



Diagonale

SUISSE PAS DE VIN DE CHAMPAGNE POUR LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

La Cour européenne de justice a débouté les producteurs de vin vaudois de la commune de Champagne, en Suisse, qui souhaitent conserver le nom de Champagne sur leurs bouteilles de vin blanc. En 2002, ces vigneronnes avaient déposé un recours devant la Cour européenne contre les accords bilatéraux entre la Suisse et l'Union européenne qui protègent les AOC. Ces accords interdisent toute mention du nom Champagne sur l'étiquette y compris dans l'adresse des vigneronnes. Cependant, les viticulteurs suisses ne veulent pas s'en tenir là. Sous couvert de traçabilité et de respect du consommateur, ils entendent défendre l'exception d'homonymie qui existe dans le droit international.

VITEFF INNOVATION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT SONT RÉCOMPENSÉS

La communauté de communes d'Épernay a récompensé huit lauréats lors du 18^e concours du prix à l'innovation du Viteff 2007.

Catégorie viticulture : logiciel pour intervention dans les vignes après traitement créé par l'entreprise Vitarea (2 000 euros).

Catégorie œnologie : support de tuyaux pour chais ou autres créé par l'entreprise SCDC (2 000 euros).

Catégorie emballage et conditionnement : dépalettiseur compact sur un seul axe de travail créé par l'entreprise Champaconcept (2 000 euros).

Catégorie environnement : station de traitement des effluents phytosanitaires (Éléphants verts) créée par l'entreprise Aderbio Développement (2 000 euros).

Catégorie internationale : bac de congélation « Modulo » créé par l'entreprise Champagel (2 000 euros).

Catégorie recherche viticole, œnologique, emballage et conditionnement : molécule Anthys (ortho-diphénol) de l'entreprise Fertif France - Groupe Frayssinet (1 500 euros).

Catégorie recherche co-produits du raisin : recherche sur « Recovery of phenolic compounds from grape pomace » (rétablissement des composés phénoliques de la pulpe de raisin) par l'université de Hohenheim, Stuttgart, Allemagne (1 500 euros).

FOCUS RENDEZ-VOUS

Découvrir des outils pour réduire les tendinites

Mal aux poignets, aux coudes, des fourmis qui vous réveillent la nuit, voilà malheureusement le sort de nombreux viticulteurs et viticultrices. Les tendinites font partie des troubles musculo-squelettiques (TMS), maladies professionnelles les plus déclarées dans le département de Maine-et-Loire. En 2006, cela représentait 87 % des maladies professionnelles reconnues, pour un coût total de 254 000 euros et avec une durée moyenne d'un arrêt équivalent à plus de 5 mois. Ces TMS ont des conséquences tant pour le salarié (physiques, psychiques) que pour l'entreprise (économique, humain) et les causes sont toujours multiples. Ainsi, pour sensibiliser le milieu viticole (salariés et exploitants) sur ces différents aspects, le GDDV 49, la FDCuma et le service prévention de la MSA invitent les viticulteurs à participer à une journée de prévention des TMS. Cette animation se déroulera le jeudi 29 novembre 2007 en deux demi-journées (le matin de 9 h 30 à 12 h 00 ou l'après-midi de 14 h 00 à 16 h 30) à la cave des Vignerons de Saumur à St-Cyr-en-Bourg. À chaque demi-journée, des informations seront apportées pour mieux comprendre les causes des TMS. Des pistes de solutions pour mieux les prévenir seront évoquées par le témoignage de viticulteurs qui ont testé des matériels ergonomiques de vigne, des vêtements de protection et de confort pendant la taille et des sécateurs et affiloirs adaptés. Enfin, des stands seront ouverts au public pour répondre aux questions des participants (des essais pourront être faits, amener son sécateur).



Les tendinites font partie des troubles musculo-squelettiques (TMS), maladies professionnelles les plus déclarées dans le département de Maine-et-Loire.

Contact : 02 41 31 77 81.

CHRISTELLE GUILLET, MSA 49

RÉFORME OCM

La Bourgogne parlera d'une seule voix

La réforme de l'OCM vin mobilise les esprits en cette fin d'année. La position de la Bourgogne est unanime : la viticulture, le négoce, les coopératives : tous affichent la même position, celle-ci est d'ailleurs commune au niveau du comité de bassin : Bourgogne, Beaujolais, Savoie et Jura.

« Concernant le volet mise en marché, nous sommes unanimes : nous sommes d'accord pour l'arrêt des distillations, des aides à la distillation. L'arrachage ne nous concerne pas. Mais nous ne

voulons pas de la libéralisation totale des droits de plantation, ceux-ci doivent être encadrés. Concernant le volet œnologique, nous restons prudents, les pratiques œnologiques doivent être décidées par les États membres, l'Europe ne peut pas décider pour tous. En Bourgogne, nous sommes attachés à une « petite » chaptalisation, et nous allons nous battre pour la conserver. Compte tenu du réchauffement climatique, nous ne nous sommes pas inquiétés dans un premier temps de cette mesure. En moyenne, en

fonction des années, c'est effectivement ce que nous utilisons. En 2006 nous n'avons rien utilisé. Mais par exemple en 2007, compte tenu de la météo, nous avons envisagé d'utiliser les 2^e auxquels nous pouvons postuler. Au final nous ne l'avons pas fait, car septembre nous a rattrapés. Mais il est bon d'en conserver la possibilité. » Autre point de l'OCM vin qui charge les Bourguignons : le degré maximal. La proposition est à 12,5°. « Or nos grands crus sont au-dessus », rappelle-t-il.