

**Hypothèse :****La société demande aux pouvoirs publics de garantir la sécurité sanitaire des aliments et boissons*****Création de l'agence européenne de sécurité alimentaire***

L'Autorité alimentaire européenne : l'Europe répond aux préoccupations des citoyens pour assurer la sécurité alimentaire le 14 décembre 2001

Membres de la commission de l'environnement du Parlement européen, elles ont suivi de près le dossier de la création de l'autorité alimentaire européenne, dont le gouvernement français avait fait une priorité lors de la présidence de l'Union.

1. Le Parlement européen a voté, lors de sa session de mai, en faveur de la création d'une Autorité alimentaire européenne. Quel sera son rôle et son utilité ?

Béatrice Patrie : Depuis quelques années on assiste à la montée en puissance d'un sentiment d'insécurité en matière alimentaire suite aux diverses crises sanitaires : huile d'olive, OGM, vache folle, poulets à la dioxine, etc. S'agissant d'un problème qui concerne toute l'Europe, une réponse européenne commune et urgente s'imposait et le rôle de l'Autorité européenne de la sécurité alimentaire (AESA) est précisément d'apporter cette réponse. J'espère en effet que l'Autorité contribuera, d'une façon effective, à redonner confiance aux citoyens européens. Elle doit devenir la véritable cheville ouvrière de la stratégie de l'Union en matière de sécurité alimentaire et c'est pourquoi elle doit être opérationnelle le plus tôt possible, en tout cas au début de l'année prochaine.

Anne Ferreira: Les récentes crises alimentaires (la vache folle et fièvre aphteuse) ont provoqué un véritable choc auprès des consommateurs européens. Aussi pouvons-nous nous féliciter de la rapidité avec laquelle le texte concernant la création de cette Autorité alimentaire a été adopté. Une telle structure était devenue indispensable dans le contexte de circulation des denrées alimentaires ou pour animaux au sein de l'Europe. L'objectif de cette Autorité est de garantir la sécurité sanitaire des produits consommés sur le territoire de l'Union européenne, et ce, sur toute la chaîne alimentaire, de la production à la distribution. Sa mission est donc en premier lieu l'alerte rapide en cas de crise identifiée dans un des Etats membres afin d'amener les autorités politiques à réagir au plus tôt. L'Autorité alimentaire aura aussi pour mission d'analyser, d'évaluer et de communiquer sur les risques alimentaires potentiels, et ce en travaillant en étroite collaboration avec les agences de sécurité alimentaire nationales comme l'AFSA.

2. Et où sera implantée cette Autorité ?

BP : Le site n'est toujours pas choisi. La décision se prendra sous la présidence belge de l'Union européenne. Cinq villes se sont portées candidates : Helsinki, Parme, Barcelone, Luxembourg et Lille. Une douzaine d'autres agences européennes existent déjà dans plusieurs États membres et Lille, ville universitaire avec une longue tradition de recherche, bénéficiant d'une infrastructure exceptionnelle et d'accès facile, est bien placée pour être le siège de l'Autorité. La France a, par ailleurs, été exemplaire dans les mesures prises pour rétablir la sécurité alimentaire et l'idée de créer une Autorité de sécurité alimentaire au niveau européen est, elle aussi, venue suite à la création de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), et de l'Institut de veille sanitaire en 1999.

3. Qui participera à cette Autorité ? Et avec quelles compétences ?

AF: L'Autorité alimentaire se compose d'un conseil d'administration, d'un directeur exécutif et du personnel, d'un forum consultatif, d'un comité scientifique ainsi que de groupes de scientifiques. Le Parlement européen a demandé que les 12 membres du Conseil d'administration soient proposés par la Commission à la suite d'une procédure d'appel lancée dans les institutions européennes. La Délégation socialiste française au Parlement européen n'est pas d'accord avec ce choix car nous estimons que chaque institution, la Commission, le Parlement européen, le Conseil des ministres, devrait elle-même désigner les membres chargés de la représenter au sein du conseil d'administration. Nous soutenons également l'idée que l'agriculture, l'industrie alimentaire et les organisations de consommateurs doivent y participer.

BP : Concernant les compétences de l'Autorité, je pense qu'elles doivent demeurer d'ordre technique et scientifique, et en aucun cas réglementaires ou exécutives. Quand un risque peut exister, l'agence doit recueillir des informations, analyser le risque, faire des propositions mais la décision finale doit rester dans les mains de la Commission et des autorités politiques. Elles doivent couvrir des la santé et le bien-être des animaux, la santé et la culture des plantes, l'alimentation ou les questions relatives aux OGM et à l'étiquetage des denrées alimentaires.

4. Il semble que de plus en plus de compétences soient déléguées à des agences de ce type. Que pensez-vous de cette évolution ?

BP : On constate en effet depuis quelques années une multiplication des agences chargées de veiller à divers sujets, contrôle aérien, sécurité maritime, médicaments ... Même si l'on ne remet pas en question la nécessité de ces agences, le risque de voir la Commission se décharger de certaines de ses compétences très techniques existe. Or, cela pose un problème de légitimité. Il faut distinguer alors clairement les responsabilités de chacun. Ainsi, l'Autorité doit assurer le fonctionnement au quotidien du système d'alerte rapide, principal outil, et la Commission doit conserver la responsabilité de la gestion des risques, c'est-à-dire la maîtrise des mesures à prendre.

AF : Cette question est importante car dans notre société où tout se juridicialise de plus en plus, il est nécessaire de pouvoir identifier au mieux les responsabilités.

*Extrait d'une interview de parlementaires européens (internet)*

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

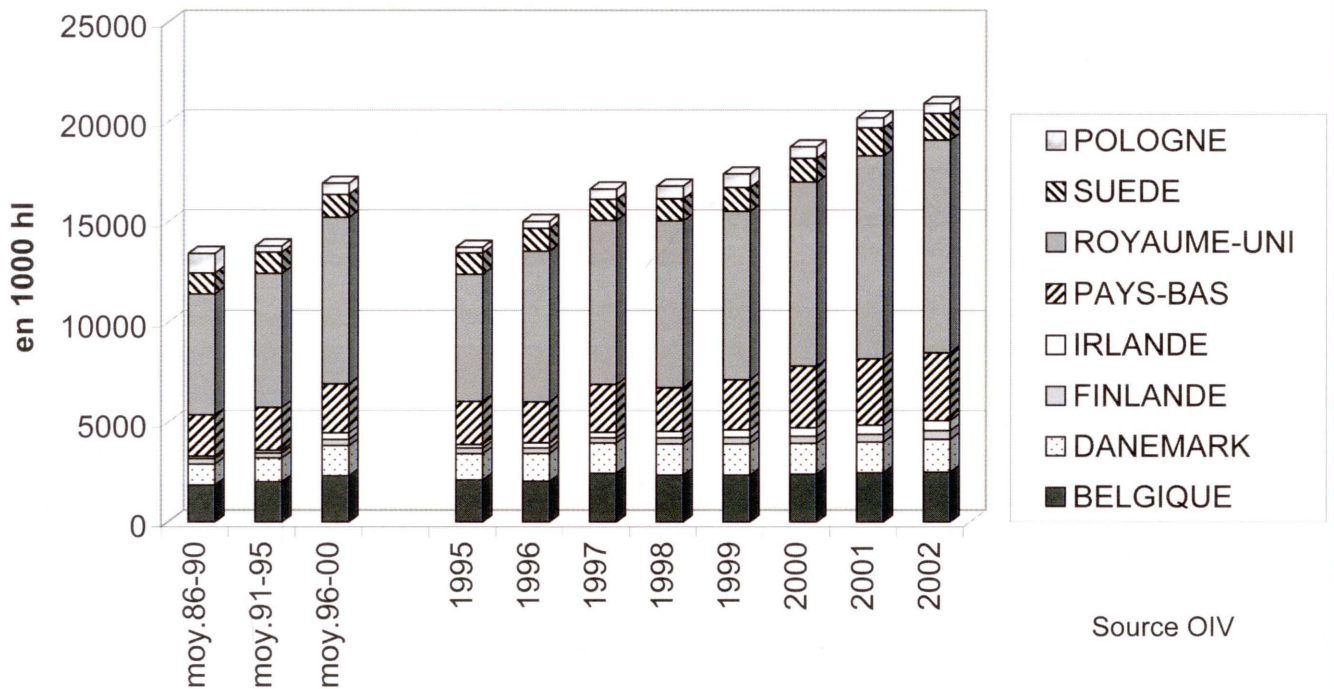
La société demande aux pouvoirs publics d'assurer à la fois la sécurité sanitaire des aliments et boissons, et la qualité de l'environnement.

**Versus**

**La société ne demande pas particulièrement aux pouvoirs publics de garantir la sécurité sanitaire des aliments et boissons**

Le marché intérieur des pays non traditionnellement producteurs de l'UE se développe

Evolution de la consommation de vins dans les pays nord-européens non producteurs



Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

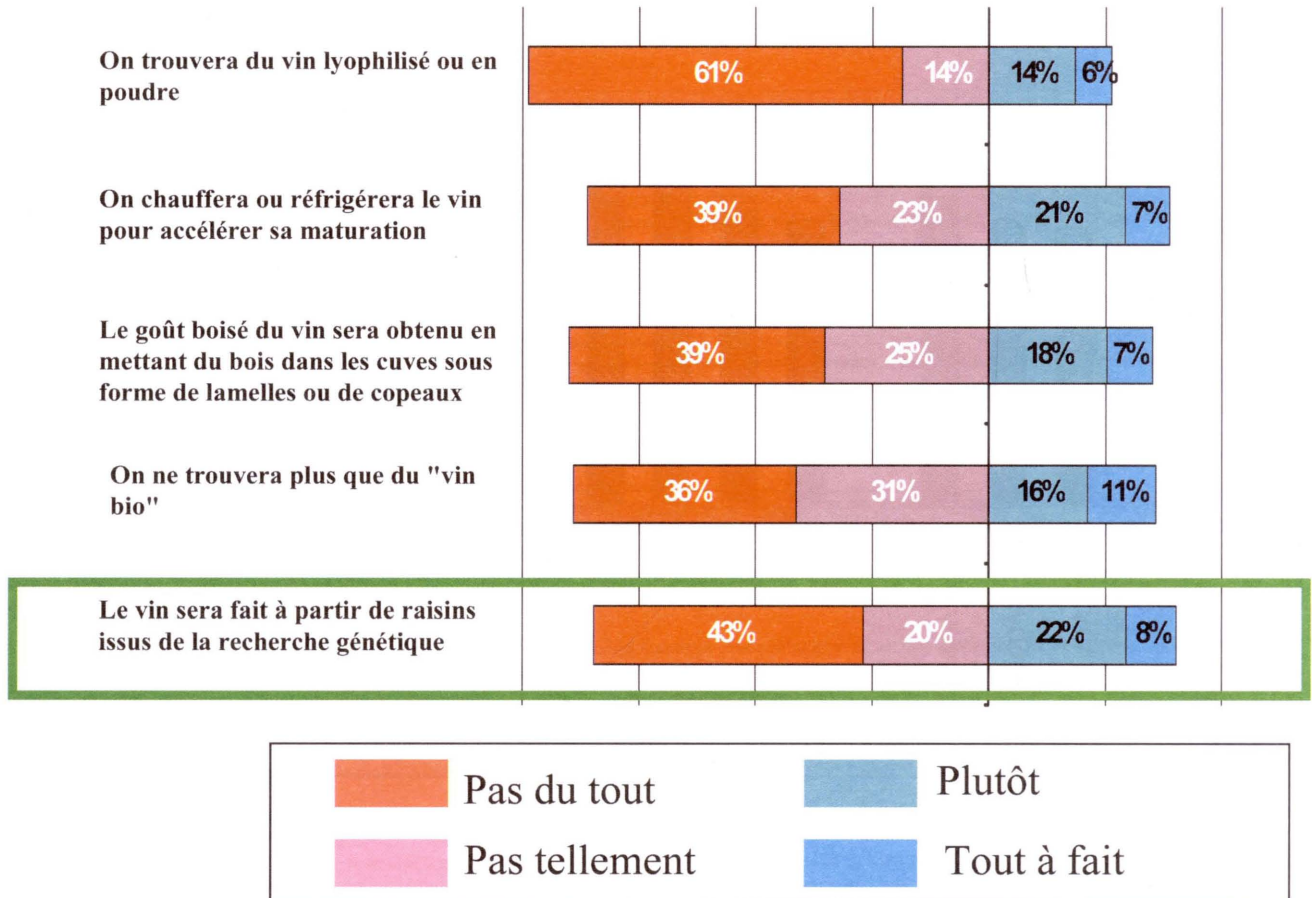
Marché de GB, scandinavie et demain de la Pologne...  
 Diversification des boissons alcoolisées dans les pays développés.  
 Les règles de circulation des vins dans l'UE se simplifient.

**Versus**

**Le marché intérieur des pays non traditionnellement producteurs de l'UE stagne ou régresse**

**Hypothèse :**  
Le consommateur occidental rejette massivement les vins provenant d'un process utilisant des OGM

## LE VIN A L'AVENIR personnellement acceptez-vous l'idée...



Source: IPSOS-Insight Marketing pour ONIVINS  
Étude quantitative menée sur 1000 personnes en France en 1999

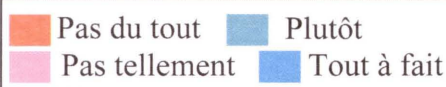
### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Ce rejet peut être du domaine des peurs alimentaires (rejet d'un progrès technique jugé incontrôlable dans ses conséquences: cf vache folle) ou politique (rejet d'une privatisation du vivant).

**Versus**

**Le consommateur occidental accepte généralement les vins provenant d'un process utilisant des OGM**

## LE VIN A L'AVENIR personnellement acceptez-vous l'idée...



Source: IPSOS-Insight Marketing pour ONIVINS  
Étude quantitative menée sur 1000 personnes en France en 1999

On trouvera du vin lyophilisé ou en poudre



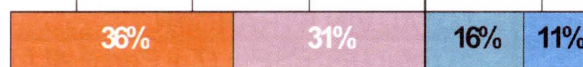
On chauffera ou réfrigérera le vin pour accélérer sa maturation



Le goût boisé du vin sera obtenu en mettant du bois dans les cuves sous forme de lamelles ou de copeaux



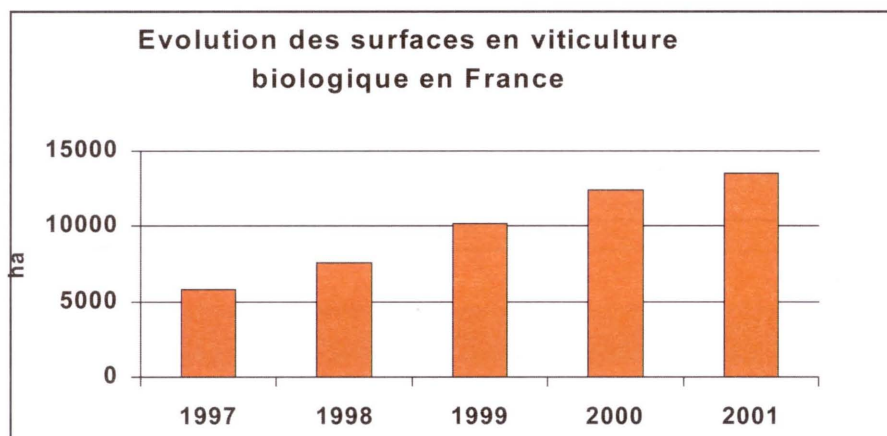
On ne trouvera plus que du "vin bio"



Le vin sera fait à partir de raisins issus de la recherche génétique



La viticulture biologique et la viticulture raisonnée représentent ensemble 3 % des surfaces en 2002 en France. Marginal mais en croissance.



### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Problème de convergence ou de divergence entre AOC & bio.

Tendance au besoin d'être rassuré et au « naturel ».

**Versus**

**Les labels "bio" n'intéressent que marginalement les consommateurs**

En France, le consommateur de vins boit de plus en plus de vins étrangers

Evolution des ventes de vins étrangers dans la grande distribution française

Source : Panel INFOSCAN IRI

		Total vente en GMS en mhl	Part de marché volume en %
Campagne 1998/1999	TOTAL VIN TRANQUILLE	10 955,9	100,00
	TOTAL VIN ETRANGER	133,3	1,22
	Total UE (ESP + IT + Port + ALL)	77,8	0,71
	Total Maghreb	41,6	0,38
	Total Nouveau Monde	9,8	0,09
Campagne 2002/03	TOTAL VIN TRANQUILLE	9 832,7	100,00
	TOTAL VIN ETRANGER	152,4	1,55
	Total UE (ESP + IT + Port + ALL)	86,7	0,88
	Total Maghreb	43,8	0,45
	Total Nouveau Monde	19,7	0,20
Evolution sur 5 campagnes	TOTAL VIN TRANQUILLE	-10,3%	NS
	TOTAL VIN ETRANGER	14,3%	27,3%
	Total UE (ESP + IT + Port + ALL)	11,4%	24,1%
	Total Maghreb	5,4%	17,4%
	Total Nouveau Monde	101,5%	124,6%

**NB: une part importante des vins étrangers consommés en France l'est sous forme de VDPCE (vins d'assemblage provenant de différents pays de l'UE), notamment en pichet dans la restauration.**

**Elle n'est pas comptabilisée ici, car son origine géographique n'est généralement pas connue du consommateur.**

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

En France, les vins étrangers sont fortement importés pour la mise en marché et/ou pour l'assemblage.

**Versus**

**En France, le consommateur de vins boit très peu de vins étrangers**

## Résultats synthétiques d'échanges réalisés dans le cadre de l'association internationale « le lien de la vigne »

P.Aigrain / Onivins

Après examen des cas de l'Espagne, de l'Allemagne, de la France, et au vu des méthodologies et résultats du CFCE (y.c. sur USA, Japon).

