

La filière viticole gersoise : Chiffres clés

Alors que les vendanges 2014 sont en cours et que les pronostics s'accordent à dire que l'année sera dans la norme tant sur le volet quantitatif que qualitatif, revenons sur les chiffres clés de 2013.

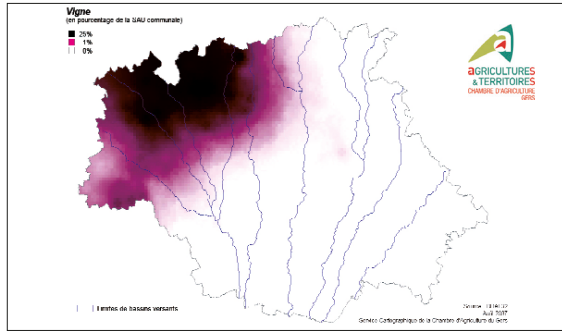
Surface de vignes en production

En 2013 dans le Gers ce sont 18 278 ha de vignes qui sont en production, soit environ 4 % de la SAU du département :

- 1 673 ha en AOP
- 13 141 ha en IGP
- 1 881 ha en VSIG
- 1 582 ha en vins aptes à la production d'eaux de vie

duction d'eaux de vie

Le Gers se positionne ainsi comme le premier vignoble de la région Midi-Pyrénées avec plus de 50 % de la surface régionale. Au niveau national, il représente 2,4 % du vignoble.

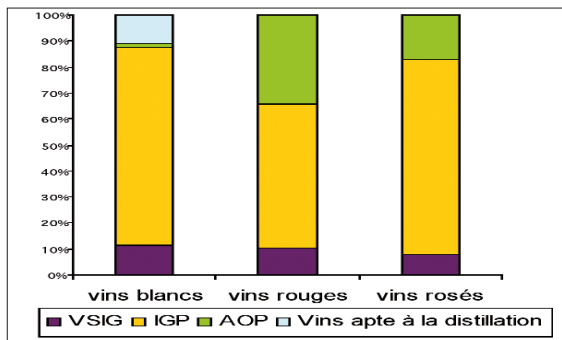


La production

D'après la synthèse des déclarations de récolte 2013, ce sont 1 283 269 hl qui ont été produits dont :

- 957 991 hl en blanc
- 111 346 hl en rouge
- 83 026 hl en rosé

La production 2013, impactée par des conditions climatiques difficiles est particulièrement basse, le rendement moyen départemental est de 70,2 hl soit inférieur de 15 % par rapport à la moyenne des 20 dernières années.



La Chambre d'Agriculture accompagne la profession viticole par la formation d'ouvriers polyvalents en viticulture

Depuis 2012, le Conseil Régional de Midi-Pyrénées a fait évoluer son PRFP « Programme Régional de la Formation Professionnelle » en soutenant la mise en place de parcours diplômants avec la Spécialisation d'Initiative Locale (SIL).

La viticulture recrute (elle représente environ 30 % de l'emploi salarié agricole du département), mais elle rencontre des difficultés à trouver des salariés capables de satisfaire à toutes les exigences du métier (compétences en taille, conduite, phytos...).

C'est ainsi que pour répondre aux besoins de qualification que réclame la filière, la Chambre d'Agriculture du Gers et la CFPPA du Gers ont lancé une formation diplômante « Ouvrier polyvalent en viticulture » à destination des demandeurs d'emploi. A l'issue de cette formation, les stagiaires sont capables de maîtriser les gestes et les techniques liés à l'entretien manuel et mécanique d'une production viticole, dans le respect des gestes et des consignes de sécurité.

Ce nouveau parcours (octobre 2013 - avril 2014) a été suivi par 16 stagiaires et plus de 80 % ont trouvé un emploi ou des pistes sérieuses d'embauche. Plus de 80 % également ont obtenu leur diplôme SIL (Spécialisation d'Initiative Locale). Ce parcours est reconduit et débutera le 6 octobre 2014 pour s'achever le 24 avril 2015.

