INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

RAPPORT ANNUEL

ASSEMBLEE GENERALE

2018

La Révolution numérique en viticulture

GROUPE ICV

L'art & l'expertise du vin

La révolution numérique en viticulture

En cette assemblée générale 2018, les sociétaires ICV examinent les comptes de l'exercice du 1er août 2016 au 31 juillet 2017. Avec une production vinicole en diminution, pour atteindre l'une des plus faibles récoltes jamais connues par notre Union, nous relevons sur cette campagne 2016, un résultat net à l'équilibre.

Les sollicitations de nos sociétaires et des clients du **Groupe ICV** restent soutenues. Nous poursuivons ainsi notre politique d'investissements permettant le maintien de la qualité de nos services.

Concernant nos équipements, notre préoccupation est de disposer des techniques qui permettront de répondre aux enjeux d'avenir, sur nos propres activités et celles de nos adhérents.

Parmi les évolutions marquantes de ces dernières années, le recours aux ressources informatiques et plus largement aux technologies numériques se généralise.

Nos outils ont donc régulièrement évolué au fil des années dans ce cadre, sur tous nos métiers, avec une interconnexion des différents sites de l'ICV et de nos collaborateurs.

Nos consultants utilisent de plus en plus d'outils nomades ainsi que d'applications d'aide au diagnostic.

Les services les plus récemment proposés à nos adhérents, s'inscrivent pleinement dans le mouvement de digitalisation que connaît notre société. L'imagerie satellitaire (oenoview®) en est l'exemple le plus emblématique. Avec ce service, l'ICV a rejoint le **projet du Mas Numérique,** porté par Montpellier SupAgro, à Villeneuve lès Maguelone, qui réunit des concepteurs de solutions numériques

innovantes au service de la filière viti-vinicole. L'exploitation de ces technologies crée une dynamique stimulante entre les professionnels, les entreprises de l'agro-fourniture, l'enseignement et la recherche.

Prenant en compte ces tendances fortes, un chantier de **« transformation digitale »** est lancé au sein de l'ICV. Les utilisateurs de nos services nous font part eux-mêmes de leurs attentes liées aux applications numériques (voir encart, page 9).

De manière encore plus large, nous avons souhaité examiner à l'occasion de cette assemblée générale 2018 les perspectives ouvertes par **la révolution numérique en viticulture** : télédétection, robotisation, blockchain, big data, intelligence artificielle ...

Le métier de vigneron n'a pas fini d'évoluer !

***Denis VERDIER**, Président*
***Olivier MERRIEN**, Directeur général*

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

SOMMAIRE

01 2016 - 2017

COMPTES DE L'EXERCICE P. 2-3

02 L'ACTIVITE DE L'ICV

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

- Conseil Viticole P.4
- Elaborer des vins adaptés à vos marchés export P.4
- Produits œnologiques O'Brothers ! P.5
- 2007 - 2017... du Développement Durable à la RSE P.5
- Sécurité des aliments : une priorité pour les consommateurs P.6
- L'eau, un enjeu majeur pour la viticulture méridionale P.7
- L'Intra au top ! P.8

INNOVER

- Le réflexe anti brett ! P.9
- Transformation digitale, préparer l'avenir... P.9
- Programme de recherche Groupe ICV P.10-11

COMMUNIQUER

- SITEVI, la foule des grands jours ! P.12
- Colloque : le marché & la technique P.12
- Concours photos P.12

03 LA VIE DES SECTEURS

Pyrénées Roussillon P.13
Aude P.14
Hérault P.15
Gard P.16
Ardèche P.17
Rhône P.18
Provence P.19

04 L'AGRICULTURE CONNECTEE P.20-24

01

COMPTES, EXERCICE DU 01/08/2016 AU 31/07/2017

Par Adeline Renouard, Responsable Administratif & Financier

La campagne 2016 a été marquée par une récolte globale en diminution par rapport au millésime 2015 (-5.8%) mais, cette année encore, avec des disparités géographiques importantes :

. Impact sévère de la sécheresse sur l'ouest : -19% dans les Pyrénées Orientales, -16% dans l'Hérault, -7 % dans l'Aude

. Relative stabilité en PACA avec +1%

. Forte progression de récolte en Ardèche à +33%

En dépit de cette tendance, l'activité d'analyses se conforte pour l'ICV (+2.3%), du fait notamment de nouveaux contrats de suivi analytique, alors que l'activité d'approvisionnement (-1,4%) suit la diminution de récolte.

L'activité de conseil est au total quasi stable avec une contraction des contrats de conseil œnologique (-1%) et une forte progression, tant du conseil Qualité / Développement durable (+18%), que de la formation (+19%).

Le **chiffre d'affaires** s'établit au final à 12.130 K€, **en légère augmentation** de 145 K€ (+1.0%) par rapport à celui de la campagne 2015 (qui était de 11.985K€).

Sur le plan des charges, cet exercice a une durée de 12 mois contre 11 mois l'an passé, en raison du changement de date de clôture avancée dorénavant au 31 juillet. Cette particularité impacte les comptes du fait d'un mois de charges « en plus » , alors que le chiffre d'affaires réalisé sur le mois d'août est peu significatif. Ainsi, par rapport à l'exercice précédent d'une durée de 11 mois, les charges ont augmenté de 777 K€ (+7%) – à comparer avec l'augmentation du CA 145 K€ (+1%).

Au final, **le résultat d'exploitation** s'établit à -51 116 €, en diminution de 615 K€ par rapport à la campagne précédente.

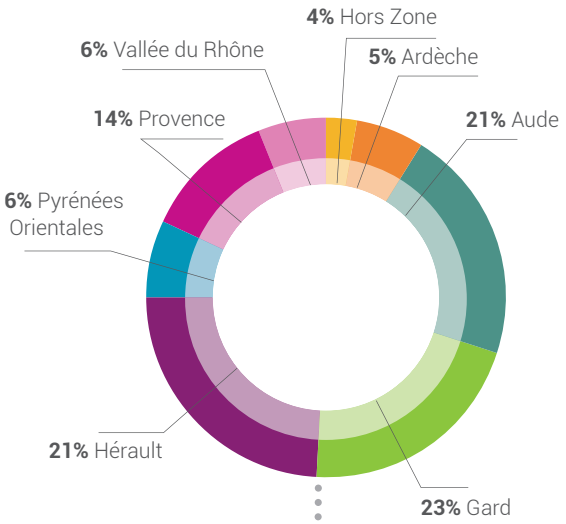
Le résultat net qui s'établit à hauteur de 150 218 € est dû, d'une part au résultat financier de 15 K€, au crédit d'impôt compétitivité emploi de 134 K€ et au crédit d'impôt recherche de 45K€.

Répartition du chiffre d'affaires 2016-2017 par secteur

(hors produits des locations)

12,130 M€
CHIFFRE D'AFFAIRES

150 218 €
RÉSULTAT NET



2017

• Récoltes départementales zone ICV

CAMPAGNES	31 JUILLET 2017	31 JUILLET 2016	EVOL en M HL	EVOL en %
Déclaration de récolte (en milliers d'HL)	16 915	17 955	- 1040	- 5,79%

A relever : les investissements réguliers directement effectués par l'ICV dans l'entretien des bâtiments qui abritent les collaborateurs et qui accueillent les vignerons (voir bilan), ainsi que les investissements dans les équipements de production (réalisés par le GIE ICV-VVS), pour leur renouvellement régulier et leur modernisation. Plus de 900K€ d'investissements ont ainsi été engagés sur l'exercice au niveau du Groupe ICV (environ 700K€ sur ICV, réfection des locaux de Béziers et Nîmes, et près de 200K€ sur le GIE ICV VVS, essentiellement pour des équipements de laboratoire et informatiques).

• Bilan

Le bilan actif/passif s'établit à 13 201 395 € au 31 juillet 2017 (14 307 504 € au 31 juillet 2016).
La variation s'explique par une diminution de la dette sociale-fiscale et de la dette fournisseurs, ainsi que par l'augmentation des immobilisations (nouveau centre œnologique d'Ardèche, rénovation centre œnologique de Béziers), ayant pour conséquence la diminution de notre trésorerie. Cette dernière, à la fin de l'exercice était de 2 640 584 €, et permettait de faire face à notre besoin en fonds de roulement qui s'élevait à 2 298 074€ au 31 juillet 2017. Le niveau des fonds propres s'établit à 11 676 199 € contre 11 825 981 € l'année précédente.

• Institut Coopératif du Vin : compte de résultat (en euros)

EXERCICES COMPTABLES	31 JUILLET 2017	31 JUILLET 2016	N / N-1	%
Ventes d'approvisionnements	3 681 418	3 733 713	- 52 295	- 1%
Prestations de conseils & Analyses	7 930 047	7 776 633	153 414	2%
Activités annexes	518 135	474 477	43 658	9%
CHIFFRE D'AFFAIRES	**12 129 600**	**11 984 823**	**144 777**	**1%**
Autres produits	309 856	293 705	16 151	5%
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	**12 439 456**	**12 278 528**	**160 928**	**1%**
Coût d'achat des appros. vendus	2 005 281	2 105 520	- 100 239	- 5%
Autres achats & Charges externes	9 514 005	8 646 020	867 985	10%
Impôts & Taxes	131 406	147 253	- 15 847	- 11%
Salaires & Charges sociales	318 792	365 306	- 46 514	- 13%
Dotations Amortissements & Provisions	426 105	360 725	65 380	18%
Autres charges d'exploitation	94 981	89 285	5 696	6%
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	12 490 570	11 714 110	776 460	7%
RESULTAT D'EXPLOITATION	**- 51 116**	**564 416**	**- 615 532**	**- 109%**
Résultat financier	15 168	16 179	- 1011	-6%
Résultat courant	- 35 948	580 595	- 616 543	- 106%
Résultat exceptionnel	2 207	118 239	- 116 032	- 98%
Impôt sur les sociétés / Crédits d'impôt	- 183 959	- 176 866	- 7 093	4%
Participation des salariés	-	148 000	- 148 000	- 100%
RESULTAT NET	**150 218**	**727 701**	**- 577 483**	**- 79%**

L'ACTIVITE

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

Tout commence avec les raisins...

• Conseil Viticole

Les services viticoles du Groupe ICV rencontrent depuis plusieurs années une demande croissante. De nombreux éléments expliquent les attentes des viticulteurs pour **un appui technique et technologique.** Citons par exemple, le durcissement du contexte réglementaire, des exigences de rentabilité accrues, les incidences du réchauffement climatique, ou encore la croissance de la viticulture biologique.

Nouvelle documentation sur les prestations de conseil viticole disponible auprès de votre centre œnologique et sur www.icv.fr

Les compétences d'hier ne sont plus celles d'aujourd'hui.

Pour répondre à ces nouveaux besoins au vignoble, le Groupe ICV a étoffé ces dernières années son équipe d'experts viticoles. Aujourd'hui, **6 consultants** interviennent autour de **Jacques Rousseau** dans la conception et la mise en œuvre des services viticoles. **Le chiffre d'affaires de ces services a ainsi plus que doublé en 5 ans.** Il était temps de structurer les nombreuses prestations de conseil proposées par l'équipe ICV. C'est chose faite avec une toute nouvelle plaquette qui permettra à chaque viticulteur de sélectionner une intervention parfaitement adaptée à ses besoins. Retour sur quelques éléments clés de l'offre de conseil viticole.

Témoignage

Fabien Cuadros, Administrateur et Responsable de la commission technique de la cave des Vignerons de Florensac (34).