Critères à retenir pour définir une occasions de consommation:

Convivialité	Solide/liquide	Lieu	Evénement	Motivation
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seul</li> <li>- en compagnie romantique</li> <li>- en famille</li> <li>- entre amis</li> <li>- pour les affaires</li> <li>- dans une fête...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- repas / hors repas / péri-repas (apéritif, digestif)</li> <li>- avec ou sans nourriture (grignotage)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chez soi</li> <li>- à l'extérieur:               <ul style="list-style-type: none"> <li>= bar / pubs</li> <li>= restaurant</li> <li>= Karaoke (Japon)</li> </ul> </li> <li>= au travail en distinguant cantine, « tirés du sac »...</li> <li>= chez des tiers</li> <li>= boîte de nuit...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sans événement particulier</li> <li>- à l'occasion :               <ul style="list-style-type: none"> <li>= anniversaire,</li> <li>= mariage,</li> <li>= fête calendaire,</li> <li>= promotion dans le travail</li> <li>= départ à la retraite...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- relaxation,</li> <li>- plaisir personnel,</li> <li>- santé,</li> <li>- atmosphère créée par la présence du produit,</li> <li>- recherche d'assurance,</li> <li>- s'endormir ...</li> </ul>
	Moment			

L'importance des consommations sans lien avec le repas (mais parfois accompagnées de grignotage) dans certains pays ainsi que l'existence d'occasions spécifiques à certains pays tendent à montrer que la découverte du vin ne s'effectue pas systématiquement dans un contexte culturel d'usage assimilable à celui des pays traditionnellement consommateurs.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Les occasions de consommation sont spécifiques, caractère particulier, authentique voire sacré du vin.

#### Versus

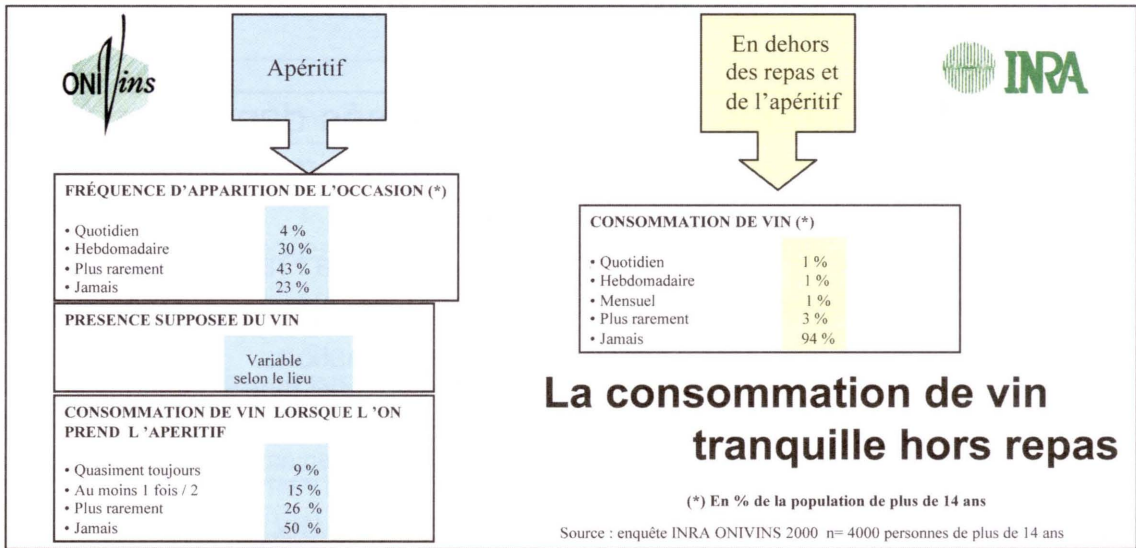
**Le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son contexte culturel d'usage traditionnel**

Les pays nouvellement consommateur ne perçoivent pas le caractère spécifique (voire sacré) du produit. Ils deviennent favorables à une ouverture de la panoplie technique pour produire eux-même un vin chez eux à moindre coût. Néanmoins les matières sèches entrant dans le vieillissement et le packaging du vin peuvent rester majoritairement traditionnelles (verre, bois, liège).

Connotation noble, naturelle, terrienne des matières sèches.

**Hypothèse :**

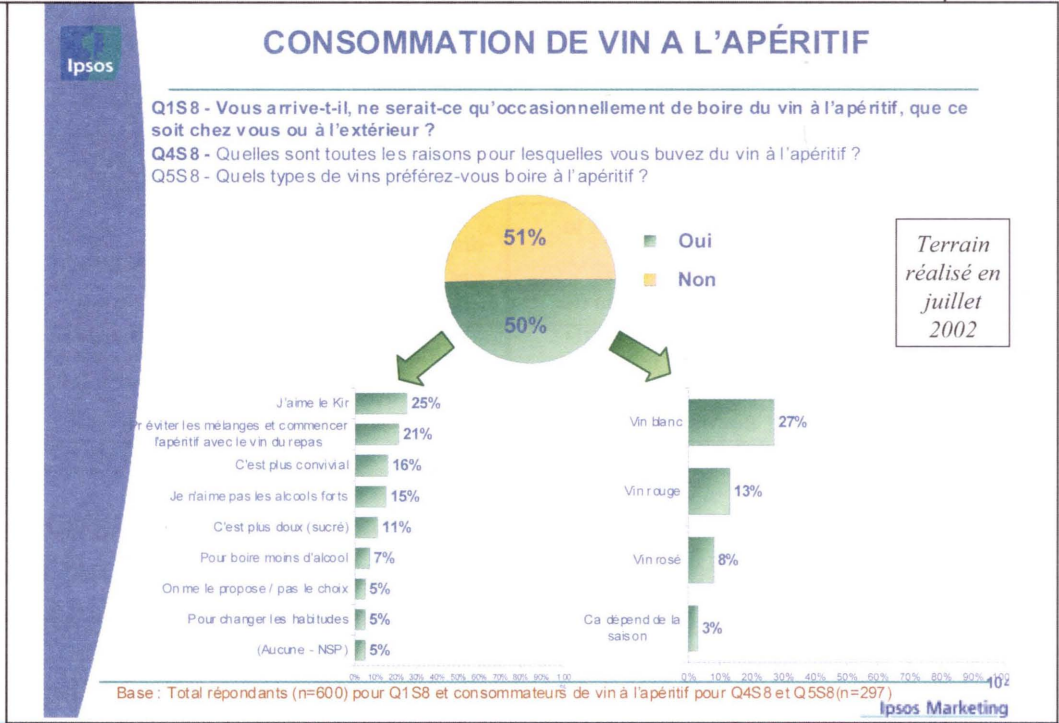
Dans les pays traditionnels, des conditions de consommation nouvelles et moins spécifiques accroissent les marchés



**La consommation de vin tranquille hors repas**

(\*) En % de la population de plus de 14 ans

Source : enquête INRA ONIVINS 2000 n= 4000 personnes de plus de 14 ans



**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

La part du vin consommé hors repas croît sur l'ensemble des marchés y compris dans les pays traditionnels.

**Mécanisme possible:** le caractère addictif de l'alcool conduit à un taux incompressible de consommateurs réguliers dans la population (autour de 10 – 15 % de la population des plus de 14 ans pour environ la 1/2 du volume du marché intérieur soit 20-25 Mio d'hl). Dès lors le marché cesse de décroître et l'on redémarre la croissance du marché par la poursuite de la croissance de la part de la population occasionnelle (voire même certains consommateurs exceptionnels deviennent occasionnels) qui voient les occasions se multiplier.

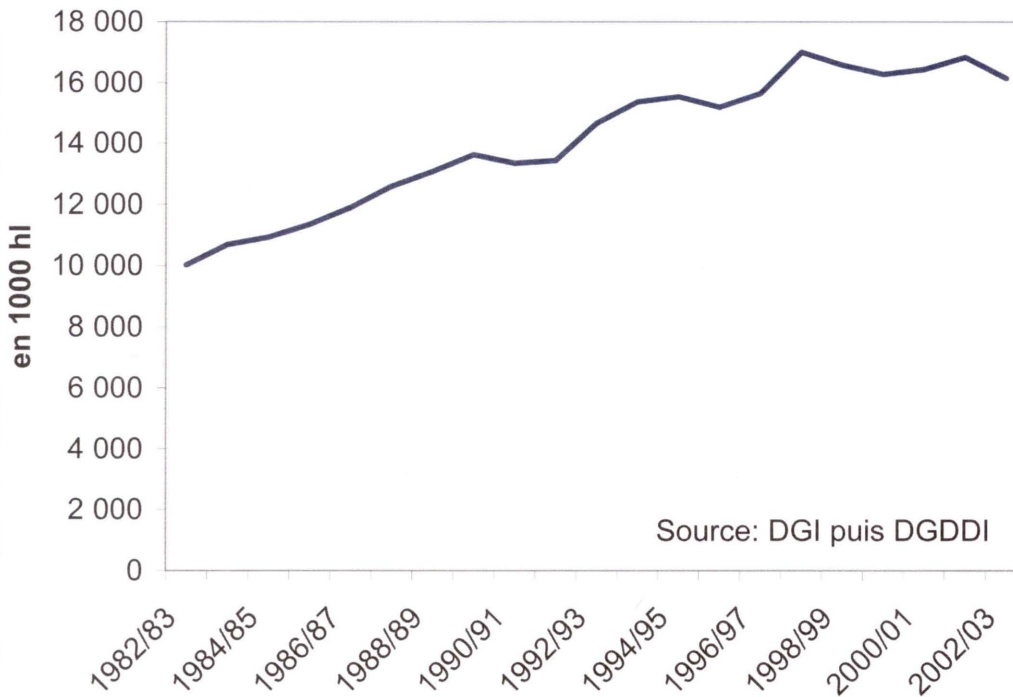
**Versus**

**Dans les pays traditionnels, des conditions de consommation nouvelles et moins spécifiques accentuent la réduction des marchés**

Le fait de ne plus être la boisson spécifique de la convivialité au repas réduit le nombre d'acheteurs non ou faiblement consommateurs, alors que la poursuite de la régression de la part dans la population de consommateurs réguliers ne connaît pas de plancher (ou alors à un niveau très bas).

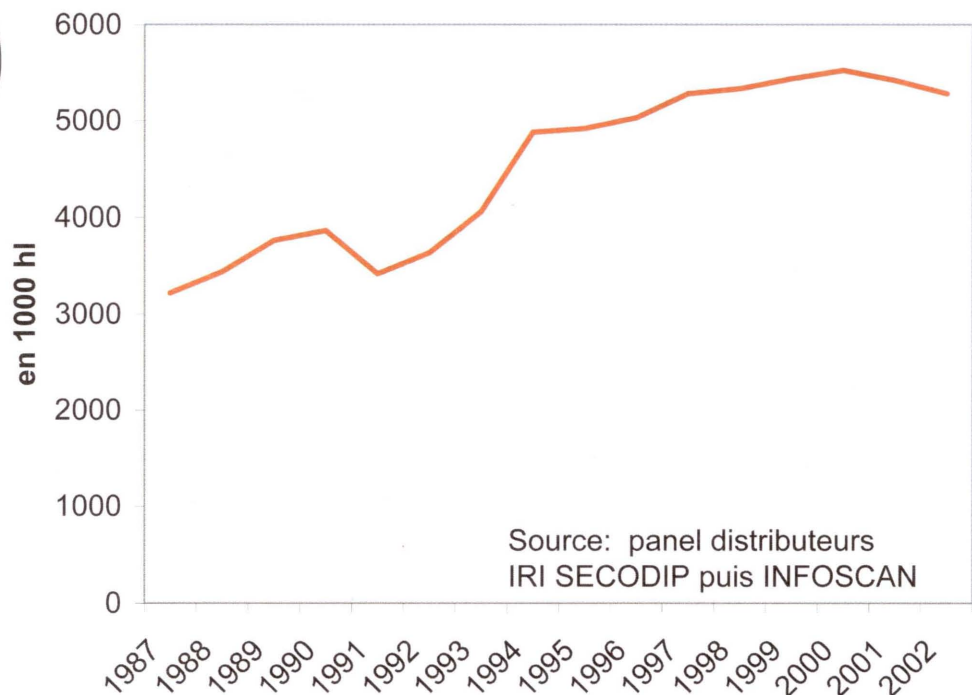
La consommation de VQPRD en France diminue

Evolution de la consommation taxée VQPRD



Vers un renversement de tendance?

Evolution des ventes annuelles de VQPRD en GMS



Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

La consommation de VQPRD en France diminue en valeur absolue (par baisse de la part des réguliers dans la population qui constituent une part importante de leur marché intérieur en volume).

**Versus**

**La consommation de VQPRD en France continue de progresser voire stagne**



**Hypothèse :**

L'OMC perd de son influence au profit d'un autre modèle de développement basé sur la durabilité et le local

**Présentation de l'OMC : Organisation Mondiale du Commerce**

L'Organisation mondiale du commerce (OMC) est la seule organisation internationale qui s'occupe des règles régissant le commerce entre les pays. Au cœur de l'Organisation se trouvent les Accords de l'OMC, négociés et signés par la majeure partie des puissances commerciales du monde et ratifiés par leurs parlements. Le but est d'aider les producteurs de marchandises et de services, les exportateurs et les importateurs à mener leurs activités.

**Objectifs**

- Contribuer au relèvement des niveaux de vie, à la réalisation du plein emploi et à un niveau élevé et toujours croissant du revenu réel et de la demande effective, ainsi qu'à l'accroissement de la production et du commerce de marchandises et de services, tout en permettant l'utilisation optimale des ressources mondiales conformément à **l'objectif de développement durable**.
- Faire des efforts positifs pour que les pays en développement, et en particulier les moins avancés d'entre eux, s'assurent une part de la croissance du commerce international qui corresponde aux nécessités de leur développement économique.
- Conclure des accords visant, sur la base de réciprocité et d'avantages mutuels, à la réduction substantielle des tarifs douaniers et des autres obstacles au commerce et à l'élimination des discriminations dans les relations commerciales internationales.
- Mettre en place un système commercial multilatéral intégré, plus viable et durable, englobant l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, les résultats des efforts de libéralisation du commerce entrepris dans le passé, et tous les résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay.

« La Conférence de Doha a représenté un tournant pour l'OMC. Elle a marqué le début d'une nouvelle période de négociations qui peuvent et devraient offrir aux pays en développement des possibilités réelles et durables de participer au système commercial multilatéral », a déclaré le Directeur général de l'OMC, M. Mike Moore. « Le nouveau cycle est en cours et nous ne devons pas perdre de vue les scénarios concernant le développement et l'environnement qui permettront à chacun de sortir gagnant et qui sont à notre portée ». M. Moore a fait référence à la Déclaration de Doha qui met l'accent sur le rôle majeur que le commerce international peut jouer dans la promotion du développement économique et la réduction de la pauvreté. « Comme il est indiqué dans la Déclaration, tous les gouvernements Membres de l'OMC reconnaissent la nécessité pour toutes nos populations de tirer parti des possibilités accrues et des gains de bien-être que le système commercial multilatéral génère », a-t-il ajouté.

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

L'OMC (et son modèle basé sur la croissance économique comme voie privilégiée de développement de la planète – via la facilitation de la diffusion des nouvelles technologies et la croissance des échanges internationaux – perd de son influence au profit d'un autre modèle de développement basé sur la durabilité et le local.

**Versus**

**L'OMC accroît son influence et induit une diffusion large des nouvelles technologies et une réelle facilitation des échanges commerciaux** (tous domaines...AMI, services..)

L'intégration des PECOS à l'UE conduit à un blocage de son développement, qui ne se poursuit qu'à peine dans la zone euro

*La presse nationale et régionale se fait l'écho de telles craintes :*

Les députés français ont ratifié le 26/11/03 à une large majorité (505 voix pour, 3 contre et 19 abstentions) l'élargissement de l'UE au 10 nouveaux membres. Le texte devra donc être voté dans les mêmes termes par le Sénat pour être définitivement adopté.

Néanmoins, lors du débat parlementaire qui a précédé ce vote, deux risques ont largement été évoqués :

- celui « d'une dilution du projet européen dans une simple zone de libre échange » et donc la nécessité d'avancer efficacement vers une « meilleure convergence économique »,
- celui d'un risque de blocage du fonctionnement des institutions européennes. Une bonne partie de la classe politique tous courants politiques confondus estime même que les institutions européennes auraient dû être réformées avant de procéder à l'élargissement. Le Premier Ministre ainsi que le Ministre des affaires étrangères ont d'ailleurs évoqué à ce sujet respectivement que « cette chance (l'élargissement de l'UE) exige aussi une réforme profonde des institutions européennes » et « la détermination (du gouvernement) à garantir le fonctionnement optimal de l'Union élargie ».

Même si les français se distinguent en matière d'élargissement par un « euro-scepticisme » plus marqué qu'ailleurs, le dernier sondage « Euro-baromètre » publié par la Commission européenne montre que 27% seulement des personnes interrogées en moyenne dans l'UE croient à la capacité de l'Europe de « bien fonctionner » après l'élargissement (18% en France).

*Texte établi à partir d'un article du Midi-Libre du 27/11/03*

### **Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

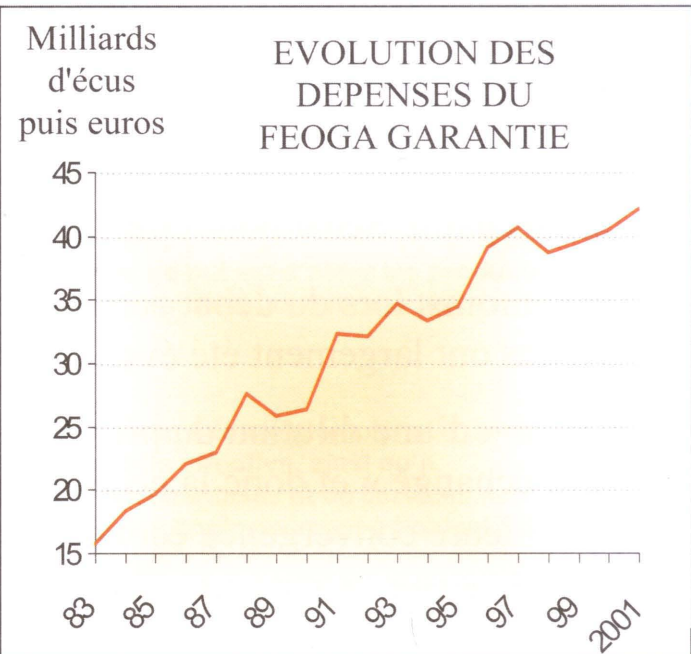
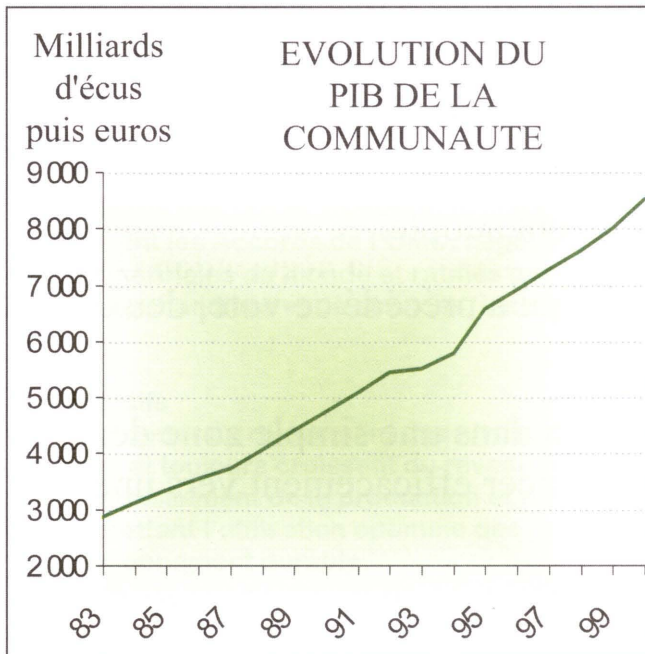
La zone euro est éventuellement étendue aux seuls autres membres actuels de l'UE d'où développement et intégration politique et économique à 2 vitesses : le centre et la périphérie).