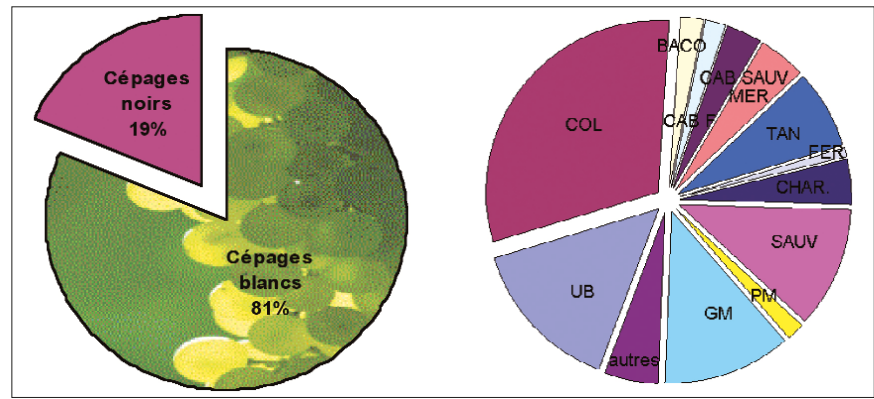


L'encépagement

Les cépages blancs représentent plus de 80 % de l'encépagement total

de la surface, toutes couleurs confondues. Il est suivi par l'Ugni blanc pilier de l'Armagnac, avec 15 % de la surface puis par le Gros Manseng et le Sauvignon avec respectivement

12 et 11 %. Le colombar est également le premier cépage planté, environ 250 ha en 2013 soit + de 40 % des nouvelles plantations.



Les prix de ventes

Pour la campagne 2013-2014, les prix de ventes sont à la hausse (synthèse contrat d'achat FranceAgriMer).

Couleur	Blanc		Rouge - Rosé	
	Sans IG	IGP	Sans IG	IGP
Catégorie				
Prix moyen de vente vrac (en € /hl)*	78.52	82.76	67.99	78.1
Prix moyen de vente vrac (en € /hl) 2012/2013	71.61	76.75	63.74	77.56

(* données provisoires).

Au niveau national, la viticulture c'est :

- 755 000 ha de vignes en production dont :
- 447 000 ha d'AOP
- 192 000 ha d'IGP
- 41 000 ha de VSIG
- 75 000 ha de vins aptes à la production d'eaux de vie.

En 2013, la France était le 3^{ème} producteur mondial de vins (environ 17 % du vin mondial). La France prend la 2^{ème} place des plus grands pays consommateurs de vin avec 28,1 millions d'hectolitres. Les exportations françaises de vin atteignent 14,5 millions d'hectolitres en 2013 soit 7,8 milliards d'euros. (Source : FranceAgrimer)

Enrichissement et chaptalisation autorisés pour la récolte 2014

L'arrêté préfectoral de la région Midi-Pyrénées est paru. Il autorise à titre dérogatoire l'enrichissement et la chaptalisation des vins IGP (blancs, rosés et rouges) et VSIG. L'enrichissement est autorisé à hauteur de 1,5 % (limite maximale C1). La notion de degré minimal avant enrichissement n'existe plus ; toutefois, pour les trois dénominations IGP, le titre alcoométrique minimum acquis (vin fini) des vins enrichis est de 10,0° (9,5° en Comté Tolosan blanc). Le titre alcoométrique total, après enrichissement, reste limité à 12,5 % vol.

La pratique peut être mise en oeuvre sous réserve d'avoir fait la déclaration préalable, au moins 48 h avant la première opération, auprès de la DGDDI ou sur le serveur pro.douane.gouv.fr, téléproucéure « OENO ».

La pratique de la chaptalisation (sucre à sec) a également été obtenue. Les autres techniques par concentration partielle (froid, osmose inverse et évaporation) ou enrichissement par MC/MCR sont toujours autorisés.

		TAV minimum acquis
IGP Côtes de Gascogne	Blanc	10,0° pour les vins enrichis
	Rouge	9,0° pour les vins non enrichis
	Rosé	
IGP Gers	Blanc	10,0° pour les vins enrichis
	Rouge	9,0° pour les vins non enrichis
	Rosé	
IGP Comté Tolosan	Blanc	9,5°
	Rouge	10,0°
	Rosé	

L'enrichissement d'une cuve par adjonction combinée de MCR et de saccharose est possible (dans la limite des 1,5 % vol. au total bien sûr).

