

# Cultures CaP

Le bulletin d'informations du **Cabinet d'Agronomie Provençale**

## Actualités

### Additifs autorisés en œnologie par Pierre Guérin

#### EDITO

Ca y est ! Les vendanges 2024 sont lancées !

Chaque année, c'est l'objet d'une grande effervescence dans les caves

La saison n'a pas été simple à gérer mais la récolte s'annonce néanmoins jolie pour la plupart des secteurs.

On sent une pression économique un peu plus forte dans les caves, car les marchés n'ont pas connu la dynamique des années avant covid ; tous les secteurs (export, CHR, GD...) semblant en légère décroissance.

Cela nous pousse à être encore plus exigeants sur la qualité, à réfléchir à de nouveaux débouchés (pétillants, jus de raisin, sans alcool...), à repenser la répartition des vinifications blanc-rosé-rouge, à cibler de nouveaux types de consommateurs plus prometteurs (les jeunes femmes de 18 à 30 ans semble t'il !), Réfléchir à de nouveaux packaging (petits contenants, canettes...)

Les pistes sont nombreuses, et certaines doivent se mettre en œuvre dès la récolte.

Nous sommes heureux de participer aux réflexions sur ces nombreux sujets avec les viticulteurs et la période des vendanges est celle pendant laquelle il faut essayer de tester de nouveaux concepts !

Alors, bon courage pour cette période intense pour les viticulteurs.

Laurence BERLEMONT

A compter de ce millésime 2024, les règles d'étiquetage évoluent.

Comme pour la très grande majorité des produits alimentaires, il faudra désormais faire apparaître :

**La valeur nutritionnelle** Uniquement la valeur énergétique (l'indication des teneurs égales à 0 dans le vin, est facultative : protéines, lipides, vitamines et minéraux)

**La liste des ingrédients** Soit les matières premières, additifs et auxiliaires technologiques allergènes. La nouveauté concerne les deux premières catégories

Pour **les matières premières**, rien de bien extraordinaire : il faudra indiquer que les vins sont élaborés avec du raisin (!) et le cas échéant, s'il y a addition, du sucre ou du moût concentré...

Pour **les additifs** concernés par cette réglementation, ils sont précisés au nombre de 23 (\*cf. détail ci-dessous)

Tous les vins seront concernés, et on peut parfois essayer de limiter l'utilisation de certains additifs en substituant à leur usage des produits ayant un effet identique ou similaire, mais non soumis à étiquetage :

Pour le SO2 : il est difficile, voire impossible de s'en passer et son étiquetage est déjà d'actualité. Cependant on peut en limiter l'usage notamment en utilisant la bioprotection (metchnikowia, torulaspora), et les extraits de levures riches en glutathion ; le chitosane qui

permet de mieux contrôler les Brettanomyces est également utilisable sans étiquetage.

Pour les stabilisants de la couleur, l'utilisation de tanins ou d'autolysats de levure spécifiques, permettent de se passer de gomme arabique

Pour la stabilisation tartrique : le procédé par froid et contact est très efficace. L'électrodialyse (non bio) également.

Pour les régulateurs d'acidité :

On peut travailler avec des levures acidifiantes : la chancea productrice d'acide lactique, ou saccharomyces productrices d'acide malique et succinique

Pour les gaz d'emballage, il n'y a pas d'alternative.



Les autres produits sont peu ou non utilisés dans notre région.

Bentonite, gélatine, charbon actif, principales colles, levures, extraits de levures, activateurs,... ne sont pas concernés car ce ne sont pas à proprement parler des ingrédients.

Au total, cette nouvelle réglementation ne devrait pas bouleverser nos habitudes de travail, sauf si l'on cherche à produire un vin avec le moins d'additifs possibles.

Parlez en avec votre œnologue : dans certaines situations, il sera possible de produire et d'afficher sur l'étiquette de votre vin « sans autre ingrédient que du raisin (mais peut-être un peu de sulfites quand même !)