**Versus**

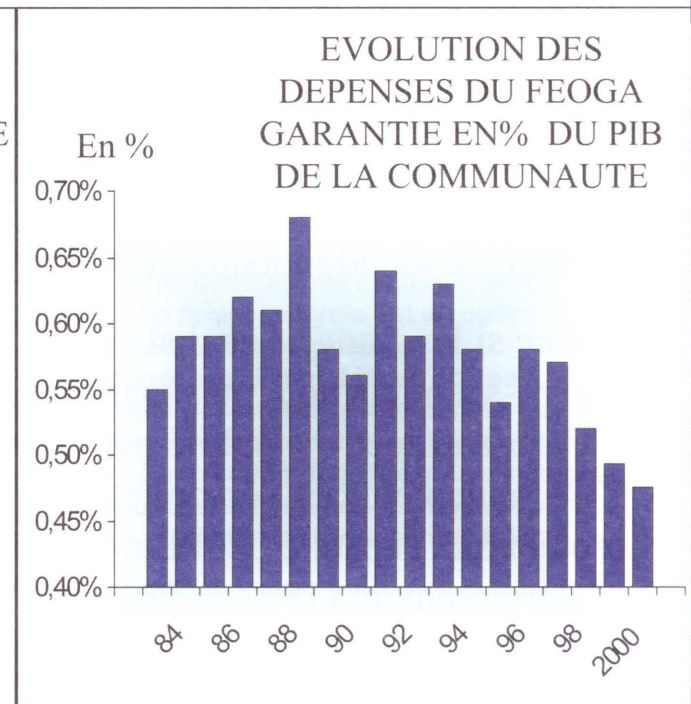
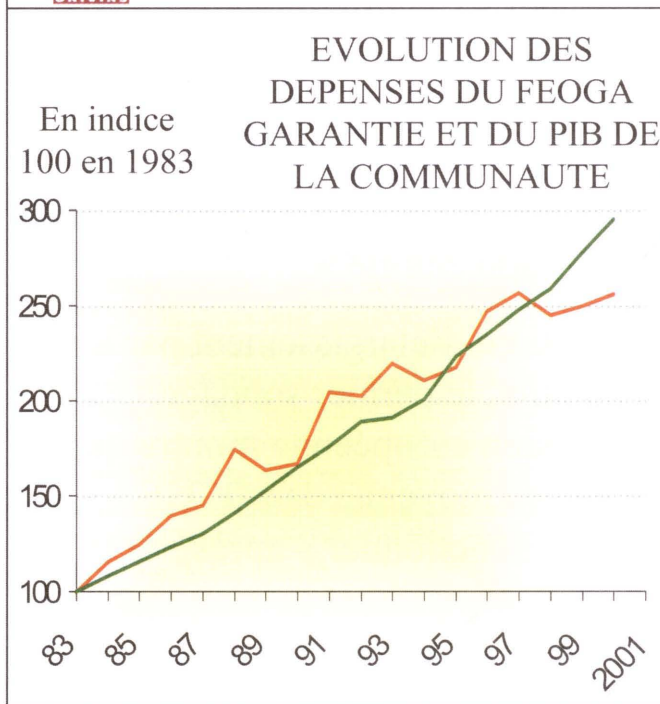
**L'intégration des PECOS à l'UE est conduite sans blocage de son développement, qui se poursuit avec extension progressive de la zone euro**

**Hypothèse :**

**L'UE restreint fortement les soutiens financiers à l'agriculture**



Source : Commission Européenne DGVI + annuaire Eurostat 2002



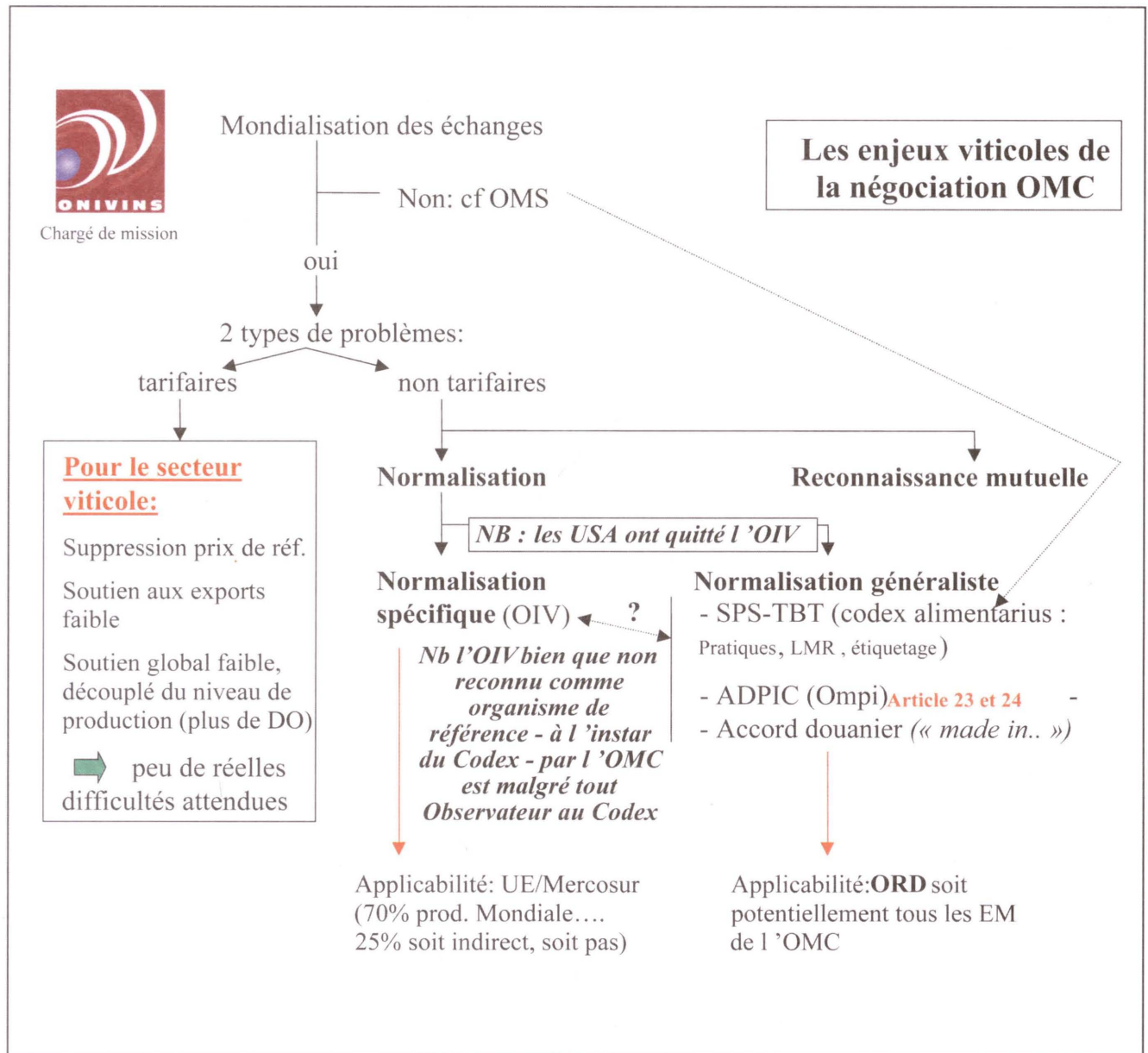
**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Pour des raisons liées au redéploiement du budget communautaire vers d'autres politiques communes.

**Versus**

**L'UE continue à soutenir fortement l'agriculture en soumettant les aides à des conditions environnementales et de développement**

L'OIV, reconnu par les instances de normalisation alimentaire internationale (Codex alimentarius), fait valoir les spécificités sectorielles



**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Tous les pays producteurs, y compris les USA, et les nouveaux pays consommateurs adhèrent à l'OIV qui est reconnu par le Codex alimentarius.

Enjeu : support institutionnel de la spécificité sectorielle.

**Versus**

**L'OIV non reconnu par les instances de normalisation alimentaire internationale (Codex alimentarius) ne peut pas faire valoir les spécificités sectorielles**

**Hypothèse :**

La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des process d'élaboration

## DEFINITIONS DU VIN

### Au sens OIV

Le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin. Son titre alcoométrique acquis ne peut être inférieur à 8,5 % vol.

Toutefois, compte tenu des conditions de climat, de terroir ou de cépage, de facteurs qualitatifs spéciaux ou de traditions propres à certains vignobles, le titre alcoométrique total minimal pourra être ramené à 7 % vol. par une législation particulière à la région considérée.

Note: cette définition reposant sur l'exclusivité de provenance des constituants du vin au sein du raisin frais, a conduit à ne retenir qu'une panoplie œnologique restreinte, interdisant par exemple le mouillage ou l'apport d'arômes extérieur, et n'acceptant que des processus strictement encadrés de correction *a posteriori* du contenu de la matière première.

### Au sens du WWTG

Le " vin " s'entend d'une boisson produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, du moût de raisin ou de produits dérivés du raisin frais exclusivement, conformément aux pratiques œnologiques autorisées par les mécanismes de réglementation de la Partie exportatrice, et titrant une teneur en alcool d'au moins 7 % et d'au plus 24 % en volume.

Note : ici apparaît une liaison avec les pratiques œnologiques qui, sur la base de la reconnaissance mutuelle des pratiques œnologiques des parties exportatrices peut conduire à une ouverture large de la panoplie technique autorisée, aboutissant *in fine* à ce que l'état final du produit ait beaucoup plus de poids que son processus d'obtention dans sa définition).

## Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

La définition du vin est fondamentalement liée à sa constitution finale et est découplée des process d'élaboration.

Désaisonnalisation / découplage possible dans le temps entre production de raisins de vin.

La définition du vin devient plus anarchique et nécessite une définition du vin AOC ou AOR.

### **Versus**

**La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée davantage aux process d'élaboration qu'à sa constitution finale**

## Dans le monde, les pratiques œnologiques se libéralisent

Exemple de pratiques œnologiques proposées par les experts américains permettant quasiment de transformer à rebours un vinaigre en vin.

Ce projet n'a pas eu de suite mais témoigne du sens de certains travaux en la matière...

Lors des travaux du groupe « Technologie du vin » de l'OIV sur l'abaissement de l'acidité volatile des vins un procédé couplant l'osmose inverse et une résine échangeuse d'ions a été présenté

Le procédé consistait :

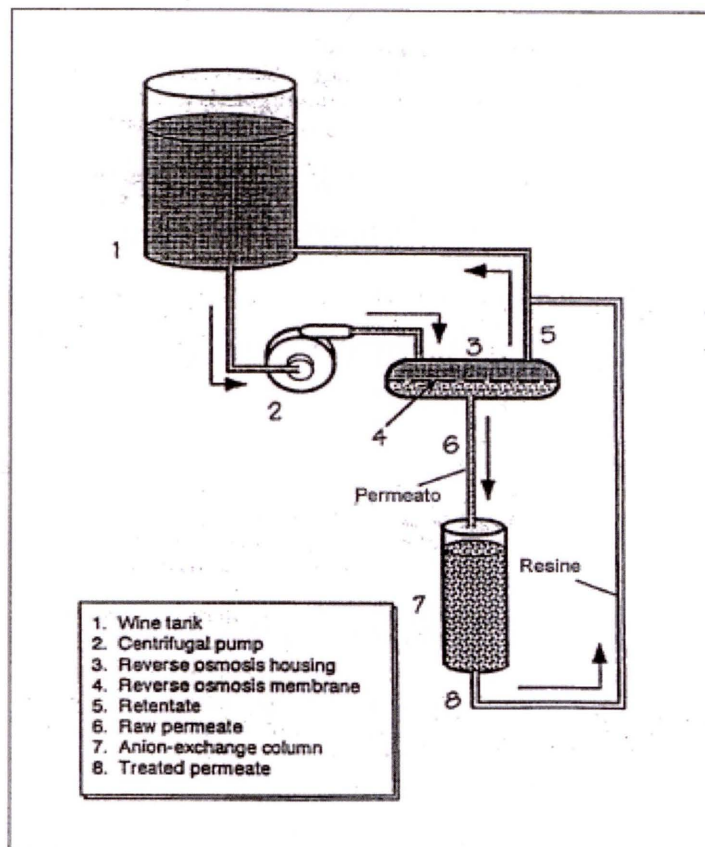
A) en une séparation temporaire par osmose inverse en

- 1) un filtrat incolore sans arôme composé seulement d'eau, d'alcool et d'acidité volatile et
- 2) un résidu contenant la couleur, l'arôme et le caractère du vin ;

B) à filtrer au travers d'un lit de résine absorbante séparant l'acétate d'éthyle et retenant l'acide acétique ;

C) à recombinaison le filtrat purifié avec le résidu et

D) à continuer le procédé jusqu'à ce que l'acidité volatile soit réduite au niveau souhaité .



### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Développement de la reconnaissance mutuelle des pratiques versus normalisation spécifique.

Le MERCOSUR est politiquement intégré à une vaste zone de libre échange américaine, fondée sur le principe de la reconnaissance mutuelle.

**Versus**

**Dans le monde, les pratiques œnologiques demeurent spécifiques et restrictives**

Dans le monde les pratiques œnologiques sont largement consensuelles.

**Hypothèse :**

L'œnologue, au sens français, reste la référence sectorielle en matière de garantie de transformation des produits

IAF 1

Conformément aux résolutions de l'OIV « Oeno 7/76, 2/91, 2/92 & 1/99 », la définition d'une des fonctions de l'œnologue est « de prendre la pleine responsabilité de l'élaboration des jus de raisins, des vins et des produits dérivés du raisin et d'en assurer la bonne conservation ».

Un programme minimum de formation de l'œnologue est précisé dans la résolution 2/91 et est en cours de révision (ECO / form / 02 / 246 à 251).

Il est néanmoins stipulé que les fonctions impliquées dans l'élaboration, l'analyse et le contrôle de la qualité peuvent être affectées « à des professionnels reconnus qui démontrent un ensemble de compétences pluridisciplinaires et spécifiques du secteur » (Oeno 1/99).

*JC Ruf, administrateur OIV commission oenologie*

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

La responsabilité de l'œnologue français est juridiquement forte en matière de garantie de qualité des produits.

Rôle historique de l'œnologue dans la définition des produits. L'œnologue: garant des spécificités sectorielles.

**Versus**

**L'œnologue au sens français n'est plus la référence sectorielle en matière de garantie de transformation des produits**

## Le marché du conseil et du développement technique s'internationalise

**Multiplication des « flying winemakers »****Exemple de Michel Rolland (consultation de sites internet – Nov 2003)**

+ de 700 caves suivies dans le monde : Afrique du Sud (Rupert & Rothschild) ; Argentine (Bodega Norton, Trapiche, Domaine Vistalba...); Brésil (Miolo à Porto Alegre) ; Californie (Robert Mondavi, Harlan Estate, Newton, St Supery, Harlan Estates, Araujo, Staglin, Franciscan-Magnificat, Quintessa, Mont Veeder, Simi...); Chili (Casa Lapostolle) ; France (Les caves de Grezette, Cahors, Smith Haut Lafitte, Pontet Canet, Pape Clément, l'Angélu ou Haut Brion, ...) ainsi qu'en Espagne, en Hongrie, en Italie, en Afrique du Sud et jusqu'en Inde.

**Le développement international de la société Pellenc permet d'accélérer la mise au point et le développement de ses machines à vendanger** ( informations extraites du site internet de la société)

**1973** : démarrage de l'activité par Monsieur Pellenc.

**1991** : Pellenc Australia et Pellenc Iberica (respectivement 15 et 50 salariés en 2001) voient le jour.

**1996** : C'est cette fois-ci sur le sol américain que l'on voit s'implanter Pellenc, avec la filiale Pellenc America (8 salariés).

**1997** : enfin, Pellenc Italia (3 salariés) est mise en place afin d'exploiter les possibilités de l'Italie.

**2000** : création de Pellenc Slovakia (38 salariés) première filiale de production. Elle a été créée pour faire face à la demande.

**2001** : au regard du développement de l'activité environnement, le dernier des sociétés Pellenc prend son envol, sous le nom de Pellenc environnement (15 salariés).

Aujourd'hui, le groupe, présent dans plus de 20 pays, ne cesse de grandir en intégrant des distributeurs export ainsi que des importateurs en : Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Chili, Nouvelle-Zélande...

La société mère (Pellenc sa) comptait toujours en 2001 200 salariés.

**Internationalisation du SITEVI**

Le SITEVI, salon technique spécialisé dans la viticulture et les fruits et légumes, organise sa 21<sup>e</sup> édition à Montpellier en Novembre 2003, et sa 4<sup>ème</sup> édition à Mendoza du SITEVI Mercosur



4<sup>o</sup> Salón Internacional de Tecnología Vitivinícola y Arborícola

**SITEVI**  
MERCOSUR

**4 - 7 MAYO, 2004**

Centro Ferial UCIM  
MENDOZA - ARGENTINA

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Les organismes français de transfert sont demandés sur le marché international.

Efficacité du réseau « formation/transfert/conseil ».

**Versus**

**Le marché du conseil et du développement technique ne s'internationalise pas**



## Les professionnels de la filière Vignes et Vins sont impliqués dans le domaine de la formation de leurs (futures) ressources humaines

Les diplômés des métiers de la filière vignes et vins se préparent essentiellement dans des établissements publics ou privés sous contrat, par les voies de la formation initiale (scolaire), de l'apprentissage et de la formation continue. Le financement des études est essentiellement le fait de l'Etat (Ministères de l'Agriculture, de l'Education, des Universités...) et dans une moindre mesure – mais croissante - des étudiants eux-mêmes, et généralement pas par la filière.