«C'est en 2016 que nous avons fait le choix d'un accompagnement viticole de l'ensemble des coopérateurs de la cave par l'ICV. Nous sommes partis des conclusions d'un audit de Coop de France sur le sociétariat de la cave : le rendement moyen de la cave, qui produit des IGP, tournait autour de 60 hl/ha avec d'énormes disparités. La moitié de nos vignerons ont un rendement inférieur à 45 hl/ha ! Nous voulions donc un regard neutre et expert pour améliorer la productivité de nos coopérateurs tout en réduisant les intrants sur nos exploitations, dans un objectif d'amélioration environnementale et de rentabilité. Nous recevons un bulletin hebdomadaire d'information très clair et documenté, avec des observations propres à notre parcellaire et des préconisations précises. De plus, notre consultant ICV est disponible pour répondre à nos questions individuellement. Depuis que nous sommes suivis, une majorité de vignerons ont réduit leur utilisation d'intrants et ont une meilleure gestion de la fertilisation, et nos rendements se sont mieux maintenus que des caves voisines sur le même secteur».

• Des services à la carte

Chaque cas étant différent, tout passe d'abord par une **rencontre entre le viticulteur et le consultant ICV.**

Objectif : définir les besoins, pour ensuite **sélectionner les interventions les plus adaptées parmi la «carte» ICV** : conseil phytosanitaire, conseil à la fertilisation, conseil à la plantation, conseil au pilotage de l'irrigation et au suivi hydrique (utilisant une expertise éprouvée depuis près de 10 ans), audit technico-économique pour accompagner des projets d'acquisition ou de réorganisation, sélections parcellaires et pilotage des vendanges pour maîtriser la segmentation des gammes de vin dès le vignoble...

L'appui des consultants viticoles s'inscrit toujours dans une **réponse** concrète **à des objectifs** : améliorer les pratiques, optimiser la rentabilité de l'exploitation, augmenter la qualité des produits, sécuriser la production, innover, adopter des démarches qualité (HVE, agriculture biologique, développement durable, viticulture raisonnée...)....

• Une offre de conseil qui détient plus d'un atout !

La diversité des compétences de l'ICV permet de couvrir toutes les étapes **de la plantation à la récolte**, et de s'adapter à tout type d'exploitation et de vignoble.

Les consultants assurent la cohérence **du vignoble au chai** : étant au contact quotidien avec des œnologues, et bénéficiant des travaux de la cave expérimentale, ils maîtrisent les techniques d'élaboration des vins et connaissent les contraintes de la cave.

L'indépendance du conseil est garantie par l'**agrément LR01302 du Ministère de l'Agriculture** pour le conseil indépendant de toute activité de vente ou d'application de produits phytosanitaires.

Elaborer des vins adaptés à vos marchés export

OBSERVATOIRE INTERNATIONAL DES VINS

Selon une étude de Wine Intelligence presqu'une bouteille sur quatre de vins méditerranéens est exportée ! Ces vins représentent plus de **28% des exportations internationales**, avec des marchés en forte croissance comme l'Allemagne, les USA et le Royaume-Uni. Pour accompagner sociétaires et clients dans l'élaboration de vins adaptés aux attentes des marchés étrangers, le Groupe ICV étoffe son **Observatoire International des Vins** avec une nouvelle zone : **l'Allemagne.** Particulièrement stratégique, l'Allemagne est le 1er pays importateur de vin. La France est son 2ème fournisseur avec 28% de part de marché derrière l'Italie.

Dès le mois d'avril, vous pourrez découvrir en dégustation auprès de votre centre œnologique une **sélection de 12 cuvées** parmi les vins les plus consommés par les allemands, ainsi qu'**une synthèse des informations clés** pour mieux connaître ce marché.

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

Produits œnologiques O'Brothers !

Depuis qu'ils ont été identifiés pour leur rôle majeur sur la fermentation alcoolique, **les nutriments** ont fait l'**objet de recherches et d'essais au sein de l'ICV**. Le lancement aux vendanges 2017 de **O'Tropic®** et **O'Berry®** est le résultat des dernières avancées dans le cadre de notre partenariat avec Lallemand.
100% organiques, ils sont dédiés à des **objectifs sensoriels**.
Cette nouvelle génération de nutriments fournit à la levure, au moment où elle est la plus capable de les utiliser, des acides aminés qui servent de précurseurs ou aident à la synthèse des arômes recherchés.

O'TROPIC
BLANCS & ROSÉS

O'Tropic® aide à atteindre les profils «**exotique - tropical**» sur **les blancs et rosés** avec un apport unique au levurage.

O'BERRY
ROUGES & ROSÉS

O'Berry® est dédié aux profils «**fruits rouges**» sur **les rosés ou les rouges** avec également un apport unique, mais plus tardif, au tiers de la fermentation (entre 1065 et 1050 de densité).

Dans les deux cas, un complément de nutrition azotée peut être nécessaire : à mesurer avec votre consultant.

Les résultats ont été excellents en 2017 : plus de 150 caves ont déjà utilisé ces innovations avec succès !

La cave expérimentale de l'ICV a produit des essais comparatifs très démonstratifs. Pour vous faire votre propre opinion, demandez à votre consultant une dégustation.

En synergie avec vos process, en complément de Opale 2.0®, oKay® ou ICV GRE, prenez en 2018 le train de cette nouvelle génération !

2007 - 2017... du Développement Durable à la RSE

Voilà déjà 10 ans que le Groupe ICV et 12 caves pionnières ont initié une démarche collective «Cap sur le Développement Durable», avec plusieurs objectifs :

- **Rapprocher les différents acteurs de la coopérative :** producteurs, administrateurs, salariés en construisant un projet d'entreprise.
- **Echanger collectivement** sur les bonnes pratiques afin que l'expérience de chacun profite à tous.
- **Réfléchir sur les défis futurs qu'une coopérative devra relever au 21ème siècle :**
  - Changement de modes et types de consommation des vins
  - Perte en espace des terres agricoles fertiles (pression urbaine, concurrence, réchauffement climatique...)
  - Pression de l'opinion publique sur les producteurs de boissons alcoolisées
  - Evolution des modes de vies des futures générations de coopérateurs
  - Evolution du modèle coopératif : réinventer les fondamentaux "social et solidaire".

L'actualité nous montre que les systèmes économiques mondiaux ne sont pas les seuls à se réformer, les modes de production aussi avec de nouvelles chartes agricoles qui soutiennent une économie éthique, responsable, durable et/ou soutenable. Ces chartes portent de multiples valeurs comme **les achats de proximité, les circuits courts, les achats groupés, ou encore des valeurs environnementales et de santé.**
Le producteur est au centre des innovations sociétales.
Son engagement dans la voie d'un progrès soutenable a déjà permis aux entreprises coopératives issues de l'économie sociale et solidaire de transmettre **des outils de productions compétitifs et viables**.
Durant ces 10 dernières années **l'ICV** a diagnostiqué, formé et accompagné plus de 30 entreprises leaders dans le cadre du collectif **Vignerons en Développement Durable** (soit 800 salariés, 3000 producteurs, **4,7% de la production** française de vins).

En 2017, afin de renforcer les liens entre les différents acteurs travaillant sur la RSE, **l'ICV et Coop de France** ont noué un partenariat. Objectif : favoriser l'utilisation de l'outil de **diagnostic 3D** dans la mise en œuvre des démarches RSE au sein des coopératives viticoles.
1ère action commune pour accompagner des entreprises vers les démarches RSE : le diagnostic 3D de l'**Union des Caves du Cellier des Dauphins** et des 11 caves sociétaires. Dans ce cadre, plus de 15 consultants (ICV et Coop de France) interviennent depuis 2017 et sur 2018 sur les sujets viticoles, économiques, sociaux, sociétaux et environnementaux.

L'ACTIVITE

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

Sécurité des aliments : une priorité pour les consommateurs

Deux faits majeurs ont marqué 2017

• **La publication du nouveau Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** pour notre filière (20 ans après la 1ère édition). Les principales évolutions :
- Une **simplification** documentaire pour aller à l'essentiel : la maîtrise des 2 points critiques majeurs que sont le SO_2 Total et les corps étrangers blessants dans les vins.
- L'application de **12 bonnes pratiques** essentielles à la maîtrise des risques : rangement, plan d'hygiène, maintenance préventive, maitrise des achats...
- Une clarification des **plans de contrôle** à appliquer pour des dangers considérés de 1er plan pour l'ANSES et à surveiller avec attention (résidus phytosanitaires, OTA,...).

• **La crise alimentaire** gérée par l'un des premiers groupes agro-alimentaires français sur le lait en poudre pour nourrissons. Ce nouvel événement s'ajoute aux nombreux autres cas d'intoxications alimentaires de personnes, provoqués par une perte de maîtrise dans le processus de production, et engendrant des rappels produits (2015 : boîtes de thon d'une grande marque française, 2016 : steaks hachés surgelés d'une marque de distributeur...).

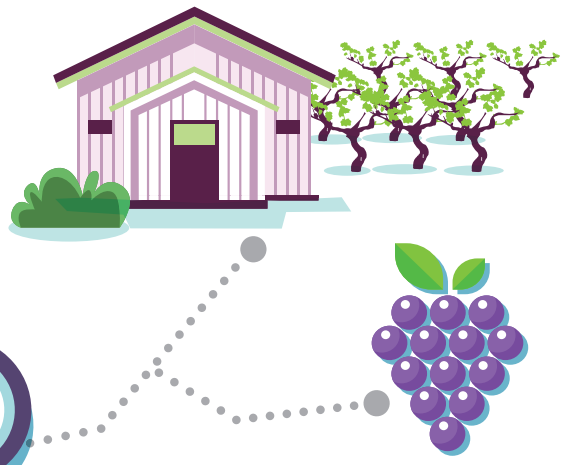
Notre filière viticole se considère à juste titre comme peu exposée à ce type de risques majeurs « biologiques et microbiologiques » vis-à-vis du consommateur, cependant est-elle organisée pour y faire face ?

Dans ce contexte, le **Groupe ICV** s'est fortement engagé aux côtés de ses sociétaires pour les accompagner dans la connaissance et la prise en compte des principes fondamentaux de **la sécurité des aliments.**
Dès 1997, le Conseil d'Administration de l'ICV avait déjà demandé à ses experts de participer à la définition d'un GBPH de la filière viticole avec les pouvoirs publics.
En 20 ans, l'ICV a formé plus de 5200 stagiaires et représente l'un des principaux acteurs sur la gestion de la qualité et de l'hygiène dans le monde du vin.

En 2014, l'ICV propose aux caves ne bénéficiant pas de ressources importantes un nouveau service facilement accessible : **HACCP clé en main.**

OBJECTIF : améliorer et sécuriser le savoir-faire des petites entreprises à moyen terme (soutien d'un consultant dans la durée).
RESULTAT : plus de 100 coopératives ont déjà fait appel à HACCP clé en main, preuve de l'engagement des professionnels du vin dans la qualité et la sécurité alimentaire.

Le potentiel reste important car selon notre dernière enquête, plus de 50% de nos sociétaires et notamment les plus fragiles, ne sont toujours pas en veille active sur ce sujet.
Pour apporter des solutions adaptées à tous, **l'équipe des consultants ICV spécialisés** (Stratégie, Qualité et Développement Durable) a lancé en **2017** une **offre de services plus large** pour que les plus **petites caves**, non à jour de leur HACCP, puissent démarrer une démarche réglementaire **à petits pas**, avec un objectif de finalisation sur le plus long terme (3 à 5 ans).



