

Choix des pratiques œnologiques pour la réduction des intrants

Philippe COTTEREAU

IFV Rodilhan

Le vigneron dispose aujourd'hui d'une importante gamme de produits et de techniques utiles pour la vinification. Ces pratiques œnologiques se différencient par leur efficacité, leur coût et les possibilités réglementaires de les appliquer. Il est possible aussi d'intégrer d'autres caractéristiques ou informations pouvant être prises en compte pour réaliser le choix notamment dans une logique « production biologique », comme l'origine, la composition, la fabrication, l'impact santé ou environnemental ...

Le groupe national « vinification biologique », sous la tutelle de France Agrimer et co-animé par l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) et l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), a élaboré une grille d'évaluation des pratiques œnologiques à travers des critères objectifs de comparaison. Elle permettra au praticien d'effectuer un choix raisonné. Ce travail pourrait également servir de document de référence pour accepter ou refuser certaines pratiques, au niveau d'une future réglementation « vin biologique » ou au niveau des cahiers des charges des chartes privées.

Le groupe de travail est constitué de manière à représenter tous les acteurs de la filière à l'échelle nationale. Il n'est pas mandaté pour faire des choix mais uniquement pour définir les critères objectifs et valider les informations récupérées.

Une trentaine d'acteurs le compose :

- Des producteurs biologiques de différentes régions (Val de Loire, Provence, Languedoc-Roussillon, Bourgogne, Alsace, Dordogne)
- Des représentants de sociétés de produits œnologiques (ŒNOPPIA)
- Des organismes réglementaires (INAO, DGCCRF)
- Des instituts de recherche (INRA, ITAB, IFV)
- Des associations interprofessionnelles (FNIVAB, AIVB-LR, Institut Rhodanien)
- Des organismes de conseils (ICV, laboratoires privés, UCEF)

La grille d'évaluation élaborée est basée sur des critères objectifs avec une approche « bio » c'est-à-dire qu'elle associe l'approche classique qualitative (qui reste essentielle), à des approches plus spécifiques (environnement, énergie, principes AB, réglementation ...).

Les informations recueillies et organisées proviennent de fiches techniques, de notices de sécurité, de manuels d'œnologie, de données fabricants et de documents réglementaires.

Les pratiques œnologiques sont présentées à travers différents critères :

- Caractéristiques générales (nom, composition, stabilité...)
- Origine (fabrication, ressources utilisées...)
- Utilisation (applications du produit, mise en pratique, coûts...)
- Impact sur la santé (du vigneron et du consommateur)
- Impact sur l'environnement
- Réglementation associée

La grille d'évaluation présente les informations de manière comparative. Elle permet de comparer les différents produits œnologiques ou techniques disponibles pour une même opération œnologique.

La recherche d'information sur l'outil est possible de deux manières :

- Par étape de vinification :

En sélectionnant une étape de vinification sur l'interface de l'outil et une opération particulière, tous les produits œnologiques et techniques associés à cette opération apparaîtront à l'écran avec leurs informations détaillées.

- Par liste alphabétique des produits et techniques :

Les produits et techniques répertoriés sont classés par ordre alphabétique et associés à leurs différentes applications.

En sélectionnant un produit et son opération, l'outil redirige l'utilisateur vers la page comparative de l'opération, avec tous les produits utiles à l'application choisie.

Pour l'instant l'outil se limite à l'élaboration de vins secs. Les pratiques plus spécifiques aux autres types de vins seront abordées dans une prochaine version.

L'outil est accessible à l'adresse :

<http://www.vignevin.com/outils-en-ligne/choix-pratiques-oeno.html>

Vous arriverez sur la page d'accueil ci-après :

The screenshot shows the website interface for IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin). The header includes the IFV logo and navigation links: Accueil, L'Institut, Recherches, Publications, Prestations, Outils en ligne. The main content area is titled 'Grille d'évaluation des pratiques œnologiques' and features a central text block, a list of partners, and contact information. A green button labeled 'Accéder à l'outil' is prominently displayed.

Recherche appliquée et diffusion du progrès technique auprès des acteurs de la vigne et du vin

Actualités - Lettres électroniques - Contacts régionaux - Liens utiles recherche ok

IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

ACCUEIL L'INSTITUT RECHERCHES PUBLICATIONS PRESTATIONS OUTILS EN LIGNE

Choix Pratiques Oeno | Coût des fournitures | Matériels viti-vinicoles | Fiches levures

Imprimer

Accueil > Outils en ligne > Choix Pratiques Oeno

Grille d'évaluation des pratiques œnologiques

Cet outil d'aide à la décision va vous permettre de choisir vos pratiques œnologiques. Il a été développé dans le cadre d'un groupe national FranceAgniMer, co-animé par l'ITAB et l'IFV. Ce travail de compilation d'informations présente les produits et les techniques sous forme de tableau simple, avec une large gamme de critères d'évaluation.

Cette grille d'évaluation permet :

- De décrire les propriétés de chaque produit en intégrant des critères d'évaluation intéressant les filières biologiques : origine, fabrication, impact santé, impact environnemental...
- De comparer, pour chaque étape de la vinification, les produits œnologiques ou techniques utilisables.
- D'identifier les pratiques œnologiques autorisées ou interdites dans les principaux cahiers des charges « bio » français ou internationaux.

Une recherche par liste alphabétique est disponible. Dans un premier temps, cet outil ne prend pas en compte les particularités des vins spéciaux (effervescents, vins doux naturels, vins de liqueur...).

Accéder à l'outil

■ Critères renseignés :
Caractéristiques physico-chimiques des produits ou techniques
Origine des produits ou matériaux
Utilisation en œnologie - coût
Santé - utilisateur et consommateur
Impact sur l'environnement
Réglementation européenne et standards privés « bio »

Nous vous conseillons une lecture de tous les critères pour obtenir une information complète sur la pratique

■ Contacts :
[Philippe Cottureau](#)
IFV Pôle Rhône Méditerranée
Monique Jonis
ITAB

Groupe de travail national
« Vinification biologique »
FranceAgniMer

■ Animateurs
IFV, ITAB

■ Partenaires :

- Viticulteurs bio toutes régions viticoles
- AIVB - LR
- FNIVAB
- UCEF
- ŒNOPPIA
- INRA
- Inter Rhône
- Centre du Rosé
- ICV
- DGCCRF
- INAO

■ Remerciements :
Pauline Lagarde (IFV)
Jean-Luc Berger, Alain Bertrand (experts OIV)

mentions légales plan du site

CREDITS