- le **CAPA**, option « tonnelier », le **BEPA** « Conduite de productions agricoles » (Spécialité Vigne et Vin), le **Bac Pro** « Conduite et gestion de l'exploitation agricole » Vigne et Vin, le **BTA** option commercialisation « Vins et spiritueux ».

- « Une poursuite d'étude au niveau des 1er (BTS, DUSTV, DUT, DEUG, ... ), 2ème (Licence, Maîtrise... ) et 3ème cycles universitaires (DEA, DESS, DESU, DNO, Doctorat... ) ou une formation de l'enseignement supérieur (ENITAB, ENSAM, ESC... ), permettent d'accéder à différents emplois de responsabilité dans le secteur viti-vinicole. » (in « les métiers de la Vigne et du Vin », ONIVINS 1998).

- le **BTSA** Option viticulture oenologie & BTSA Option Technico-commercial Spécialité Boissons, vins et spiritueux.

- le **DUSTV** (Diplôme Universitaire des Sciences et Techniques de la Vigne) se prépare après le baccalauréat.

- la **Licence** des Sciences de la Vigne est une licence professionnelle.

- le **DNO** (Diplôme National d'Oenologue).

- le **DEA** (Diplôme d'Etudes Approfondies) se fait après une Maîtrise ès-sciences ou un diplôme équivalent. Le DEA (ou sa dérogation) est obligatoire pour préparer une thèse de Doctorat soit dans la spécialité Viticulture, soit dans la spécialité Oenologie.

- le **DAA** (Diplôme d'Agronomie Approfondie) est un diplôme de 3ème cycle qui se prépare dans des Ecoles d'Ingénieurs (établissements supérieurs agricoles publics) : ENSAM (Viticulture-oenologie).

Les Universités et Ecoles d'Ingénieurs proposent des Masters (Master Viti-oenologie à l'ENSA.M, Master International de l'OIV en Management de la Vigne et du Vin,...).

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Enjeu : développement de formations spécifiques sectorielles tant à la recherche que pour les entreprises de la filière.

**Versus**

**Les professionnels de la filière Vignes et Vins ne sont pas impliqués dans le domaine de la formation spécifique de leurs (futures) ressources humaines**

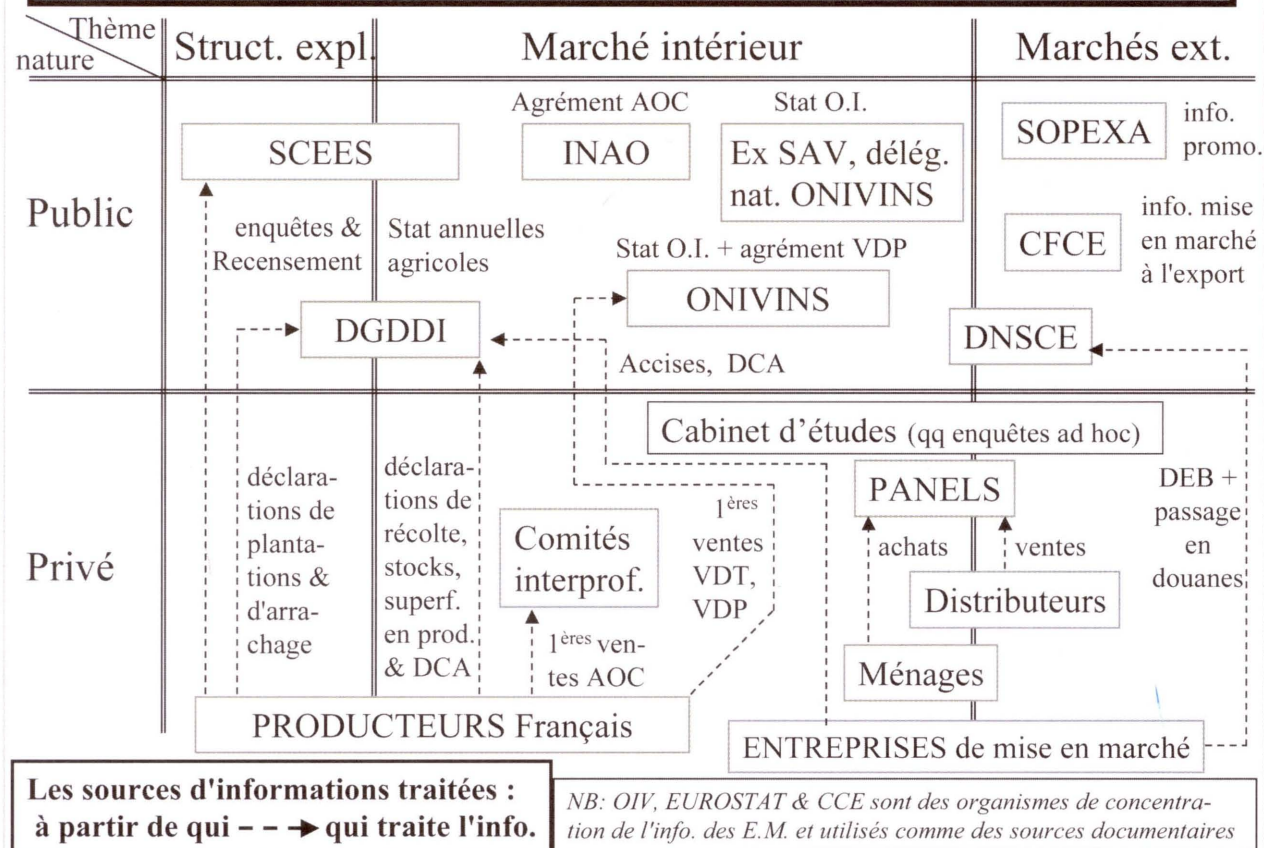
Les acteurs de la filière Vignes et Vins française s'impliquent dans la production et dans la valorisation des informations nécessaires à leur développement

*En matière de production d'informations économiques, le poids des organismes publics reste important dans la filière vignes et vins française...*



Chargé de mission / PA

### Organisation du suivi statistique de la filière en France



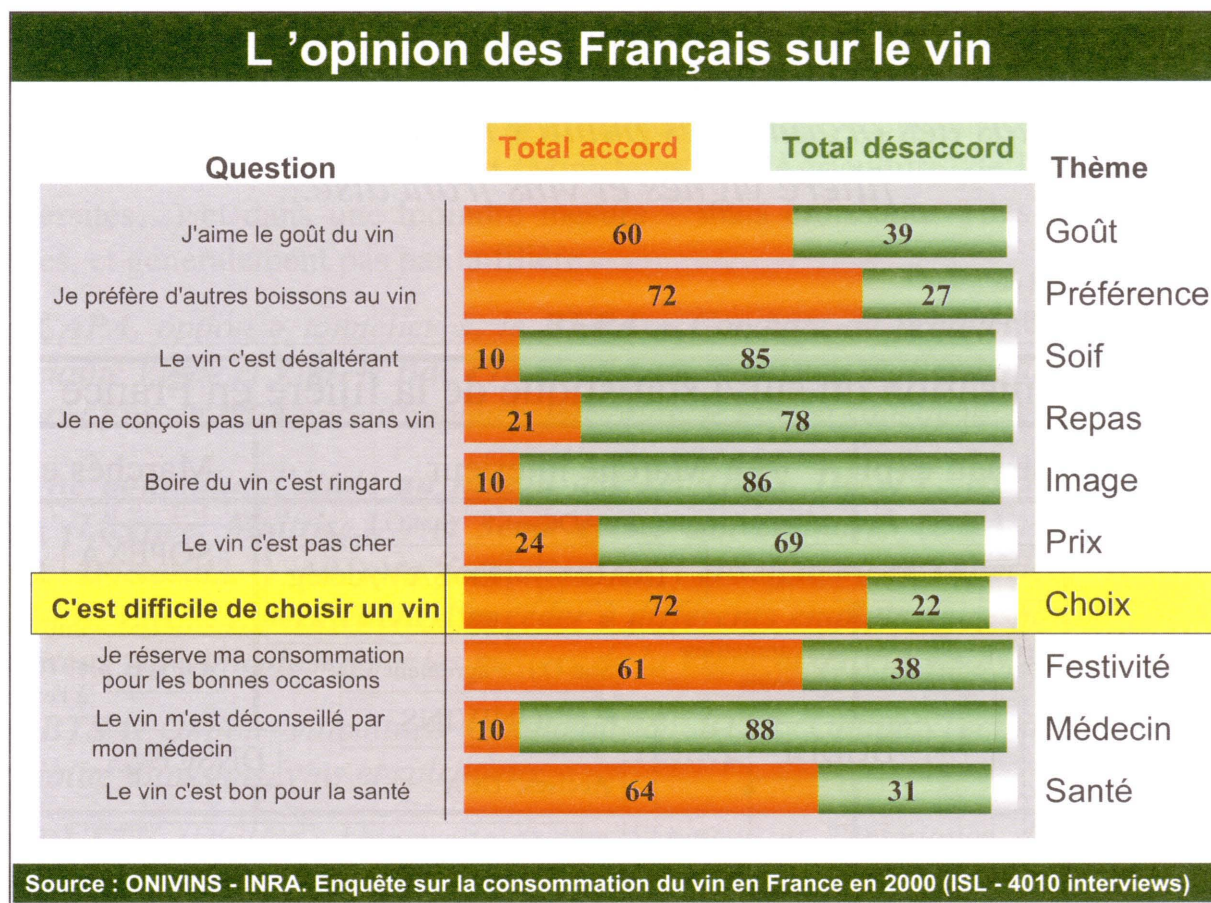
### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Valorisation : stratégique et opérationnelle.  
 Informations : techniques et économiques.  
 Mise en place des circuits d'information efficaces.

**Versus**

**Les acteurs de la filière VV française ne s'impliquent pas réellement dans la production ni dans la valorisation des informations qui seraient nécessaires à leur développement**

Les médias prescripteurs jouent un rôle prépondérant dans le choix des consommateurs



### Possédez-vous...

un guide du vin	20%
un beau livre sur le vin	16%
un livre sur la dégustation du vin	9%
un atlas du vin	8%
un livre de cave	7%

Source: Extrait d'une étude IPSOS pour AFIVIN en 2002 (n=600)

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Médias prescripteurs :y compris les guides (Parker, Hachette...).

Qui informe forme éduque le consommateur aujourd'hui ?

Le public recherche la sécurité auprès de médias " spécialisés ".

Les médias généralistes participent à la controverse sur la santé et les risques alimentaires.

**Versus**

**Les médias prescripteurs jouent un faible rôle dans le choix des consommateurs**

Les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes

### La situation actuelle en matière d'étiquetage de la composition des produits

d'après Yann Juban OIV

**les accords OTC (et SPS) font des règles de présentation des produits un moyen privilégié d'atteindre des objectifs :**

*rappel de l'objectif de l'accord OTC: Eliminer les obstacles non nécessaires au commerce international en imposant aux Etats signataires d'éviter tout système national de réglementation technique et de certification susceptible de créer des entraves injustifiées au commerce.*

- L'Accord porte sur les normes s'appliquant aux réglementations et aux spécifications qui déterminent les propriétés d'un produit, industriel ou agricole, en fonction de sa qualité ou en fonction d'autres caractéristiques.
- Normes et caractéristiques d'un produit (règles de fabrication, de désignation, d'emballage, de marquage et d'étiquetage).

### Rappel des principes d'étiquetage des Organisations Internationales intervenant sur le secteur

Codex alimentarius

- L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable.

OIV

- L'étiquetage doit comprendre des indications obligatoires auxquelles peuvent s'ajouter des indications facultatives.
- *Indications trompeuses.* L'emploi de toute indication, tout signe, toute illustration susceptibles de créer la confusion sur l'origine et/ou la nature du produit, est interdit.

### Les obligations du Codex sont actuellement en matière d'étiquetage :

- indication de la liste complète des ingrédients (sauf si l'aliment est composé d'un seul ingrédient),
- indication des additifs ou auxiliaires technologiques connus pour leurs effets allergènes.

*NB: le codex préfère la notion d'allégation (dont la charge de la preuve revient à celui qui étiquette) à celle de mentions facultatives réglementées (cas actuel UE)*

### Dans la pratique actuelle:

- pas de liste d'ingrédients,
- mais indication du titre alcoométrique et des sulfites et (en discussion) des autres allergènes (colles notamment).

*NB : s'y ajoutent les indications des types de produit et de pratiques culturelles.*

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Adjuvants : lysozymes, SO<sub>2</sub>.

Enjeu: devenir de la spécificité sectorielle en la matière.

Les entreprises vitivinicoles présentes sur le marché international favorisent la généralisation d'une normalisation internationale alimentaire non spécifique au secteur viti-vinicole.

**Versus**

**Les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes**

## Les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication des principales pratiques œnologiques

A l'occasion de l'examen par l'OIV des modalités d'information du consommateur relatives à l'utilisation de copeaux pour boiser le vin, il est clairement apparu, que l'étiquette était l'endroit de prédilection d'une telle information et que, dès lors, il n'était guère envisageable de ne pas aborder l'ensemble des différentes pratiques de boisage, si l'on souhaitait informer de manière équilibrée le consommateur. La référence des pays européens à des mentions traditionnelles valorisantes liées à l'IG a conduit le débat sur le terrain des mentions facultatives réglementées (vieilli en fût de chêne) en laissant du même coup dans l'ombre l'information du consommateur quant à la probabilité d'un goût de bois dans le vin, sauf à proposer, par effet miroir, des mentions dévalorisantes pour le boisage par copeaux, ce qu'ont à l'évidence refusé des pays comme l'Australie ou l'Afrique du sud, en menaçant d'étendre le débat à d'autres pratiques œnologiques supposées moins favorables aux pays traditionnels (comme la chaptalisation). Le débat s'oriente donc sur les principes devant guider l'information du consommateur en matière de pratiques œnologiques comme le montre la résolution de l'AG de l'OIV prise à Paris en 2003. (extrait de la résolution Comex 04/2003).



**L'Assemblée générale** de l'Office international de la vigne et du vin réunie en séance extraordinaire le 8 octobre 2003,

**Considérant** les résolutions adoptées à Adélaïde Oeno 6/2001 "Moûts en fermentation ou vins en contact du bois", Oeno 7/2001 "Fermentation en récipients en bois de faible capacité", Oeno 8/2001 "Elevage en récipients de bois de faible capacité" et Oeno 9/2001 "utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins",

**Considérant** la Déclaration de l'Assemblée générale adoptée à l'occasion de l'approbation de la Résolution Oeno 9/2001 qui a demandé qu'au plus tard pour sa réunion de 2003 :

- La fiche du Codex œnologique international relative aux prescriptions auxquelles devront répondre les morceaux de bois de chêne soit établie,
- et que la Commission III "Economie vitivinicole" soit en mesure de proposer les modalités d'information du consommateur pour les vins concernés. "

**Reconnaît** les difficultés à remplir le mandat formulé à Adélaïde,

**Demande à la Commission III "Economie vitivinicole" :**

- d'initier une réflexion globale sur les besoins d'information des consommateurs sur les pratiques œnologiques et que les principes généraux en découlant, y compris ceux concernant l'étiquetage soient évalués et fassent l'objet d'un rapport d'étape lors de l'Assemblée générale de 2005,
- d'examiner plus particulièrement dans le même délai, les modalités d'information du consommateur relatives à la mise au contact du vin avec le bois,
- d'identifier et de définir les termes d'étiquetage concernant les pratiques œnologiques qui concernent la mise au contact du vin avec le bois et de les présenter à l'Assemblée générale de 2005.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Exemple : Enrichissement, méthodes de boisage, OGM.

**Versus**

**Les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication des principales pratiques œnologiques**

# L'UE harmonise les taxes (TVA, accises,...) en application du principe de taxation au titre alcoométrique

## Accises et TVA sur les produits alcoolisés dans l'UE

Informations actualisées en octobre 2003 Source CFCE

en euros (avec 1GBP=1,6069 euro, 1DKK=0,13446 euro et 1SEK = 0,10586 euro)	Vins tranquilles (pour un vin > 8,5%vol)		Vins effervescents (pour un vin > 8,5%vol)		Spiritueux		Produits inter- médiaires (non mousseux > 15%vol)		Bières (4,5%vol et 10%plato)	
	Accises par litre	TVA	Accises par litre	TVA	Accises/ litre AP (sf précision)	TVA	Accises par litre	TVA	Accises par litre	TVA
Allemagne	0	16%	1,36	16%	13,030	16%	1,53	16%	0,079	16%
Autriche	0	20%	1,454	20%	10,029 / litre	20%	0,73	20%	0,208	20%
Belgique	0,471	21%	1,611	21%	16,809	21%	0,9916	21%	0,171	21%
Danemark	0,948	25%	1,419	25%	20,169	25%	1,419	25%	0,361	25%
Espagne	0	16%	0	16%	7,400	16%	0,4949	16%	0,667	16%
Finlande	2,355	22%	2,355	22%	50,460	22%	7,0639	22%	1,287	22%
Grèce	0	18%	0	18%	9,452	18%	0,4684 (sf VDL=0)	18%	0,117	18%
Irlande	2,730	21%	5,48	21%	39,250	21%	3,9612	21%	0,894	21%
Italie	0	20%	0	20%	6,454	20%	0,4958	20%	0,14	20%
Luxembourg	0	12%	0	12%	10,412	12%	0,6693	12%	0,079	12%
Pays-Bas	0,590	19%	2,012	19%	17,750	19%	1,0268	19%	0,188	19%
Portugal	0	12% VDT, 19% AO	0	19%	8,805	19%	0,5126	19%	0,122	19%
Royaume-Uni	2,550	17,5%	3,544	17,5%	31,431	17,5%	3,399879	17,5%	0,884	17,5%
Suède	2,337	25%	2,337	25%	53,080	25%	4,7817865	25%	0,700	25%
France	0,033	19,6%	0,084	19,6%	14,5 + 1,3 CSS (sauf pour les rhums 8,35+1,3)	19,6%	2,12 (sauf VDN= vin tranquille)	19,6%	0,117	19,6%

## Comparaison des accises (hors CSS en France) par litre d'alcool pur

en euros / IAP	Vins tranqu. de 12°	Vin efferv. de 12°	Spiritueux à 40°	Prod.Interm. de 18°	Bière (4,5°/10%plato)
Allemagne	0,00	11,33	13,03	8,50	1,76
Autriche	0,00	12,12	25,07	4,06	4,62
Belgique	3,93	13,43	16,81	5,51	3,80
Danemark	7,90	11,82	20,17	7,88	8,02
Espagne	0,00	0,00	7,40	2,75	14,82
Finlande	19,63	19,63	50,46	39,24	28,59
Grèce	0,00	0,00	9,45	2,60	2,60
Irlande	22,75	45,67	39,25	22,01	19,87
Italie	0,00	0,00	6,45	2,75	3,11
Luxembourg	0,00	0,00	10,41	3,72	1,76
Pays-Bas	4,92	16,77	17,75	5,70	4,18
Portugal	0,00	0,00	8,81	2,85	2,71
Royaume-Uni	21,25	29,53	31,43	18,89	19,64
Suède	19,48	19,48	53,08	26,57	15,56
France	0,28	0,70	14,50	11,78	2,60

## Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Changement des hiérarchies de prix entre vins, bières et spiritueux, et de compétitivité entre pays producteurs (certains ne sont pas pourvus actuellement d'accises IT,ESP => accentuation de la pression de contrôle), changements rendus obligatoires par les pressions de l'OMS en matière de lutte antialcoolique.