La limitation de la quantité de sucre à 250 kg par hectare, fixée par l'article 422 du Code Général des Impôts, est inapplicable car contraire à la réglementation européenne. En conséquence, vous pouvez enrichir votre production de vins IGP et VSIG de 1,5 % vol. avec du sucre sans tenir compte de cette restriction. Selon le même article du code géné-

ral des impôts, le sucre utilisé est soumis à une taxe de 130 euros la tonne à acquitter à la DGDDI chaque mois. Les quantités mises en oeuvre doivent être déclarées sur la DRM (cadre C de la DRM des vins du Sud-Ouest, attention de bien exprimer la quantité en quintaux). Le résultat du calcul de cette taxe est à arrondir à l'euro le plus proche.

Enfin pour les vins qui ont été enrichis, le code « 1 » doit être porté sur le document d'accompagnement du vin (entre parenthèses, à la suite de l'indication de la zone viticole C1a).

Nouvelle réglementation relative à la valorisation des sous produits de vinification

A compter de la campagne 2014/2015, les viticulteurs seront libre de choisir le mode de valorisation des sous produits de vinification, comme le précise le décret 2014-903.

Les voies d'élimination possibles sont désormais :

- pour les marcs et les lies :
- la livraison à la distillation
- la livraison à une unité de méthanisation ou à un centre de compostage
- les marcs de raisins peuvent par ailleurs être valorisés par :
- méthanisation sur l'exploitation

compostage sur l'exploitation

- Les marcs de raisins peuvent être épanchés sur l'exploitation sous réserve d'une étude préalable à l'épandage précisant l'intérêt agronomique et l'innocuité de la pratique.
- Comme précédemment les marcs de raisins et les lies de vin doivent respecter des seuils :

La quantité d'alcool à éliminer (= la quantité d'alcool contenue dans les marcs et les lies au moins égale à (en % du volume d'alcool contenu dans le vin produit)

Mode de vinification	Couleur	Taux récoltant	Taux vinificateur
Vinification directe des raisins	Toutes	10 %	
Vinification de moûts de raisins, moûts de raisins partiellement fermentés, vin nouveau encore en fermentation	Rouges	5 %	5 %
	Blancs et Rosés	8 %	2 %

Le TAV (Titre Alcoométrique Volumique) des marcs de raisins et des lies de vin au moment de leur élimination

	Cas général	Lorsque les marcs sont issus de la vinification des raisins aptes à produire de l'eau de vie de vin à AOP
Marcs de raisins	2,5 l d'AP / 100 kg	1,5 l d'AP / 100 kg
Lies de vin	4 l d'AP / 100 kg	

Comment ces seuils sont-ils mesurés ?

Voie de valorisation	Résidus concernés		Pesée des lots de marcs de raisins	Analyse du degré des marcs de raisins et des lies de vin		
	Marcs de raisins	Lies de vin		Par qui ?	Par qui ?	Quelle assiette ?
Distillation	X	X	Par la distillerie	Par la distillerie	100 % des lots de lies de vin, 5 % des lots de marcs de raisins	
Méthanisation ou compostage (par livraison à un opérateur)	X	X	Par l'opérateur à qui les marcs de raisins sont livrés	Peut être confiée à l'opérateur sous réserve de l'accord entre les deux parties	Echantillons représentatifs d'un ensemble de lots homogènes	
Méthanisation ou compostage sur l'exploitation	X	/	Par le producteur	Par un laboratoire accrédité ou certifié		
Épandage sur l'exploitation	X	/				

Quelle que soit la voie de valorisation choisie, vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins et lies de vin, et y reporter les informations concernant le poids de marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu.

Les informations à reporter sur les registres d'entrées et sorties sont :

- les quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin,
- leur date de sortie,
- la ou les voie(s) de valorisation choisie(s),

le titre alcoométrique volumique total des lots de marcs de raisins et des lots de lies de vin.

Pour les marcs de raisins, la quantité inscrite dans le registre est estimée, jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par le distillateur ou de l'opérateur.

