

Actualités

Label de l'Unesco

Une chaire Vin à l'Université de Bourgogne

Une chaire « vin, culture, science et éducation », qui débutera ses activités en octobre et qui aura son siège à l'Université de Bourgogne, s'est vu accorder le label de l'Unesco. Le principe est de former un réseau international de partenaires, en particulier d'établissements d'enseignement supérieur, proposant un projet commun autour d'une problématique pouvant soutenir les programmes prioritaires de l'Unesco. La vigne et le vin n'étant jusqu'à ce jour pas représentés dans ces programmes, c'est Jocelyne Pérard, climatologue, ancienne présidente de l'Université de Bourgogne et membre du Conseil de l'Université des Nations Unies, qui en est l'initiatrice. Pour l'Université de Bourgogne, « *l'intégration de cette chaire à l'Université n'est pas étonnante puisqu'elle est l'une des rares dans le monde à être propriétaire d'un vignoble AOC mais également une des premières à s'être dotée d'une filière œnologie* ». Cette

chaire, la 14e en France, a pour vocation de dispenser des formations (de niveau master, bac+5), de mener des activités de recherche et développement, de stimuler des échanges internationaux et de diffuser des connaissances au grand public. Son réseau associe déjà une vingtaine d'universités étrangères, dont deux chiliennes, une américaine, une sud-africaine, une vietnamienne. Trois colloques internationaux sont également programmés pour 2007, ainsi que des cycles de conférences grand public en Bourgogne. La chaire est rattachée à l'Institut universitaire de la vigne et du vin et à la Maison des sciences de l'homme. Des partenaires institutionnels, culturels et professionnels, dont le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) et le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC), apporteront un soutien matériel au fonctionnement de la chaire, qui n'est pas financée par l'Unesco.

Partenariat Bayer CropScience/Agro-M

La licence pro viticulture raisonnée est prête

Un accord de partenariat avait été signé en juillet 2005 avec l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (Agro-M) et la société Bayer CropScience pour la création d'un nouveau diplôme : la licence pro viticulture raisonnée. Le programme général de la licence ainsi que le planning des cours sur les 2 ans viennent d'être arrêtés. Par ailleurs Bayer CropScience fait partie des membres du jury composé de représentants de l'enseignement et des organisations officielles. Ce jury validera l'entrée en formation et la dispense

d'enseignements pour une rentrée effective mi-octobre. Les étudiants formés devront être aptes à maîtriser les techniques agronomiques tout en sachant en expliquer les fondements et les articulations avec l'ensemble des autres paramètres (impacts sur l'environnement, réglementation et cadre juridique, qualité des produits et traçabilité, commercialisation, et cahiers des charges). Quant à la société Bayer CropScience, elle assure déjà la promotion de la formation auprès de ses clients distributeurs des grandes régions viticoles françaises.

Projet de directive emballages

Les formats spéciaux pour les alcools et spiritueux pourront être maintenus

Les ministres de l'Industrie de l'UE réunis le 25 septembre 2006 sont difficilement parvenus à un compromis sur la simplification des formats des emballages alimentaires, dont beaucoup relèvent aujourd'hui de dispositions nationales différentes. La taille et la forme de certains emballages, une soixantaine, sont ainsi soumises dans certains Etats membres à des normes spécifiques élaborées dans les années 70. A certaines exceptions près, en particulier les alcools et les spiri-

teux dont les formats spéciaux pourront être maintenus, les emballages alimentaires ne pourront plus faire l'objet de restrictions au niveau national. Le compromis autorise le maintien des formats obligatoires pour le lait, le beurre, le café et les pâtes sèches pendant une période transitoire de cinq ans et pour le sucre pendant six ans. Ces dispositions, qui sont pour l'instant à l'état de projet de directive, ont pour objectif de faciliter la libre circulation des produits au sein de l'UE.

Produits phytos

Evaluation par l'AFSSA

L'évaluation par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments des produits phytopharmaceutiques, matières fertilisantes et supports de culture a fait l'objet d'un décret du 22 septembre 2006. La Loi d'orientation agricole (article 70) sépare l'évaluation des risques liés aux intrants pour le végétal, qu'elle confie désormais à l'AFSSA, de la décision d'autorisation de mise sur le marché (AMM) de ces intrants, que conserve le ministre chargé de l'agriculture.

Prix « IMAgri Produit »

Un jeune viticulteur du Vaucluse récompensé

C'est le 9 septembre dernier, lors de la finale nationale de labour (Terre Attitude) organisée par les Jeunes Agriculteurs, que les deux lauréats du prix IMAgri 2006 se sont vus récompensés. Gilles Boudessole, représentant de la société Same Deutz-Fahr a remis le trophée de la catégorie « IMAgri Produit » à Stéphane Saurel. Innovateur dans l'âme, ce jeune viticulteur du Vaucluse propose une gamme de huit vins commercialisés sous le nom du domaine, « les Terrasses d'Eole ». Soucieux d'une harmonie entre ses vins et son terroir du Mont Ventoux, il a donné à chacun d'eux un nom de vent provençal. Le jury a été autant séduit par le concept que par les moyens de promotion et de présentation de ses produits. IMAgri lui a offert la location d'un stand pendant trois jours sur le prochain salon Vinisud de Montpellier (Février 2008).