#### LES 23 ADDITIFS A INDIQUER SUR LES ETIQUETTES :

##### Les conservateurs

Acide L ascorbique  
Dioxyde de soufre  
Bisulfite de potassium  
Sorbate de Potassium  
Lysozyme  
Diméthylcarbonate

##### Les régulateurs d'acidité

Acide citrique  
Acide malique  
Acide lactique  
Acide tartrique  
Sulfate de calcium

##### Les Stabilisants

Gomme arabique  
Acide métatartrique  
Mannoprotéines de levures  
Carboxyméthylcellulose  
Polyaspartate de Potassium  
Acide fumarique

##### Les gaz d'emballage

Argon,  
Azote,  
Gaz carbonique

##### Les autres produits

Résine de pin d'Alep  
Caramel

#### Auxiliaires à actions similaires (étiquetage non obligatoire)

##### Auxiliaires à action de type « conservateur »

Extrait de levure riche en glutathion  
Gaz neutre en vinification  
Levures de bioprotection (Metchnikowia, torulaspora,...) Chitosan

##### Régulateurs d'acidité

Levure acidifiante (la chancea thermotolerans)  
Saccharomyces produisant du malique (Klima, Ionys...)

##### L Stabilisants

Autolysats de levures  
Traitement par froid et contact  
Electrodialyse (non bio)

**Les gaz d'emballage :** Pas d'alternative

**Les autres produits :** Pas d'alternative

## La propolis et ses propriétés antiseptiques

Par Carole LIMONTA

L'origine de la propolis est principalement végétale. Il s'agit de résines ou de gommes visqueuses et imperméables à l'eau que les butineuses vont récolter sur les bourgeons d'arbres comme le peuplier, le chêne, l'érable, l'aulne, le marronnier d'Inde, les résineux ... Les ouvrières transportent la propolis sous forme de gouttelettes petites et brillantes logées dans les corbeilles à pollen.

La propolis brute provient donc d'un mélange de substances résineuses recueillies sur les végétaux, de cire, de substances provenant de régurgitations glandulaires sécrétées par les abeilles, et du pollen.

Elle est utilisée par les abeilles qui la récoltent et en tapissent l'intérieur de leur nid afin de la renforcer et de la calorifuger, optimisant ainsi la régulation du microclimat dans la ruche en rétrécissant si besoin son entrée. Elle sert de mastic, de ciment ou de baume. Les abeilles l'emploient pour obturer les fissures. Elles en recouvrent les corps étrangers (souris, cétoines, frelons, etc...) qu'elles ne peuvent évacuer.

Séparée de la cire, la propolis contient des hydrocarbures, des lipides, des alcools, des aldéhydes et des acides, des substances flavonoïdes comme la chrysin et la galangine, de la pinocembrine, des cétones, des vitamines, des coumarines et des terpénoïdes.



Les propriétés antiseptiques et cicatrisantes de la propolis, variables selon l'origine botanique et géographique, sont connues depuis fort longtemps. Sont également signalés ses pouvoirs anti-inflammatoires et anesthésiants ainsi que ses actions antivirales, bactériostatiques et bactéricides.

Ces aptitudes particulières valent à la propolis de hâter la cicatrisation des plaies et brûlures, de soigner les affections de la peau, des voies respiratoires et de la bouche.

Mais cette substance complexe qu'est la propolis cache encore bien d'autres facultés :

Un effet sur des formes de rhume des foins rebelles à toutes médications connues,

Des propriétés phytocides (qui tue les plantes) empêchant ou retardant la germination des graines (ou des pommes de terre),

Un pouvoir antifongique. La propolis est la seule substance de la ruche s'opposant au développement de champignons.

Il est à noter que la propolis peut provoquer des réactions allergiques, comme une dermatite de contact, chez les personnes sensibles. Il convient donc de demander l'avis d'un médecin avant d'en faire usage.