**Versus**

**Dans l'UE, les taxes (TVA, accises,...) ne sont pas harmonisées en application du principe de taxation au titre alcoométrique**

**Hypothèse :****L'UE accepte l'étiquetage de mentions valorisantes sur des vins sans indication géographique (IG)****« Une évolution à petits pas de la réglementation communautaire »**

Si l'actuel règlement « étiquetage » de l'UE, R(CE) n° 753/2002 continue de maintenir un lien fort entre mentions valorisantes et « indication géographique », on peut tout d'abord remarquer qu'avec la progression de la part des vins de table à indication géographique dans la production européenne (vins de pays en France, mais aussi vino della terra en Espagne, et vini tipici en Italie ou encore landwein en Allemagne), c'est une part dorénavant majoritaire de la production communautaire qui peut bénéficier de la grande majorité des mentions facultatives réglementées. Mais, on doit surtout noter que le projet initial de la Commission prévoyait de rompre ce lien, notamment dans une optique OMC d'accès aux marchés des vins des pays-tiers et de meilleure résistance potentielle des vins de l'Union face à une concurrence internationale non soumise à ce type de contraintes, et que le règlement in fine retenu, malgré son retour à une situation proche de la situation ex-ante sur ce point, contient deux changements significatifs :

- un changement de philosophie important en instaurant la possibilité de mentions libres pour les vins tranquilles et ainsi se rapprocher du régime général de l'allégation admis au plan international (alors qu'auparavant la réglementation « étiquetage » de la communauté était positive, c'est à dire que tout ce qui n'était pas autorisé, était interdit, conduisant ainsi les vins de table sans indication géographique à ne pouvoir se prévaloir que des seules mentions obligatoires). Tant et si bien qu'un vin de table sans indication de provenance pourrait dorénavant se prévaloir d'une mention « non enrichi par saccharose », ce que d'aucun parmi les consommateurs, pourrait considérer comme une mention valorisante, alors que ceci était interdit avant cette nouvelle réglementation,
- une diminution de la protection d'une part importante de ces mentions traditionnelles dans les négociations avec les pays-tiers, en reconnaissant un principe d'équivalence de certaines d'entre-elles, sans qu'obligatoirement ces mentions « négociables » correspondent à une IG dans le pays-tiers avec lequel on négocie, et ce, toujours dans une optique OMC, afin d'éviter de tomber éventuellement sous le coup d'une accusation d'entrave non tarifaire aux échanges (NB c'est d'ailleurs dans le même souci, que sont souvent admises dans ce bilatéralisme, des pratiques œnologiques de pays tiers qui dérogent à celles de l'UE, ou des modalités de reconnaissance mutuelles de futures pratiques œnologiques), et surtout viser à obtenir une protection accrue de l'usage des noms d'indication géographique communautaires dans ces pays-tiers.

Ces mécanismes conduisent à certaine déconnexion de la protection des noms d'indication géographique, de la protection de mentions qui par le passé leur étaient attachées, mentions qui pour certaines relèvent de l'indication de « pratiques traditionnelles ».

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Mentions valorisantes : cépage, vieilli en fût de chêne, millésime...

Les normes d'étiquetage européennes sont assouplies pour favoriser la signature d'accords bilatéraux en échange d'une protection accrue des indications géographiques de l'UE.

Enjeu : spécificité sectorielle géographique / relations avec la protection des VQPRD.

**Versus**

**L'UE continue de refuser l'étiquetage de mentions valorisantes sur des vins sans IG**

## La filière valorise commercialement les externalités positives liées à la vigne

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 10 JUILLET 2002 LE GROUPE DE TRAVAIL SÉNATORIAL SUR LA VITICULTURE

Intitulé « L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde », ce rapport se compose de trois parties.

La première rappelle que si la viticulture est un secteur essentiel de l'agriculture française, elle n'en connaît pas moins une fragilisation récente causée par une diminution des exportations de vin, une érosion des parts de marchés à l'extérieur, une diminution des ventes sur le marché domestique et se traduisant par un gonflement des stocks, un fléchissement des cours et une dégradation du revenu des viticulteurs. Ces difficultés sont liées à une accentuation de la concurrence sur le marché mondial des vins.

Une deuxième partie s'attache à analyser les principaux défis auxquels la filière viticole française est confrontée : succès des pays producteurs dits du Nouveau Monde (Australie, Californie, Chili, Afrique du Sud, Argentine et Nouvelle-Zélande) sur le marché mondial des vins, nécessité de prendre en compte la protection de l'environnement, place croissante de la grande distribution dans les ventes de vins aux ménages, évolution des modes de consommation vers une consommation plus occasionnelle. Évaluant la capacité du secteur vitivinicole à relever ces défis, cette deuxième partie détaille également les inadaptations structurelles dont il souffre, relevant l'attention insuffisante portée à la qualité et le manque de lisibilité de l'offre, dont la segmentation réglementaire entre vins d'appellation et autres vins n'apparaît plus cohérente avec les prix et la qualité réelle des vins constatés sur le marché. A cela s'ajoutent une communication qui n'atteint pas un seuil critique ainsi qu'un manque global de compétitivité de la filière.

Enfin, la troisième partie formule des propositions rassemblées autour de cinq grands axes :

- investir dans la qualité, ce qui implique de reconverter les quelques 50 000 hectares de cépages non adaptés au marché, de mettre en œuvre la réforme de l'agrément des vins AOC, de pratiquer une maîtrise adaptée des rendements en affectant les parcelles à des productions déterminées, de diffuser le recours à de bonnes pratiques culturales ou encore de généraliser le contrôle de la qualité en aval de la production ;

- rendre l'offre plus visible, en encourageant le développement des marques et l'investissement dans la communication ;

- mettre le consommateur au centre des préoccupations ; cela suppose de répondre à ses attentes à l'égard du produit vin, par exemple en fournissant la demande de vins légers, faiblement titrés qui n'est actuellement pas satisfaite, et d'aller à sa rencontre en développant plus largement le tourisme viticole ;

- accompagner par une politique viticole adaptée, en restaurant l'efficacité des mécanismes de distillation, en instaurant un régime d'arrachage temporaire pour faciliter la reconversion du vignoble et en faisant preuve d'une certaine rigueur en matière d'attribution de nouveaux droits de plantation

- enfin, développer une approche équilibrée du thème « vin et santé » en diffusant plus largement les acquis scientifiques relatifs aux effets positifs d'une consommation modérée de vin sur la santé.

Mis en place à l'automne 2001, avec l'ambition d'analyser les causes des difficultés subies par le secteur du vin en France, le groupe de travail sur l'avenir de la viticulture française est composé de 22 membres, parmi lesquels des représentants de la plupart des régions viticoles françaises.

Dans le cadre de ses travaux, il a procédé à une soixantaine d'auditions, s'est rendu dans deux grandes et moyennes surfaces de la région parisienne et a réalisé plusieurs déplacements qui l'ont conduit dans les Charentes, en Bordelais, ainsi qu'en Afrique du Sud.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

On entend par externalité, l'effet économique d'une activité sur une autre sans qu'il existe de lien marchand entre ces deux activités.

La filière s'intéresse de plus en plus aux externalités positives comme négatives liées à la viticulture.

**Versus**

**La filière n'investit pas dans la valorisation des externalités positives liées à la vigne**

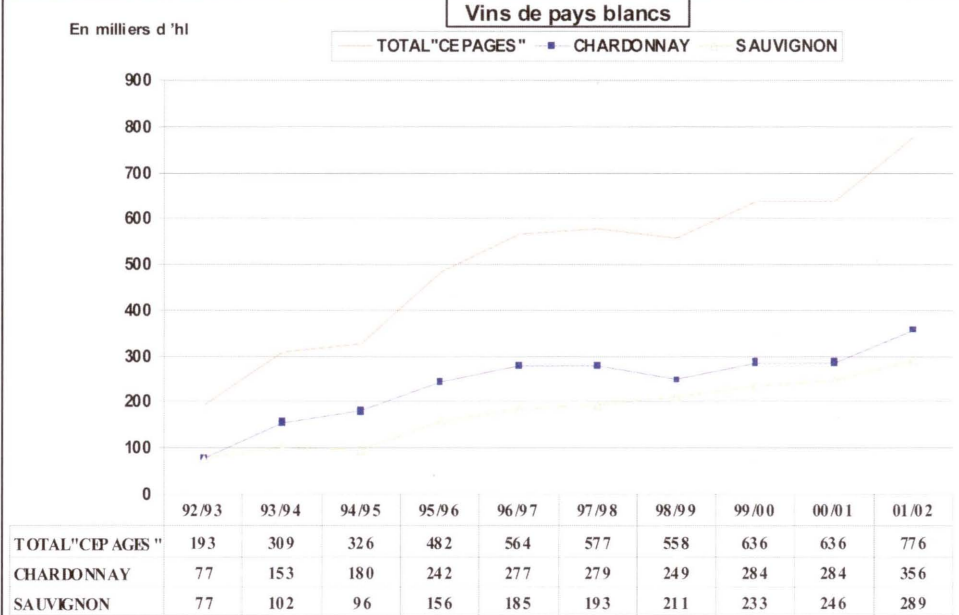


**Hypothèse :**

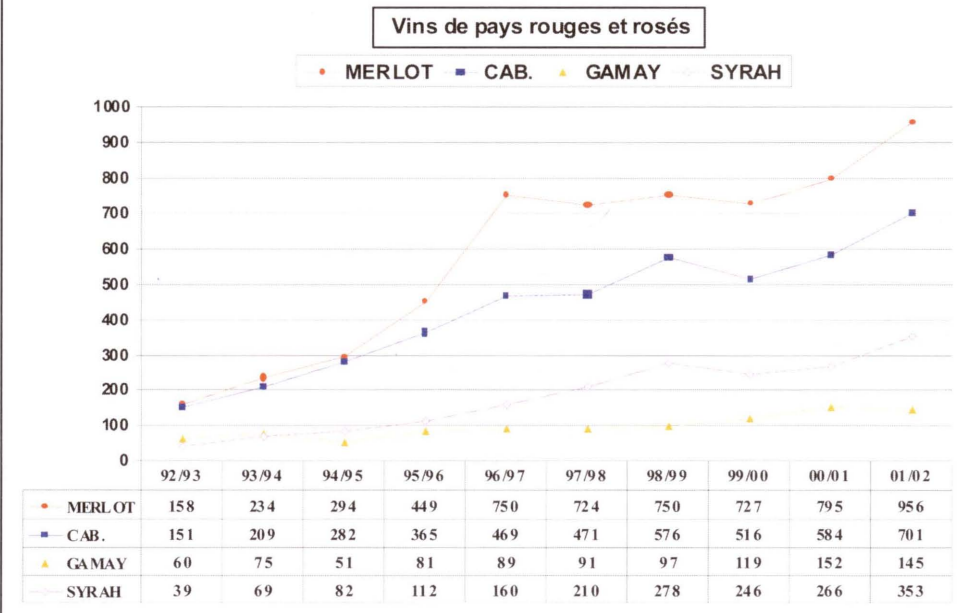
L'offre mondiale se réduit à un nombre limité de types de vins dont les caractéristiques sont reconnues par les consommateurs

Le développement de l'offre de vins de cépage illustre ce mécanisme de réduction du nombre de type de vins offerts aux consommateurs.

Evolution des ventes de vins de pays commercialisés en vrac avec indication de cépage



Source : Contrats d'achat ONIVINS



Source : Contrats d'achat ONIVINS

En 2002/03, sur 6,6 Miohl de vins de pays commercialisés en vrac en France, 3,1 l'ont été avec indication de cépage soit 47% NB on trouvera sur la fiche Cei9 une illustration de la croissance des échanges mondiaux portant sur les vins de cépage.

Il est à noter qu'avec le développement des IGT en Italie et des « vino de la tierra » en Espagne, l'offre européenne de vins de cépage devrait croître.

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

**Versus**  
L'offre mondiale se diversifie à un nombre croissant de types de vins

## Les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication de l'utilisation d'OGM-vignes et/ou de levures OGM

Au sein de l'Union européenne la réglementation relative aux OGM repose sur plusieurs textes spécifiques:

- Sur l'étiquetage des produits issus des variétés autorisées à la culture (maïs, soja) :

c'est le R (CE) n° 1139/98 modifié par le 49/2000 qui s'applique et en matière d'étiquetage des produits contenant des additifs ou des arômes OGM c'est le R(CE) n° 50/2000.

- Par ailleurs, la Directive 2001/18 sur la dissémination volontaire des OGM dans l'environnement est à l'œuvre.

2 nouveaux règlements communautaires ont récemment été adoptés et signifient la levée du moratoire :

- Règlement (CE) n° 1829/2003 sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux GM (Autorisation et Etiquetage) *Applicable à compter du 18 avril 2004,*

- Règlement (CE) n° 1830/2003 sur la traçabilité et l'étiquetage des OGMs modifiant la Directive 2001/18 *Applicable à compter du 16 janvier 2004.*

Ces textes prévoient au niveau de l'étiquetage un régime global tant pour l'alimentation humaine que celle animale dans lequel :

- Tous les produits consistant en OGM ou issus d'OGM sans en contenir, y compris les additifs et les arômes doivent répondre à des règles d'étiquetage. L'étiquetage est alors obligatoire même en l'absence de protéine modifiée dans le produit fini,

- Cependant les produits obtenus avec des OGM (auxiliaires technologiques, aliments OGM pour animaux, etc) s'ils n'en contiennent pas, ne sont pas couverts par les nouveaux règlements.

### Une exception :

Pas d'étiquetage en cas de contamination accidentelle à moins de 0,9%.

## Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Sous pression des consommateurs « occidentaux ».

**Versus**

**Les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de l'utilisation d'OGM-vignes et/ou sur les levures-OGM**

## En France, le contrôle du cahier des charges des produits à IG est assuré par des organismes indépendants (des producteurs)

### les missions de contrôle de l'INAO

C'est l'INAO qui, en France, a la responsabilité et l'autorité du contrôle du cahier des charges des produits à IG et des conditions de production des AO (le seul produit agricole à IG non suivi par l'INAO, est le Vin de Pays suivi par l'ONIVINS).

#### 1. Que recouvrent ses missions de contrôle?

De manière certaine: la vérification du respect des conditions de production, la vérification du produit incluant la vérification de son origine, celle de sa typicité (pour les AO), et l'élimination des produits « non conformes ».

De manière variable selon la filière considérée: la vérification de la qualité du produit (c'est à dire ici à la fois le respect de normes analytiques plus restrictives que celles définissant la conformité du produit - normes de conformité pour le secteur viticole posées à la fois par la réglementation communautaires et les éventuelles exigences analytiques plus restrictives des décrets - voire également des exigences organoleptiques ).

**Pour simplifier, on peut considérer que la qualité (ici comprise donc comme plus restrictive que la conformité) est incluse dans le cahier des charges pour les IGP et le plus souvent pour les AOP (« AOC » non viticoles), mais qu'en matière viticole, le débat n'est pas tranché.**

*Signalons néanmoins que certains mécanismes indirects existent d'ores et déjà. Ainsi lorsque des interprofessions ont mis en place un contrôle aval de la qualité et que des problèmes à répétition sont rencontrés sur les produits d'un opérateur détenant un produit agréé... (dès lors qu'une traçabilité suffisante existe pour remonter du produit fini de qualité défectueuse à un ou des producteurs revendiquant une AOC), la procédure de prélèvement des échantillons pour dégustation chez ce producteur est renforcée (prélèvement par lot).*

*Il est de plus à noter que l'intégration de la qualité dans la vérification du produit dans le secteur viticole pose un problème particulier, notamment dans les zones où la chaptalisation est autorisée. En effet si la non qualité devient un motif de refus d'agrément alors ce produit, qui a bénéficié d'une pratique œnologique interdite en vin de table ne peut pas être déclassé pour être commercialisé comme vin (de table) consommable en l'état, il doit être orienté vers un usage industriel.*

#### 2. Qui assure les différentes fonctions de contrôle et notamment celles relatives au contrôle de la qualité?

On peut distinguer 4 types de contrôle:

- le contrôle « système » de la responsabilité de l'INAO
- le contrôle interne professionnel (ou inter professionnel)
- l'auto-contrôle (au niveau de l'entreprise)
- le contrôle externe

On peut considérer que le niveau de l'Organisme Agréé (cf infra) peut par certains aspects être considérés comme un contrôle d'un 5<sup>ème</sup> type mixte « administration / professionnels »

**Pour les IGP**, la répartition des tâches de contrôle est claire, la totalité des éléments de contrôle du cahier des charges est déléguée contractuellement à un organisme de certification répondant à la norme iso 45011, garantissant normalement au plan réglementaire notamment l'indépendance du certificateur (effectif réglementairement depuis 1997).

**Pour les AOC**, si l'on établit le schéma actuel de délivrance de l'agrément comme suit, on peut remarquer qu'une partie des contrôles sont au moins partiellement endogènes à la profession.

#### Contrôle des conditions de production:

réalisé soit par les agents de l'INAO soit par des « commissions de contrôle », nommé par le comité national de l'INAO sur proposition de fait des syndicats.

Avis de suite à donner par la commission de contrôle auprès de l'INAO, Décision de l'INAO.

#### Contrôle du produit:

Délégation de l'organisation matérielle de la dégustation à un organisme agréé (OA) par l'INAO et composé, entre autres, de membres des syndicats d'appellation.

L'organisation de l'anonymat et la rédaction des PV de dégustation ne sont délégués à ces OA par l'INAO que si et seulement si ils répondent à une convention agréée par l'INAO s'appuyant sur la norme 45011.