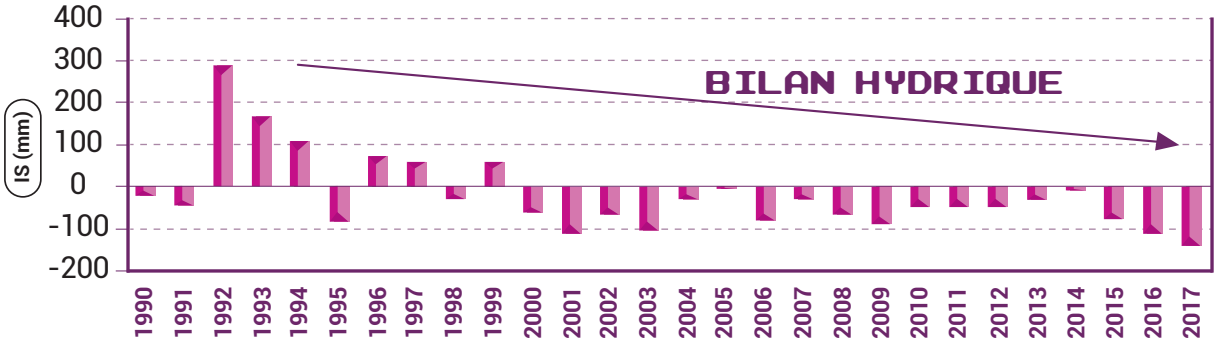
DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

L'eau, un enjeu majeur pour la viticulture méridionale

Les besoins en eau de la vigne augmentent régulièrement depuis 20 ans.

Avec le changement climatique, les pluies pendant la période de la croissance de la vigne ont tendance à diminuer et devenir plus aléatoires, alors que l'évapotranspiration hydrique ne cesse d'augmenter.

CONSÉQUENCES : le bilan hydrique de la vigne est régulièrement déficitaire, et ne cesse de s'aggraver depuis une quinzaine d'années, comme le montre le suivi réalisé par l'INRA au domaine de Pech rouge (11 - Gruissan)



Evolution de l'indice de sécheresse (IS : Tonietto et Carbonneau 2004). Periode 1990-2017, Unité Expérimentale de Pech Rouge, Gruissan, France (H.Ojeda)

Les conséquences pour la vigne peuvent être très graves

Un déficit hydrique précoce, comme celui observé au printemps 2014 dans le biterrois, entraîne un débourrement irrégulier, des sarments courts et des feuilles petites, la coulure des inflorescences (filage), et des pertes importantes de rendement par une diminution marquée du nombre de grappes. Entre nouaison et fermeture de la grappe, ce déficit provoque un arrêt de croissance précoce, avec des petites baies à la récolte, riches en tanins et pauvres en précurseurs aromatiques. Pendant la phase de maturation, il freine le grossissement des baies, et peut, comme en 2017 ou 2016, entraîner des pertes de jus prématurées par flétrissement, et favorise la concentration du raisin aux dépens de la maturation.

Face au stress hydrique, il est nécessaire d'adapter les pratiques viticoles

Quelques exemples de bonnes pratiques :

- **Raisonner le travail du sol et l'enherbement pour limiter le ruissellement et favoriser l'infiltration des pluies, tout en réduisant l'évaporation.**
- **Augmenter le taux de matières organiques des sols pour augmenter leur capacité de rétention en eau.**
- **Choisir des portes greffes et cépages adaptés à la sécheresse.**

Mais bien souvent la solution passe par la mise en place de l'**irrigation**, quand les ressources en eau le permettent. Celle-ci doit être raisonnée, pour préserver une ressource qui devient de plus en plus limitée, surtout en été.
Pour cela, il est nécessaire de disposer d'**outils de pilotage** de l'irrigation performants et précis.

iPilote® : la juste dose au bon moment

Développé en 2005 par la R&D de l'ICV, iPilote est un **outil de pilotage de l'irrigation** du vignoble pour lutter contre le stress hydrique de la vigne et anticiper vos besoins en eau.
Il permet :

- **La détection précoce des contraintes et des besoins en eau de la vigne** (sols, enherbement, calendrier, volumes d'eau, blocs d'irrigation…).
- **La mise en œuvre d'un programme (date, dose, déclenchement…) pour chaque parcelle, en fonction de données pédologiques et viticoles, et des objectifs de production.**

Retrouvez iPilote sur www.icv.fr et parlez-en avec votre consultant.

L'ACTIVITE

DÉVELOPPER NOTRE ACTIVITÉ

L'Intra au top !

En 2017, les 3/4 des **formations ICV** ont été réalisées directement **au sein des entreprises (intra)**. Cette formule rencontre un engouement croissant.

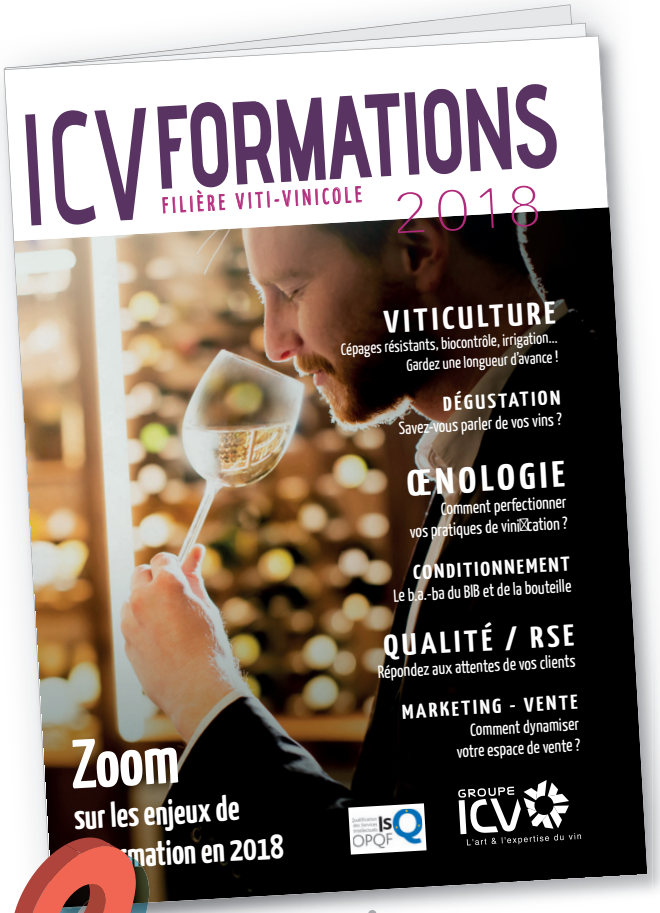
Il est vrai que les avantages sont nombreux : pas de déplacement, choix de la date, programme « sur mesure », qualité des échanges avec le formateur sur les problématiques spécifiques de l'entreprise. **Les formateurs ICV** apprécient également ces journées de rencontres nouvelles et de découverte de caves avec lesquelles ils n'ont pas l'habitude de travailler au quotidien.

Le succès de ces **formules INTRA** dépasse la zone historique de **l'ICV**, puisqu'elles ont été servies dans la Loire, à Cognac, dans le Gers, à Bordeaux, Paris et même en Italie et au Portugal !

Ces formations INTRA portent :

> Soit sur des thématiques pointues : gestion du SO2, développement durable au vignoble ou en cave, maîtrise de l'oxygène au conditionnement.

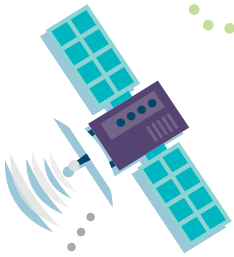
> Soit sur un type de stagiaires bien ciblé comme les formations au caveau de vente ou les formations/actions sur le projet stratégique de l'entreprise.



Pour 2018, nous restons toujours au plus près des attentes des caves, en proposant une série de nouvelles formations à retrouver sur **www.icv.fr** et sur le catalogue.

Avec par exemple des thématiques concernant les dernières acquisitions en matière de biocontrôle en viticulture, les alternatives aux herbicides ou encore la maîtrise de la fermentation malo-lactique.

INNOVER



KiOfine®- Drop

Le réflexe anti brett !

10 ans après avoir conçu le premier traitement anti brett à base de chitosane fongique (KiOfine®-B), le Groupe ICV innove à nouveau avec KiOfine® Drop !

Cette fois-ci, le produit se présente sous la forme d'**un galet** et s'utilise directement **dans la barrique**, en un seul geste !

OBJECTIF : prévenir tout développement de *Brettanomyces* dans les vins en élevage.

Retour sur la genèse du produit :

Si **KiOfine®-B** a fait ses preuves pour une utilisation curative, les vignerons engageant des élevages bois rencontrent fréquemment un développement de levures indésirables et recherchent des **solutions préventives**.

Soucieuse de répondre à ce besoin de **sécurisation**, l'équipe R&D de l'ICV a engagé un programme d'essais pour mesurer l'éventuel effet préventif du chitosane fongique sur le développement des *Brettanomyces*.

Une étude portant sur le suivi de 27 modalités (élevage en barriques neuves, condition terrain, de 5 à 11 mois) a ainsi révélé **une présence fortement réduite des *Brettanomyces* sur les barriques traitées avec KiOfine® Drop.**

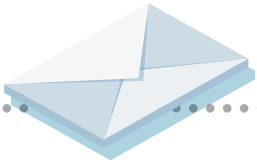
30% des essais non traités ont été contaminés, contre seulement 11% pour les essais traités. Selon cette étude, l'utilisation du chitosane en préventif **diminue le risque d'un facteur d'environ 3.**

De plus, dans les 11% de cas où les barriques traitées présentaient aussi des populations mesurables de *Brettanomyces*, celles – ci étaient 100 fois inférieures aux barriques non traitées, au moment où elles ont été détectées (vers le 6ème mois), ces écarts se réduisant dans le temps.

CONCLUSION : le traitement préventif sur barriques neuves conduit à une diminution de la fréquence du risque.

Produit par la société Kitozyme, **KiOfine® Drop** est commercialisé en sachet de **10 galets**, avec une dose recommandée de 2 galets par barrique (bordelaise ou bourguignonne standard).

La mise en œuvre est facile et pratique : il suffit de mettre les galets dans la barrique avant le remplissage. L'addition de vin va faciliter leur délitement et surtout leur dispersion dans tout le volume de vin.



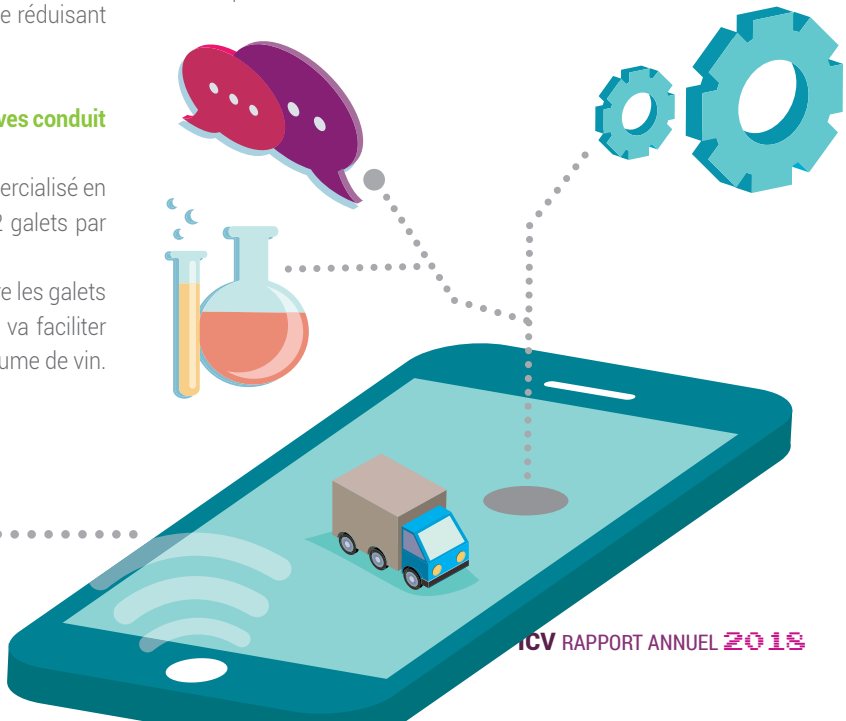
Transformation digitale Préparer l'avenir...

