

Développement de réseaux de contacts et de maillage en France pour les secteurs viticole et vinicole québécois.

Sébastien Brossard, agr¹.

Numéro du projet : 10-C-87

Durée : 11/2010 – 01/2011

FAITS SAILLANTS

Une mission de maillage et de développement de réseaux de contacts en France pour les secteurs viticole et vinicole québécois s'est déroulée entre le 28 novembre et le 11 décembre 2010. Ainsi, une délégation de trois personnes a effectué des visites et des rencontres auprès de fabricants de machineries et d'équipements de nouvelle technologie, de vignobles et de coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA), de coopératives vinicoles, et d'instituts œuvrant dans la recherche et développement (R&D) en viticulture et en œnologie.

Les objectifs de cette mission visent à apporter des solutions concrètes et amorcer des démarches afin de répondre directement à trois des cinq grands thèmes fondamentaux du plan stratégique de développement 2010-2020 de l'industrie du vin québécois, soit :

- Optimiser et uniformiser la qualité générale des vins québécois et mieux aligner l'offre avec la demande des consommateurs;
- Mettre en œuvre des mécanismes propres à optimiser le rendement de l'industrie;
- Guider les nouveaux arrivants et les accompagner dans leur implantation de manière à mieux les intégrer au développement de l'industrie.

OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE

Objectif général :

Établir un réseautage Québec-Aquitaine en viticulture et œnologie à l'occasion du Salon international VINITECH et SIFEL 2010 et effectuer des visites avec des centres, organismes et entreprises dans les quatre sphères suivantes afin de susciter l'innovation, l'acquisition de connaissances techniques et de favoriser le transfert de technologie sur le plan collectif:

1. Technologique, équipements et machineries;
2. Innovation et recherche scientifique;
3. Production, conditionnement et mise en marché;
4. Organisationnelle (CUMA).

Méthodologie :

Les activités de la mission de maillage se sont divisées en deux étapes. La première consistant à effectuer des rencontres de maillage et de prospection dans le cadre du salon Vinitech SIFEL 2010. La deuxième étape consistait à visiter directement des instituts de R&D, des fabricants, des CUMA viticoles et des vignobles directement chez eux.

¹ Conseil québécois de l'horticulture (CQH).

RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR L'INDUSTRIE

Les retombées de ce projet pour les vignerons québécois sont multiples. La mission a notamment permis de :

- Découvrir un pays viticole et comprendre l'organisation de leur recherche et développement;
- Trouver des débouchés concrets aux vignerons du Québec pour qu'ils aient accès à de la machinerie viticole et vinicole plus performante et issue de la technologie la plus récente;
- Développer des maillages et de possibles partenariats pour la réalisation de projets entre l'industrie du vin québécois et les principaux instituts de R&D en France tels que l'INRA et l'IFV. Notamment, en ce qui a trait à la désacidification du vin, le procédé Flash-détente et d'autres méthodes portant sur l'élaboration d'un vin de qualité lié aux besoins du marché;
- Acquérir des connaissances importantes sur le modèle CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) permettant une économie importante en achat et utilisation de machines et équipements en commun;
- Établir une entente de partenariat dans le but de concrétiser la commercialisation d'un produit de phytoprotection contre le gel dès le printemps 2011 au Québec et au Canada.

APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE

1- Accès à de la machinerie et de l'équipement vitivinicole de pointe

Durant les journées du salon de Vinitech SIFEL 2010, plus d'une douzaine de fabricants de machineries et d'équipements en viticulture ont été visités et approchés. Chaque machine et/ou équipement intéressant a été étudié et analysé de près selon des critères techniques et économiques ainsi que sur la réalité de la viticulture québécoise et du mode de culture pratiqué au Québec.

Plan d'action futur

Pour chaque machinerie et équipement retenu, M. Fabien Gagné, directeur de la R&D de l'AVQ, fera une série de contacts avec les fabricants retenus et des concessionnaires québécois en machinerie agricole dans le but de créer des ententes de distributions commerciales dans les principales régions viticoles au Québec.

