

SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech&bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

A la vigne, au chai, à l'exploitation, la diversification comme opportunité d'adaptation à un contexte filière complexe

Séverine Dupin

Chef de département R&D – Chambre d'agriculture de la Gironde

Laure Colombo

Vigneronne au Domaine de Lorient





SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech&bio
Une initiative des Chambres d'agriculture

La diversification au chai – diversifier les produits à base de raisin et de vin

Séverine Dupin

Chef de département R&D – Chambre d'agriculture de la
Gironde

*Présentation construite avec les œnologues-conseil de la Chambre
d'agriculture de la Gironde*



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE



Accompagner les viticulteurs malgré la baisse de la commercialisation du vin

- **Un contexte global de diminution des ventes de vin**
 - Crise économique, baisse du pouvoir d'achat
 - Saisonnalité de la consommation de vin rouge (Bordeaux majoritairement rouge)
 - Prévention contre la consommation d'alcool, société « healthy »
 - Bordeaux Bashing
- **Changement dans le mode de consommation**
 - Les nouvelles générations ont été moins habituées à la consommation de vin
 - Achats occasionnels et connectés (moins de fidélité à un château, une marque...)
 - Quête de valeurs : achats locaux, direct producteur, certifications environnementales (AB)
 - Recherche de diversité dans les produits, le packaging
 - Moins de consommation (même si le prix unitaire peut être plus élevé)

Pourquoi diversifier la production à base de raisin et de vin ?

- Créer du choix pour tous les goûts
- Répondre aux attentes
- Proposer une valorisation de la production actuelle pour limiter les arrachages
- Permettre au viticulteur de vivre de son métier
- Répondre aux divers moments de consommation dans une même journée :
 - Rafrachissement avec ou sans alcool
 - Afterwork
 - Apéritif
 - Repas
 - ...



Les divers produits possibles à base de raisin et de vin



13 possibilités autour desquelles nos œnologues accompagnent les viticulteurs



Sans fermentation alcoolique

- Jus de raisin (tranquille ou gazéifié)
- Raisin de bouche
 - Sous produits de raisin (confiture, chocolats...)
- Boissons à partir de jus de raisin
 - Mélanges de jus de fruit
 - Kéfir
 - ...

Faible taux d'alcool

- Pétillants de raisin
- Bourru

Diversité des vins au sein d'une exploitation

- Blancs de noirs tranquilles sec ou moelleux
- Effervescents
 - Crémant
 - Mousseux et pétillants – Méthode traditionnelle ou Pet'Nat
 - Mousseux et pétillants gazéifiés
- Vins fruités, frais, légers
- Cuvées spécifiques
- Vins « tendres »
- « Blouges »

Nouveaux produits

- Vins No / Low : désalcoolisation
- Boissons aromatisées à base de vin (BABV)
- Apéritifs à base de vin (ABV)
- Cocktails à base de vin

Les questions qui se posent autour de la diversification

- Quelle est la réglementation ?
- Quels sont les processus de stabilisation nécessaires ?
- Y a-t-il des vérifications spécifiques à réaliser ?
- VSIG, IGP, AOP ?
- Comment adapter le cuvier ? Ou comment trouver des prestataires ?
- Ai-je un marché potentiel ?
- Comment réaliser la commercialisation
- Quel process dois-je mettre en place ? Quels sont les besoins ?