Pour l'anecdote, la propolis est utilisée dans la fabrication de vernis pour les violons et autres instruments à cordes, et leur confère une meilleure sonorité.

## Diversification ... Le grenadier et l'amandier

**La grenade** est un fruit issu du grenadier (**Punica granatum**) originaire d'Asie mais qui pousse bien en Provence.

Pour l'étudier avec plus d'attention, nous en avons planté quelques arbres en 2022 à la Ferme Saint-Georges devant nos bureaux qui commencent à produire.

Ils bénéficient d'un arrosage au goutte à goutte qui a permis de sécuriser l'implantation en 2022 et 2023, puis nous avons coupé l'irrigation en 2024, en privilégiant 2 arrosages en mai et juillet de type orage.

Les arbres font maintenant près de 2 m de haut et présentent une très belle vigueur.

Aucun problème sanitaire n'a été constaté ni présence de ravageurs.

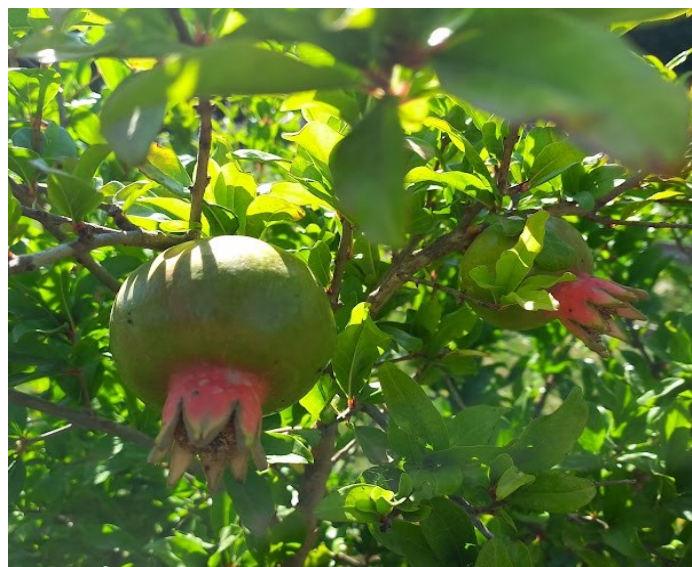
Sur la même ligne de plantation les grenadiers ont été plantés en alternance avec **des amandiers (Prunus dulcis)** qui ont plus souffert de ce même régime.

Les arbres sont de faible vigueur, le feuillage présente

une couleur terne, légèrement jaunâtre, la production d'amandes (3eme saison donc) quasiment inexistante.

En absence de traitement phytosanitaire, les quelques amandes récoltées présentaient des vers dans l'amandon à près de 85%.

Il semble aussi que le besoin en eau soit nettement plus élevé.



Il faudra bien sûr mieux étudier le cas de l'amandier dont les résultats très mitigés peuvent être aussi liés à la variété (Ferralis), au millésime ou au type de sol.

Dans tous les cas il est probable que la multiplicité des cultures soit une voie à explorer en privilégiant une culture principale (la vigne par exemple) complétée par 2 ou 3 cultures complémentaires adaptées au terroir afin de répartir les risques vis-à-vis des aléas climatiques, la pression phytosanitaire qui peut évoluer et bien sûr l'évolution des marchés.

Saint-Georges (Le Val) juillet 24

## Les Tortues d'Hermann, mais pourquoi la protection est elle si forte ?

Par Laurence BERLEMONT

Les tortues d'Hermann, uniques tortues terrestres sauvages de France métropolitaine, sont particulièrement vulnérables dans le Var, qui abrite l'une des dernières populations viables en Europe. Cette région offre un habitat idéal, composé de forêts claires, de garrigues et de maquis, mais cet environnement est de plus en plus menacé par l'urbanisation, le tourisme et les incendies de forêt.

