENTES DE VIN EN LIGNE

Selon une étude du cabinet Xerfi, les ventes de vin en ligne devraient ralentir dans les années à venir, avec un taux de croissance estimé à seulement un chiffre d'ici 2022. La progression des ventes en valeur devrait se limiter à 6% par an en moyenne d'ici 2022 pour atteindre 1,9 milliard d'euros, contre +30% en moyenne par an entre 2008 et 2015. En 2018, le chiffre d'affaires des ventes de vin en ligne a atteint 1,5 milliard d'euros.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

LA CHINE POURRAIT SUPPLANTER LA FRANCE D'ICI 2020

Selon une récente étude IWSR-Vinexpo, le marché chinois devrait prendre la seconde place des marchés mondiaux du vin en valeur d'ici 2020, pour atteindre 19,5 Mds\$, reléguant la France en troisième position. Le nombre de consommateurs chinois devrait bondir de 48 millions actuellement à 70 millions rien que l'année prochaine. Le marché du vin en Chine représente aujourd'hui 16,5 Mds\$, derrière les marchés américain (34,8 Mds\$) et français (16,7 Mds\$).

Source : Beverage Daily

APPEL A PROJET

TROPHÉES DE L'AGRO-ÉCOLOGIE 2019-2020

La déclinaison régionale de l'édition 2019-2020 des Trophées de l'agro-écologie est ouverte aux candidatures, avec deux prix à la clé : le « Grand prix de la démarche collective », ouvert aux collectifs GIEE et MCAE, et le « Prix de l'innovation », ouvert aux exploitants agricoles engagés dans des démarches individuelles innovantes dans les pratiques de l'agro-écologie. La date limite de dépôt des dossiers de candidature est fixée au 30 juin 2019.

Source : DRAAF Nouvelle Aquitaine

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS « TERRITOIRES À AGRICULTURES POSITIVES »

L'État et la Fondation Avril ont lancé l'appel à projets commun « Massif central : Territoires à agricultures positives », dont l'objectif est de favoriser l'émergence de projets locaux multi-acteurs associant développement territorial et transitions agricoles dans le Massif central. Six thématiques ont été retenues dans le cadre de cet AAP, parmi lesquelles la valorisation des productions locales dans une approche territoriale. L'appel à projets est doté d'une enveloppe de 300.000 €. La date limite de dépôt des dossiers de candidature est fixée au 28 juin 2019.

Source : Fondation Avril

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS DU PLAN ECOPHYTO 2+

Le Ministère de la Transition écologique et solidaire, le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, le Ministère des Solidarités et de la santé et le Ministère de l'Enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation lancent un appel à projets de recherche et innovation dans le cadre de l'axe 2 du plan Ecophyto, dont l'objectif est de réduire l'utilisation, la dépendance, les risques et les impacts des produits phytopharmaceutiques en assurant l'accompagnement au changement des pratiques agricoles. Cet appel à projets est doté de deux millions d'euros. Il vise à soutenir les efforts de recherche dans le domaine de la connaissance des impacts sur la santé et sur les écosystèmes des produits phytopharmaceutiques. La date limite de dépôt des lettres d'intention est fixée au 10 septembre 2019.

Source : Demarches-simplifiees.fr

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS AGRI ET OENO TOURISME DANS LES PAYS DE LA LOIRE

[Lien de téléchargement](#)**LE ROYAUME-UNI EXPORTE DE PLUS EN PLUS DE VINS**

Selon l'Observatoire Espagnol du Marché du Vin (OeMV), le Royaume-Uni a vu ses exportations de vins bondir de 10% en 2018 atteignant une valeur de 717 millions d'euros. Opérateur clé du conditionnement et de la réexportation de vin en vrac vers les marchés européens, le Royaume-Uni est ainsi passé devant l'Argentine et l'Afrique du Sud au classement des dix plus importants pays exportateurs au monde en valeur. Les opérateurs britanniques ont notamment su valoriser les faibles disponibilités ayant suivi le maigre millésime 2017.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

CONJONCTURE DIFFICILE POUR LES VINS DE BORDEAUX

Selon le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), la conjoncture, particulièrement marquée depuis janvier pour les vins de Bordeaux, reste « difficile » en raison des conséquences du gel de printemps de 2017 dans le vignoble bordelais. Cet aléa climatique a notamment provoqué une baisse significative du volume pour la récolte 2017 (-39% par rapport à 2016), entraînant mécaniquement une hausse des prix. Alors que la filière bordelaise a été particulièrement impactée au premier trimestre 2019, le CIVB n'envisage pas de reprise avant le deuxième semestre 2019. En 2018, les ventes mondiales de Bordeaux ont déjà reculé de 12% par rapport à 2017.

Source : [Les Marchés](#)

[Lien de téléchargement](#)

L'appel à projet Agritourisme/Oenotourisme lancé en 2017 par la Région Pays de la Loire est toujours en cours jusqu'en avril 2020. Pour rappel, l'objectif de cet appel à projets est de permettre aux exploitants agricoles ou viticoles de se diversifier ou de développer leurs prestations d'accueil et touristiques existantes.