Des contraintes et des opportunités pour chaque produit

Diversifier sa gamme de vins

➔ Disposer de plusieurs produits

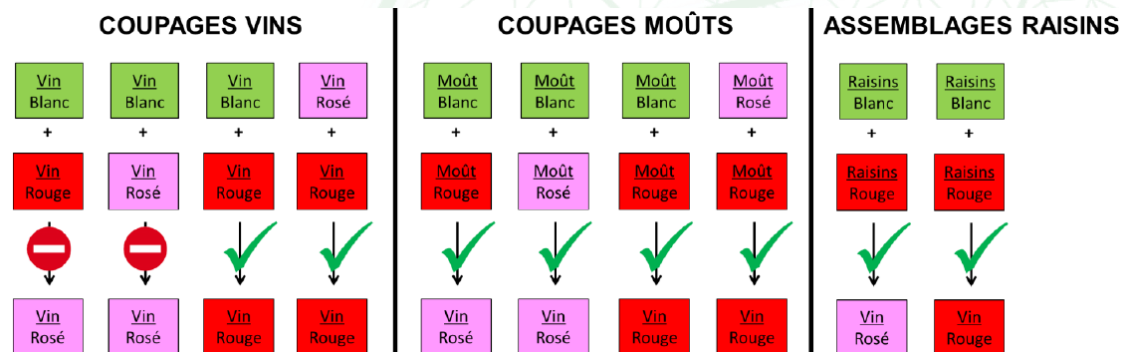
- Blancs de noirs
 - Tranquilles – secs ou moelleux
 - VSIG / IGP
 - Effervescent : AOP Crémant de Bordeaux
 - Charbon décolorant : dose maxi 100 g/hL
 - Possible en AB (sauf USA)
- Rosés Effervescents
 - AOP Crémant de Bordeaux
 - Possible en AB
 - CO2 issu de la FA ou adjonction de CO2 – Pression > 1 bar
 - Possibilité d'assemblage de raisins
 - Méthode traditionnelle : VSIG / IGP
- Pétillants Naturels (Pet'Nat)
 - VSIG
 - Pas d'adjonction de CO2



Diversifier sa gamme de vins

➔ Disposer de plusieurs produits

- Vins frais, légers, fruités
 - AOP / IGP / VSIG possible
 - Bordeaux Clairet
 - Adaptation de la vinification
- Vins « tendres »
 - IGP / VSIG
- « Blouges »
 - VSIG
 - Coupage



Diversifier sa gamme de vins

➔ Disposer de plusieurs produits

- Cuvées spéciales
 - Monocépage : IGP / VSIG (Bordeaux)
 - Vinifications particulières
 - Amphore
 - 100% bois
 - Sans SO2 ajouté
 - Macération carbonique
 - ...
- Travailler le marketing autour du produit



Les produits sans fermentation alcoolique



Raisin de bouche

+

- Production française limitée
- Diminuer les importations (2/3 de la consommation annuelle importée)
- Possibilité de surgreffer des parcelles
- Développer d'autres produits autour (chocolats, confitures)

-

- Qualité sanitaire 0 défauts



Jus de raisin

+

- Remplacer autres jus et sodas
- Tous moments de la journée
- Possibilité de gazéification
- Mélanges de jus de fruits possibles

-

- Pasteurisation à l'embouteillage



Boissons à partir de jus de raisin

+

- Kéfir, kombucha etc
- Healthy, rafraichissant, peu caloriques ...

-

- Process à maîtriser
 - Fermentations etc
 - Quelles analyses ...
 - Standardiser la production

Les produits à faible teneur en alcool



Pétillant de raisin

- Remplacer cidres, bières
 - TAV < 3% vol.
- CO2 issu de la FA

Bourru

- Moût en cours de FA
- Produit très ponctuellement

Les nouveaux produits

0%



Désalcoolisation

- Partiellement (low) ou totalement (No)
- Plutôt réalisé par des prestataires
- AOP OK si $< 20\%$ TAVT
- Perte d'arômes possible
- Vins pouvant paraître très acqueux

Boissons aromatisées à base de vin (BABV) / Cocktails à base de vin

- Base vinique $> 50\%$
- $7\% \text{ vol} < \text{TAV} < 14,5\% \text{ vol}$
- $\text{TAV} < 7\% \text{ vol}$
- Aromatisation et édulcoration possible

Apéritifs à base de vin (ABV)

- Base vinique $> 75\%$
- $\text{TAV} > 17,5\% \text{ vol}$
- Aromatisation et édulcoration possible

Une réflexion globale

➔ Il ne suffit pas uniquement de proposer un nouveau produit

- Bien réfléchir au choix du produit
- Si proposition innovante ➔ tester de petits volumes
 - Vérifier si le produit correspond aux attentes
 - Standardiser les méthodes de production
- Identifier les acteurs à faire intervenir
- Adapter son cuvier
- Créer les process de fabrication
- Vérifier, étudier et connaître la réglementation
- Benchmark marketing et développement commercial
 - ➔ Des sujets qui peuvent être abordés avec les œnologues

Conclusion

- Diversifier sa gamme au chai → de nombreuses opportunités et quelques contraintes
 - De nombreuses possibilités pour varier les produits proposés
- Des choses assez classiques
→ Jusqu'à des produits totalement innovants !