Protéger ces tortues dans le Var est crucial pour la conservation de la biodiversité et la préservation d'un patrimoine naturel unique. Le Var est un refuge essentiel pour cette espèce menacée, et sa perte représenterait une perte irréparable pour la région. Sensibiliser le public et réduire les menaces humaines, comme la capture illégale, sont des actions indispensables pour garantir la survie de la tortue d'Hermann et préserver l'identité écologique du Var.

Outre le Var, seules quelques régions dans le monde abritent encore des colonies (Italie, Espagne, Balkans...)

La cohabitation est parfois difficile dans les zones cultivées, certains écologues prônant une protection stricte des milieux avec un arrêt complet des débroussaillages, la limitation des clôtures anti-gibiers (même à grosses mailles permettant le



passage des petits animaux) et parfois l'abandon de certaines parcelles qui auraient été laissées en friches depuis quelques années (même pour des parcelles historiquement cultivées pendant longtemps) en augmentant par ces pratiques les risques d'incendies de forêt.

Pourtant c'est grâce aux milieux diversifiés et souvent dans les interfaces zones sauvages/zones cultivées que l'on offre le plus d'opportunités de se développer aux colonies de tortues (et d'autres espèces) et que l'on minimise les incendies en permettant les interventions rapides en cas de départ de feu.

Les échanges doivent se poursuivre afin de permettre le meilleur équilibre favorisant la biodiversité, et il semblerait que l'incendie de 2021 ait favorisé une réelle prise de conscience.

L'agriculture diversifiée, de petites parcelles entrecoupées de zones

sauvages semblent donc être une réponse particulièrement pertinente pour répondre à ces enjeux.

Les domaines viticoles doivent jouer un rôle premier dans cet équilibre fragile.

## Législation sur les achats de raisin

Par Julia MERIAUX

### Pour les récoltants

L'achat de raisins est par principe interdit pour les viticulteurs récoltants.

Cette année, une dérogation a été accordée aux viticulteurs récoltants vinificateurs touchés par les épisodes de gel et grêle (communes définies par arrêté préfectoral).

Il est donc possible d'acheter des vendanges et des moûts en respectant certaines conditions :

- Le volume acheté ne peut avoir pour effet de produire, après incorporation des vendanges achetées à votre propre récolte, plus de 80 % de la production moyenne de vin déclarée au cours des 5 dernières campagnes
- Les vendanges achetées doivent être reprises et individualisées sur les déclarations de récolte et de production et retracées dans le registre viticole
- Les vendanges achetées doivent circuler sous couvert d'un document d'accompagnement portant la mention de l'indication géographique

Une attention particulière doit être portée à l'étiquetage : l'utilisation d'un nom d'exploitation (« château », « domaine », « clos » ...) est interdite pour les vins issus en tout ou partie d'achats extérieurs.

### Pour les négociants

Le fait d'être négociant ne permet pas automatiquement de pouvoir acheter des raisins. Il existe en effet différents statuts de négociant d'un point de vue réglementaire. Il est nécessaire d'avoir un statut de négociant vinificateur pour acheter des raisins et des moûts (vs négociant simple pour acheter du vin). Il convient de contacter les services de la Viticulture au moins 6 mois avant la vendange pour mettre en place cet agrément.

## La découverte du moment

Par Clément PRELAT

Situé au Nord Est de l'Etna, entre 600 et 1000m d'altitude, le Domaine Terre Nere produit parmi les plus grands vins blancs Méditerranéens. Cette cuvée Calderara Sottana 2018 le prouve encore une fois en délivrant un vin d'une complexité remarquable, entre richesse et tension. Composée à 100% de Caricante, cépage blanc traditionnel sicilien, le vin s'ouvre sur des notes de fruits secs et de fleur d'oranger puis évolue après chaque aération vers des nez différents.



Ce qui frappe dans ce vin, c'est l'équilibre parfait de la bouche entre gras et tension. Un grand vin blanc prouvant que le climat méditerranéen est propice à l'élaboration de blancs secs parmi les meilleurs du monde !