Les entreprises équipementières retenues sont :

- Delimbe pour son semoir ;
- KMS Rinklin pour la palisseuse;
- Tordable pour l'effeuilleuse et sa ligne d'équipements viticoles en général;
- Fabbri pour le procédé Flash-détente
- Système d'emballage de Maubrac Emballage
- Oenoview pour son service d'analyse terroir par télédétection
- Axe Environnement pour son tablier de protection

2- Accès à des logiciels de gestion et des technologies innovatrices

Un logiciel de gestion viticulture et de gestion de chai a retenu notre attention, celui d'ISAGRI qui serait distribué et adapté par la société québécoise SIGA 2000 Informatique inc.

Plan d'action futur

L'AVQ prévoit déposer une demande d'aide financière dans un programme d'adaptation technologique pour en faire un logiciel adapté aux réalités du producteur québécois. Il s'agira d'un projet conjoint de SIGA informatique et de l'AVQ.

3- Organisations de CUMA viticoles au Québec

Trois CUMA viticoles ainsi qu'une CUMA tireuse furent visitées et chacune d'elles possède des caractéristiques propres et des caractéristiques communes à l'égard des besoins de leurs adhérents ainsi que sur les conditions de succès de tels regroupements.

Le concept de CUMA viticole est la meilleure solution pour diminuer les coûts de production pour la grande majorité des viticulteurs français et elle contribue à augmenter l'efficacité des producteurs adhérents. Ce concept pourrait être implanté au Québec dans les secteurs où il y a proximité de 4 viticulteurs ou plus.

Plan d'action futur

- Recenser les vigneronnes du Québec sur le plan géographique et régional afin d'étudier le potentiel pour développer des CUMA viticoles;
- Informer les vigneronnes, conseillers et intervenants sur le concept de la CUMA viticole, de ses avantages et de ses conditions de succès pour susciter l'engouement;
- Continuer la correspondance avec Mme Marie-Josée Gardères et M. Jean-Paul Crinquand pour obtenir des conseils et des informations utiles dans l'implantation de CUMA viticoles au Québec.

4- Connaissance du modèle de coopérative viticole en France

Deux visites de coopératives viticoles ont été effectuées, soit une de très grande dimension dans la région de Bordeaux et une autre de plus petite dimension dans la région du Jura. Ce modèle permet aux vigneronnes de se regrouper pour produire leur vin dans un centre commun spécialisé en transformation du vin et dans la mise en marché. Ainsi, les vigneronnes gagnent plusieurs avantages à se regrouper dans ce modèle de coopératif.

Bien qu'il s'agisse d'un non sens, le modèle de coopérative viticole est interdit au Québec. Toutefois, ce modèle est permis en Ontario, dans le reste du Canada, ainsi que dans d'autres pays producteurs de vin.

Plan d'action futur

En conséquence, il n'y a pas de démarches planifiées et de suite à donner. Nous sensibilisons à tout le moins le lecteur sur les avantages et l'immense succès qu'a ce modèle, puis d'amorcer une réflexion sur d'éventuels changements réglementaires.

5- Projets d'expérimentations en viticulture et œnologie

Le maillage effectué durant les rencontres avec deux des instituts de R&D les plus importants en France rend possible une collaboration et un partenariat pour réaliser plusieurs projets de R&D et d'essais expérimentaux en viticulture ainsi qu'en viniculture-œnologie. Durant nos rencontres, plusieurs sujets de projets prioritaires à l'industrie vitivinicole québécoise ont été abordés. Pour certains d'entre eux, des démarches sont initiées.

Les principaux projets d'expérimentation en viticulture sont les suivants :

- Étude sur des cépages de Frontenac (dépérissement) et Seyval Blanc (dessèchement de la rafle) en collaboration avec l'IVF Grau-du-Roi et le spécialiste M. Philippe Larignon;
- Essais et recherches sur l'effet potentiel en pathologie des éliciteurs (Elicityl) en collaboration avec l'INRA de Dijon par l'implication de chercheurs canadiens.