Pour préparer les services de demain, le Groupe ICV a engagé en 2018 sa « transformation digitale ».

Ce projet ambitieux, qui s'adresse aux sociétaires et aux clients de l'ICV, vise à enrichir l'expérience informatique de chacun avec le Groupe ICV, en proposant **une interface accessible sur tout type d'écran** (smartphone, tablette, PC...).

Afin de rester au plus proche des attentes des caves, nous avons démarré ce projet par une enquête en ligne. Nous remercions les nombreux sociétaires qui ont répondu à cette consultation et exprimé leurs besoins et leurs idées. Vous êtes par exemple 89% à souhaiter consulter **vos analyses en ligne**, et 74% les compte rendus de nos interventions de conseil.

Ces nouveaux outils seront donc mis à votre disposition dans les prochains mois, mais de multiples autres fonctionnalités et services sont d'ores et déjà envisagés pour les années à venir : accès à des outils d'interprétation, d'aide à la décision, à des informations techniques, commerciales, administratives...



L'ACTIVITE

INNOVER

Programme de recherche Groupe ICV Campagne 2016-2017

Par Eric BONTEMPS, Directeur Général Adjoint

Avec un budget supérieur à 4% de son chiffre d'affaires, l'ICV affirme son effort de R&D.

Par cette contribution unique, par son innovation permanente, le **Groupe ICV** construit son avenir et celui de ses sociétaires et clients. Organisé autour d'un Comité R&D, la recherche du **Groupe ICV** s'appuie sur une cave expérimentale ainsi que sur l'ensemble des outils et compétences de l'entreprise : consultants, laboratoires de microbiologie, d'analyses chromatographiques, de bouchage et conditionnement, d'analyses œnologiques... mais aussi sur un ensemble de partenaires, industriels ou chercheurs pour **faire jouer les synergies** et parce que des compétences scientifiques de plus en plus spécialisées sont sollicitées.

Nous vous présentons ci-après un aperçu des principaux projets poursuivis ou initiés au cours de la campagne 2016-2017 :

VITIBOOST
Développement de nouvelles applications

OBJECTIF : mettre au point des cartes de fertilisation et des plans d'échantillonnage destinés à améliorer l'estimation de rendement à partir de cartes Oenoview ®

PARTENAIRES :

terraNIS – New Information Services
LWD – CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES
euralis – NOURRIR VOTRE CONFIANCE

OENOMIP

OBJECTIF : détecter les symptômes de flavescence dorée au vignoble à l'aide d'images acquises par drones.

PARTENAIRES :

terraNIS – New Information Services
delair-tech – AIRBORNE SENSORING
FREDON LR
OVS
INP Toulouse – PURPAN – Ecole d'ingénieurs
Dynafor

COFINANCEMENT :

UNION EUROPÉENNE
Occitanie

Cépages résistants

OBJECTIF : évaluer les aptitudes œnologiques des cépages résistants

PARTENAIRES :

AGRICULTURES & TERRITOIRES – CHAMBRES D'AGRICULTURE

Maîtrise et gestion innovantes des populations microbiennes en Bio

OBJECTIF : fournir des itinéraires techniques innovants et alternatifs au sulfitage en pré-fermentaire pour les vignerons bio, maitriser la gestion d'un levain indigène et renforcer la maitrise et la gestion des populations levuriennes en fermentation alcoolique (Biocontrôle).

PARTENAIRES :

SudVinBio – Association Interprofessionnelle Sud de France
Inter Rhône
AGRICULTURES & TERRITOIRES – CHAMBRES D'AGRICULTURE
IFV – INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

COFINANCEMENT :
CASDAR / Région

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – République Française
Occitanie
FranceAgriMer

Sélection de biotechnologies

OBJECTIF : poursuivre l'évolution de la gamme des biotechnologies ICV (levures, bactéries, nutriments, enzymes...).

INNOVER

Expérimentations en cave

OBJECTIF : évaluer, en situation réelle de cave, différents procédés viticoles, œnologiques et de conditionnement.

Actions réalisées dans le cadre du groupe des caves partenaires de R&D : incidence du travail des moûts sur les teneurs en cuivre, pilotage des MPC, optimisation des Thermomix, application des Indices de Glories IRTF à la sélection parcellaire, biocontrôle à l'échelle d'une cave de production…

PARTENAIRES :

Caves Partenaires R&D GROUPE ICV

Développement de nouvelles techniques analytiques :

- Quantification des polyphénols du raisin par un indice de Glories,
- Indices microbiologiques…

OBJECTIF : améliorer la performance et le coût des outils de pilotage et de sécurisation des process de vinification, d'élevage et de conditionnement.

Lutte contre *Brettanomyces*

OBJECTIF : étudier les contaminations des vins par la levure *Brettanomyces*, adapter les outils de suivi en laboratoire et créer des outils de lutte en cave.

PARTENAIRES :

Institut Jules Guyot – Inter Rhône – Agricultures & Territoires Chambres d'Agriculture – IFV Institut Français de la Vigne et du Vin – ISVV Institut des Sciences de la Vigne et du Vin Bordeaux Aquitaine – Dicenos Rhône – Microflora L'expertise en microbiologie

COFINANCEMENT :
CASDAR
(Groupe National)

Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt – FranceAgriMer

Profil vin rosé

OBJECTIF : optimiser les systèmes de production pour produire des vins rosés répondant aux attentes des marchés (process).

PARTENAIRES :

esa École Supérieure d'Agriculture Angers Loire – IFV Institut Français de la Vigne et du Vin – Centre du Rosé Recherche & Expérimentation – Agricultures & Territoires Chambres d'Agriculture

COFINANCEMENT :
CASDAR
(Groupe National)

Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt – FranceAgriMer

Essais biotechnologies et morceaux de bois de chêne (copeaux, blocs, staves…)

OBJECTIF : évaluer les réponses des gammes ICV aux caractéristiques du millésime.

Crédit d'impôt Recherche – Agrément CIR

Innovez avec l'ICV !

Le Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, a renouvelé jusqu'en **2019** l'agrément du **Groupe ICV** en tant qu'organisme exécutant des travaux de R&D pour le compte d'entreprises.
Les entreprises qui sollicitent nos services innovation pour leurs projets de recherche peuvent donc bénéficier d'un **crédit d'impôt de 30% de leurs dépenses.**

L'ACTIVITE DE L'ICV

COMMUNIQUER

SITEVI, la foule des grands jours !

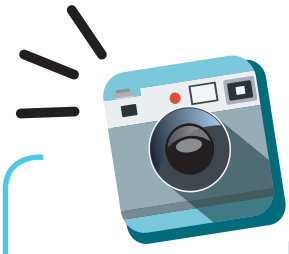
Malgré la récolte historiquement basse, la **40ème édition du SITEVI a battu des records de fréquentation (57 000 entrées).** Bien localisé dans le **hall 2** (vinification – œnologie) à côté de l'espace Vinséo, **le stand ICV** a également rencontré un grand succès. Facilement repérable dès l'entrée, le stand est devenu une étape naturelle pour les vignerons : l'occasion de faire le point sur les innovations produits (les nutriments organiques O'Berry® et O'Tropic® par exemple), de découvrir le nouveau catalogue des formations ou encore de déguster des vins issus de cépages résistants.
En provenance de Suisse, d'Italie, du Maroc, de Roumanie, mais également des USA, de Nouvelle Zélande et d'Australie, de nombreux visiteurs internationaux se sont intéressés aux activités du Groupe ICV. Autant de **nouvelles perspectives à l'échelle mondiale !**

Colloque, La technique répond aux demandes du marché

Le 22 juin 2017, près de 250 professionnels du vin ont assisté au colloque organisé par le Groupe ICV à Montpellier SupAgro.
Au cours de cette passionnante journée une vingtaine d'experts sont intervenus sur deux questions : **Quelles sont les grandes évolutions de consommation** du vin ?
Comment piloter sa production pour s'adapter à ces nouvelles tendances ?

Au programme de la matinée : le « Marché » , avec les interventions de Wine Intelligence, Kedge, Vinovalie, Grands Chais de France, Torres et Pernod Ricard winemakers.
En 2ème partie, la « Technique » a apporté des réponses concrètes aux attentes de consommateurs (vins aromatiques, plus sucrés, sans sulfite…), avec les interventions d'experts du Groupe ICV, de l'INRA, de l'Institut Jules Guyot et de SudVinBio ; sans oublier les aspects réglementaires avec la DIRECCTE.
En conclusion, soyez comme le caméléon qui sait parfaitement s'adapter à son environnement !

Retrouvez l'ensemble des présentations sur www.icv.fr



Concours photos, une coopérative gagne le 1er prix !

Cette année, les nouveaux nutriments O'Berry® et O'Tropic® étaient à l'honneur sur le T-shirt vendanges. Ce duo a inspiré les photographes de tout poil, et en particulier la cave coopérative gardoise **Les Vignerons de Roquemaure**, qui remporte brillamment le concours photos avec une excellente composition, intitulée **«Grand cru 2017 Rocca Maura».**
Esprit d'équipe, convivialité ! Armelle Dieval, Maître de Chai, est entourée de 13 autres joyeux porteurs du T-shirt. Bravo !

03 LA VIE DES SECTEURS

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE TOULOUGES

Par Hélène Teixidor, directrice de secteur

PYRÉNÉES ROUSSILLON

Millésime 2017

Dans un contexte de faible récolte, la plus petite jamais connue à l'échelle de notre région, seul le secteur des PO augmente par rapport à 2016, tout en restant en dessous de la moyenne. Ce faible volume, la sécheresse, les gelées de printemps, la grêle et une précocité exceptionnelle dès le débourrement auront marqué ce millésime.

Une récolte très précoce

En résumé : un excellent état sanitaire tout au long des vendanges mais **une forte hétérogénéité** des rendements et des maturités en fonction des cépages et des terroirs.

Les premiers raisins sont rentrés **fin juillet** pour les PO, puis les cépages précoces rosés et blancs sont arrivés à maturité. La bonne gestion des maturités pour les cépages rouges a souvent imposé de faire une pause avant leur récolte. Les premiers rouges vendangés souvent à des maturités un peu faibles (proche de 13%vol de TAV potentiel pourtant) se sont souvent révélés décevants en cuves, manquant de couleur et de volume, avec des notes herbacées et asséchantes.

Les vendanges se sont finies tard vers la **mi-octobre.**

Les vins : un millésime qualitatif sur blancs et rosés, qualitatif sur les rouges récoltés à maturité.

Points clés de ce millésime : la gestion des rentrées de vendanges (maturités, volumes, températures des raisins, état sanitaire…) et l'équipement des caves. Beaucoup de caves n'ont récolté pendant toutes les vendanges que le matin.

Les blancs : de belles robes, intensité aromatique, avec selon les cépages et les secteurs, beaucoup d'agrumes, de fruits exotiques, de fruits blancs, de notes florales et anisées. Des bouches avec de la fraîcheur qu'il faudra suivre en élevage, l'acidité a tendance à fortement chuter.

Les rosés : des couleurs moins intenses que d'habitude, avec de grosses baies. Selon les cépages et les secteurs, beaucoup de fruits rouges, d'agrumes et selon la vinification des notes très fruits exotiques. Des bouches bien équilibrées sur la fraîcheur, à suivre en élevage.

Les rouges : à la dégustation les pellicules sont restées dures très longtemps. Sur les premiers rouges vendangés à faible maturité, un manque de couleur, du végétal et un manque de structure tannique qu'il a fallu travailler en vinification et élevage, pour donner des vins fruités, de la fraîcheur en bouche et des tanins doux. Quand on a attendu les maturités pelliculaires, les vins sont très expressifs au nez avec des tanins doux et élégants.