Merci de votre attention !!



SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



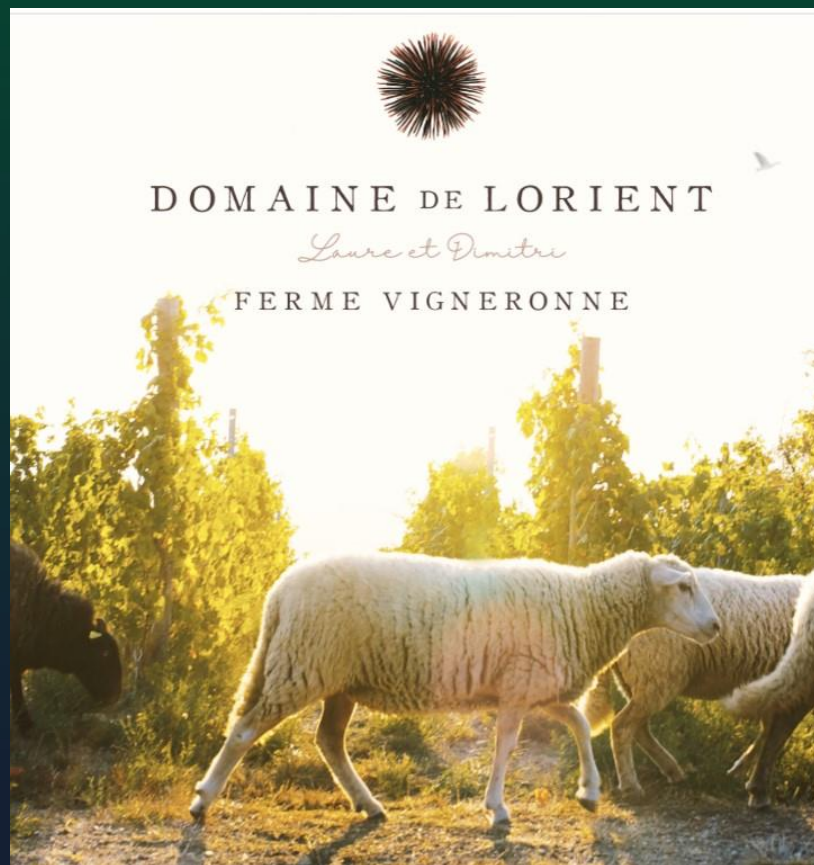
tech & bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

À BIENTÔT



Témoignage Diversification Domaine de LORIENT



Laure Colombo
Vigneronne

550m au dessus de la vallée du Rhône





Petite ferme avec habitation

La main d'œuvre



Un couple, 1 salarié à temps plein et 3 saisonniers

Diversité de terroirs et de productions

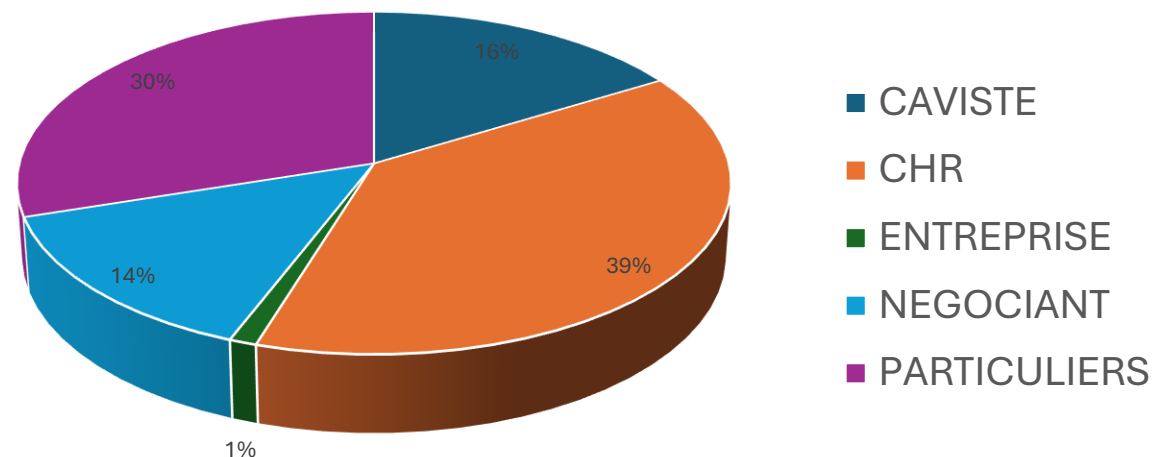
- Cornas (AOC)
- Saint-Péray (AOC)
- Mauves (AOC St Joseph)
- Saint Romain de Lerps (VDF)



