



UN  
DÉRÈGLEMENT  
CLIMATIQUE  
AVÉRÉ



## QUEL VIN POUR DEMAIN ? *il y a urgence*

Le secteur viticole, tout comme le secteur agricole, est une des premières victimes du changement climatique. Face à cette question il n'a d'autre choix que de s'adapter.

A l'occasion du 40e anniversaire du Salon des Vins des Vignerons Indépendants, les Vignerons Indépendants de France décodent les **enjeux d'aujourd'hui et de demain** devant un dérèglement climatique avéré.

Deux enquêtes ont été menées par l'Observatoire National des Vignerons Indépendants auprès des vignerons indépendants d'une part et des consommateurs d'autre part.

### RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ET VITESSE D'ADAPTATION

Depuis des millénaires, le vigneron est habitué à s'adapter; il a toujours su le faire. Depuis la nuit des temps, le réchauffement climatique succède au refroidissement climatique, ces cycles se faisant sur deux ou trois siècles, laissant à l'homme la capacité de réaction et d'adaptation. Le challenge aujourd'hui, c'est la rapidité du phénomène (quelques décennies); aurons-nous le temps de tout mettre en œuvre ? **Le chantier est colossal.**

La vigne est l'une des cultures les plus sensibles aux fortes variations climatiques. Contrairement aux autres productions où la hausse des températures se ressent sur le rendement, c'est aussi le goût du vin qui est impacté.



**90%  
DES VIGNERONS  
INDÉPENDANTS  
SONT INQUIETS  
POUR LA PLANÈTE  
ET 80%  
POUR LEUR MÉTIER**



## **UN RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE QUI NE SE DISCUTE PLUS**

Les indicateurs de l'INRA, dont les données sont observées depuis plusieurs années, le démontrent au travers de différents indicateurs mesurés scientifiquement :

- précocité des vendanges dans le temps
  - augmentation de la température de 1.4 degré en 100 ans
  - précipitations augmentant au nord et baissant au sud
  - précocité des stades de développement de la vigne
  - teneur en sucre qui augmente et acidité qui baisse
- 90% des Vignerons Indépendants sont inquiets pour la planète; 80% le sont pour leur métier.

**Les vignerons constatent à 80% d'entre eux un dérèglement climatique** (depuis + de 10 ans pour 52% et depuis – de 10 ans pour 28%).

90% observent une amplification du dérèglement.

## **LES CONSOMMATEURS ATTENTIFS AUX ÉVOLUTIONS CLIMATIQUES**

Notre étude, réalisée en octobre auprès de consommateurs sur leur vision de l'impact du réchauffement climatique sur le vin français, prouve, si l'en était besoin, leur questionnement sur les phénomènes climatiques et sur le goût des vins.

Ils sont **85%** à penser que le climat impacte le goût du vin.

D'une part, leurs craintes portent sur le risque de disparition de petits producteurs.

En effet, des intempéries très violentes et répétées peuvent **fragiliser économiquement des exploitations** de 20 ha en moyenne. Une perte de récolte totale ou partielle, sur une ou plusieurs années, met en péril des entreprises qui ne pourraient plus faire face à leurs charges.

D'autre part, leurs inquiétudes sont également liées au possible remplacement de certains cépages français par d'autres plus résistants aux conditions climatiques : cépages étrangers, cépages français anciens ou nouveaux.

Plantés sur un même terroir, **ils modifieraient la typicité et le goût des vins.**



**73% DES  
CONSOMMATEURS  
SONT ATTENTIFS AU  
DEGRÉ D'ALCOOL  
DU VIN**



Dans le même esprit, une envolée des prix les inquiète pour **57%** d'entre eux. Cette crainte porte en particulier sur certaines appellations dont la rareté pourrait créer une forte augmentation tarifaire, conséquence des ravages causés par les phénomènes climatiques extrêmes impactant le vignoble.

L'augmentation du degré d'alcool des vins, effet naturel des hausses de températures au moment clef des prévendanges, est pour eux un sujet d'interrogation. Ils sont 73% à être attentifs au degré d'alcool du vin.

**25%** sont prêts à acheter des vins titrant plus de 15 degrés vs **35%** qui n'y sont pas prêts du tout et 42% d'indécis. Un chiffre qui amène d'autres réflexions, à la fois sur l'adaptation des vins aux marchés mais aussi sur les pratiques de production visant à limiter le degré d'alcool qui augmente avec l'ensoleillement et la hausse des températures. Ils sont en effet près de **81.5%** à ne pas vouloir consommer des vins désalcoolisés, même si les procédés employés sont mécaniques et non chimiques.

Rappelons que l'augmentation du degré d'alcool des vins est un effet naturel.

Les bonnes nouvelles pourtant : **94.7%** des consommateurs ne sont pas prêts à cesser de consommer du vin au profit d'une autre boisson alcoolisée, ni à consommer des vins d'Europe du Nord pour **71.7%**, ni à consommer uniquement des vins à 11 degrés.

