

Habilitation des centres de pressurage Michel Valade

Matinée technique ICV 2021 Brignoles - 2 juillet 2021



Ce point sera ajouté aux diverses mesures qui accompagnent le déroulement des vendanges.

6. vendanges

"Fixation de la date d'ouverture en deux temps :

- 1 dates seuils régionales fixées à la réunion de l'A.V.C.,
- 2 date communale ultérieure fixée par un cercle de qualité communal (Président de section S.G.V., délégué A.V.C., Président de coopérative)".

Cette mesure a un double objectif :

- tenir compte de l'hétérogénéité du vignoble en établissant des zones de maturité par communes :
- permettre aux professionnels d'une commune de participer au choix du moment le plus propice au début des vendanges sur leur terroir.

Des opérations pilotes devraient avoir lieu dans quelques communes dès les vendanges 1987 avant de s'étendré à partir de 1988. L'intérêt de cette démarche est également de favoriser la mise en place de cercles de qualité communaux chargés d'une responsabilité pouvant dépasser le sujet des vendanges.

7. définition de la qualité des raisins

"Echelle qualitative des raisins basée sur deux critères :

- état sanitaire, c'est-à-dire des raisins indemnes de pourriture ou triés; analyse objective de la mesure de l'activité laccase des moûts;
- niveau de maturité pouvant être défini par la richesse en sucres".

Une étude portant sur de nombreuses campagnes montre clairement que la qualité du millésime est fonction de l'état sanitaire de la récolte et d'un niveau suffisant de richesse en sucres. L'idée est donc de préciser ces deux paramètres lors de l'arrivée des raisins au centre de pressurage.

Les perpectives à court terme sont d'établir l'état sanitaire des raisins par appréciation visuelle avec une corrélation mesurée de l'activité laccase sur les moûts. Elles sont, en outre, de situer la richesse en sucres à l'aide d'un "sabre réfractomètre" dont la mise au point est actuellement en cours.

Les vendanges 1987 permettront de réaliser des essais.

8. agrément des centres de pressurage

"Agrément sur les normes définies dans le tableau suivant (dont les modalités pratiques sont encore à préciser). Délai de cinq ans pour mise en conformité.

La charte de qualité- 1987 en 10 points

Historique

• 1989 : Cdc de l'agrément 1910 centres visités et décrits

1991 : mis dans le décret AOC
5 ans mise en conformité 650 centres

• 1991- 2010 : évolutions Cdc Traitement obligatoire des effluents

Les éléments constitutifs du Cdc







Pressoirs



Pôle Technique et Environnement





Fractionnement

Débourbage











Historique

• 1989 : Cdc de l'agrément 1910 centres visités et décrits

1991 : mis dans le décret AOC
5 ans mise en conformité 650 centres

• 1991- 2010 : évolutions Cdc Traitement obligatoire des effluents

Traitement des effluents vinicoles





L'habilitation des centres de pressure

 Agrément des matériels (pressoirs, dispositifs de sulfitage)

- Visite par une commission sur la base d'un cahier des charges (règlement AOC Champagne)

2 niveaux d'agrément

.Agréé simple

.Agréé qualitatif

30 ans d'habilitation

- . 6000 visites
- . 200 professionnels
- . 80 expérimentations
- . 5 à 6 équivalents temps plein