Vous souhaitez communiquer dans cette édition quotidienne, nationale, lue par plus de 15 000 acteurs de la filière vitivinicole ?

La Journée Vinicole, leader de la presse spécialisée depuis 1927, informe tous les jours : 8 000 vignerons, l'ensemble des caves coopératives, les organismes professionnels, les entreprises du secteur, les négociants et courtiers, cavistes, acheteurs en GD...
Nous vous réservons des espaces de communication privilégiés, à des tarifs particulièrement incitatifs.

**Pour nous contacter : contact@journee-vinicole.com
Tél : 04 67 41 59 59 - Fax : 04 67 41 59 58**



Japon

Les Japonais et les boissons alcoolisées

L'Institut Kirin pour la culture des boissons alcoolisées et la vie vient de publier les résultats d'un sondage sur la consommation des boissons alcoolisées au Japon. Ce sondage a été réalisé via internet en juin dernier auprès de 10 254 adultes japonais, dans le but de mieux connaître la consommation au Japon. Selon ce sondage, 35% des personnes âgées de 20 à 29 ans consomment une boisson alcoolisée une ou deux fois par semaine, tandis que 49% des personnes âgées de 50 à 59 ans ont répondu qu'elles en consomment presque tous les jours. Pour ce qui concerne les boissons alcoolisées préférées des Japonais, la bière distance largement les autres boissons : en effet, elle est choisie par 64% des 20 à 29 ans et 80% des 50 à 59 ans (QCM). Quant au vin, le sondage semble indiquer qu'au Japon, plus on vieillit, plus on l'apprécie : 36% des jeunes consommateurs (20-29 ans), 47% des trentenaires et enfin 53% des 40-59 ans le choisissent comme l'une de leurs boissons alcoolisées favorites. Lorsqu'ils achètent une boisson alcoolisée, les premiers critères de choix sont le goût (86% des 20-29 ans et 75% des quinquagénaires) et le prix (55% des 20-29 ans et 47% des quinquagénaires). Ensuite selon l'âge, les critères évoluent : les jeunes adultes ont tendance à choisir une boisson selon

le goût de la personne qui les accompagne (21% des 20-29 ans) tandis que les quinquagénaires (20% d'entre eux) prennent davantage en considération la marque du produit. Pour la majorité des personnes interrogées (58% pour l'ensemble ; 67% des 20-29 ans et 53% des 50-59 ans), la boisson alcoolisée renvoie à un moment festif et joyeux. De plus, 59% des 20-29 ans consomment de l'alcool pour sentir l'ivresse alors que 51% des 50-59 ans l'apprécient du fait qu'il accompagne bien les repas. Les Japonais sont également sensibles à l'argument santé pour une consommation modérée (42% des 20-29 ans et 53% des 50-59 ans). 26% conçoivent même une idée plus philosophique telle que « la consommation modérée de boissons alcoolisées enrichit la vie ». En ce qui concerne le budget consacré aux boissons alcoolisées, le sondage démontre que les hommes ont tendance à dépenser plus que les femmes, et que le budget augmente avec l'âge. Ainsi, les femmes âgées de 20 à 29 ans dépensent en moyenne 15 336 yens (environ 103 euros) et les hommes du même âge 19 436 yens (130 euros) tandis que le budget moyen pour les quinquagénaires est de 19 837 yens (134 euros) pour les femmes et de 28 686 yens (193 euros) pour les hommes.

Canada

Récupération des emballages en Ontario

Selon une information de Guy Bender, chef de secteur agroalimentaire auprès de la Mission économique de Toronto, le Premier Ministre ontarien, Dalton McGuinty a annoncé le 10 septembre dernier la mise en place à partir de février prochain en Ontario d'un système de consignation pour l'ensemble des emballages des boissons alcoolisées. Cette mesure, qui portera sur tous les types d'emballage (verre, plastiques, cartons, bag in box, produits Tetra etc.) ne portait pour le moment que sur les boîtes et les bouteilles de bière (reprises au prix de 10 cents, soit 7 centimes d'euros par le réseau des 440 magasins de bières, les Beer Stores, des trois brasseries Labatt/Interbrew, Molson/Coors et Sleeman). Le montant de la consignation devrait varier entre dix et quarante centimes (soit de 0,7 à 0,30€) selon le type d'emballage retourné et le système sera confié aux Beer Stores, seuls habilités à récupérer et gérer les emballages consignés. Ce