Vie du centre

L'équipe du labo et le secrétariat, reçoivent beaucoup de nos clients qui apportent leurs échantillons à analyser. **L'accueil et l'accompagnement** dans le choix des analyses sont très appréciés. Un nombre plus important d'analyses Cofrac surtout exports ont été réalisées sur ce millésime. Un audit Cofrac est prévu sur mars.

Notre responsable laboratoire continue d'assurer des missions d'audit pour le Cofrac en tant qu'évaluateur technique.

L'équipe de consultants continue la conquête des **caves particulières** (5 domaines et le groupe Diam sur de la formation en œnologie), tout en maintenant l'activité sur les caves coopératives.

Les contrats HACCP clé en main, le diagnostic conditionnement, les mesures ponctuelles O2 dissous, le conseil viticole continuent leur progression. Les consultants sont aussi très actifs au niveau de la **formation** aussi bien en inter qu'en intra entreprise.

Le ramassage dans le Penedés a été interrompu en janvier 2018, un laboratoire type « ICV » s'étant créé sur place. Un ramassage en Empordà a été mis en place en partenariat avec l'Appellation d'Origine Empordà sur Figueras.

Un contrat a aussi été signé sur du viticole avec **la DO Cariñena**.

Sur les **USA**, une association, la Winemaker Research exchange INC regroupant toutes les wineries de Virginie, nous a confié ses analyses.

Evénements

• Dégustation millésime 2017

En décembre, la dégustation millésime a réuni plus de 100 personnes tous acteurs de la filière vinicole qui ont découvert le millésime 2017 au travers de la dégustation des cépages du Roussillon, du Fitou maritime et de l'Empordà.

• Forum dégustation Passion Bio 2018

Comme l'an dernier, il a été organisé conjointement avec l'Aude pour permettre encore plus d'échanges et de découvertes à nos vignerons. Une cinquantaine de personnes se sont retrouvées au Domaine de Rombeau. Cette année, dégustations de blancs, rosés et rouges 2017, de vins sans soufre ajouté 2017 et autres millésimes, une table avec des vins vinifiés en contenants atypiques (jarre, amphore, cuves béton en forme d'œuf), une table des vins en vinification grappes entières, une table avec des vins de Domaines grec et chilien.

• A venir en 2018 : la dégustation des vins internationaux, la Journée Œnologique, la matinée de dégustation et de discussion technique sur l'Empordà.

LA VIE DES

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE NARBONNE ET TREBES

Par Christophe ROUX, Directeur de secteur

Millésime 2017

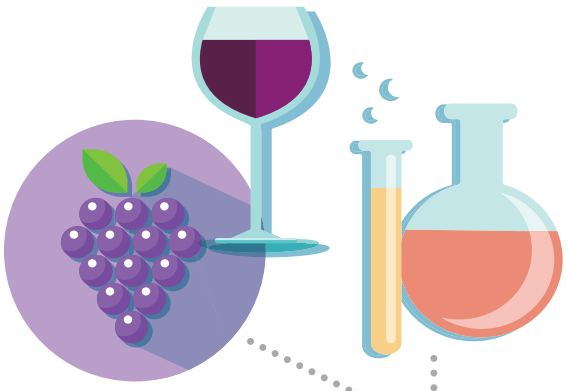
Après l'épisode dévastateur de gel qui a touché la quasi-totalité du vignoble audois, nous nous attendions à une récolte revue à la baisse. Mais la nature a dépassé nos craintes, la récolte 2017 est **une des plus petites récoltes** depuis une vingtaine d'année.

Déjà à mi-aout, une partie notable des raisins blancs était récoltée avec des maturités satisfaisantes. Comme souvent avec les millésimes précoces, un décalage net est rapidement apparu entre maturité technologique et maturité pelliculaire. La relative fraicheur des températures durant la maturation des raisins rouges a permis d'aboutir à une maturité pelliculaire complète pour les vignerons patients. La clairvoyance des vignerons a ainsi généralement permis de vendanger des raisins rouges avec de très beaux équilibres.

Vie du centre

Coté équipe de consultants, quelques changements sont à noter. Sylvain Delabre est parti fin des vendanges 2017 vers d'autres horizons professionnels. Thomas Reclus a été recruté sur Narbonne pour remplacer Olivier Merieux. Jusqu'à présent sur le secteur Littoral Narbonnais et Corbières, Olivier a pour sa part repris le secteur de Sylvain.

Coté laboratoire, les vinifications 2017 ont vu le déploiement complet du **nouveau cœur analytique de Carcassonne**, permettant de diviser par deux les délais moyens d'analyse. Carcassonne, tout comme Narbonne, est en mesure d'assurer désormais, durant vendanges, un délai d'analyse courante de **5 heures** à réception de l'échantillon au laboratoire.



Activité

Plus de 60% des caves coopératives audoises avaient contractualisé un service **HACCP clé en main** en 2016. Cette démarche pluriannuelle est désormais dans la phase d'entretien de chaque système HACCP, propre à chaque cave. Fort de cette expérience reconnue de l'ICV, un groupe leader français nous a délégué la réalisation de ses audits HACCP Fournisseurs.

D'autre part, un partenariat de collaboration sur plusieurs années a débuté avec un **syndicat d'AOP Audois** afin de consolider la culture vigneronne commune de la gestion de l'eau, associant observations viticoles, gestes vignerons, et animations techniques.

Une étude a été menée autour du **conditionnement BIB®** en accord avec nos clients audois, permettant d'identifier les points suffisamment maitrisés par les producteurs, ceux sur lesquels des progrès rapides peuvent être espérés ainsi que les progrès envisageables à moyen terme. Les résultats synthétiques de cette enquête ont été diffusés à tous les clients coopératifs ou domaines du secteur audois. Cette démarche devrait aboutir notamment pour la prochaine campagne à une nouvelle présentation de nos résultats analytiques des analyses de conditionnement. Autant de thématiques qui démontrent la vitalité de l'ICV sur le secteur.

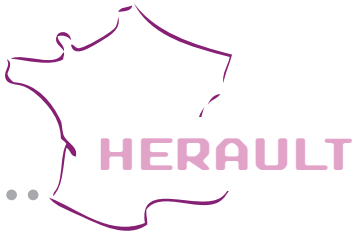
Evénements

Seconde édition commune du Forum Bio : les centres Audois et Catalans se sont associés pour organiser la matinée **« Forum Passion Bio »** qui a réuni, une fois encore, les producteurs de vins bio, qu'ils soient ou non clients du Groupe ICV, pour une dégustation tous azimuts !

Coté conseil, une matinée réunissant les principales caves coopératives audoises a abordé la problématique de la **sélection vignoble** à grande échelle. Les deux outils développés par l'ICV (OenoView® : sélection satellitaire & Glories IRTF : contrôle maturité polyphénolique) ont été présentés avec leurs possibilités mais également leurs contraintes opérationnelles. Ces outils, avec des moyens techniques différents, permettent d'aboutir à un même objectif : sélectionner / catégoriser de grandes surfaces de vignoble afin de sécuriser la qualité finale des vins élaborés.

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE BÉZIERS ET MAURIN

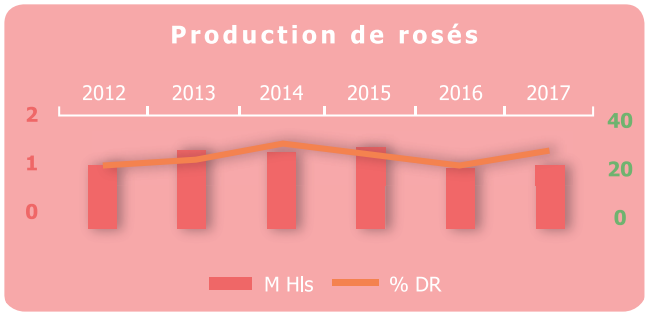
Par François BOUDOU, Directeur de secteur



Millésime 2017

Encore un millésime que l'on peut qualifier d'exceptionnel, même si ce terme est de plus en plus fréquemment utilisé ! On retiendra sans aucun doute l'extrême **précocité** du début des vendanges, et la **faiblesse des volumes** de récolte.

Après la petite récolte 2016, 2017 est **un record historique** : pour la première fois (sans doute), la récolte 2017 départementale sera inférieure à 4 millions d'hls. La baisse est évaluée à 14,7% (sur la récolte DGDDI Vins) sur 2016, à près de 30% sur 2015 et à 35 % sur 2011. La baisse sur la moyenne des 10 dernières années est de 23%. Tous les secteurs sont en recul, avec des intensités variables (localement jusqu'à 50%) en fonction des dégâts liés aux gelées de printemps. La part de **production de rosés** augmente sensiblement à plus de 27% ; les volumes produits seront du même niveau que l'an passé autour de 1,050 millions d'Hls.



Qualitativement, c'est un millésime qui a posé peu de problèmes de fermentation. En blancs et en rosés, les gestions des équilibres acides, et de la couleur notamment en rosés, ont été plus délicates, avec des situations extrêmement variables, nécessitant une approche cuve par cuve. Les vins sont globalement très expressifs et **aromatiques**. En rouge, comme souvent, le millésime est plus contrasté, notamment en fonction de la date de récolte. Avec des fermentations alcooliques là aussi « faciles », et des fermentations malolactiques souvent précoces et rapides, le travail des vins en début d'élevage a été un élément clé cette année.

Vie du centre

Le début d'année 2017 a été marqué par **la rénovation du laboratoire de Béziers.**

Ainsi, pendant les 5 mois de travaux, l'organisation a été fortement perturbée, et les laboratoires de Maurin et Narbonne ont été sollicités pour accueillir les échantillons à analyser, ….mais aussi les techniciennes ! Après 5 mois de fermeture, la remise en route dans nos nouveaux locaux a nécessité une forte implication de tous, qui a permis de récupérer notre accréditation COFRAC et d'assurer un fonctionnement maitrisé pour les vendanges.

Au niveau des équipes, Benoit Dufort a fait valoir ses droits à la retraite après de longues années (+ de 35 !) de bons et loyaux services. Alexis Subileau nous a rejoints pour compléter l'équipe à cette occasion.

A Maurin, l'année aura été forte pour le laboratoire, avec la prise en charge des analyses de Béziers de février à juin, et même en août pour les analyses COFRAC, le renouvellement de notre accréditation, et une activité normale en fin d'année, malgré la petite récolte.

Evènements

Encouragé par le succès répété des années précédentes, nos deux évènements majeurs sont désormais bien ancrés dans le calendrier :

• **Rencontres du Millésime :** la 7° édition s'est tenue le jeudi 23 novembre 2017 à VINIPOLIS - Florensac. Plus de 120 vignerons et techniciens présents qui ont pu déguster une sélection de 100 vins de ce millésime, triés cette année en fonction de leur origine géographique.

• **Quartier d'été :** la 6° édition organisée le jeudi 29 juin, dans le magnifique cadre du Château de Malmont à Clermont l'Hérault, autour du **«marché anglais»**, a réuni près de 100 personnes, sociétaires, clients, partenaires et prospects, autour de nos présentations et de 3 ateliers de dégustation.

Nous avons également mis en place des réunions techniques et dégustations décentralisées, pour approfondir certains sujets avec nos clients et prospects. Plusieurs thèmes ont été programmés : microbiologie sur le secteur Pic St Loup, alternatifs à la barrique sur Faugères, traitements foliaires sur le bassin de Thau….

LA VIE DES

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE NÎMES

Par Gérard SANCHEZ, Directeur de secteur

GARD

Millésime 2017

Avec une récolte départementale autour de 2,5 millions d'hectolitres de vins, 2017 devient la **plus petite récolte** que le département ait jamais connue, loin derrière les petites récoltes dont les vignerons se souviennent : 2010, 1957. Jamais le seuil des 3 millions d'hl n'avait été franchi depuis l'après-guerre ! Tous les secteurs de production du département sont affectés, entre -21% sur les Costières de Nîmes et -39 % sur les Côtes du Rhône.

