

# Quelles réponses techniques aux nouvelles tendances de consommation ?

*Ce qu'il faut retenir du colloque les RDV Techniloire...*

## Que recherche(ra) le consommateur ?



Pour **Jean-Philippe Perrouy, fondateur de Wine Intelligence**, les attentes des consommateurs aux USA, au Royaume-Uni et en France peuvent être résumées en **trois 'macro' tendance**. La première correspond à l'importance d'**être stimulé**, par des produits nouveaux ou très qualitatifs, pour susciter l'intérêt et l'étonnement. La seconde tendance est la prise en compte du **bien-être, avec des produits sains, contenant moins d'alcool**. « *En 2016, 52 % des consommateurs britanniques de vin jugent que le degré d'alcool est un critère de choix important, contre 44 % en 2013. Dix millions de consommateurs bri-*

*tanniques déclarent acheter du vin qui titre 10, 5 % ou moins, et 6 millions se disent être intéressés par ce type d'offre* », souligne le fondateur de Wine Intelligence. Troisième tendance forte : **l'essor de l'économie durable et collaborative**, avec davantage d'éthique.



Avec **leur caractère léger, fruité et frais et leur grande diversité**, les vins du Val de Loire ont clairement une carte à jouer. « *La caractéristique du "low" alcool est un atout indéniable sur les marchés du Royaume-Unis et des USA, où elle séduit un nombre croissant de consommateurs* », souligne **Fanny Gillet, responsable de l'observatoire économique d'InterLoire**. La diversité des vins du Val de Loire peut être un véritable atout, mais aussi synonyme de gamme complexe, pouvant décourager les consommateurs, en particulier à l'étranger où la clé d'entrée est le cépage ou la marque. Pour les vins ligériens

vinifiés avec un seul cépage, **la mention sur l'étiquette du cépage peut montrer un vrai intérêt**, qui plus est pour le chardonnay, chenin, sauvignon, cabernet ou pinot noir connus dans le monde entier. Le 1<sup>er</sup> défi que doivent relever les vins du Val de Loire est de **maintenir leur potentiel de production pour être visible sur les marchés** et rassurer les acheteurs, complète **Claire Duchêne, directrice de la communication d'InterLoire**. « *Il est aussi important de chasser en meute et monter en gamme pour séduire les consommateurs en France et surtout à l'étranger, et devenir exemplaire en matière de développement durable.* ».

Pour **Frédéric Brochet, fondateur du domaine Ampelidae** à Marigny-Brizay dans le Poitou, la mention « Loire » est un atout à l'export, mais **le critère géographique n'est pas suffisant**. Il faut savoir s'emparer d'autres opportunités, comme le domaine le fait avec la production de vins « vegan », facilitant l'export en Inde par exemple. « *Un critère de diversification parmi d'autres* », souligne-t-il.

## Le bien-être et la santé, priorité n°1 du consommateur



Dans les vignes, plusieurs **programmes soutenus par InterLoire visent à réduire les intrants** pour répondre aux aspects santé et bien-être, priorité n°1 du consommateur. Le projet Actisarm a montré l'intérêt des polyphénols de sarments pour lutter contre le mildiou. L'efficacité en 2016 était de 80 % dans les vignes, à condition de traiter tous les 7 jours, pour compenser la sensibilité aux UV du produit. Contre l'oïdium, l'emploi de champignons hyperparasites *Ampelomyces quisqualis* est étudié à l'IFV d'Angers. Sur botrytis enfin, des

essais concluants utilisent des microorganismes (levures et champignons), qui inhibent le développement et la fructification du botrytis. « **Les produits de biocontrôle face aux problématiques mildiou, oïdium ou botrytis se développent, mais restent pour l'heure de 10 à 40 % moins efficaces que les références phytosanitaires**, souligne **Guillaume Delanoue, de l'IFV Val de Loire-Centre**. **Le temps, où seuls les produits montrant une efficacité supérieure à 90 % étaient sélectionnés, est révolu. Il faut revoir la stratégie de protection de la vigne comme une combinaison de solutions. Il faut aussi faire évoluer la démarche de mise en marché des produits de biocontrôle avec une refonte des méthodes d'évaluation pour assurer l'arrivée plus rapide des produits efficaces.** »

Chez **Robert&Marcel à Saumur**, l'approche environnementale remonte à 2002 de l'initiative des vignerons, avec notamment l'interdiction de certaines molécules de traitement. Aujourd'hui, un **groupe Déphy de 12 vignerons** permet d'avancer sur la réduction des phytos. En 2017, l'IFT du groupe était de 8,3, soit 2 points de moins que la moyenne de la cave, évoque **Marie Gasnier Gilson, responsable vignoble chez Robert&Marcel**. Une dynamique qui permet ensuite d'amener l'ensemble des adhérents à progresser grâce aux avancées techniques.