Source : [Terroir 44](#)

[Lien de téléchargement](#)

ACTUALITÉS**LA VALLÉE DU RHÔNE SE DIVERSIFIE DANS LES BLANCS**

Inter Rhône a présenté un « plan structurel global pour les vins blancs de la Vallée du Rhône » afin de répondre à la demande croissante des consommateurs, et notamment des millenials, pour les vins blancs et effervescents. Tandis que la Vallée du Rhône est majoritairement plantée en rouge (85% de la production), l'interprofession souhaite mettre davantage à l'honneur ses terroirs à blancs. Le plan stratégique devrait être lancé à la fin 2019.

Source : [AFP](#)

[Lien de téléchargement](#)

Projets en cours**BON COMPORTEMENT DES VIGNES RÉSISTANTES APRÈS DEUX ANS**

Selon l'Observatoire national du déploiement des cépages résistants (OsCaR), les variétés de vignes résistantes au mildiou et à l'oïdium ont généré un indice de fréquence de traitement (IFT) de 1,6 en 2018, ce qui représente une réduction de 90% par rapport à la référence Agreste 2016 et de 85% par rapport au réseau de fermes Dephy. Mis en place en 2017 à l'initiative de l'Inra et de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), l'observatoire OsCaR consiste à évaluer le comportement des variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium en conditions de production. En 2018, le réseau totalisait 69 parcelles représentatives de 23 variétés et disséminées sur 35 sites dans l'ensemble des bassins viticoles français. En 2017, année à moindre pression de maladie, l'IFT au sein du réseau OsCaR s'était élevé à 1,2.

Source : [Pleinchamp](#)

[Lien de téléchargement](#)

LA RADULANINE A, SUBSTITUT POTENTIEL AU GLYPHOSATE

La radulanine A, une molécule naturelle produite par des mousses sauvages appelées hépatiques, pourrait constituer une alternative au glyphosate en tant que désherbant agricole. Des tests réalisés par le biologiste Emmanuel Baudouin et la doctorante de l'école polytechnique Wei Zhang sur la plante modèle *Arabidopsis thaliana* ont en effet montré un effet herbicide 24 heures après application, à une concentration active de seulement 50 µg/ml. Tandis

PAS DE NOUVELLES AUTORISATIONS EUROPÉENNES POUR LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Estimant qu'il existe un risque de confusion avec les variétés de vignes résistantes, dites « hybrides de nouvelle génération », onze États membres de l'UE, dont la France, ont rejeté une proposition de la Commission européenne visant à autoriser sept hybrides producteurs directs actuellement interdits : Vitis labrusca, Clinton, Herbemont, Isabelle, Jacquez, Noah et Othello. Cette proposition avait été intégrée dans le projet de réforme de la PAC présenté le 1er avril dernier.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

LE CHAMPAGNE RECONNU AU CAMBODGE ET AU LAOS

Le Laos et le Cambodge ont remis officiellement au Comité Champagne, le 25 avril, les certificats d'enregistrement de l'appellation champagne dans leurs pays respectifs. Le champagne devient ainsi la première appellation étrangère enregistrée dans ces deux pays. L'AOC Champagne est désormais reconnue dans 117 pays.

Source : [Mon-Viti](#)

[Lien de téléchargement](#)

CONSENSUS ENTRE L'OIV ET LE CODEX SUR LES LIMITES EN PLOMB DANS LES VINS

qu'un brevet a été déposé au printemps, un autre chercheur tente actuellement d'identifier le mode d'action de cette molécule. D'autres tests sont par ailleurs en cours sur d'autres plantes afin de consolider les premiers résultats obtenus.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

L'OIV et le Codex Alimentarius ont trouvé un accord sur la révision des limites maximales de plomb pour les vins et les vins fortifiés/de liqueurs à l'issue de la 13ème session du Comité Codex sur les Contaminants dans les aliments (CCCF) organisée du 29 avril au 3 mai en Indonésie. Un consensus s'est fait sur une limite maximale de 0,1 mg/kg pour les vins et une limite spécifique de 0,15 mg/Kg pour les vins fortifiés/de liqueurs. Ces propositions seront soumises pour adoption à la Commission du Codex Alimentarius en Juillet 2019.

Source : OIV

[Lien de téléchargement](#)

FAITES BENEFICIER VOS COLLEGUES ET COLLABORATEURS DE NOTRE VEILLE !

Vous êtes membre ou partenaire de Vinseo ? Un clic pour nous le demander : [Contact VINSEO](#)

Vous n'êtes pas membre de Vinseo ? [Rejoignez notre réseau !](#)



VINSEO | Association des fournisseurs de la filière vitivinicole Occitane | Association loi 1901 | Siren 500 107 800 | TVA FR65500107800
Domaine du Chapitre, 170, Bd du Chapitre 34750 Villeneuve-Lès-Maguelone France | contact@vinseo.com | T. +33 (0)4 30 96 61 54

Réseau des fournisseurs de la filière vitivinicole

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages, suivez ce lien :
[Veillez me retirer de votre liste de diffusion](#)