L'effondrement de la production gardoise trouve son origine dans l'impact d'évènements climatiques parfois mineurs (température et eau) à des stades phénologiques sensibles (froid/floraison, eau/fermeture de la grappe) avec pour conséquences : coulure importante sur Grenache et Merlot notamment, faible sortie de grappes, grossissement limité des baies dû à l'absence de précipitations de juin à septembre.

A noter que les épisodes de gel que les départements voisins ont connus ont épargné le Gard.

Sans grande surprise compte tenu des conditions climatiques, la **qualité des vins 2017 est au rendez-vous** sur tous les bassins de production. On peut également louer la belle fraîcheur des vins blancs et rosés malgré les records de températures affichés cet été (à rapprocher des disponibilités en eau jusqu'à la période estivale).

Activité

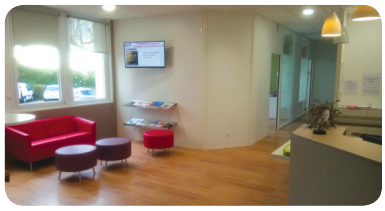
La baisse de récolte laissait augurer une diminution du volume de nos prestations, mais dans quelles proportions ?

A ce jour les prestations de conseil œnologique résistent et s'inscrivent dans la continuité du millésime précédent. En revanche, les activités d'analyses et de prescriptions de biotechnologies marquent le pas mais dans des proportions bien inférieures au recul des volumes. On notera également un attrait particulier des responsables de cave pour les nouveautés comme O'Tropic® et O'Berry®.

L'élargissement du champ de nos compétences à de nouvelles thématiques, comme le **diagnostic stratégique des caves** ou les activités autour du **conditionnement,** contribue à diversifier encore un peu plus nos activités de conseil et la typologie de nos clients : conditionneurs, négociants...

Vie du centre

En début d'année 2017, l'ICV s'est porté acquéreur de surfaces de bureaux appartenant à la Coopérative des Exploitants du Gard, avec l'objectif de réaménager l'intégralité de la partie « bureaux-réception » du centre. Même en l'absence de gros œuvre à réaliser, le chantier était important et consistait en une **réfection totale de la zone « accueil/bureaux »** sur la plateforme existante : menuiseries, chauffage/climatisation, électricité, sols, plafonds, cloisons...Depuis le premier « coup de pioche » donné le 22 mars 2017, les travaux ont suivi le calendrier prévu et permis la livraison des locaux le 22 juin 2017.



Salariés, sociétaires et clients sont aujourd'hui unanimes à reconnaître la réussite et le bien-fondé de ces travaux.

Côté matériels de laboratoire et après de forts investissements en 2016, on notera uniquement l'acquisition de deux appareils « Checklab » permettant de mesurer la stabilité tartrique des vins.

Enfin, bienvenue à **Toni Da Silva** qui rejoint l'équipe de techniciens du laboratoire en remplacement de Françoise Cavalier qui a fait valoir ses droits à la retraite.

Evénements

Les Rencontres Millésimes, qui se sont tenues le 23 novembre 2017, sont devenues un rendez-vous incontournable de l'après-vendange ; 130 œnologues, techniciens, vignerons sont venus découvrir quelques 120 échantillons de ce millésime avec des focus sur les innovations, les belles réussites, les coups de cœur des consultants et toujours des thèmes d'actualité comme les vins sans soufre ou la maîtrise de la fermentation malolactique.

Observatoire International des vins : deux séances consacrées à la connaissance des vins leaders sur le **marché anglais** ont réuni une trentaine de personnes, techniciens du vin mais aussi responsables commerciaux.

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE RUOMS

Par Sylvain GRAS, Directeur de secteur

ARDECHE

Le millésime 2017

Comme dans la plupart des régions viticoles françaises, le millésime 2017 a été marqué par les aléas du climat. Gel en avril, froid en mai et sécheresse estivale ont fortement pénalisé la récolte qui atteint un plus faible historique. Les pertes vont de 30 à 60% par rapport à 2016 dans les caves coopératives et les domaines avec des conséquences significatives sur l'activité analytique courante du laboratoire.

Activité

Vers une meilleure connaissance de la maturité des raisins

Nous avons démarré un travail important de caractérisation de la maturité et de la qualité de nos raisins :

- Refondation d'un réseau maturité pour un meilleur maillage des cépages et terroirs du sud Ardèche.
- Utilisation des indices Glories pour caractériser la maturité phénolique.
- Développement des dégustations de baies au laboratoire au service de nos clients.

Faut-il y voir un lien de cause à effet ? Les vins rouges ont cette année un bon niveau de concentration avec une élégance tannique rare.

Développement des analyses microbiologiques

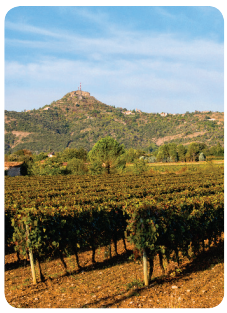
Le déménagement sur Ruoms a permis de réorganiser le laboratoire et de gagner en productivité sur les analyses microbiologiques :

- Les analyses des germes d'altération en complément de l'utilisation de Kiofine-B nous permettent de proposer un service complet de maitrise des *Brettanomycès*. La mise en place de plans de contrôle réguliers est le prochain chantier.
- Les suivis microbiologiques du conditionnement sont un outil performant pour soutenir les caves dans le développement de leurs ventes vers la GD et l'export. Révélateur du dynamisme commercial ardéchois, le nombre de ces analyses a triplé depuis un an.

Des formations innovantes adaptées aux besoins de nos clients

La nouvelle de salle de réunion nous permet d'accueillir les participants dans les meilleures conditions.

L'offre de formation soutenue par les collègues des autres centres (F. Gras, S Agier, F. Touzet…) touche ainsi un public toujours renouvelé :



- Dégustation des vins (rosés, typicité des cépages, défauts des vins) : 5 sessions cette année à Ruoms
- HACCP en cave coopérative : 2 sessions réalisées en Ardèche
- Viticulture durable et alternative aux produits phytos : 1 session en partenariat avec les Vignerons Indépendants le 15 mars dernier.

Vie du centre

Toute l'équipe ardéchoise a été très touchée par le décès de notre ancien directeur Jean-Paul Sevenier qui nous a quittés trop tôt le 8 juin 2017 après avoir tant donné pour son Ardèche et ses vins.

Renouvellement des équipes : Après 26 ans à l'ICV en tant que technicienne et référente qualité, Chantal Durand a pris une retraite active en juin dernier. Amandine Cornu a intégré l'équipe pour la remplacer et a rapidement trouvé ses marques dans notre équipe très polyvalente. Elle a notamment accompagné la croissance des analyses microbiologiques.

Paul Pradelle a su s'imposer comme un référent technique auprès des caves coopératives ardéchoises : il a obtenu de belles réussites avec le travail des vins sous bois. Son implication sur le terrain lui a permis de préparer une soirée du millésime complète et enrichissante pour la trentaine de domaines présents.

Evènements

Le transfert d'innovation vers nos clients et sociétaires est soutenu par des matinées techniques. Cette année, nous avons pu déguster les vins internationaux leaders puis débattre autour des essais R&D sur la bio-protection et l'impact du cuivre en vinification.

LA VIE DES

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BEAUMES DE VENISE

Par Didier ROBERT, Directeur adjoint de secteur

RHONE

Millésime 2017

Une baisse de récolte très importante.

La climatologie particulière du millésime a conduit à un niveau de déclaration de récolte **historiquement faible** chez nos clients. En effet le **gel** de printemps qui s'est abattu sur un vignoble exceptionnellement en avance a amputé la récolte à venir de quelques pourcents par endroits et jusqu'à 70 % dans certains secteurs du Ventoux !
S'y sont ajoutés les effets d'une **coulure** d'ampleur historique qui a affecté principalement le Grenache. Enfin la **sécheresse** estivale marquée a fini d'amputer le potentiel quantitatif en limitant le grossissement des baies. L'impact économique sur les entreprises rhodaniennes est conséquent, avec en moyenne une diminution de production de 35 à 40%.

Un millésime qualitatif.

Il n'était pas facile de passer à la suite d'un millésime 2016 magique … Cependant, la très faible charge au vignoble a limité les déficits hydriques en août et l'absence de précipitation qui a perduré jusqu'à la fin des vendanges a maintenu un état sanitaire parfait jusqu'au bout. Les vendanges se sont alors déroulées très sereinement et il a été aisé d'atteindre les bons niveaux de maturité pour chaque segment de production. Au final, les blancs et les rosés se révèlent extrêmement **aromatiques**, avec des profils variétaux remarquables. Les rouges quant à eux, s'ils n'atteignent pas le niveau d'exception des 2016, montrent de belles constitutions et des fruités intenses même sur les entrées de gamme.

Vie du centre

Simona ANDRIES a rejoint l'équipe comme œnologue consultante. Sa mission vise à l'accompagnement de caves particulières et de caves coopératives en Vallée du Rhône et à l'international.
Sa collaboration étroite avec Philippe CAMBIE l'assure d'un tutorat d'exception !

Evénements

Les évènements techniques organisés par l'équipe sont des moments clés d'échanges entre œnologues et producteurs, où nos compétences sont démontrées par des exposés ou des dégustations, et où les producteurs peuvent échanger librement entre eux.
Au printemps 2017, Thomas OUI responsable des produits Bois au sein du Groupe ICV a animé trois réunions d'échanges autour des **alternatifs à la barrique**, à Bédoin, sur le secteur Plan de Dieu et dans la Vallée du Calavon

Grâce à la qualité et la pertinence des intervenants mobilisés par notre experte en microbiologie, Lucile PIC, notre **matinée technique** du mois de juin à Sérignan du Comtat, sur le thème des **déviations microbiennes**, a été plébiscitée par les 60 participants et largement couverte par la presse professionnelle locale.

En janvier, nous avons invité la Société PAETZOLD au centre œnologique. Une démonstration d'acidification par résine échangeuse d'ions sur les vins apportés par les œnologues et les clients participants a nourri des échanges riches d'enseignements sur l'obtention du niveau d'acidité en fonction des profils souhaités.
La mobilisation de toute l'équipe a permis de proposer en février au Château Juvenal à St Hippolyte de Graveyron, notre traditionnelle **Rencontre du millésime 2017,** tour d'horizon des vins de la Vallée du Rhône en dégustation libre-service. Le succès de cet évènement démontre que l'entraide au sein des équipes est une des clés du développement actif du centre œnologique.
Les services de l'ICV ne sont pas oubliés :

- Florence GRAS est venue présenter notre service HACCP clé en main en février.

- Les services viticoles avec les interventions de Guillaume BARRAUD (pilotage de l'irrigation IPilote®) et Marjolaine de RENTY (en binôme avec Victor DUBOIS) sur la démarche Haute Valeur Environnementale.

De gauche à droite et de haut en bas : Roland FLORES, Didier ROBERT, Laurence HUGOU, Florent DOUAL, Thomas OUI, Simona ANDRIES, Philippe CAMBIE, Caroline DELMAS, Cathy RATINAUD.

CENTRES ŒNOLOGIQUES DE BRIGNOLES ET LA TOUR D'AIGUES

Par Laurence HUGOU, Directeur de secteur

PROVENCE

Le millésime 2017

Notre rencontre du millésime 2017, encore très suivie avec plus de 120 participants, confirme une excellente qualité et la très bonne adaptation des vins rosés de Provence à la demande du marché : très pâles, forte intensité aromatique, sucrosité sans sucres et fraîcheur en bouche.