Dans l'état actuel des réflexions de l'INAO, si la qualité organoleptique était intégrée au contrôle du produit, ce seraient plutôt les OA qui en seraient chargés.

L'agrément est délivré par l'INAO au vu de ces éléments

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Des organisations indépendantes des syndicats locaux d'appellation garantissent la qualité par des contraintes objectives (contrôlables).

Externalisation donnant une meilleure légitimité et pouvant déboucher sur la redéfinition des critères.

Enjeux : Crédibilité de l'IG, Organismes indépendants : publics ou privés?

**Versus**

**En France, le contrôle du cahier des charges des produits à IG reste du ressort des syndicats locaux**

La production de vin d'AOC représente l'immense majorité de la production française



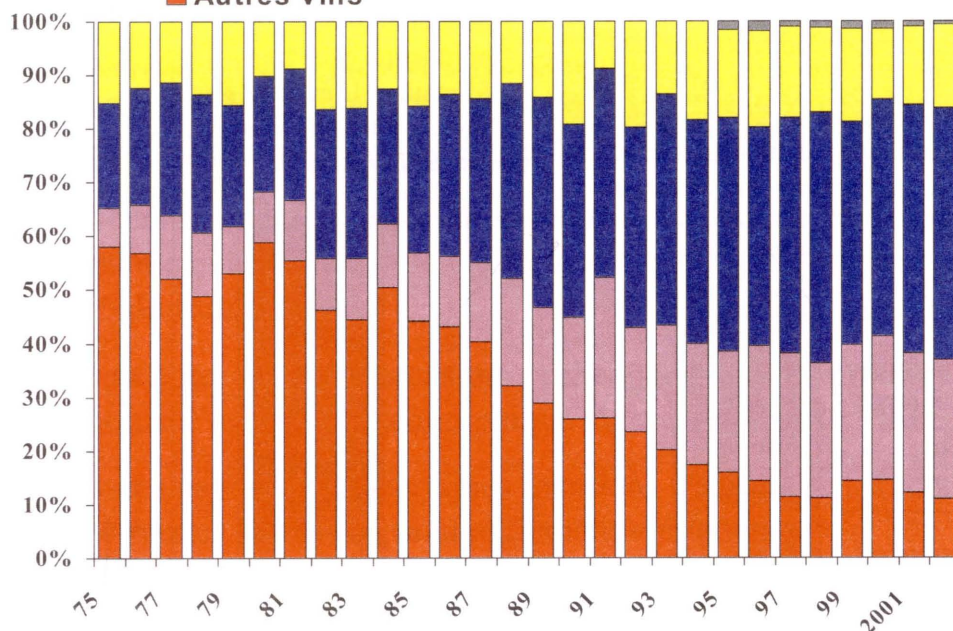
Etudes et Marchés

### Evolution de la part des types de vins dans la production française (vins, jus et moûts)

- Vins pour Armagnac
- Vins pour le Cognac
- V.Q.P.R.D.
- Vins de Pays
- Autres vins

NB: avant 1996, les vins aptes à la production d'Armagnac était comptabilisés avec les VDT

Source : D.G.I. / D.G.D.D.I. Millions d'hectolitres



Entre 1975 et 2002 :

La part des VQPRD dans la production française de vin de tous types est passée de 20 à 47%, de 23 à 56% si l'on exclut les vins destinés à l'élaboration de Cognac.

La part des vins à IG de 27 à 73%, de 32 à 87% si l'on exclut les vins destinés à l'élaboration de Cognac.

*Si les vins aptes à l'élaboration de Cognac deviennent des vins AOC (projet actuellement à l'étude) en 2002 la part des VQPRD dans la production française de vins de tous types serait alors de 63%, celle des vins à IG de 89%.*

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

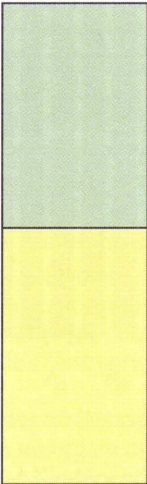
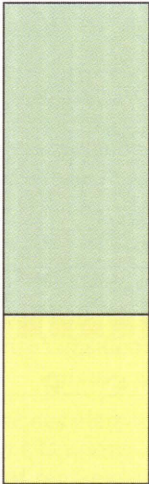

Immense majorité : au moins 80%.

La philosophie élitiste de l'AOC est étendue à l'ensemble de la production française.

**Versus**

**La production de vin d'AOC représente une partie minoritaire mais conséquente (30-50%) de la production française à côté de laquelle coexiste une partie majoritaire tolérant certains degrés d'artificialisation des conditions de production**

## Le fort poids relatif des transformateurs dans l'agro-alimentaire tend à réduire le concept d'AOP à celui d'IGP

Repérage des savoir-faire collectifs à travers l'indication géographique, possible superposition d'un repérage du savoir-faire individuel par une marque, ou un nom de domaine.		
<p>« Les facteurs humains » incluent les savoir faire individuels et collectif, mais aussi l'histoire... Le savoir faire collectif est indirectement codifié à travers des contraintes sur les conditions de production (hors aspect origine). En matière vinicole, elles n'incluent qu'exceptionnellement des contraintes sur le processus de transformation qui est réglementairement encadré mais de manière non spécifique, et conduisent donc à un éventail ouvert de l'expression des savoir faire individuels.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>■ Savoir-faire au sens large</p> <p>■ Lien au territoire</p> </div> <p>Le lien au territoire est précis: ensemble fini de parcelles. <i>NB: la limitation du bassin d'approvisionnement ainsi créé peut constituer une contrainte pour une marque, notamment si celle-ci a besoin d'écrémer pour respecter son cahier des charges ou de se développer.</i></p>	<p>Le savoir faire collectif est codifié et vérifiable par un tiers. Le cahier des charges comprend des conditions de production et de transformation. L'éventail des savoirs faire individuels est réduit / AOP.</p>	<p>Le repérage du savoir faire individuel est privilégié. Il peut être ou non codifié et vérifiable par un tiers. <i>Notons que dans le cadre d'entreprises importantes, le développement de l'assurance qualité pousse à la formalisation et au contrôle extérieur du savoir faire individuel produit par produit.</i></p>
		
<b>AOP (AOC)</b>	<b>IGP-label</b>	<b>Marque</b>
<p>Le lien au territoire est optionnel et contraint réglementairement (pas de confusion avec une IG), la référence à une région administrative ou à un pays d'origine se rencontrent.</p>		
<p>Compte tenu des caractéristiques schématiques des AOP et des IGP, les exigences commerciales des transformateurs qui ont un portefeuille de marques et qui trouvent un intérêt à l'usage d'une indication géographique peuvent être tenter de ramener le contenu d'une AOP à celui d'une IGP.</p>		

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Problème actuel de doctrine de l'INAO.

AOP : Appellation d'Origine Protégée (sens UE).

IGP : Indication Géographique Protégée (sens UE).

**Versus**

**Malgré le fort poids relatif des transformateurs dans l'agro-alimentaire , le concept d'AOP ne se réduit pas à celui d'IGP**

## L'intervention publique européenne renforce sa protection internationale des IG (VQPRD, VDP) par accords bilatéraux

A titre d'illustration, la volonté de l'UE d'obtenir par la voie d'accords bilatéraux, une protection de ses indications géographiques viticoles (protection immédiate ou après l'application d'une phase transitoire) et un encadrement de l'usage par ces pays-tiers de certaines mentions traditionnelles (liées plus ou moins fortement à ces indications géographiques pour l'UE), est manifeste dans les deux exemples suivants :

- La décision du Conseil du 21 janvier 2002 concernant la conclusion de l'accord entre la Communauté européenne et la République d'Afrique du Sud relatif au commerce des vins, notamment au niveau des articles 7 et 8 du titre II.
- La partie de l'accord général d'association relative au commerce des vins passé entre la Communauté européenne et le Chili (décembre 2002), notamment au niveau des articles 5 et 6 du titre I.

On peut également noter qu'à ces occasions, cet engagement de protection réciproque des noms d'indication géographique s'accompagne de l'acceptation:

- de l'emploi par ces pays-tiers de certaines mentions traditionnelles (conformément aux possibilités ouvertes par le nouveau règlement « étiquetage » n°753/2002 de la Commission du 29 avril 2002),
- mais aussi de procédures de reconnaissances mutuelles de futures pratiques œnologiques (article 6 du titre I de la décision citée ci dessus relative à l'accord avec la République d'Afrique du Sud, et article 18 du titre II de l'accord passé avec le Chili). En ce qui concernent ces dernières procédures, in fine acceptées, on peut s'interroger pour savoir si la Commission était initialement pourvue d'un mandat de négociation explicite en cette matière, preuve de sa volonté de privilégier la protection des noms des indications géographiques.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Ceci en échange d'un assouplissement de ses exigences en matière d'étiquetage et de pratiques œnologiques.

#### **Versus**

**L'intervention publique européenne en maintenant ses exigences fortes en matière d'étiquetage et pratiques œnologiques, ne parvient pas à renforcer sa protection internationale des IG (VQPRD, VDP)**

Bien qu'autorisé pour l'ensemble des vins, l'usage des OGM demeure interdit pour la production de vins d'AOC

L'article L 251-1-V du code rural permet à l'INAO de prendre des mesures restrictives spécifiques aux AOC en matière d'OGM :

« Dans l'intérêt de la protection des AOC, l'INAO peut proposer à l'autorité administrative les mesures prévues à l'alinéa précédent » *c'est à dire* des « mesures d'interdiction, de restriction, ou de prescription particulière concernant la mise en marché, la délivrance et l'utilisation des produits mentionnés au présent article ».

Cette possibilité réglementaire n'a pas été utilisée par l'INAO qui jusqu'à présent s'est contenté d'approuver les mesures de moratoire prises en la matière, mais dont les récentes décisions européennes marquent la fin (cf R CE 1829 & 1830 / 2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03).

OGM :

résumé des décisions prises décembre 2001 :

**01-649 ex 01-549 Encadrement réglementaire de l'utilisation des OGM en viticulture d'appellation d'origine "(distribué en séance)**

*" Le Comité National a approuvé les projets de décret et d'arrêtés portant interdiction des OGM. "*

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus

L'usage des OGM est autorisé au plan réglementaire général, et également pour la production de vins d'AOC

En France, la référence à des facteurs humains demeure consubstantielle à la définition de l'Appellation d'Origine Contrôlée

### DEFINITION DES AOC

Les appellations d'origine sont définies à l'article L. **115-1 du code de la consommation**, ci-après reproduit :

"Art. L. 115-1 : Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains".

Signalons que la référence aux facteurs humains est également explicite dans la définition de l'Appellation d'Origine Reconnue (au sens OIV) telle qu'arrêtée par l'Assemblée générale de Madrid en 1992.

### *L'Appellation d'Origine Reconnue (A.O.R):*

*C'est le nom du pays, de la région ou du lieu utilisé dans la désignation d'un produit originaire de ce pays, de cette région, de ce lieu ou de l'aire définie à cette fin sous ce nom et reconnu par les autorités compétentes du pays concerné.*

*En ce qui concerne les vins et les boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole, l'appellation d'origine reconnue:*

- désigne un produit dont la qualité ou les caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains,*
- et est subordonnée à la récolte ainsi qu'à la transformation dans la pays, la région, le lieu ou l'aire définie.*

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Enjeu : relation IG/AO.

#### **Versus**

**En France, la référence à des facteurs humains cesse d'être consubstantielle à la définition de l'Appellation d'Origine Contrôlée**

En France, la référence à des facteurs humains dans la définition de l'Appellation d'Origine Reconnue (au sens de l'OIV) est abandonnée au motif que les facteurs humains, qu'ils soient historiques, liés au savoir-faire ou à l'organisation socio-économique, portent en germe une limitation de l'adoption de progrès techniques dans le secteur et/ou une restriction du jeu de la libre concurrence.



## Les AOC modifient leurs conditions de production pour revendiquer le caractère naturel de leurs produits

### Documents ou extraits de documents montrant l'importance de cette préoccupation au niveau des AOC

**27/9/1999 Document de travail INAO** « Projet de charte des producteurs de vins d'appellation d'origine – Raisonement de la protection du terroir et de l'environnement dans la production de vin d'appellation d'origine ».

Objectifs « il s'agit (...) de fédérer sous la notion d'appellation d'origine les concepts de respect du terroir, de l'environnement et du consommateur ».

**2/12/2002 Courrier de Jean-Marie SANCHIS, Président et de Jean-Pierre THENE, Directeur technique du Syndicat de l'AOC Corbières relatif aux travaux de l'INAO en la matière**

« (...) La commission d'enquête INAO « Terroir et Environnement » a considéré que :

- les principes de l'agriculture raisonnée devaient devenir une condition de production et être introduits dans les décrets,
- les syndicats d'AOC devaient rédiger leur propre charte.

Le Syndicat de l'AOC Corbières travaille depuis plus de 6 mois à la mise en place de cette charte à travers la Fédération Sud des AOC (...) qui devrait sortir en début d'année 2003 (...).

**30/5/2003 Le Vigneron des Cotes du Rhone et du Sud Est n° 575**  
PRODUCTION RAISONNEE Une Charte pour les Cotes du Rhône

C'est au cours de l'assemblée générale du Syndicat des vigneronns des Côtes du Rhône, le 24 mai à Tulette, qu'a été présentée pour la première fois la Charte production raisonnée. (...) L'objectif est d'aboutir à une application générale durant la campagne 2003. « Cette charte s'inscrit dans une démarche commune à toutes les appellations ».

**Décret n°2003-388 du 17 avril 2003 relatif aux apports organiques**

Ce décret prévoit en substance (en son article 2), que sauf dispositions explicitement prévues par appellation ou bassin d'appellation définissant leurs conditions d'emploi, l'épandage de compost et de déchets organiques ménagers ainsi que de boues de station d'épuration, seuls ou en mélange, sur une parcelle délimitée d'un vin à appellation d'origine, que cette parcelle soit plantée ou non, conduit à un retrait de la délimitation parcellaire de la dite parcelle.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Intégration par exemple des règles de l'agriculture raisonnée dans les décrets AOC.

**Versus**

**Les AOC n'intègrent pas de nouvelles conditions de production qui leur permettraient de revendiquer le caractère naturel de leurs produits**

La notion de terroir, en dépit de ses imprécisions, diffuse largement au sein de la communauté vitivinicole internationale

A titre d'illustration, le programme de travail à l'international de l'INAO dans le secteur des indications géographiques sur la filière viti-vinicole indique qu'en 2004 des actions de coopération seront menées avec l'Argentine, le Brésil et la Tunisie et vraisemblablement avec la Bolivie.

Il est à signaler que ce programme ne se limite pas à cette seule filière et qu'au moins une dizaine d'autres pays seront concernés par une coopération avec l'INAO axée sur le développement des indications géographiques dans d'autres secteurs agroalimentaires.

L'illustration de l'hypothèse CCP5 montre que des systèmes de différenciation par l'indication géographique se mettent en place dans de nombreuses filières vinicoles en dehors de l'UE, même si les modes de gestion de ces systèmes sont parfois assez éloignés du cas français, car si la notion de terroir diffuse, les modes de gestion administratifs et/ou professionnels de cette notion demeurent assez différenciés, même et y compris au sein de l'UE. Ainsi les récents débats en Australie autour de la délimitation de la zone « Connewara valley » ainsi que les problèmes posés par la référence territoriale à la zone de Marlborough en Nouvelle-Zélande par des producteurs de plus excentrés par rapport au centre de ce vignoble, n'ont que peu de chance de se traduire par l'émergence de syndicats de défense et d'équivalents locaux de l'INAO français.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

**Versus**

**La notion de terroir ne s'impose pas au sein de la communauté vitivinicole internationale**

**Hypothèse :****Les IG du Nouveau Monde incluent dans leurs définitions des conditions restrictives de production****Analyses des conditions de production actuelles d'une IG du nouveau monde : Nappa Valley**

Comme pour les VQPRD, la zone de production viticole est délimitée, mais l'équivalence avec les IG de « l'ancien monde » en matière de contraintes institutionnalisées sur les conditions de production s'arrête là, car celles qui existent ne sont pas spécifiquement viticoles. Elles sont globalement issues d'une politique générale de protection de l'environnement et s'appliquent à l'ensemble des activités agricoles du comté de la Napa (pente maximale pour qu'un terrain ait une vocation agricole - ce qui signifie que le développement de l'activité viticole en coteaux est limité - limitation de l'usage de pesticides selon les périodes...).

Néanmoins, s'il n'y a pas institutionnalisation de contraintes spécifiquement viticoles, il y a néanmoins convergence des conditions de production qui est d'autant plus forte que la coordination des vinificateurs est efficace. Dans le cas de la Napa Valley, l'association des wineries qui associe les gros metteurs en marché nationaux (Gallo, Canandaigua, Mondavi...) et les wineries locales, détient un gros budget (le plus important des associations de wineries liées à une IG en Californie) et est en place depuis les années 1940, et c'est dans le cas californien à ce niveau de la filière que la compétence technique est détenue.

Sous son influence, et via les contrats avec cahiers des charges que ces wineries passent avec les « growers » (producteurs de raisins de cuve), on a ainsi assisté à une conversion majeure dans les années 1970 de l'encépagement de la Napa Valley du Riesling vers le Cabernet-Sauvignon, jugé à potentiel qualitatif plus élevé par les wineries.

De la même manière, plus récemment, on observe une tendance à la généralisation de conditions de prix prévoyant des compensations financières en cas de rendement obtenu plus faible que la norme régionale, de manière à favoriser une productivité moindre pour une meilleure qualité (il existe même marginalement des paiements à l'acre).

Dans le même ordre d'idée, mais là aussi via un pilotage par l'aval de la production, se développe une marque « 100% Nappa Valley » qui ajoute à la règle générale imposant un taux de présence minimal de 85% en volume dans le vin fini pour pouvoir se prévaloir d'une AVA, une contrainte d'approvisionnement supplémentaire.

Le système actuel de « coordination des wineries » pourrait cependant évoluer vers un système institutionnalisé de contraintes à caractère obligatoire, dans la mesure où l'indication de provenance « Nappa valley » prend un poids croissant relativement aux marques commerciales dans la détermination de la valeur du vin vendu aux consommateurs. Dans un tel contexte l'institutionnalisation de contraintes favoriserait en effet l'élimination progressive des « passagers clandestins » (opérateurs produisant des vins sous une IG prestigieuse mais ne s'imposant aucune contrainte et bénéficiant donc de manière illégitime des efforts qualitatifs réalisés par les autres producteurs de la zone), risquant à terme de compromettre le retour sur investissement consenti par certains.

