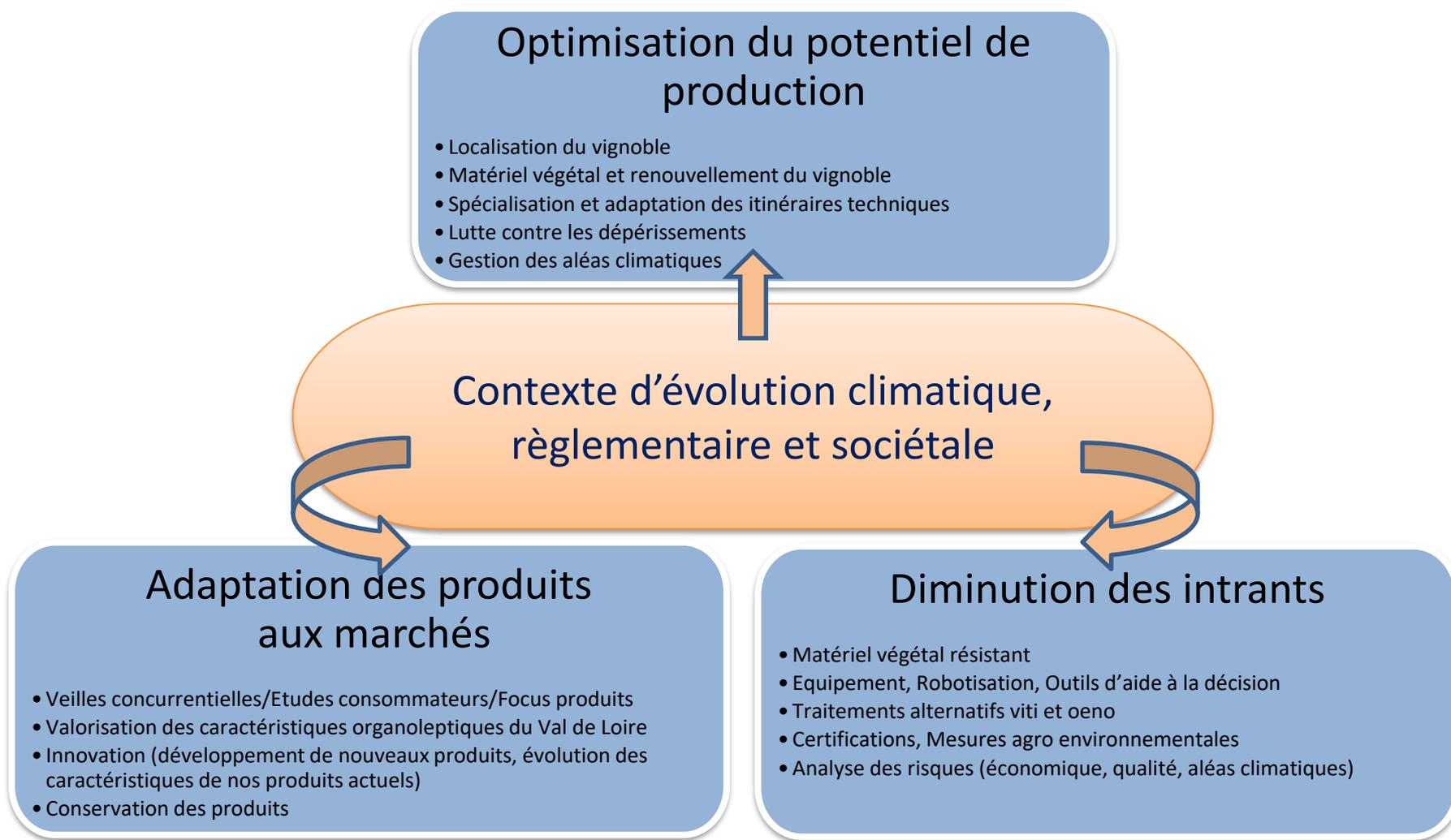


Enjeux techniques pour le vignoble du Val de Loire

Les principaux enjeux techniques pour le vignoble du Val de Loire

Recensement de la commission technique d'InterLoire (mars 2018)



OPTIMISATION DU POTENTIEL DE PRODUCTION

Localisation du vignoble

Caractérisation et spatialisation des facteurs géo-pédologiques et climatiques du vignoble (stratégie extensive ou relocalisation) :

- Potentiel productif (réserve en eau, profondeur du sol, matière organique...)
- Potentiel qualitatif (potentiel vendanges/vins)
- Potentiel climatique (précocité de cycle, sensibilité à la sécheresse/au gel, disponibilité en eau (irrigation, système anti-gel...))

Matériel végétal et Renouveaulement du vignoble

- Amélioration du parc de vignes mères de greffons (quantité, qualité, réactivité)
- Amélioration des connaissances et Outil d'Aide à la Décision pour complantation/replantation/surgreffage/regreffage/curetage
- Caractérisation du matériel végétal disponible et adaptation des sélections (cépages majeurs et mineurs d'intérêts, sélections clonales et massales, porte-greffes) :
 - Potentiel productif (poids de grappes, poids de baies...)
 - Potentiel qualitatif vendanges/vins
 - Potentiel de précocité
 - Sensibilité (maladies, sécheresse etc.)
- Développement des travaux sur les variétés résistantes (création, sélection, diffusion, potentiels œnologiques...)