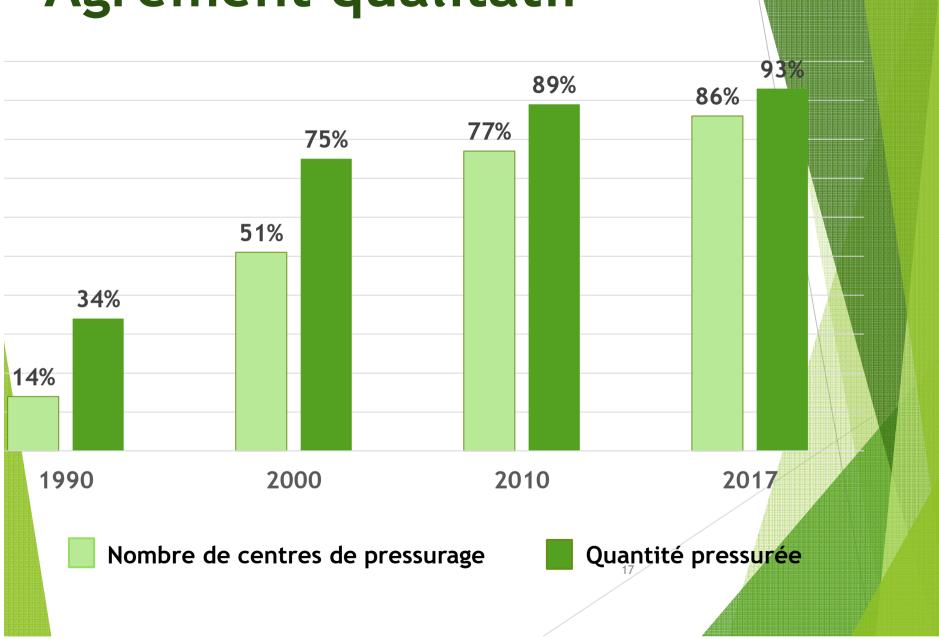
Le bilan

Evolution des CEP 1990 - 2020

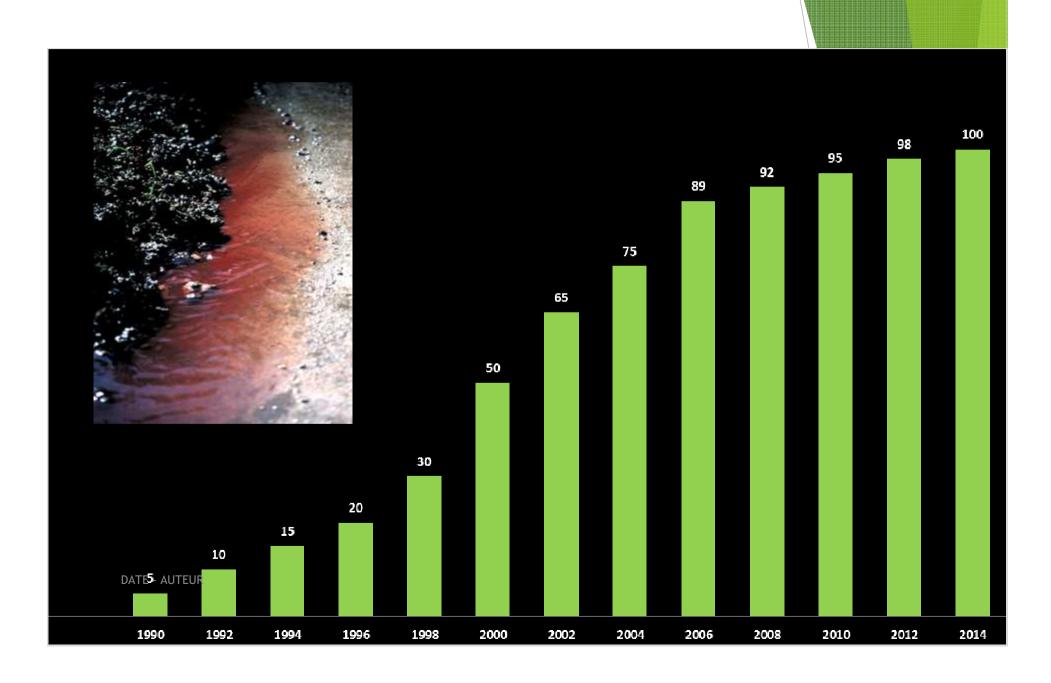


	1990	2020
Nombre de centre de pressurage	1922	1946
Agréés qualitatifs	14 %	87 %
Agréés simple	52 %	12.9 %
Non agréés	34 %	0.1 %

Agrément qualitatif



Le traitement des effluents vinicoles



LES POINTS FORTS

- . Gain qualitatif (image, qualité produit)
- . Implication des professionnels (Cdc, visites, commissions)
- Evolution des machines
 (automatisme, hygiène, sécurité)
- . Traçabilité des actions (conforte le Cdc, mesure des progrès)
- Accompagnement technique (contrôle Et conseil)

LES « Enseignements »

- . Communication (professionnels, grand public)
- . Durée de l'opération (pérenne ou ponctuelle)
- . Risque de « surqualité » = bien définir le périmètre
- . Obligation de moyens / formation
- . Valorisation (coût prestation, image, client)
- . Démarche volontaire, incitative ou règlementaire