La consommation de vin a déjà baissé d'environ 70% en 60 ans en France (de 120 litres par an par habitant dans les années 50 à moins de 50 litres actuellement)

Il est courant de constater qu'en général c'est la jeune génération qui consomme moins de vins, cependant dans cette jeune génération il semblerait que les jeunes femmes, (18-30 ans) développent un rôle de précurseur, recherchant avant tout le goût et le plaisir, avec des vins blancs ou rosés, associés à des soirées tranquilles entre copines.

Une cible à ne pas négliger en essayant de rajeunir et féminiser la communication autour du vin ?

## Département Recherche et Développement

Par Anna LI

### Lifofer, non seulement biostimulant, mais aussi bioprotectant

Si le CAP a pu confirmer les effets de la Lifofer (litière forestière fermentée) sur la vigne et le sol en tant que biostimulant grâce à ses expérimentations menées depuis plus de 4 ans, les effets de la Lifofer contre les maladies cryptogamiques, souvent observés de manière empirique par des agriculteurs, restent très difficiles à vérifier. Or, en agriculture biologique et en biodynamie, il est crucial de chercher constamment des solutions alternatives naturelles et biologiques pour préserver à la fois le système de défense des plantes et la santé humaine.

Pour répondre à cet enjeu, le CAP s'est intéressé à la lutte contre l'oïdium des courgettes en partenariat avec Potagers & Compagnie. La courgette est une espèce très sensible à l'oïdium. La maladie se manifeste d'abord par l'apparition des taches circulaires blanches et poudreuses, qui s'étendent progressivement sur les deux faces des feuilles. Celles-ci se rabougrissent, puis se dessèchent. Bien que les fruits ne soient

pas directement atteints, l'ensemble du plant peut s'affaiblir au détriment de la récolte (figure ci-jointe).

Le CAP a mené des expérimentations pendant 3 ans afin d'évaluer les effets de la Lifofer dans la lutte contre l'oïdium des feuilles de courgettes en tant que bioprotectant. Suite à un trempage des plants dans une solution à 10% de Lifofer au moment de la plantation, une aspersion foliaire à 20% de Lifofer toutes les deux semaines est réalisée avant l'apparition des symptômes et puis chaque semaine après leur apparition. Les résultats obtenus ont montré à chaque fois une baisse importante de pression d'oïdium (entre 8%-10%) de manière visuelle (photo ci-jointe) et statistique.

Ces résultats sont très encourageants et nous incitent à transposer les expérimentations sur la vigne dans l'objectif de diminuer les doses de cuivre et de soufre en cas de forte pression des maladies cryptogamiques, ce qui constituera un sujet de R&D pour les années suivantes.



Figure montrant les différents degrés d'attaque de l'oïdium sur les feuilles de courgettes



Photo montrant les effets de la Lifofer sur les attaques d'oïdium des feuilles de courgettes en 2023

## Des nouvelles des Potagers

Le Groupe Lauvige, installé en région PACA depuis 25 ans, est un acteur bien connu de la filière viticole, spécialisé dans l'emballage, la mise en bouteille et la logistique. L'entreprise se distingue par son engagement envers l'environnement, adoptant des pratiques durables et innovantes pour réduire son impact écologique. En collaboration avec Potagers & Compagnie, le groupe Lauvige a choisi de créer un potager bio de 600 m<sup>2</sup> sur son site de Brignoles. Ce potager, réparti sur 250 m<sup>2</sup> en plein champ, 150 m<sup>2</sup> sous abri et 100 m<sup>2</sup> d'espaces de stockage et de circulation, abrite 35 espèces de fruits et légumes cultivés en bio, sans travail du sol et sans plastique jetable. Chaque semaine, il fournit entre 8 et 12 paniers bio aux salariés, même en hiver ! Ce projet, situé au pied de la nouvelle usine EPURE, incarne les valeurs de durabilité et d'innovation du Groupe Lauvige, offrant un espace agréable et écologique tout en nourrissant les employés avec des produits frais et sains.