Sylvain Rousset ENESAD / PA

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Conditions culturelles et/ou œnologiques.

**Versus****Les IG du Nouveau Monde se développent sans référence à des conditions restrictives de production (culturelles et/ou œnologiques)**

L'IG est alors par exemple un facteur d'image servant un marketing peu contraignant en termes d'approvisionnement (application de la règle des 85% à « l'australienne »), et/ou une barrière à l'entrée permettant une valorisation des actifs, et par suite une stabilisation de l'actionnariat.

## La légitimité de l'intervention économique de l'organisation interprofessionnelle est reconnue au plan mondial dans le domaine de la vitiviniculture

**Cette légitimité est récente au plan communautaire mais permet une réelle action économique des interprofessions à l'exclusion cependant de la fixation de prix même indicatifs comme le montre l'extrait du règlement de base de l'OCM vitivinicole arrêté à Berlin.**

Extrait du R(CE) n° 1493/99 du Conseil

### TITRE IV : GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS ET ORGANISMES DE FILIÈRE

#### Article 41

1. En vue d'améliorer le fonctionnement du marché des v.q.p.r.d. et des vins de table à indication géographique, les États membres producteurs, notamment dans la mise en oeuvre des décisions prises par les organismes de filière, peuvent définir des règles de commercialisation portant sur la régulation de l'offre lors de la première mise en marché, à condition que ces règles concernant la mise en réserve et/ou la sortie échelonnée des produits, à l'exclusion de toute autre pratique concertée telle que:
  - fixation, même à titre indicatif ou de recommandation, de prix,
  - blocage d'un pourcentage excessif de la récolte annuelle normalement disponible et, d'une manière générale, toute opération anormale de raréfaction de l'offre,
  - refus de délivrance de la ou des attestations nationales et/ou communautaires nécessaires à la circulation et à la commercialisation des produits vitivinicoles, lorsque cette commercialisation est conforme aux règles susmentionnées.
2. Les règles visées au paragraphe 1 doivent être portées in extenso à la connaissance des opérateurs par parution dans une publication officielle de l'État membre intéressé.
3. Chaque année, les États membres qui ont utilisé les possibilités ouvertes au paragraphe 1 adressent à la Commission un rapport sur les décisions adoptées à ce titre l'année précédente. La Commission examine leur conformité avec le droit communautaire, notamment avec les règles applicables en matière de libre circulation (articles 28 à 31 du traité) et de concurrence (articles 81 à 86 du traité) et avec le principe de non-discrimination (article 34, paragraphe 3, du traité).
4. Les organismes visés au paragraphe 1 mènent, dans une ou plusieurs régions de la Communauté, plusieurs des actions suivantes, en prenant en compte les intérêts des consommateurs:
  - i) amélioration de la connaissance et de la transparence de la production et du marché;
  - ii) contribution à une meilleure coordination de la mise sur le marché des produits, notamment par des recherches et des études de marché;
  - iii) élaboration de contrats types compatibles avec la réglementation communautaire;
  - iv) intensification de la mise en valeur du potentiel de production;
  - v) informations et recherches nécessaires à l'orientation de la production vers des produits plus adaptés aux besoins du marché et aux goûts et aspirations des consommateurs, notamment en matière de qualité des produits et de protection de l'environnement;
  - vi) recherche de méthodes permettant de limiter l'usage des produits phytosanitaires et d'autres intrants et garantissant la qualité des produits ainsi que la préservation des sols et des eaux;
  - vii) mise au point de méthodes et d'instruments pour améliorer la qualité des produits à tous les stades de la production, de la vinification et de la commercialisation;
  - viii) mise en valeur et protection de l'agriculture biologique et des appellations d'origine, labels de qualité et indications géographiques;
  - ix) promotion, notamment, de la production intégrée ou d'autres méthodes de production respectueuses de l'environnement.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Cette légitimité a été confortée au niveau de l'UE. Compatibilité avec le droit de la concurrence.

Enjeux : le maintien des interprofessions (versus leur illégalité au motif d'entente commerciale entre les opérateurs au plan mondial) / les interventions économiques de l'interprofession / Meilleure connexion amont / aval dans la filière.

#### Versus

**La légitimité économique de l'organisation interprofessionnelle n'est pas reconnue au plan mondial dans le domaine de la vitiviniculture**

L'intervention publique européenne supprime toute régulation quantitative des marchés au profit de l'intervention structurelle



Chargé de mission PA

### Evolution des principales mesures d'intervention lors de la réforme de Berlin

	Interventions de régulation quantitative des marchés		Interventions structurelles	
	mesures	outils de pilotage	mesures	outils de pilotage
<b>OCM avant Berlin</b>	Distillation obligatoire (DO) des vins issus de cépages autres qu'uniquement de cuve (1)	Bilan provisoire "ressources / utilisations" et constatation des cours sur les marchés à la production VDT avec rôle déclencheur d'interventions quantitatives + Bilans provisoire et définitif	Interdiction de plantations nouvelles avec dérogations ponctuelles surtout pour les VQPRD	Suivi des arrachages et des plantations et casier viticole informatisé (CVI)
	DO des excédents de VDT (1)			
	Distillation volontaire (DV) préventive de début de campagne			
	DV de soutien (en fin de campagne pour les pays ayant effectué la DOVDT)			
	Procédures de stockage à long terme des vins et produits en amont du vin			
Prime d'arrachage définitif (à 100% prise en charge par le FEOGA garantie avec prime croissante avec le rendement visant à "arracher des hl")		<i>Aide nationale autorisée à la restructuration du vignoble seulement en France</i>		
<b>OCM après Berlin</b>	DO des vins issus de cépages autres qu'uniquement de cuve (1)	Bilans provisoire et définitif et constat des prix affaiblis sans rôle déclencheur + essai de suivi du marché de l'alcool (non réellement suivi d'effet)	Interdiction de plantations nouvelles + contingents nationaux de droits nouveaux surtout pour les vins à IG	Suivi des arrachages et des plantations et casier viticole informatisé simplifié (CVI) + inventaire annuel du potentiel de production
	DV d'approvisionnement du marché de l'alcool de bouche (2)		Création de réserves de droits de plantation visant à éviter de perdre des droits par préemption	
	DV de crise (prix bas)			
	Procédures de stockage à long terme des vins et produits en amont du vin		Prime à la restructuration du vignoble pour l'ensemble de la communauté (prise en charge du manque à gagner pendant la période de non production ou possibilité de plantation anticipée)	
	Prime d'arrachage définitif <b>limitée à certaines zones</b> (à 100% prise en charge par le FEOGA garantie avec prime croissante avec le rendement visant à "arracher des hl")			
Reconnaissance des interprofessions et des organisations de producteurs et définition de leur rôle en terme de régulation de marché				

(1) : prise en charge des alcools par le FEOGA y compris les pertes sur vente

(2) : prise en charge des frais de stockage par le FEOGA

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

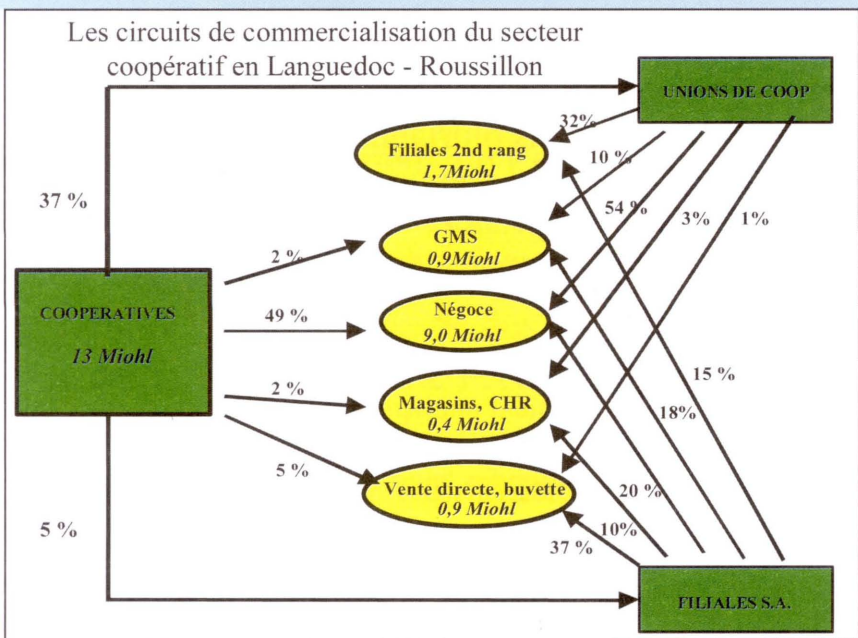
L'intervention publique européenne privilégie l'adaptation qualitative de l'offre à la demande et la protection des indications géographiques au dépend de la régulation quantitative des marchés.

**Versus**

**L'intervention publique européenne revient à une réelle régulation quantitative des marchés**

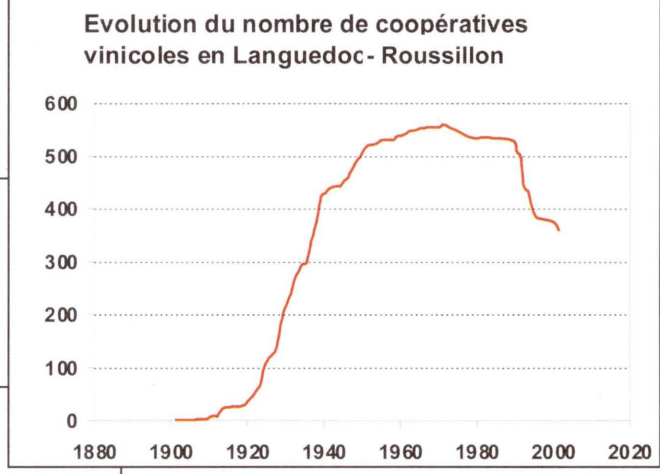
**Hypothèse :**

**Le poids de la coopération dans la filière comme première instance de régulation quantitative et qualitative s'accroît**

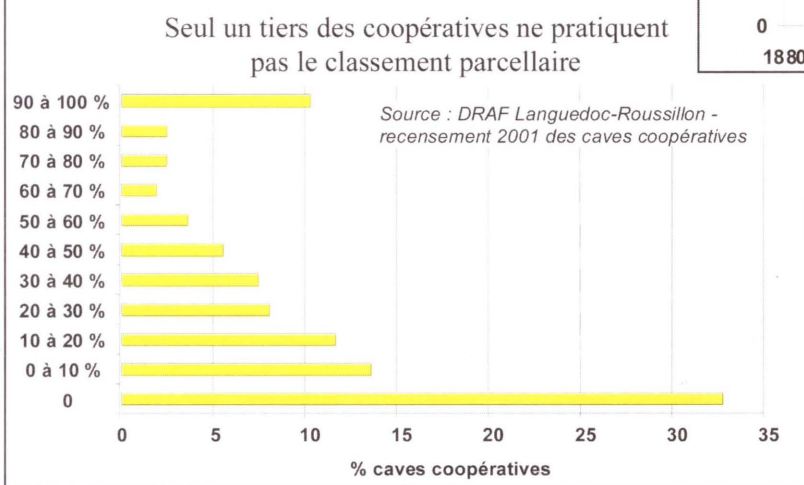


*A travers l'exemple du L.R. et l'enquête 2001 sur le secteur coopératif réalisée par le SRSA et analysée par J.M. Touzard (INRA-SAD), on remarque, à travers une implication croissante (directe et indirecte) du secteur coopératif à l'aval, ...*

*... sa concentration (fusion / disparition), et le nombre de coopératives pratiquant le classement parcellaire ...*



La coopération languedocienne contrôle en 2000, 71 % du vignoble et 73 % de la production régionale. Elle compte 50 000 adhérents. Avec les filiales et groupements de producteurs, elle réalise plus de 1,25 milliard d'euros de chiffre d'affaires et fournit plus de 3000 emplois (équivalents temps plein).



*... que la coopération assure un rôle de régulateur quantitatif et qualitatif dans certaines régions en réalisant un lien entre préoccupations commerciales, gamme de vins produits et processus de production amont où progresse la rémunération différenciée des apports.*

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Dans un contexte de contractualisation pluriannuelle commerciale avec l'aval (versus les relations négoce-production se développent sur le modèle "winerie").

**Versus**

**Le poids de la coopération dans la filière comme première instance de régulation quantitative et qualitative décroît**

**Hypothèse :****La contractualisation pluriannuelle entre producteurs de raisins et metteurs en marché est largement développée**

Exemple de contractualisations pluriannuelles  
entre des producteurs de raisins et un metteur en marché  
*celles liant l'UVICA (Union des vigneronns ardéchois) appartenant  
au secteur coopératif à 3 de ses partenaires commerciaux*

Trois accords relèvent d'une contractualisation pluriannuelle :

- Le plus ancien accord (qui est dans sa troisième décennie d'application) est celui passé avec la société de négoce LATOUR (d'origine bourguignonne) et qui porte sur la fourniture de vendanges issues de Chardonnay pour une quantité équivalente selon les années à 15 à 18 milliers d'hectolitres de vins.
- Le second (qui est en début de deuxième décennie d'application) est passé avec la société DUBOEUF (d'origine beaujolaise) et porte sur la livraison annuelle d'environ 2500 hectolitres de moûts de Viognier.
- Le plus récent est celui qui lie l'UVICA à la société KRITER pour la fourniture annuelle de 3000 à 3500 hectolitres de vins de base mousseux issus de cépage Chardonnay.

Dans les faits, ce sont des hectares de vignes qui sont agréés par une commission mixte paritaire « UVICA-Négociant » dont la totalité de la production est réservée au négociant partenaire.

Les contrats signés pour 9 ans (mais qui donnent lieu à une rencontre annuelle formelle, plus des visites ponctuelles des négociants concernés sur place) définissent :

- Le cahier des charges techniques propre à chaque production (ainsi par exemple les conditions de pressurage des moûts pour la société Duboeuf sont définies dans ce cahier des charges et les centres de pressurage agréés à l'instar des parcelles),
- Les clauses de révision des prix annuels (par exemple, la révision annuelle du prix de l'accord passé avec la société LATOUR prend en compte pour moitié l'évolution de l'indice des prix de l'INSEE, et pour moitié l'évolution des prix, sur base des cotations interprofessionnelles, d'un panel d'appellations blanches),
- Les clauses de règlement financier. Le paiement s'effectue ici par acomptes par cinquième en janvier, mars, mai, juillet et septembre (solde).

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

On entend ici par metteurs en marché tant le négoce que la coopération ou ses unions.

L'expression contrat inclut la rémunération différenciée des apports au sein des caves coopératives. En réponse à l'évolution du fonctionnement du marché vitivinicole mondial notamment européen, de nouvelles solidarités marchandes (*contractualisation entre acteurs traditionnels de la filière*) sont apparues et ont pris le pas sur les solidarités sociales (*type de fonctionnement traditionnel de la coopération sans rémunération différenciée des apports par exemple*).

#### **Versus**

**La contractualisation pluriannuelle entre producteurs de raisins et metteurs en marché est marginal**

Le fonctionnement " spot " du marché demeure la règle.

## La filière vitivinicole française est reconnue pour ses avancées technologiques en matière de préservation de l'environnement

La France peut être considérée comme reconnue pour ses avancées technologiques en matière de préservation de l'environnement au niveau de la vinification, mais ne l'est pas de manière évidente en matière viticole, comme l'illustrent les exemples suivants:

Un des seuls projets de recherche européen spécifiquement relatifs aux traitements des effluents des caves de vinification a été initié en 1996 dans le cadre du programme FAIR (programme destiné au PME).

Le choix de la coordination scientifique de ce projet (CIVC et ITV) ainsi que celui du partenaire industriel principal (la société Vaslin-Bucher) se sont portés sur des organisations françaises.

Ce projet a abouti à la mise au point du procédé « Cascade » (procédé aérobie permettant de gérer la saisonnalité des rejets de cave marquée par la pointe des vendanges). Ce procédé est devenu, non seulement un des procédés leader en France mais s'est aussi exporté de manière significative en Espagne et au Portugal, et est en passe de l'être au Chili.

Par ailleurs, sur cette problématique, plusieurs colloques internationaux ont été organisés sur initiative française (INRA, CEMAGREF, ITV) et ont contribué à positionner la recherche et l'industrie françaises sur ce thème.

Cependant, en matière viticole, la Suisse ainsi que l'Autriche et l'Allemagne sont plus avancées que la France. Preuve en est l'initiative prise par la Suisse dès 1990 de faire adopter une *guide-line* de la production viticole intégrée par l'OILB (Office international de la lutte biologique), puis dans la foulée, après l'avoir mise en œuvre dans le Valais, d'étendre ce référentiel à l'ensemble de la confédération helvétique avec succès, vu le nombre élevé de viticulteurs adhérents à la démarche. Il faut attendre 2001 pour qu'un tel référentiel voie le jour au niveau national en France, même si certaines régions ont pris en la matière des initiatives largement antérieures.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Les contraintes réglementaires mondiales sur le rejet des effluents confèrent une avance technologique à la France. Cette compétence est exportée.

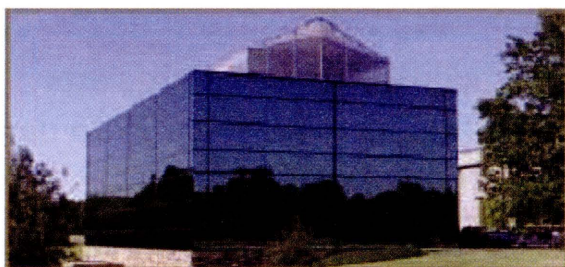
**Versus**

**La filière vitivinicole française n'est pas notoirement reconnue pour ses avancées technologiques en matière de préservation de l'environnement**





E.&J. Gallo Winery



Many of the innovations introduced had been, and are being, evaluated in our Research Winery.

Extrait du Sacramento business journal du 15/11/02

« Donors set UCD record  
(University of California, Davis), give \$110M

Private donations to UCD reached a record \$110 million for fiscal year ended June 30, campus officials said Friday, 42 percent higher than the previous year and the first time the campus has passed the \$100 million mark...

Most of the increase in last year's total can be accounted for by a \$35 million contribution from Napa Valley wine maker Robert Mondavi and his wife, Margrit, the largest gift the university had ever received and among the five largest ever by an individual in the entire UC system.