Les principaux projets d'expérimentation en œnologie sont les suivants :

- Développement d'une méthode de désacidification du vin par électrodialyse. Essais conduits sur le cépage Frontenac du Québec en collaboration avec l'INRA, la société *Eurodia* et un chercheur canadien.
- En réflexion: Essais du procédé Flash-détente pour améliorer les caractéristiques des vins québécois sur l'optimisation des composés polyphénoliques, précurseurs d'arômes, tanins et anthocyanes en collaboration avec l'INRA et/ou *Fabbri*.

Plan d'action futur

Pour réaliser chacun de ces projets d'expérimentations, plusieurs démarches sont planifiées par les membres de la délégation, soit :

- Contacter les organismes et professionnels québécois ou canadien qui seraient intéressés à travailler dans l'un des projets, tel ceux d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Institut de technologie agroalimentaire, l'Université Laval, le Centre de recherche et développement sur les aliments (CRDA), ou autre.
- Développer un protocole et présenter le projet avec la collaboration de l'institut de R&D français soit l'INRA ou l'IFV.
- Structurer le financement pour réaliser ces projets.

6- Commercialisation du produit de lutte au gel printanier au Canada

Les résultats de la rencontre avec la société *Elicityl* ont débouché sur un maillage entre cette société française et la québécoise *AEF Global*. D'autre part, un réseau d'expérimentateurs sera mis en place au Québec pour le printemps 2011 dans le but de faire les essais d'efficacité dans la vigne avec la collaboration de *Elicityl*, *AEF Global*, l'Association des vignerons du Québec, des clubs-conseil, ainsi que des agronomes conseillers en viticulture.

Plan d'action futur

- M. Fabien Gagné de l'AVQ continuera les démarches de partenariat entre la société française *Elicityl* et la Québécoise *AEF Global*.
- M. Fabien Gagné contactera les principaux intervenants ciblés pour la mise en place des essais du PEL101GV dans la vigne au Québec.

7- Savoir-faire des entreprises viticoles et des Châteaux visités.

Les visites effectuées dans des entreprises viticoles et Châteaux ont permis d'accroître nos connaissances sur le travail de la vigne et sur les machineries et équipements utilisés.

Plan d'action futur

- Diffuser l'information des acquis de connaissances via la présentation du projet, notamment à aux vignerons présents à l'AGA de l'AVQ.

8- Maillage avec des centres de formations académiques et des formateurs.

Au niveau académique, trois rencontres intéressantes ont été effectuées. Sur le plan technique, la rencontre de M. Antonio Gonzales du Château Belgrave a été profitable, car il offre trois types de formations pratiques de courte, moyenne et longue durée. Ses programmes de formation vont de la technique à la maîtrise et ils sont également destinés aux citoyens étrangers tels que des ouvriers et/ou étudiants provenant du Québec.

Cet aspect répond à une problématique de l'industrie viticole québécoise, car plusieurs vignerons manquent de main-d'œuvre spécialisée qualifiée. L'approche pédagogique et personnalisée de M. Gonzales a été appréciée.

Sur le plan universitaire, la rencontre avec l'enseignant du Lycée agro-viticole de Blanquefort, M. Stéphane Badet, a permis d'avoir un contact fiable sur les formations offertes par le Lycée et de ses programmes académiques de haute qualité.

Plan d'action futur

- M. Fabien Gagné continuera la correspondance avec M. Antonio Gonzalez et M. Stéphane Badet. Il verra à mettre en contact les personnes à la recherche de formation avec les bons intervenants.

POINT DE CONTACT

Sébastien Brossard, agr.
Agro-économiste
Conseil Québécois de l'Horticulture
555, boul Roland-Therrien, bureau 385
Longueuil, Québec J4H 4E7
Téléphone: 450-679-0540 poste 8810
Télécopieur: 450-463-5290
sbrossard@upa.qc.ca

Autres points de contact

Fabien Gagné
fabien.gagne@saintremi.ca
Association des vignerons du Québec inc.
<http://www.vinsduquebec.com>

Jean-François Péloquin, agr.
Terres-vignes
jfpeloquin@terres-vignes.ca

PARTENAIRES FINANCIERS

Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Volet C du Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés.

POUR PLUS D'INFORMATION

Nous invitons les lecteurs intéressés à en savoir davantage de lire le rapport final de ce projet, disponible au MAPAQ, au CQH, à l'AVQ et sur Agri-réseau.