Spécialisation et adaptation des itinéraires techniques

- Spécialisation poussée de l'itinéraire technique en fonction des produits et marchés ciblés (quantité et coûts de production adaptés aux marchés ciblés), notamment IGP, rosé, bulles :
 - Choix à la plantation (densité, localisation du vignoble, préparation des sols)
 - Taille de la vigne (optimisation, taille rase de précision)
 - Enherbement, fertilisation et qualité des sols
 - Mécanisation
- Amélioration de la gestion hydrique
 - Gestion des couverts végétaux, travail du sol
 - Matières organiques, stockage carbone
 - Irrigation, ferti-irrigation
 - Evapotranspiration, surface foliaire
- Optimisation des sous-produits (lies, bourbes, vins de presse)

Lutte contre les dépérissements

- Maîtrise des risques liés aux maladies du bois
- Hiérarchisation des causes de bas rendements
- Maîtrise des risques liés aux maladies cryptogamiques, en lien avec la diminution des traitements :
 - Outils d'aide à la décision, modélisation
 - Equipements et réglages de la pulvérisation
 - Viticulture de précision
- Veille sur les maladies émergentes et les ravageurs émergents (Flavescence dorée, maladie de Pierce...)

Gestion des aléas climatiques

- Meilleure connaissance des risques de gel (localisation du vignoble, précocité au débournement des cépages, entretien du sol, mesures météorologiques...)
- Gestion des épisodes de gel (performance des équipements de protection, équipements anti-gel plus respectueux de l'environnement, des riverains)
- Meilleure connaissance spatio-temporelle des risques de sécheresse

DIMINUTION DES INTRANTS

Matériel végétal résistant

- Etude et déploiement des variétés résistantes aux mildiou et à l'oïdium (lien avec les cahiers des charges d'appellation)
- Créations de variétales résistantes
- Etude de la diversité intra-variétale par rapport à la pression parasitaire (massale, polyclonale)

Equipements / Robotisation / Outils d'aide à la décision

- Pulvérisation fixe
- Pulvérisation sans dérive
- Robots d'entretien des sols, robot de traitements
- Reconnaissance des maladies (type, stade, intensité) par nouvelles technologies
- Outils d'aide à la décision : innovation, amélioration de leurs performances, de leur diffusion et de leur bonne utilisation (notamment la modélisation mildiou/oïdium, optidose)
- Amélioration/innovation des EPI
- Mutualisation des équipements pour une modernisation du parc matériel actuel
- Adaptation et conception des chais
- Adaptation des contenants : diminution poids bouteilles verres, éco-emballage...
- Economie d'eau dans les chais
- Hygiène en cave (ozone etc.)

Traitements alternatifs en viticulture et en œnologie

- Biocontrôle, bioprotection
- Plantes de services, haies, faune auxiliaire
- Extraits végétaux
- Alternatives au cuivre et au soufre au vignoble
- Ecotoxicité, allergénicité des nouveaux produits
- Réduction des doses de SO2 dans les vins, adaptation des doses par rapport aux marchés
- Technologies au chai : membranaire, thermique, électrique
- Gestion des Gaz à effet de serre

Certifications et Mesures Agro Environnementales

- Appui aux certifications environnementales et certifications Bio
- Coûts des certifications
- Intégration des Mesures Agro Environnementale dans les cahiers des charges des IG
- Contrats territoriaux d'exploitation
- Contrat de société, Etat/région
- Outils d'aide à la décision sur le changement de pratiques

Analyse des risques économiques, qualité, aléas climatiques

- Seuils de nuisibilité des maladies ou ravageurs par type de production
- Analyse de risque phytosanitaire
- Analyse de risque et outil d'aide à la décision liés aux changements de pratiques
- Impacts sur la qualité des produits
- Impacts sur les rendements et les coûts de production
- Compétitivité et Résilience des entreprises, schémas économiques performants
- Coût global pour la filière
- Estimation des coûts assurantiels
- Observatoire et tableau de bord avec suivis d'indicateurs pour la filière (production, indicateurs de résultats environnementaux)
- Communication avec les riverains
- Veilles réglementaires (impasses techniques si suppression de certaines molécules)
- Analyse du Cycle de vie

ADAPTATION DES PRODUITS AUX MARCHES

Veille concurrentielle / Etudes consommateurs

- Acquisition de connaissance sur les tendances consommateurs (goûts, attentes), leurs évolutions, leurs comportements et actes d'achat
- Veilles concurrentielles sur nos marchés cibles, sur des produits cibles, sur nos concurrents
- Veille analytique de nos vins sur les circuits de distribution finaux (résidus phyto, allergènes, conservation...)

Valorisation des caractéristiques organoleptiques du Val de Loire

- Préservation de la fraîcheur de nos vins (gestion œnologique sucre, acidité, pH, gestion de la teneur en alcool)
- Amélioration de la conservation des vins vis-à-vis de nos circuits de distribution, de la nécessité de jointure entre deux et de la saisonnalité de la consommation
- Matériel végétal plus tardif, moins riche en sucre, plus acide (variétés étrangères, sélection clonale, création variétale)
- Evolution de l'organisation des travaux (travail des salariés pendant canicule de nuit, vendanges de nuit etc.)
- Travail sur la couleur des vins rosés, tranquilles et effervescents
- Gestion de la diminution du SO₂, gestion de l'oxygène, gestion de l'oxydation
- Gestion des fermentations (évolution des micro-organismes etc.)
- Professionnalisation de l'échantillonnage
- Adaptation des profils raisin aux profils vins ciblés, notamment rouge et rosé (architecture du cep, surface foliaire, maturité)
- Spécialisation de l'itinéraire technique (qualité adaptée au produit et marché ciblés)

Innovation nouveaux produits

- Valorisation œnologiques des nouvelles variétés (nouveaux positionnements organoleptiques, assemblage avec les produits actuels)
- Vins/nouveaux produits faiblement alcoolisés
- Créations de nouveaux produits (à base de raisins, à base de vins)