The school will establish the UC Davis Robert Mondavi Institute for Wine and Food science and named the UC Davis Robert and Margrit Mondavi Center for the performing arts... »

### Australian Wine Research Institute



Etabli en 1955, « L'Australian wine research institute » est une entreprise privée anonyme à garantie limitée. L'institut est dirigé et financé par l'industrie vinicole australienne avec des fonds du gouvernement fédéral.

L'institut a trois fonctions principales :

- 1) entreprendre des recherches sur *la composition du vin et ses caractéristiques sensorielles* ;
- 2) développer et être un centre d'appui pour l'industrie ;
- 3) transférer les résultats des recherches vers la pratique par l'intermédiaire d'un service *analytique* commercial.

Les principaux projets de recherche conduits par l'institut de recherche du vin australien sont soutenus par les grapegrowers et les winemakers d'Australie à travers leur corps d'investissement le « Grape et Wine Research et Development Corporation », avec des fonds assortis du gouvernement fédéral.

On peut citer notamment :

- Définir, mesurer et contrôler l'importance des composés aromatiques volatils du raisin et du vin.
- Identification, mesure et moyens d'augmenter les composés phénoliques non-volatiles responsables de la couleur et de l'effet en bouche du vin.
- Interactions des composés non-volatils et volatils du vin.
- Modulation microbiologique des caractéristiques sensorielles de vin.
- Outils moléculaires pour l'évaluation et l'amélioration des fermentations du vin.
- Qualité du vin et préférence du consommateur : développement des outils pour comprendre des préférences et des décalages du marché.
- Technologie vinicole et procédés (incorporation de techniques instrumentales rapides).

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

La recherche mondiale (sectorielle) est majoritairement financée par des entreprises privées  
Enjeux: orientation des recherches, conséquences relations recherche / entreprise, vers de nouvelles définitions du vin ?

Les firmes ou universités américaines ont des budgets de R D supérieurs à l'INRA.

**Versus**

**Les secteurs publics exercent le leadership sur la recherche mondiale**

La recherche publique française valorise bien les recherches et les brevets spécifiques de la filière vitivinicole

A titre d'illustration d'une valorisation satisfaisante des résultats de la recherche publique dans le secteur, on peut noter :

- l'appréciation très positive des professionnels sur les résultats et les transferts de la recherche publique vers le secteur dans le domaine de l'œnologie comme le relate le « rapport d'audit de la recherche de l'expérimentation et du développement de la filière recherche » de messieurs Leblanc, Sourd et Vigne. « De nombreux chercheurs sont consultants et n'ont aucune difficulté pour repérer les besoins prioritaires qui s'expriment sur du court terme. L'Inra a déposé plusieurs brevets qui sont diffusés dans les caves: technique d'extraction *flash détente*, stabilisation des vins par électrodialyse ».
- On peut également citer le brevet INRA-ICV sur la levure œnologique KI+ qui a longtemps été la plus utilisée dans le monde et qui actuellement demeure la 4ème ou 5ème plus utilisée.
- Enfin, toujours en œnologie, le procédé développé par l'INRA de Pech Rouge permettant d'obtenir le « O% » (vin sans l'alcool), rapporte environ 38000 euros de royalties par an (ce produit testé au Japon en octobre 2002 a été un succès : 300 000 bouteilles vendues pour démarrer). Par ailleurs l'enseigne Lidl s'y intéresse.
- On peut encore citer les travaux relatifs au procédé SBR (Unité de recherche INRA en biotechnologie de l'environnement) de dépollution des effluents agro-alimentaires, qui par la technique mise en œuvre (épuration à plus de 97% par des micro-organismes aérobies dans une cuve unique à comparer au système classique requérant une cuve et un décanteur) contribue à abaisser le prix de revient du procédé et à simplifier la gestion de l'installation, le rendant ainsi accessible pour de petites caves ou fromageries.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus

La recherche publique française ne valorise pas bien les recherches et les brevets spécifiques de la filière vitivinicole

### Hypothèse :

RIN 4

Une moindre écotoxicité des traitements est obtenue majoritairement par un raisonnement des techniques culturales

A titre d'illustration, la démarche ECOPULVI (collaboration ITV/CIVC), relative à la gestion des reliquats de pulvérisation met en évidence l'intérêt d'un raisonnement des techniques culturales (ici conditions d'emploi et d'entretien des matériels de pulvérisation) dans le but notamment d'une moindre écotoxicité des traitements phytosanitaires. Cette démarche met en évidence la possibilité de gain d'efficacité en combinant des approches relatives :

- aux matériels de pulvérisation et à leur emploi (*privilégier les fonds de cuve inclinés avec puits dans lequel est insérée la canne d'aspiration ainsi que la pulvérisation jusqu'au désamorçage de la pompe : il faut en effet éviter les « marges de sécurité » dans les quantités préparées, marges qui sont des facteurs importants d'augmentation de la charge polluante des effluents*),
- aux méthodes et aux lieux de rinçage de ces matériels après utilisation (*privilégier le rinçage sur la parcelle - cf : préconisations du CORPEN - ce qui peut, dans les cas testés dans le protocole ECOPULVI, réduire d'un facteur 1000 le risque de transfert des pesticides dans les eaux , à défaut - absence de disponibilité d'eau sur la parcelle - réaliser le rinçage dans des aires destinées à cet effet de préférence avec de l'eau sous pression*),
- et aux techniques de traitements des effluents de pulvérisation lorsque les eaux de rinçage sont stockées sur un site ad hoc individuel ou collectif. Différentes méthodes de traitement sont en cours d'évaluation, et ce, en 2 phases: la phase de concentration des polluants (*évaporation - résultats variables selon les régions -, déshydratation, floculation et filtration, électrofloculation*), celle de dégradation des polluants (*oxydation avancée, traitements biologiques*).

Synthèse réalisée à partir des informations  
fournies par J. Rochard (ITV)

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

#### Versus

Une moindre écotoxicité des traitements est obtenue majoritairement par création de nouvelles molécules

### *Hypothèse :*

Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par la création de cépages résistants obtenus par transgénèse et/ou croisements inter-spécifiques

RIN 5

La filière est actuellement soumise à quelques impasses techniques, dont certaines pourraient aboutir à relancer l'intérêt pour une recherche de résistance du matériel végétal en utilisant les outils de la génomique.

Citons par exemple les maladies du bois dont l'esca qui est une maladie fongique dont la prophylaxie est très contraignante puisque dès qu'un pied est malade il faut l'arracher et brûler les bois: le seul traitement connu était l'arsenite de sodium, mais compte tenu des répercussions de son usage sur la santé humaine notamment, il est interdit d'emploi depuis novembre 2001.

Citons également la flavescence dorée (ainsi que le bois noir): la lutte contre la flavescence est également difficile, puisque celle-ci, bien que rendue obligatoire par arrêté préfectoral dès lors que foyer d'infection est repéré, ne permet pas de réponse curative (les pieds touchés mourront). Une seule réponse préventive est mise en œuvre : l'élimination du vecteur (cicadelle) par traitement insecticide quand un foyer est repéré pour éviter l'extension de la maladie, que pourtant on ne réussit pas à contenir.

On pourrait également citer le dépérissement de la Syrah face auquel la filière est actuellement assez démunie.

### **Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Pour des raisons réglementaires relatives aux renforcements des normes en matière de présence de résidus dans l'environnement ou dans le produit final.

#### **Versus**

**Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques**

Pour des raisons par exemple liées au rejet par les consommateurs de certains process techniques.

**Hypothèse :**

RIN 6

Les techniques modernes de séparation, purification, conservation, recombinaison, permettent techniquement la reformulation du vin

Le groupe d'experts « technologie du vin » de la Commission II (œnologie) de l'Office International de la Vigne et du Vin est actuellement saisi d'une proposition australienne visant à aboutir à une résolution qui autoriserait l'usage, parmi les pratiques œnologiques, de colonnes à cônes rotatifs (spinning cone column : SCC).

Ces colonnes (*notamment proposées par la société australienne Flavourtech en Australie, en Europe et aux USA*) permettent la séparation par plateaux successifs (un peu à l'instar d'une centrifugeuse) de l'alcool, des arômes et des composés volatils.

Une telle technologie est d'ailleurs déjà utilisée dans le processus de fabrication de plusieurs jus de fruits et de légumes, notamment dans le but de les désalcooliser.

Ce système qui pourrait être assimilé à une colonne de « cracking pétrolier », ouvre la voie à une séparation des constituants du vin, et donc, en fonction des possibilités techniques de purification et de conservation des composés ainsi obtenus, à une recombinaison du vin *a posteriori*.

*D'après J.C Ruf: administrateur OIV de la Commission œnologie*

**Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus**

Les techniques modernes permettent une séparation géographique et dans le temps entre la production de raisin et de vin.

**Versus**

**Les techniques modernes de séparation, purification, conservation, recombinaison, ne permettent pas techniquement la reformulation du vin**

## La vigne demeure un mauvais modèle expérimental en biologie végétale

Pourtant, la vigne est un objet d'application de la génomique particulièrement intéressant, dans la mesure où la génomique permet de ne plus se contenter d'étudier, comme en biologie moléculaire traditionnelle, l'action d'un gène ou d'une seule protéine, mais ouvre la voie d'une compréhension de l'action combinée de plusieurs gènes sur tel ou tel aspect du fonctionnement de la physiologie d'une plante.

Or, que ce soit dans une optique novatrice ou d'amélioration des capacités à exprimer les effets « terroirs »,

- comme espèce ligneuse, les réactions de la vigne sont complexes en matière de résistance aux maladies (sachant qu'elle est potentiellement victime d'un nombre important de pathogènes incluant phytoplasmes, bactéries, virus, champignons, nématodes, insectes et accariens) ou de tolérance aux stress environnementaux, et ne font pas appel à la mobilisation d'un seul gène,
- comme espèce productrice de fruits transformés dont les caractéristiques qualitatives du produit final dépendent fortement de la maturation du fruit, les différentes voies de biosynthèse des métabolites de la baie font là encore appel aux fonctionnements combinés de plusieurs gènes.

De plus, la vigne présente l'avantage d'avoir un génome relativement limité en taille (480 mégabases, soit seulement 4 fois le génome d'*Arabidopsis*) se répartissant en 19 paires de chromosomes, même s'il ne faut pas sous-estimer la variabilité de ce génome.

C'est pourquoi, autour d'un consortium international encore en émergence (International Grape Genome Program, [www.vitaceae.org](http://www.vitaceae.org)), américains, australiens, canadiens, néo-zélandais et européens collaborent donc en choisissant le matériel végétal initial et en échangeant toutes les données. Ce point est crucial car la variabilité et le taux d'hétérozygotie de l'espèce sont considérables. Ainsi, deux banques BAC (grands fragments d'ADN déjà étudiés et qui devraient servir de base à un séquençage total du génome de la vigne) portant sur le Cabernet Sauvignon (INRA et Société Gallo) ont été choisies par la communauté internationale pour construire une carte physique de référence et sont considérées comme des ressources publiques.

Les applications d'un tel programme de recherche visant principalement le séquençage total du génome de la vigne (qui nécessite un budget d'environ 15 millions d'euros sur 3 ans) sont nombreuses, notamment en matière

- d'amélioration variétale: il est à noter que la connaissance du génome ne se réduit pas seulement à la capacité à implanter par transgénèse des gènes de résistance dans un cépage réputé (ce qui est actuellement massivement rejeté par les consommateurs) mais permet également de piloter l'hybridation et de ne pas réduire nos connaissances aux seuls 12 cépages qui constituent 90% des vins commercialisés aujourd'hui, tout en accélérant les processus expérimentaux,
- de développement des diagnostics permettant des choix plus raisonnés en matière de pratiques culturales et œnologiques,
- et enfin une amélioration de la traçabilité, dans l'intérêt commun des consommateurs et des producteurs, en permettant de l'étayer par des analyses vérifiant notamment l'identité des cépages et l'origine géographique.

Source : synthèse réalisée d'un texte intitulé « pour un programme international en génomique de la vigne » de G.Riba, A-F Adam-Blondon & D.Merdinoglu (INRA) en vue d'une communication orale au congrès de l'OIV de Paris en 2003.

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

La vigne, plante complexe et réactive aux conditions du milieu, est pénalisée par des caractéristiques qui n'en font pas un modèle attractif pour les chercheurs et leurs financeurs.

#### Versus

**La vigne apparaît comme un bon modèle expérimental en biologie végétale notamment pour l'étude des phénomènes de maturation et de réserves, du fait de sa durée de vie**

Les progrès en matière de connaissance du fonctionnement biologique de la vigne permettent la mise au point de techniques culturales visant à lisser les variations inter-annuelles de composition du raisin.

En France, la recherche viti-vinicole est le fait de pôles régionaux de plus en plus autonomes

Chaque grande région viticole est désireuse de bénéficier de l'apport de centres de recherche locaux qui se consacrent à ses problèmes, qu'ils soient d'intérêt régional ou national. Ainsi a-t-on assisté dans les années 1990 à la création de diverses structures vouées à faciliter ou organiser les relations entre la filière viti-vinicole et les organismes de recherche. Citons par exemple **Europôl'agro**, en Champagne ou la **Coordination Recherche sur Chardonnay et Pinot (CRECEP)** en Bourgogne. Ces organisations véritables interfaces régionales entre chercheurs, représentants de la filière et bailleurs de fonds publics (collectivités territoriales ou Etat en Région) jouent un rôle structurant. Ceci permet de conserver ou d'augmenter dans la Région le nombre de chercheurs travaillant à des sujets viti-vinicoles et en retour l'amélioration de la prise en compte des besoins de la filière et de la valorisation des résultats. Ainsi observe-t-on que la part de fonds régionaux dans le financement de la recherche (hors les salaires des personnels) est de plus en plus grande. Comme l'attribution de subventions publiques régionales est conditionnée par la participation financière "industrielle" (de 20 à 50% selon les cas), les liens locaux entre recherche et filière se renforcent. Par exemple les Interprofessions viti-vinicoles cofinancent souvent des bourses de thèse ou des programmes de recherche qui les intéressent. L'autonomie de plus en plus grande des Universités favorise aussi la tendance à la formation de pôles régionaux. Il en résulte que la question de l'harmonisation des orientations de recherche entre les niveaux national et régional prend de plus en plus d'importance.

Xavier Daire INRA-Dijon

### Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

En France, L'augmentation du poids politique et financier des Régions permet des lobbyings spécifiques et la constitution de pôles de recherche régionaux.

L'existence de longue date d'une différenciation des produits par le recours à l'indication géographique a limité la capacité à coordonner nationalement les recherches sectorielles.

**Versus**

**En France, la recherche vitivinicole est de plus en plus coordonnée nationalement**

## Série Bilan et Prospectives

- Avenir de l'Agriculture et futur de l'INRA + Annexes
  - Les recherches sur l'environnement à l'INRA
- Les priorités du secteur des industries agroalimentaires de l'INRA
  - Les ressources génétiques au secteur des productions végétales
- Consultation nationale sur les grands objectifs de la recherche française.  
Contribution de l'INRA
  - Prospective La forêt, sa filière et leurs liens au territoire
    - Prospective Avenir du secteur semencier  
Répercussions pour la recherche
    - Prospective Les protéines végétales et animales  
Enjeux de société et défis pour l'agriculture et la recherche  
Évolution des sources de protéines animales :  
Données statistiques
  - Prospective Les protéines végétales et animales  
Enjeux de société et défis pour l'agriculture et la recherche
- Réflexion prospective régionale Pays de la Loire : Esquisse Régionale
  - Réflexion prospective régionale Aquitaine : Esquisse Régionale
  - Apprendre, Chercher, Innover. Le parcours d'un agronome
- Matières à (re)penser le développement durable et d'autres développements
  - Prospective Protéines et Stratégie de recherche  
La valorisation auprès des chefs de département de l'INRA
    - Prospective l'Eau et les milieux aquatiques  
Enjeux de société et défis pour la recherche
    - Prospective Vignes et vins  
Scénarios et défis pour la recherche et les acteurs



Document édité sous la responsabilité de Michel Sebillotte  
Délégation permanente à l'Agriculture, au Développement et à la Prospective  
Unité Prospective

Décembre 2003

**Couverture**  
Photographies  
Eric Broyon  
(2003)

© INRA, Paris, 2003 N° ISBN : 2-7380-1163-2

**Impression**  
D'ORCI CARTATOUT – 75011 Paris

La prospective « Vignes et vins » a été réalisée par l'INRA pour mieux coordonner ses activités de recherche et pour fournir aux différents acteurs, politiques, administratifs, économiques et scientifiques, des éléments de réflexion pour leurs choix stratégiques. Elle concerne la filière française, au sein de l'Europe et du monde, à l'horizon 2020-2025.

La méthode de prospective SYSPAHMM, conçue à l'INRA, a été utilisée pour ce travail qui a mobilisé plus de deux cents cinquante personnes de divers horizons. Une description large du système « Vignes et vins », aussi bien en termes de production que de financement, d'information et de réglementation, a permis d'élaborer des hypothèses d'évolution et de rupture pour le futur à partir des processus qui animent le système. Ainsi, les cent quatre hypothèses retenues portent sur une gamme de processus actuels et nouveaux, allant du terroir aux comportements des consommateurs, en passant par les questions d'environnement, de santé, de gouvernance internationale, de stratégie des firmes, d'innovation...

Neuf groupes de microscénarios ont été construits à partir des hypothèses les plus reliées entre elles. Ils concernent les circuits de distribution des vins ; les productions viticoles et les marchés des capitaux ; le vin et la gouvernance mondiale ; la santé publique face au vin et à l'alcool ; les signes de qualité du vin ; le pilotage de la recherche sur les vignes et les vins ; les menaces phytosanitaires sur la vigne ; les AOC, les évolutions techniques et l'étiquetage ; les soutiens à l'agriculture en UE et la viticulture.

L'examen des enjeux et des conséquences de chacun de ces microscénarios a permis de dégager des orientations d'action, qu'il s'agisse de recherche, de stratégies d'entreprises vitivinicoles, de politiques de santé publique, de développement durable, de conseil... La fonction première de la prospective est l'aide à la réflexion et à la décision, aussi bien des décideurs que des équipes de recherche. C'est la phase de valorisation du travail de prospective, déjà engagée, pour laquelle la conclusion générale de cet ouvrage suggère un mode d'emploi des résultats.



Institut National de la Recherche Agronomique

147, rue de l'Université - 75338 Paris cedex 07 - France  
Tél. : 01 42 75 90 00 - Fax : 01 47 05 99 66  
[www.inra.fr](http://www.inra.fr)

N° ISBN 2-7380-1163-2  
Dépôt légal 13162