Sur l'aspect santé, **les vins plus sains et moins riches en sulfites** répondent à la défiance des consommateurs vis-à-vis des sulfites. Un tiers des vignerons réalise désormais des cuvées sans SO<sub>2</sub>, chiffre **Marie-Charlotte Colosio de l'IFV**. Pour contrecarrer les risques microbiologiques croissants liés à une baisse d'emploi de SO<sub>2</sub>, la bioprotection de la vendange, par l'apport de levures sélectionnées à la récolte, au pressurage voire au débouillage, permet d'occuper le milieu rapidement pour limiter le développement des organismes

indésirables. Le projet VSS « Vins Sans Sulfite » (2014 – 2016), labellisé Végépolys, puis un autre projet avec des levures non – Saccharomyces (2016-2017) financé notamment par InterLoire, ont permis d'améliorer les connaissances pratiques avec la préconisation des levures en bioprotection.

Les **Vignerons de la Noëlle (Terrena)** ont ainsi pu mettre en œuvre la bioprotection via le projet VSS, sur gamay et melon. « Nous avons conçu avec LVVD un kit de brumisation pour répartir la bioprotection sur toute la vendange », explique **Fabrice Gouraud, maître de chai**. Les volumes vinifiés ainsi restent pour l'heure faible (200 hl), mais sont en progression depuis 2014. Cette technique apporte à la cave **un vrai intérêt pour aller sur des vins sans sulfites**, et proposer des profils aromatiques intéressants, plus sur le fruit.



Le déploiement des **variétés résistantes aux maladies cryptogamiques** fait aussi partie des outils permettant de réduire l'emploi de produits phytosanitaires, avec des programmes de recherche en France (variétés Inra Bouquet, Inra ResDur 1-2-3, et IFV Géno-Vigne), mais aussi chez nos voisins européens (12 variétés étrangères allemandes et italiennes résistantes inscrites au catalogue national). **Les variétés Inra ResDur1 devraient être classées définitivement et déployées sur le territoire à partir de 2018** (Artaban et Videoc en rouge, Floréal et Voltis en blanc) ; ResDur2 et Géno-Vigne le seront à partir

de 2021, et ResDur3 à partir de 2024. Avec ces nouvelles variétés permettant de réduire l'emploi d'intrants phytosanitaires, plusieurs approches peuvent être envisagées, a détaillé **Etienne Goulet, directeur régional IFV Val de Loire Centre et directeur du service technique d'InterLoire** : « *La première est l'autorisation d'assemblage en faible proportion dans les vins issus de cépages traditionnels, pour garder la typicité de nos vins. La seconde consiste à employer ces nouvelles variétés en proportion plus importante, voire en pure, pour créer un espace sensoriel différent par rapport aux vins actuellement commercialisés, et ainsi offrir de nouvelles expériences aux consommateurs.* »

### Le consommateur avide de nouvelles expériences, de diversité



Si de nouvelles variétés sont créées, d'autres proches de la disparition sont sauvées. C'est le cas de **sept anciens cépages rares de la région Centre-Val de Loire**, qui ont été identifiés par le Vinopôle Centre-Val de Loire et l'URGC (Union pour les Ressources Génétiques du Centre), afin d'être sauvegardés. Objectifs : servir de réservoir pour une plus grande diversité génétique, apporter des réponses aux problématiques de changement climatique, et répondre aussi aux attentes des consommateurs de demain.



Selon **le profil de vin visé**, la gestion des températures et de la nutrition aura aussi un impact sur les composants aromatiques des vins. Pour **Jean-Roch Mouret de l'Inra**, il existe un **compromis au niveau de la gestion parallèle de la température de fermentation, de la teneur en azote et en lipides (bourbes)**. De manière générale, la production maximale en alcool supérieur est obtenue à forte température, à faible teneur en lipides et pour une concentration en azote comprise entre 200 et 250 mg/l. A l'inverse, une concentration

maximale en esters d'acétate et d'éthyle est obtenue avec une forte concentration en azote, une faible concentration en lipide et une température plus faible. « *Avec des faibles températures, la production d'esters augmente, mais la durée de fermentation augmente aussi ; avec des faibles turbidités, la production d'esters augmente mais il y a aussi un risque de fermentation languissante et de production d'acide acétique* », précise le chercheur.

L'ensemble des travaux est à retrouver sur [le site Internet de TechniLoire](#)