Diversité de clients

- Grille tarifaire adaptée
- 20% à l'export
- Diversité de clients en France:

2024



Diversité de cultures

6ha de vignes

2ha de châtaigneraie

1ha de vergers

9ha de prairie

7ha de forêt



Productions complémentaires à la vigne



Diversité des activités à la ferme

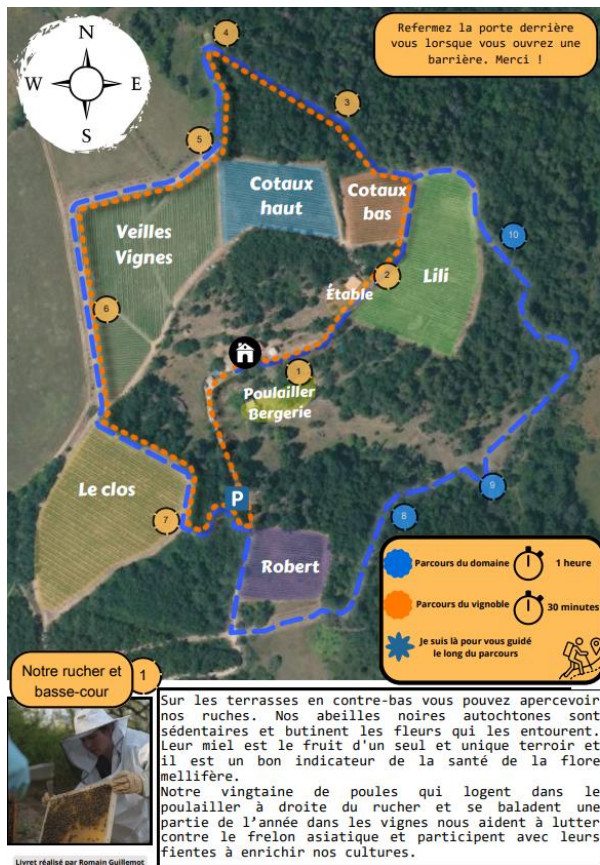
- Boutique
- Gîtes
- Panier repas
- Panier petit déjeuner



Restaurant éphémère: diners à la ferme avec des chefs



Tourisme et culture: Sentier pédagogique



La vigne 2

Notre ferme est en AOC Saint-Péray où les autorisés sont uniquement blancs : Roussanne. Chaque parcelle est composée des 2 cépages sélectionnés massales afin de favoriser la diversité génétique. Nous produisons également, mais la ferme, un peu de Cornas et de Saint-Péray.

Syrah et du Vin de France à base de Mondeuse blanche, Dureza et Syrah. Nous travaillons en agriculture biologique. La certification fin en soi mais elle indique que nous travaillons au minimum chimiques. Nous appliquons du soufre, du cuivre, du lait prêle, orties, consoude et saule en prévention des maladies. La vigne est conduite en « taille douce » en gobelet sur gobelet palissé sur fil de fer afin de respecter les sèves, gage de longévité de la vigne.

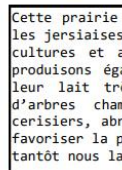
Nous préservons la vie de nos sols (vers de terre, champignons) en limitant les labours et en favorisant le compost. Nous gérons l'herbe grâce à nos brebis et vaches en essayant un enherbement de type prairial. Afin de limiter la monoculture nous cultivons sur ces rangs des vignes des petits pois, des pommes oignons ou encore du thym, du romarin et de la lavande. Ceci permet aussi de mieux utiliser l'espace.

Cette forêt ne subit volontairement aucune action de notre part afin de la laisser vivre entièrement sans intervention humaine. Ceci favorise la biodiversité notamment des espèces menacées mais aussi permet à la forêt de rendre des services écosystémiques comme la purification de l'eau et de l'air.