En ce qui concerne le titre alcoométrique volumique total, l'inscription se fait à compter de la réception du résultat de l'analyse du degré ou de la quantité totale d'alcool obtenue transmis par le distillateur.

Lorsque les marcs de raisins ne sont pas livrés à un opérateur chargé de leur valorisation, vous devez transmettre une déclaration au service départemental en charge de la police de l'eau du département du siège de l'exploitation. Cette déclaration reprend l'identification de votre entreprise, la quantité de marcs de raisins éliminée sur votre exploitation et la voie d'élimination choisie.

Pour aller plus loin : www.franceagrimer.fr (source FranceAgrimer)

Un nouveau projet : Vitiforest

Le projet Vitiforest

Suite à l'arrêté ministériel du 16 juillet 2014, le projet *Casdar Vitiforest* a été retenu et devrait être mis en application début octobre 2014 pour une période de 39 mois (pouvant s'étirer à 42 mois). Ce projet d'agroforesterie viticole sera mené par l'IFV Sud-Ouest et aura pour vocation l'implantation et l'étude de 3 parcelles au sein de notre région. Il s'étendra sur 3 vignobles du quart Sud Ouest (Bordeaux, Côtes de Gascogne et Cahors) et regroupera plusieurs partenaires dont la Chambre d'Agriculture du Gers, Arbres et Paysage 32, le syndicat des Côtes de Gascogne. En ce qui concerne notre territoire, le projet se focalisera sur la zone de production IGP vin blanc de Gascogne.

Rappel du principe

L'agroforesterie a pour principe d'associer une production agricole à des plantations sylvicoles. Ce concept consiste à accroître la portée écologique des différentes pratiques agricoles (baisse d'intrants chimiques).

Déjà répandu en grandes cultures et en élevage, l'agroforesterie reste peu employée en viticulture en raison d'un manque de données référentielles.

C'est pourquoi ce projet va initier la mise en place de protocoles spécifiques ainsi qu'un suivi parcellaire afin d'évaluer les impacts réels d'une association arbre/vigne sur la production viticole. Il sera ainsi question d'analyser les avantages et les inconvénients relatifs au phénomène de concurrence des deux cultures (ressources aqueuses, minérales et lumineuses), à la fonctionnalité de l'agroécosystème (auxiliaire/ravageur, microclimat, biodiversité, etc...) et à la mise en valeur économique de l'essence implantée.



Exemple d'agroforesterie (AGROOF)

Les actions

Le projet *Vitiforest* s'articulera autour de trois actions fondamentales :

- L'élaboration d'un réseau de par-

celles pilotes et de méthodes d'évaluation.

- Collecte et analyse de données.
- Guidage et communication.

Intérêts et perspectives

Les intérêts de l'agroforesterie viticole se déclinent à plusieurs échelles. Tout d'abord, d'un point de vue social, ce projet permet de répondre aux besoins croissants des consommateurs qui exigent une production qualitative ayant un impact minimal sur les ressources naturelles. La société devient de plus en plus réceptive à l'image véhiculée par le produit qu'elle consomme et elle aura ainsi tendance à favoriser les systèmes de productions respectueux se rapprochant au mieux de ses attentes.

Ensuite, l'intérêt environnemental est également mis en avant. La présence d'arbres au sein d'une vigne conserve la biodiversité du milieu, limite les pertes par lixiviation de l'azote et accroît la capacité de stockage

du carbone. De plus, il est à noter d'autres avantages environnementaux non négligeables tels que la régulation climatique de la parcelle, la pondération du développement végétatif, et l'équilibre fonctionnel des sols.

Pour finir, l'intérêt économique est lui aussi non négligeable. D'après des études menées par l'INRA de Montpellier, l'association arbre/culture permet d'obtenir un gain de productivité en biomasse allant de 30 à 40% (expérience menée sur un assemblage peuplier/blé dur). En outre, la coupe de certaines essences précieuses mises en association (exemple : noyer) peut également permettre d'accroître la valeur ajoutée de la production.

Pour toute information, contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Services Techniques - Virginie Humbert - Tél. 05.62.61.77.13.