Les vins français font pleinement partie de notre culture!

### **DES VIGNERONS QUI S'ADAPTENT ET CHANGENT DE PRATIQUES À LA VIGNE**

**91%** des Vignerons Indépendants mettent déjà en pratique des méthodes de travail de la vigne qui atténuent les impacts du réchauffement climatique.

Pour faire face à ces changements majeurs, des pratiques agricoles émergent : l'agroforesterie est une de ces mesures.





**APRÈS 2030  
IL SERA  
TROP TARD**



Elle concerne la mise en œuvre des couverts végétaux sur les sols, la réduction de l'effeuillage, la modification de la taille ou encore la plantation d'arbres et de haies.

Ces pratiques naturelles permettent ainsi de **sauvegarder la biodiversité**, très sensible lors des épisodes de sécheresse, en maintenant un niveau d'humidité dans les sols.

**51.7%** d'entre eux ont déjà développé les couvertures végétales des sols et 25% sont en réflexion.

**41.3%** ont réduit l'effeuillage et 18.6% sont en réflexion. (Cette pratique consiste à retirer des feuilles au plus près des couches supérieures des raisins afin que le raisin sèche, comme la plante, en cas de pluie et bénéficie pleinement du soleil. Dans les vignobles à risque de sécheresse, la tendance est inversée, c'est-à-dire, que les feuilles sont laissées de façon à protéger les raisins des rayons directs du soleil. Des mesures sont également déjà appliquées au chai.

### **QUELLES STRATÉGIES POUR QUE LES VIGNERONS PRÉPARENT AU MIEUX LEUR AVENIR ET Y ASSOCIENT PLEINEMENT LES CONSOMMATEURS ?**

La diversité des vignobles à travers la France (microclimats, différences de type de sol, savoir-faire...) est tellement vaste qu'une stratégie unique est impossible. Des plans collectifs (nationaux et régionaux) doivent être mis en place. Les solutions d'adaptation à mettre en œuvre devraient figurer parmi les **priorités de la filière viticole**, sans quoi l'héritage que nous allons laisser sera terrible pour la prochaine génération.

Après 2030, il sera trop tard.

Au-delà de la question **que faire**, une question majeure se pose : comment concilier les conséquences du changement climatique avec la notion de terroir chère à notre vignoble français et à nos entreprises ?

Notre valeur ajoutée repose entièrement dessus.



## FAVORISER L'AGROÉCOLOGIE



La capacité d'adaptation du secteur vitivinicole se fera avec des contraintes et problématiques techniques, économiques, sociologiques, règlementaires et institutionnelles.

Une prospective à l'horizon 2050 pour le secteur vigne et vin a été lancée en 2016, elle est co-pilotée par l'**INAO** et **FranceAgrimer**. L'ensemble des familles de la filière participent aux travaux. Ce groupe de travail réfléchit sur une politique collective sur les futurs possibles.

L'**INRA** avec son projet LACCAVE (lancé en mars 2012) est au cœur des débats. Les travaux de ce projet servent de base à la construction des moyens d'adaptation. Très rapidement un certain nombre d'outils devraient aider à l'élaboration de stratégies des producteurs, de la recherche, de la filière et des pouvoirs publics.

### DES PISTES DE RÉPONSES ÉMERGENT AU CŒUR DES VIGNOBLES


#### UNE ADAPTATION NECESSAIRE DES CEPAGES

Plus de **1500** cépages (*vitis vinifera*) disponibles et utilisés dans le monde. **8000** cépages référencés au Domaine de Vassal (Hérault), la plus grande collection au monde de variété de raisins. Les travaux en cours portent sur :

- . Cépages plus résistants.
- . Cépages plus tardifs.
- . Cépages anciens ayant connu des périodes de réchauffement climatiques.
- . Réadaptation des porte-greffes aux contraintes actuelles.
- . Adaptation des techniques de taille.
- . Adaptation des techniques de greffage.

#### UNE EVOLUTION DE LA CULTURE DE LA VIGNE

Favoriser les systèmes d'agroécologie qui préconisent la conservation des sols : les sols trop travaillés, trop désherbés, cultivés trop intensivement ne retiennent plus l'eau ni le CO<sub>2</sub>. Privilégier les conduites favorables à la biodiversité.



**DEPUIS DIX ANS  
LES INCIDENTS  
CLIMATIQUES SONT  
PLUS VIOLENTS**



En effet, l'agroécologie permet de diminuer les pressions sur l'environnement et préserver les ressources naturelles : utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

Les axes de travail sont tournés vers l'agroforesterie et les certifications environnementales telles que :

- . La Haute Valeur Environnementale (HVE).
- . La bio.
- . La biodynamie.