Les marres 4

Observer les salamandres, tritons et libellules. C'est un écosystème, issu de sources ou d'eau pluviale, important pour nos côtes arides qui attirent des insectes (libellules) mais permet aussi aux oiseaux, pollinisateurs et mammifères de s'y abreuver ou laver. Les animaux de la ferme viennent y boire à l'aide d'une pompe à museau afin de ne pas souiller le milieu.



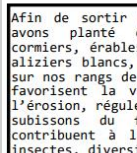
Prés-verger & Vaches 5

Cette prairie est réservée à nos deux vaches laitières, les jersiaises. Leur fumier est utilisé pour enrichir nos cultures et ainsi être autonomes en amendements. Nous produisons également des produits laitiers à partir de leur lait très riche. Ces prairies ont été plantées d'arbres champêtres et fruitiers (noyers, pommiers, cerisiers, abricotiers) afin de produire de l'ombre pour favoriser la pousse de l'herbe. Tantôt nous les fauchons, tantôt nous laissons les animaux pâturer.



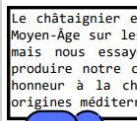
Oiseaux, chauves-souris et reptiles 6

Afin de lutter contre la raréfaction des habitats des oiseaux et petits mammifères nous avons installé au cœur de nos parcelles des abris à chauves-souris et des nichoirs à mésanges. Ces dernières, qui peuvent manger jusqu'à 500 insectes par jour, permettent entre autres de lutter contre les vers de la grappe. Nous avons également créé un réseau de haies bocagères le long de nos cultures pour former des corridors écologiques de part et d'autre du domaine. Ces haies protègent nos vignes du vent. Nous préservons et rebâtissons des murets traditionnels en pierre sèche qui abritent tout un tas de reptiles, rongeurs et insectes et laisse circuler l'eau lentement.



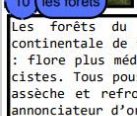
La vigne 2

Afin de sortir de la monoculture de la vigne nous avons planté des arbres champêtres (merisiers, corniers, érables champêtres, érables de Montpellier, aliziers blancs, micocouliers, muriers...) et fruitiers sur nos rangs de vignes (80 arbres par hectare). Ils favorisent la vie mycorhizienne des sols, limitent l'érosion, régulent les températures extrêmes que nous subissons du fait du changement climatique et contribuent à la biodiversité (refuge d'animaux et insectes, diversité de productions...).



L'eau 9

L'eau sur une ferme est un bien précieux. Nous promouvons les cultures sans irrigation, notamment la culture de la vigne. Nous mettons en place des systèmes ancestraux d'hydrologie régénérative afin d'hydrater nos sols, d'infiltrer l'eau doucement pour éviter l'érosion, plutôt que de la drainer et qu'elle file rapidement au Rhône (réseau de marres, baissières, noues, keylines, sources...).



Les forêts 10

Les forêts du domaine sont diverses. Versants nord : végétation continentale de frênes, châtaigniers et chênes pubescents. Versants sud : flore plus méditerranéenne de chênes verts, pins, genévriers, cistes. Tous poussent au grès des vents : le Mistral venant du nord qui assèche et refroidit l'air, le vent du midi, qui vient du sud et est annonciateur d'orages. La faune a su y trouver refuge : huppes fasciées, rossignols, bruant zizis, rouges queues, pics verts, sangliers, chevreuils, blaireaux, écureuils, genettes et renards.



L'agroforesterie 7

La châtaigneraie 8



DOMAINE DE LORIENT

Laure et Dimitri

FERME VIGNERONNE

Nous bâtissons depuis 2014 notre ferme en Ardèche sur les hauteurs du Saint-Péray granitique et sauvage au lieu-dit Lorient. Par ferme vigneronne nous entendons faire vivre notre petite famille et nos hôtes de ce que nous procure notre domaine. Vins bien entendu mais aussi potager, fruitiers (pommiers, oliviers, châtaigniers, abricotiers, amandiers...), plantes aromatiques, cueillette sauvage, moutons, vaches, cochons et poules font partie de notre quotidien. Sur une vingtaine d'hectare, nous en cultivons 7 en vignes et essayons sur le reste de conserver et favoriser au mieux les dynamiques de la nature.

Nous sommes des membres actifs du réseau des Fermes Paysannes et Sauvages qui œuvre pour le retour du vivant dans les milieux agricoles.



Diversité des pratiques culturelles



Diversité des pratiques culturelles





SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech & bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

À BIENTÔT