Activité

L'œnologie de précision accompagne la montée en gamme

Les faibles stocks, la récolte en baisse et la demande accrue de l'exportation en particulier aux Etats-Unis (43% des volumes exportés) entraînent une augmentation sensible des prix. La montée en gamme s'affirme. Notre réactivité technique est mise à l'épreuve avec succès : sélections parcellaires, référentiels maturité, gestion des apports, maîtrise des process d'extraction des jus, pilotage de la couleur par chromamétrie, macérations de bourbes, choix et dosage de précision dans la nutrition azotée et les acidifications.

Service viticole : suivi technique, réussite du parcours productivité et agroécologie, lancement du service HVE

Marjolaine DE RENTY a relevé avec compétence et dynamisme le challenge du développement des services viticoles sur le secteur Provence : plusieurs suivis techniques, nombreuses sélections parcellaires avec l'appui d'Antoine BERNARDIN, formation «taille», mise au point du nouveau parcours de formation « Productivité en mode agro-écologique » (coûts de revient, taille, stratégie phytosanitaire, fertilisation, irrigation, biodiversité utile) avec l'expertise de Guillaume BARRAUD et de Jacques ROUSSEAU.
Enfin, Victor DUBOIS, jeune ingénieur agronome, apporte en ce moment son appui pour le lancement du service pour la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) sur près de 60 exploitations issues de plusieurs caves coopératives du Var et des Bouches-du-Rhône.

Maintien de l'activité du laboratoire malgré la baisse de récolte

La multiplication des points de collecte, l'arrivée de nouveaux clients et l'œnologie de précision maintiennent l'activité analytique. Les témoignages des consultants et des clients sur la performance de notre laboratoire sont nombreux. Une équipe de compétition qui s'implique sans relâche et dans la bonne humeur !

Nos œnologues consultants reconnus aussi pour leur expertise

Les missions de service essentiel sont complétées par des missions d'expertise. Ainsi l'HACCP clé en main n'a plus aucun secret pour Laurence SANTIAGO, Arnaud MORAND est plébiscité pour la 4ème année consécutive en Italie, Florent TOUZET intervient avec d'excellents retours au Portugal, Gisèle ELICHIRY réalise de nombreux diagnostics oxygène à forte valeur ajoutée, Géraldine LEGENTIL élargit nos parts de marchés biotechnologies sur le secteur Provence et Julien BROCHET conforte notre position dans des domaines à forte notoriété.

Service œnologique : lancement du coaching

Nous venons d'accueillir un nouveau consultant, Bruno SIVIRAGOL, maître de chai expérimenté, couronné par le succès de ses vins et par son fort leadership. Objectifs : accroître la performance de l'organisation et coacher les techniciens du vin dans plusieurs coopératives et domaines.

Victor DUBOIS (à gauche) et Bruno SIVIRAGOL (à droite)

L'AGRICULTURE

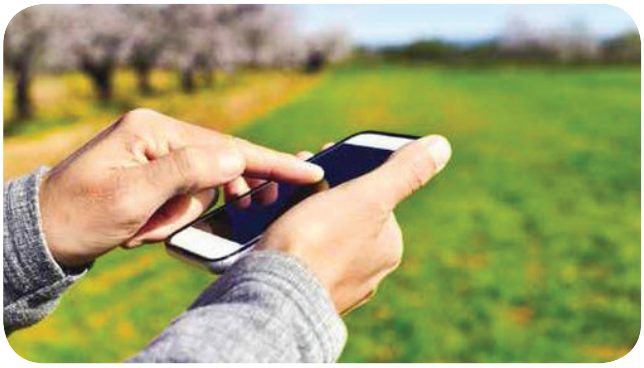
L'AGRICULTURE CONNECTÉE

Par **Véronique Bellon-Maurel,** *directrice du département Ecotechnologie, Irstea*
Bruno Tisseyre, *professeur à Montpellier Supagro,* **Jean-Pierre Chanet,** *directeur d'unité de recherche à l'Irstea, président de l'AFIA (Association Française d'Informatique Agricole).*

Article publié dans « La jaune et la rouge » (Mars 2017)

L'agriculture connectée est en marche, aussi bien dans nos contrées que dans les pays du Sud. Cette révolution doit être accompagnée, d'une part en veillant à ce que les données et les capacités de traitement ne soient pas concentrées dans la main de quelques acteurs, d'autre part en créant les conditions de la valorisation de ces données.

En opposition avec l'image erronée, mais malheureusement répandue d'une filière « rétrograde », **l'agriculture a été l'un des premiers secteurs à se connecter avec, dans les années 80**, l'adoption du Minitel pour accéder à des services interactifs (météo, cours des marchés, télédéclarations). Depuis, cet investissement n'a pas fléchi : dans les années 90, l'électronique et l'informatique « s'embarquent » dans les agro-équipements avec les premières machines de traite robotisées, le contrôle des outils tractés et le GPS, indispensable à l'agriculture de précision ; l'an 2000 signe l'apparition des applications internet, puis des téléphones portables ; les smartphones se déploient à partir des années 2010. Aujourd'hui, en France, 250 000 agriculteurs sont connectés et l'ère des objets connectés (Internet des Objets ou IoT) s'annonce. **Singulièrement, cette révolution a lieu dans les pays de technologie avancée, mais aussi dans les pays émergents.**



SE CONNECTER POUR MIEUX PRODUIRE

Ce contexte sans précédent a permis **l'émergence et l'adoption de services innovants en agriculture**, en particulier pour assister l'agriculteur dans ses opérations culturales.

L'offre technologique «géolocalisation / observation» est à la base de l'agriculture de précision

L'aide au guidage ou le guidage automatique des machines grâce au GNSS (Global Navigation Satellite System dont fait partie le GPS) constitue l'un des services les plus largement adoptés par les agriculteurs. Utilisé avant tout pour le confort de travail qu'il procure, l'aide au guidage permet d'optimiser la trajectoire des machines agricoles et la réalisation des travaux.

REPERE

Les capteurs sont les éléments incontournables de l'agriculture 3.0, ils permettent d'acquérir des données à haute résolution spatiale et temporelle sur le sol, la plante, le climat, les ravageurs, etc. Ils sont embarqués sur les satellites, les avions ou les drones pour caractériser l'état du couvert végétal et aider à mieux gérer la fertilisation, mais également sur les machines d'intervention où leurs observations géo-référencées par GNSS génèrent des données in situ sur la variabilité du sol ou des cultures.

On est capable d'adapter les opérations aux besoins de la plante mesurés par divers moyens d'observation et cartographiés : modulation des doses d'intrants (pesticides, engrais, semences, irrigation). Cette combinaison observation / géolocalisation des machines/ action modulée est le socle de l'agriculture de précision, qui contribue à l'amélioration de la durabilité économique et environnementale des exploitations agricoles : la bonne dose, au bon moment, au bon endroit !

L'une des applications emblématiques est le **système de capteurs de rendement, d'humidité et de protéine** qui équipe les moissonneuses-batteuses et permet de connaître et cartographier pratiquement en temps réel les caractéristiques de la récolte en cours. Les capteurs peuvent aussi être positionnés à poste fixe, sur la plante ou dans le sol ; connectés, ils constituent des réseaux d'observation sur l'état hydrique des cultures, du sol, mais aussi des ravageurs.

« Cartographier pratiquement en temps réel les caractéristiques de la récolte en cours »

LE SMARTPHONE INTRODUIT UNE VRAIE RUPTURE

L'évolution des téléphones portables présente de **nouvelles opportunités** : mesure/ géolocalisation/ connexion, le smartphone réunit ces fonctionnalités qui permettent la mise en œuvre d'applications professionnelles dédiées. Véritable **« couteau suisse »** qui intègre des logiciels dédiés pour saisir des opérations, mais aussi des applications d'aide au réglage des outils, de reconnaissance de mauvaises herbes, de mesures spécifiques (couleur, forme, densité, etc.) sur les cultures ou les animaux, d'accès à des bases de référence, etc. Les observations effectuées par les smartphones ouvrent la voie vers de véritables réseaux d'observation et de partage

à l'échelle des territoires agricoles, que ce soit sur les ravageurs, l'état des cultures, l'état du sol, etc. rendant possible l'alimentation de réseaux d'observations partagés déjà mis en œuvre par les instituts techniques ou certaines sociétés de service ou de l'agrofourniture.
Enfin, les **« objets connectés »** font leur apparition en agriculture, qu'il s'agisse de stations météo, de machines agricoles, de capteurs en réseaux (humidité du sol, ravageurs, etc.). Les données générées par ces diverses sources ont vocation à être transformées en indicateurs et conseils utiles aux agriculteurs.

VERS UN « BIG DATA » AGRICOLE

Des opérateurs historiques comme les éditeurs de logiciels agricoles ou les équipementiers (via la télématique des machines) proposent d'ores et déjà d'agréger les données à différentes échelles (exploitations, région, pays) pour éditer des références et améliorer le conseil agricole (ou la maintenance des machines). Mais demain, avec l'explosion de l'offre d'objets connectés (on en attend 80 milliards dans le monde en 2020), ces données massives ouvrent la voie à des possibilités démultipliées de valorisation.

UNE OPPORTUNITE POUR LES PAYS EN DEVELOPPEMENT

Dans les pays en développement, l'agriculture reste **un secteur économique** prédominant, avec une majorité de petits exploitants et d'éleveurs, de faibles rendements (sauf en zone irriguée) et des barrières à l'accès aux informations critiques, aux marchés et aux intermédiaires financiers. L'offre technologique pour aborder les défis agricoles est différente du fait des exigences particulières de résistance et de maîtrise des coûts: pas ou peu de capteurs spécifiques, mais une abondance de téléphones mobiles, palliant l'absence d'infrastructures terrestres de téléphonie, dans une démarche de **leap-frogging.**

LES PAYS EN DEVELOPPEMENT JOUENT LA CONNECTIVITE

En 2014, le taux d'adoption de mobiles par la population des pays les moins développés était de 64%. Avec les images satellites, ils jouent un rôle crucial pour aborder les défis agricoles. Les technologies robustes (téléphones cellulaires basiques) sont préférées, mais les smartphones poursuivent leur déploiement (+ 66% de ventes au 1er trimestre 2015 pour la zone Moyen-Orient/Afrique), notamment grâce à des offres tarifaires alléchantes (47% des smartphones vendus en Afrique sont à moins de 100 $).

Si les SMS sont les vecteurs d'information préférés pour les alertes météo, parasitaires et les données sur les marchés, des applications plus complexes apparaissent avec la diffusion des smartphones. Tous les opérateurs sont intéressés par ce marché et proposent des solutions. En 2011, GSMA, leur association mondiale, a lancé le **programme mAgri**, qui réunit les opérateurs et fournisseurs de technologies mobiles et les organisations agricoles, pour accélérer le développement de services mobiles pour les petits agriculteurs et les compagnies agricoles. La banque mondiale a analysé les **facteurs de réussite du développement des TIC dans les Pays du Sud** : gain économique réel, choix du vecteur de communication approprié (en tenant compte de l'illettrisme), construction de relations de confiance de long terme, en incluant les gouvernements, des centres supports et des facilitateurs locaux, recours à des technologies alternatives aux TIC en cas de faible connectivité, implication des agriculteurs dans la formation des membres de la communauté et dans la construction des solutions. **Comme dans les pays occidentaux, la dimension sociale de ces innovations à base de TIC (appropriation de l'outil, formation…) est donc essentielle.**

L'AGRICULTURE

L'AGRICULTURE CONNECTÉE

UN « BIG DATA » MONDIALISE

Dans le monde entier se profile donc une massification de la donnée agricole. Associée à la nécessité de combiner des données très hétérogènes, elle donne naissance à un véritable « Big Data » agricole. Si le Big Data est caractérisé par les 3 V (volume, variété, vélocité), c'est la « variété » qui est l'élément le plus déterminant en agriculture.