#### **AIDE A LA LUTTE CONTRE LES INCIDENTS CLIMATIQUES**

Les incidents climatiques, depuis dix ans, sont plus violents. Ils touchent des zones géographiques de plus en plus grandes et sont plus nombreux :

- . La grêle : mieux détecter les orages et mieux se protéger (canons ou fusées, filets...).
- . Le gel : les vignes débourent de plus en plus tôt et les risques sont accrus. Mieux se protéger contre ces risques (éoliennes, bougies, aspersions...).
- . Les inondations : de plus en plus fréquentes surtout dans le sud de la France (épisode cévenols...). Vignes ou bâtiments proches de rivières, érosion et coulées de boues...
- . La sécheresse : la vigne supporte mal les stress hydriques.

**Les années à venir seront de plus en plus sèches en été** et les conséquences sont importantes : baisse des rendements, déséquilibre des vins (alcool, acidité, goût...), affaiblissement des ceps. L'irrigation est autorisée depuis 2006 sous conditions et les régions commencent à s'organiser pour apporter l'eau à la vigne. Il y a plusieurs enjeux : financiers, réglementaires, injustice quant à l'accès à l'eau, pression sociale...

#### **UNE EVOLUTION INDISPENSABLE A LA CAVE ET POUR LES VINIFICATIONS**

**Les profils aromatiques des vins sont en pleine évolution** : vendanges plus précoces, temps de maturité plus court, plus de sucre, moins d'acidité...





## UN BESOIN INDISPENSABLE EN TECHNIQUES INNOVANTES



Des solutions doivent être trouvées pour s'adapter dans les caves et en vinification :

- . Vendanges de nuit.
- . Isolation des caves et maîtrise des températures sans conséquence sur l'environnement.
- . Beaucoup plus de technologie qu'aujourd'hui pour adapter le vin aux consommateurs.

Le besoin en techniques innovantes est indispensable avec le risque de *lisser* les vins ce qui gommerait une partie de *l'effet terroir* et serait très coûteux pour les petites entreprises.

- . Désalcoolisation.
- . Acidification.
- . Baisse des PH qui entraînent des difficultés pour réaliser des grands vins de garde.

### DES PROBLÉMATIQUES À RÉSOUDRE

L'urgence est là mais, si l'adaptabilité reste indispensable afin de préserver le tissu viticole français, de nombreuses problématiques se posent : quid des appellations existantes si les cépages changent, comment assurer la compétitivité des petites entreprises vitivinicoles face aux investissements à réaliser, comment anticiper les risques de perte de vendanges suite à des aléas climatiques extrêmes ?

### COUT DU CLIMAT ET COMPETITIVITE DES ENTREPRISES

Coût du changement climatique et adaptation nécessaire : un vrai **challenge** pour garder des entreprises compétitives.

- . Investissements nouveaux (vigne + cave).
- . Relocalisation de parcelles et restructuration avec des cépages plus résistants.
- . La baisse des rendements entraîne des vins plus chers et une raréfaction du produit.
- . Le changement de profil organoleptique entraîne un changement de clientèle qu'il faut anticiper.
- . Coût de main d'œuvre supplémentaire et aspect social non négligeable (travail en été lors des périodes de congé, pénibilité du travail, travail de nuit...).



## LA VITICULTURE

### 2E POSTE EXCÉDENTAIRE DE LA BALANCE COMMERCIALE DE LA FRANCE

ET 500.000 EMPLOIS



### DES REVENUS COMPLEXES A SECURISER

- . Assurance revenu – assurance récolte.
- . Volume complémentaire individuel (VCI).
- . Déduction fiscale (DPA...).
- . Réserve de précaution en nature.
- . Achat de vendanges.

Il faut espérer que le temps politique ne soit pas plus lent que l'avancée du changement climatique.

- . Evolution du cahier des charges des signes de qualité AOP-IGP
- . Innovation technique et définition du vin.
- . Evolution des cépages.
- . Gestion du foncier et répartition dans l'espace. Nouvelles régions de production.
- . Aspects sociaux quant à l'utilisation de la main d'œuvre.

### CONCLUSION

La vigne depuis + de 2.000 ans modèle les paysages français. Elle représente 500.000 emplois et constitue aujourd'hui le 2e poste d'excédent de la balance commerciale de la France, juste après l'aéronautique !

Le vin est par ailleurs au **cœur de notre culture** et les enquêtes montrent bien l'attachement des français pour cette part importante de notre **patrimoine national**.

Il y aura toujours des vins en France, mais ce qui est en cause c'est la survie d'un modèle français basé sur l'alliance entre des cépages, un terroir et le savoir-faire des Hommes. C'est cette alchimie fragile qui fait la réputation des vins français à travers le monde.

Gardons en tête que ce modèle repose sur une aventure humaine. Il en va de la survie de cette viticulture de qualité qui refuse la production de masse standardisée.

C'est pour cela que **les Vignerons Indépendants poussent ce cri d'alarme** et veulent **faire prendre conscience de l'urgence**.

**CONTACT PRESSE :** Louise Massaux - *Agence WS Conseils*  
louise.massaux@wsconseils.fr - 06 45 79 24 91

**VIGNERONS INDÉPENDANTS :** Florence Corre - *Directrice du Développement*  
f.corre@vigneron-independant.com - 06 14 01 56 41