programme concernera 80 millions de bouteilles ou 27 000 tonnes de verre). Pour l'instant les réactions des opérateurs sont mitigées, affirme Guy Bender : pour la commission ontarienne des alcools, la LCBO, il s'agira de rétribuer la gestion des emballages de son principal concurrent (à cet égard on peut rappeler que les ventes de bières en Ontario représentent annuellement 2 milliards d'euros dont 82% sont réalisés par les Beer Stores, le solde par la LCBO). Pour les agents en vin, il existe un risque d'un détournement des ventes de vins et de spiritueux au profit de la bière. Quant aux restaurateurs ontariens (17 000 établissements qui représentent 10% du chiffre d'affaires de la LCBO, soit 224 millions d'€), ils craignent une hausse de leurs coûts et de leurs charges fixes. Enfin se pose la question de la capacité de réception des emballages perdus, notamment dans le cas des grandes agglomérations de la province... Une affaire à suivre.

Les "lapins français" continuent de se multiplier en Ontario



Le 13 septembre, une croisière a été organisée sur le Mariposa Belle, amarré dans le port de Toronto, pour célébrer la première année de commercialisation de la marque French rabbit en Ontario. En présence de Jean-Charles Boisset, des convives tels que Bob Peter, président du LCBO et des représentants de Corby, Tetra Pak, Lanpak et Wildlife Preservation Canada ont également fêté l'arrivée de nouveaux membres de la famille French rabbit : French rabbit Family Reserve en blanc et en rouge. Avec leurs habillages très colorés et stylisés portant le logo French rabbit en forme d'oreilles de lapin, ces nouveaux venus viendront renforcer le succès enregistré par la gamme existante.

Conditionnée en Tetra Prisma Aseptic®, celle-ci a été lancée suite à une demande formulée par le LCBO en faveur d'emballages recyclables. Par ailleurs, Boisset – propriétaire de la marque French rabbit – s'est engagé à verser une somme non négligeable à des projets visant la protection de la nature canadienne. Ainsi, \$160,000 ont déjà été versés à Wildlife Preservation Canada (WPC) grâce à une contribution s'élevant à 0,50 cent par litre de French rabbit commercialisé. La maison bourguignonne vient d'annoncer qu'elle versera de nouveau ce montant. L'objectif du programme est d'encourager la reproduction de la pie-grièche migratrice de l'est, une espèce menacée au Canada.

Japon

Le vin dégusté par un robot...

Ce n'est plus uniquement dans les romans de science-fiction qu'un robot peut servir des boissons alcoolisées à des clients, humains. Des chercheurs japonais dans deux laboratoires, celui de NEC system technologie de concert avec celui de l'Université de Mié, ont réalisé deux robots « sommelier », capables de distinguer une trentaine de styles de vins à l'aide d'un capteur et de les commenter. Consécration de deux années de recherches, ces robots – qui mesurent 38,5 cm de hauteur et pèsent 5 kg – constituent la version plus avancée du robot dégustateur d'aliments, présenté l'année dernière lors de l'Expo Universelle d'Aichi au Japon. Ils « dégustent » à l'aide d'un capteur spectroscopique infrarouge intégré dans une table et analysent le degré d'absorption d'une certaine longueur d'onde (absorption spectre), qui est propre à chaque vin. Avec une apparence enfantine, ils parlent d'une petite voix douce. Parmi les 5 sens de l'être humain, le goût est l'un des sens les plus difficiles à imiter avec une technologie robotique. La naissance de ces robots était donc un challenge pour M. Shimazu, le directeur de NEC system technologie et le professeur Hashimoto, dont le but n'est pas commercial, bien qu'ils soient prêts à transmettre cette technologie si une société souhaitait les commercialiser.

La Journée Vinicole

Quotidien

121, rue du Caducée - CS 14326

34195 Montpellier Cedex 5

Tél. (33) (0)4 67 41 59 59

Fax (33) (0)4 67 41 59 58

Commission paritaire : 0707T87409

Dir. de la publication et rédacteur en chef :

Jean-Christophe Causse

Web : <http://www.journee-vinicole.com>

E-mail : contact@journee-vinicole.com

RESPECT DU NATUREL GARANTIE DE LA QUALITÉ DU PRODUIT

Enrichissement - Edulcoration
Liqueur de tirage et d'expédition

AU PUR SUCRE DE RAISIN

ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elaboration et vente de moûts concentrés
et de moûts concentrés rectifiés

DE QUALITÉ GARANTIE

LIVRAISON RAPIDE PAR CONTAINERS, CAMIONS, WAGONS



SICA FINEDOC S.A.

30600 VAUVERT

Tél. : 04 66 88 24 98

Fax : 04 66 88 48 47

commercial.finedoc@fr.oleane.com