« En agriculture, l'hétérogénéité des données est un point fondamental. »

Le volume n'est pas le point le plus remarquable, les volumes les plus importants étant issus de l'imagerie satellitaire et des plateformes de phénotypage. La vélocité n'est pas non plus un verrou. C'est surtout la variété ou plutôt l'hétérogénéité des données qui est un point fondamental en agriculture : les données très diverses, issues de sources distribuées chez différents acteurs et non standardisées. Ainsi, même si les technologies de stockage, de manipulation et de traitement du Big Data sont maintenant disponibles, encouragées par les besoins d'autres secteurs (le commerce, la banque, la ville, la santé, etc.), les données agricoles présentent des verrous particuliers : la variabilité et la dispersion chez des partenaires divers.

LES ACTEURS MULTIPLIENT LES INITIATIVES

C'est pourquoi des initiatives se multiplient, avec l'objectif de rendre les données plus accessibles, plus riches et plus interopérables. A titre d'exemples, citons la plateforme API-Agro, plateforme de références agronomiques (http://www.api-agro.fr/) portée par l'ACTA (association des centres techniques agricoles), qui vise à favoriser l'interopérabilité des références agronomiques, le système d'information AGROSYST, développé par l'Inra, pour capitaliser des données agronomiques et les rendre interopérables (initialement pour les systèmes de culture économes en pesticides du réseau national DEPHY du programme Ecophyto), ou le portail AgGate.

« Rendre les données plus accessibles, plus riches et plus interopérables. »

Ce dernier vise à faciliter l'accès aux données d'intérêt agricole afin de favoriser l'innovation ouverte : la combinaison et le traitement couplés de données de production, de données pédoclimatiques, génétiques, techniques, etc., accélèrera la construction de nouvelles connaissances agronomiques, dans un contexte qui change vite : élaboration de nouvelles variétés, mises en place de nouvelles pratiques agronomiques (par exemple en agro-écologie : association de cultures dans les champs, biocontrôle des maladies et des agresseurs...).

Cette « accélération » est cruciale car le temps de l'agronomie est un « temps long », qui se heurte aujourd'hui à des changements très rapides, auxquels il faut faire face (changement climatique, évolution des marchés...). Au-delà de la transformation technique, l'agriculture connectée entrainera une évolution du rôle des acteurs de l'agriculture (agriculteurs, conseillers agricole, recherche agronomique, agro-fournisseurs) dans les territoires et les filières.

SE CONNECTER POUR MIEUX S'INTEGRER AU MONDE

Du fait de l'urbanisation et de la mondialisation, qui éloignent les lieux de consommation des lieux de production, l'agriculture est moins présente dans notre quotidien, et peut devenir presque invisible et donc « inexistante ». Internet devient alors un outil indispensable pour reconstruire un lien entre agriculteurs et ces consommateurs « éloignés ».

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR VIA INTERNET

Les consommateurs, échaudés par les crises alimentaires, sont en demande de transparence dans les circuits, de reconstruction de circuits-courts, en particulier pour les produits frais. La commande par internet apporte souplesse, modularité et réactivité, ce qui explique que les sites d'exploitations agricoles ayant investi ce créneau abondent.

Plus en phase avec nos exigences de consommation, le regroupement de plusieurs agriculteurs dans une même plateforme électronique de vente permet d'élargir la gamme de produits et donc d'être beaucoup plus attractif. Il nécessite cependant une logistique particulière, qu'il faut soit intégrer dans les coûts, soit confier à un tiers. Ainsi internet permet, comme dans les autres secteurs, une désintermédiation, mais verra ses limites dans la complexité de la logistique des produits périssables. Cette contrainte liée aux flux de matières disparaît dès lors qu'on considère uniquement les flux d'information.

LES AGRICULTEURS INVESTISSENT LE WEB 2.0

Aujourd'hui plus de 50% des agriculteurs utilisent internet pour s'informer. L'usage des outils de communication participatifs (forum, réseaux sociaux, blogs) reste faible, mais est en croissance : la fréquentation des forums a crû de 50% dans les 3 dernières années, et devrait poursuivre son essor, les jeunes utilisant plus fréquemment ces outils. Les réseaux sociaux numériques sont plus mobilisés dans le cadre personnel que professionnel ; par exemple, le plus populaire, Facebook, est utilisé personnellement par 30% des agriculteurs et professionnellement par 15% seulement. Selon Roger Le Guen, sociologue à l'ESA d'Angers, ils « attirent les agriculteurs parce que ceux-ci sont plus isolés, plus spécialisés dans leur métier, moins disponibles pour les réunions ». Ces liens « faibles » qui se créent entre agriculteurs ou entre agriculteurs et société sont, selon M Le Guen, une marque de la « résurgence des formes collectives en agriculture ». Ils jouent donc un rôle fondamental pour rompre l'isolement, mais peuvent générer une « désintermédiation » vis-à-vis d'institutions d'accompagnement et de conseil agricole, avec le risque d'une forme « d'uberisation » de cette activité.

DES VERROUS A LEVER

Même si les agriculteurs utilisent quotidiennement les TIC, notamment via leur smartphone, il reste encore des limitations aux développements de ces technologies. La plus importante est la question de la connectivité en milieu rural: la 3G, et d'autant plus la 4G, sont encore absentes dans de nombreuses zones, ce qui entrave le déploiement de services mobiles performants. Même constat pour les liaisons filaires qui proposent encore des débits bien plus faibles qu'en milieu urbain.

« La limitation la plus importante reste la connectivité en milieu rural »

Mais ces verrous devraient être rapidement levés notamment grâce à l'effort des collectivités territoriales.

LE BAS DEBIT RESTE UTILE

Des technologies de communication émergentes propres à l'IoT (Internet des objets), proposées par SigFox ou Orange (technologie LoRa), qui connectent des objets sur de longues distances pour des échanges bas-débit trouvent un marché important dans l'agriculture, qui bénéficiera à plein de l'essor de l'IoT.

Ces nouvelles technologies obligent les acteurs du secteur de l'agriculture à revoir leurs modèles économiques : comme dans d'autres secteurs, on passe peu à peu d'une société de « possession» à une société de « fonctions » (services). Tout l'écosystème de la chaîne de valeur (agriculteurs, équipementiers, conseillers…) doit évoluer.

VALORISATION OU ALIENATION DES DONNEES ?

Effets bénéfiques, on peut prévoir, par ricochet, une baisse de l'endettement des agriculteurs ayant recours au service ; d'autre part, les données des agriculteurs sur lesquelles s'appuient les services prennent de la valeur, qui reste malgré tout à quantifier. En revanche, il faut être vigilant sur la possession et l'usage des données : elles peuvent être une arme redoutable pour la spéculation sur des marchés très fluctuants où les marges des agriculteurs sont très faibles.

« il faut être vigilant sur la possession et l'usage des données »

Ainsi, la perte de contrôle des données et surtout la mainmise sur les données par quelques acteurs (GAFA, agro fournisseurs) est un dernier risque, peut-être le plus grave, car il touche au pilotage de la production alimentaire mondiale.

COMMUNALISATION DES DONNEES

Pour l'éviter une appropriation des données, des initiatives sont prises très récemment : aux USA, la AgDataCoalition, lancée par le Farm Bureau, premier syndicat agricole, projette de construire un entrepôt de données indépendant dans lequel les agriculteurs pourront stocker leurs données ; en France, le portail AgGate, cité plus haut, pourrait offrir les mêmes services.

Enfin, cette évolution technologique très rapide pose des problèmes de compétence des acteurs. Il est indispensable d'élaborer des dispositifs de formation et de démonstration, via des exploitations de test et de démonstration (DigiFerme d'Arvalis, Mas numérique de Montpellier SupAgro…), et via de nouvelles filières de formation continue et initiale : de nouveaux métiers émergent, souvent pluridisciplinaires (p. ex., agronomie et informatique) et les cursus de formation doivent l'intégrer.

L'AGRICULTURE CONNECTEE

L'AGRICULTURE CONNECTÉE

UN EFFORT DE RECHERCHE POUR ACCOMPAGNER CETTE REVOLUTION

L'agriculture connectée est en marche, aussi bien dans nos contrées que dans les pays du Sud. Au-delà des bénéfices sociaux (reconstruction de solidarités et de réseaux, meilleur confort de travail…), elle génèrera désintermédiation du conseil et de la vente, transparence des échanges, conciliation des exigences économiques et environnementales, et potentiellement, accroissement de la productivité. Cette révolution doit être accompagnée, d'une part en veillant à ce que les données et les capacités de traitement ne soient pas concentrées dans la main de quelques acteurs, d'autre part en créant les conditions de la valorisation de ces données. Un enjeu important est de fédérer une force de recherche française interdisciplinaire sur le sujet. C'est l'objectif de **#DigitAg,** l'institut de convergence en agriculture numérique, à Montpellier, premier institut français offrant recherche et enseignement supérieur sur le sujet de l'agriculture numérique **(www.HDigitag.fr).**

Pour en savoir plus sur l'agriculture connectée :

- Pillaud, H. 2015 « Agronumericus, l'internet est dans le pré », Edition France Agricole, 251 p.

- Isaac, H., Pouyat, M. 2015 « Les défis de l'agriculture connectée dans une société numérique », Edition Renaissance Numérique, 106 p.

Le plein d'arômes !

NOUVEAU

O'BERRY
ROUGES & ROSÉS

O'TROPIC
BLANCS & ROSÉS

O'BERRY®, O'TROPIC®, 2 nouveaux nutriments pour développer le profil sensoriel de vos vins !

- Des nutriments 100 % naturels, produits à base de levures
- Développent les arômes des vins, tout en sécurisant la fermentation
- Une synergie avec les raisins, le process, la levure et le moment d'apport
- Une dose pratique d'utilisation
- Le fruit d'un travail collaboratif ICV / Lallemand

Pour en savoir plus,
rendez-vous sur **www.icv.fr**

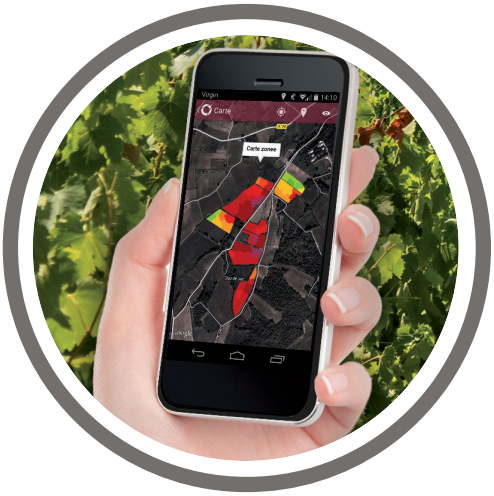
GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

LA VITICULTURE DE PRECISION

L'IMAGERIE SATELLITAIRE POUR MIEUX CONNAÎTRE SON VIGNOBLE, POUR GAGNER EN QUALITÉ ET EN RENTABILITÉ !

Œnoview® est un outil innovant de télédétection permettant d'obtenir rapidement une cartographie précise, fiable et opérationnelle de vos parcelles, mais aussi des indications sur le poids des baies, le rationnement hydrique, la composition du raisin en différents points de la parcelle.

En pratique, vous êtes plus précis dans vos contrôles de maturité, gagnez du temps pour vos sélections parcellaires, constituez des cuves plus homogènes, optimisez votre fertilisation…



œnoview®

GROUPE ICV

L'art & l'expertise du vin

Groupe ICV - La Jasse de Maurin - 34970 Lattes - Tél. 04 67 07 04 90
www.icv.fr

Groupe ICV - Mars 2018 - Crédit photos : ICV
© www.com-ocean.com - Ce rapport a été imprimé sur papier certifié 100% PEFC par un imprimeur labellisé Imprim'Vert. Par ce choix nous agissons pour l'environnement.