

## # Les innovations récompensées au Sival

Le Salon Sival se tiendra à Angers du 11 au 13 janvier 2011. Le jury du concours des Sival d'or-Trophées de l'innovation a décerné fin novembre ses récompenses pour les matériels, produits et services se distinguant par leur innovation technologique et technique, leur qualité de fabrication, leur souci du respect de l'environne-

ment et des règles de sécurité ainsi que leur ergonomie. Pour cette édition 2011, le jury a choisi de mettre en avant par un Sival d'argent plusieurs innovations concernant la viticulture. C'est le cas notamment de la machine à vendanger tractée 8090 de Pellenc et de Viticout de l'IFV, logiciel de calcul des coûts de production au vignoble,

accessible sur Internet ([www.viticout.com](http://www.viticout.com)). Flavy Leestar de Bucher Vaslin, filtre tangentiel pour la filtration des fonds de cuve de vin a également été distingué, de même que la Tonnellerie Vicard pour la chauffe Vicard, technologie de chauffe informatisée qui garantit une chauffe homogène, régulière et reproductible.

## # Patrimoine de l'humanité

### L'art du « bien manger et du bien boire »

Les Vignerons indépendants de France se réjouissent du classement de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, qui est clair dans l'énoncé de ses motivations : « *Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du bien manger et du bien boire. Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble et le plaisir du goût. [...] Parmi ses composantes importantes figure [...] le mariage entre mets et vins.* »

Cette décision confirme mondialement la dimension culturelle du vin, et deux conséquences directes sont à tirer : le vin constitue une force sociale et culturelle. Et la diabolisation du vin sans

nuances constitue une attaque contre la culture du vin et la société française.



## # Pac 2014

### La viticulture ne doit pas être le dindon de la farce !

Lors des présentations de la communication de la Commission européenne sur la Pac à l'horizon 2020, il a été mentionné que le secteur viticole ne serait pas directement concerné par la réforme annoncée pour 2014, estimant la dernière OCM encore très récente. « *Il ne faut pas oublier que la réforme de la Pac sera accompagnée de nouvelles perspectives financières pour la période 2014-2020* », souligne Denis Verdier, président de la Confédération des coopératives viticoles de France. « *Des diminutions importantes pourraient impacter le secteur viticole. Rappelons que l'enveloppe actuelle est déjà insuffisante : pour les investissements, les budgets sont consommés jusqu'en 2013 ! Nous ne pouvons donc faire abstraction d'un débat aussi important.* [...] » Même s'il est nécessaire de conserver des mesures spécifiques pour la viticulture, des aménagements substantiels sont indispensables. « *La viticulture ne doit pas être le dindon de la farce. Elle doit participer aux débats, au même titre que les autres filières* », martèle Denis Verdier.



## # Développement durable Signature de la charte Authentis®

La première convention partenaire Authentis® « Premium », en faveur du développement durable, a été signée lors du salon Vinitech-Sifel à Bordeaux, entre la société Frayssinet, leader français de la fertilisation organique des sols et de la stimulation naturelle des plantes, et son distributeur Adena, spécialisé dans l'agrofourniture en région Aquitaine. Adena souhaite valoriser les démarches adoptées par les viticulteurs pour la pérennité de leurs vignobles. L'objectif : unir ses compétences afin de promouvoir l'avenir, par une triple performance technique, environnementale et économique. À l'issue de la signature de cette charte, huit châteaux bordelais, clients d'Adena se sont engagés concrètement dans cette voie. Authentis® repose sur un concept et un programme basés sur des années de recherche dans les domaines de la nutrition végétale, la pédologie, l'étude de la rhizogenèse ou encore des traitements foliaires, afin de soutenir une amélioration des productions dans le respect de l'environnement.