

L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 23 – Mars 2012

ÉDITO

Jean NATOLI

Traditionnellement, le mois de mars est pour notre équipe un temps privilégié (et je ne parle pas de la météo). Ce moment privilégié se met en place naturellement lorsque nous sortons du tunnel des rendez-vous d'assemblages, lesdits assemblages suivant de plus en plus précocement le tunnel des vendanges.

En pratique nous avons 3 à 4 mois pour analyser notre fonctionnement de la campagne écoulée et tenter d'apporter encore quelques améliorations à notre fonctionnement.

Cet écho d'Oco printanier nous permet cette année de faire un point sur un certain nombre de sujets techniques et réglementaires. Nous abordons donc les problématiques de pharmacopée conventionnelle avec la CMC, et biologique avec le texte européen.

Nous évoquons aussi les cadres fondamentaux dans lesquels évolue notre activité commune. Ces cadres sont tout simplement légaux (sécurité, Certiphyto) ou normatifs.

Nous vivons, c'est certain, dans une tendance lourde, volontariste, pérenne de certification de notre filière.

Notre Laboratoire CENOconseil s'est engagé très tôt dans cette voie puisque nous sommes accrédités pour la norme ISO 17025 depuis 1996 (*).

Le Cabinet Natoli&Cœ a choisi une démarche de certification ISO 9001 que nous espérons installer avec succès dès cet été. Cela nous semble conforme à l'idée d'excellence que nous tentons d'appliquer dans notre activité de tous les jours.

« Point n'est besoin d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer », comme diraient nos ancêtres latins.

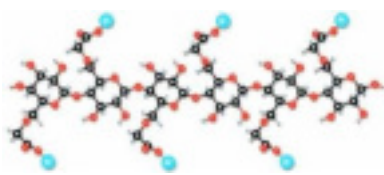
A propos, Vino Latino organise sa 9^{ème} journée technique sur la hiérarchisation des vins méditerranéens.

Venez nombreux à Verchant le 4 avril prochain.

(*) accréditation COFRAC essais, portée disponible sur : www.cofrac.fr.

UTILISATION DES GOMMES DE CELLULOSE

Sébastien PARDAILLÉ



L'utilisation des gommes de cellulose ou carboxyméthylcellulose (CMC / E466) est autorisée depuis juillet 2009 pour la stabilisation tartrique des vins par le règlement européen (CE) n°606/2009, dans la limite de 10 g/hl.

Vous avez peut-être constaté que leur préconisation avait été généralisée par vos œnologues lors des études de mises dans le cas de forte instabilité tartrique des vins blancs uniquement.

Nous déconseillons leur utilisation sur les vins rouges. En revanche, pour les rosés, nous signalons un risque d'interaction de la CMC avec la matière colorante pouvant entraîner la formation d'un trouble et/ou d'un précipité.

Au delà de la dose maximale à ne pas dépasser, il est également conseillé de respecter un délai de 48 heures entre l'ajout du produit et la filtration de finition, afin de limiter les risques de colmatage (élément maintenant bien précisé par les différents fabricants dans leur protocole d'utilisation). C'est un point à aborder spécifiquement avec votre embouteilleur.

Par ailleurs, l'emploi de ces produits se fera sur des vins stables vis-à-vis des casses protéiques. En particulier l'utilisation du lysozyme exclut de fait l'emploi des CMC.



Comme nous venons de l'évoquer plus haut, concernant leur utilisation sur les rosés, nous manquons encore de recul et de certitudes. En effet, certains rosés ne l'acceptent pas, et voient leur intensité colorante diminuer de manière significative, même si ces rosés sont bien stabilisés vis-à-vis des précipitations tartriques.

Des études sont actuellement en cours au sein du Laboratoire CENOconseil dans le but de mettre en place un outil analytique d'évaluation de la capacité du vin à accepter la gomme de cellulose (et à garantir son efficacité).



Le nouveau règlement européen sur la vinification biologique exclut l'utilisation des CMC, pourtant d'origine végétale. Et autorise, dans le même temps, l'utilisation de l'acide métatartrique...

LE CERTIPHYTO DEVIENT CERTIFICAT INDIVIDUEL

Stéphanie PRABONNAUD & Gwenaél THOMAS

~~Certiphyto~~



Le Certificat
individuel

Après 2 années "probatoires", le Certiphyto entre dans sa phase active. Certains d'entre vous ont déjà pu le passer les années précédentes (par le biais notamment de formations auprès des fournisseurs de produits).

Petit rappel donc sur ce qui est aujourd'hui renommé "certificat individuel" :

- le certificat découle du Grenelle de l'environnement et du plan Ecophyto 2018 ;
- il concerne une large famille d'acteurs de la viticulture : les utilisateurs de produits phytosanitaires (exploitants **et** salariés), les utilisateurs en tant que prestataires de service, les vendeurs de produits sanitaires, et enfin les conseillers si leur champ d'action couvre le conseil de traitements ;



Différentes voies permettent son obtention :

- la formation (2 jours pour les agriculteurs et salariés, 4 jours pour les conseillers...);
- la formation suivie d'un test ;
- un test direct ;
- la validation sur diplôme si le diplôme date de moins de 5 ans.

Les formations et les tests sont organisés par des organismes de formation habilités au niveau régional par la DRAAF. Les grands thèmes qui y sont évoqués sont les suivants : informations sur la réglementation et les conditions d'application des produits phytosanitaires, les effets des produits sur l'environnement et la santé humaine, les méthodes de lutte alternative, ...

Les dates à retenir :

- Certificat obligatoire à compter du 1^{er} octobre 2013 lorsque l'activité professionnelle est en lien avec les produits phytosanitaires : activités de vente, de prestataire et de conseil. Renouvelable tous les 5 ans. En plus du certificat individuel, un agrément des entreprises est nécessaire (audit annuel par un organisme certificateur).
- Certificat obligatoire à compter du 1^{er} octobre 2014 pour les utilisateurs professionnels : les exploitants et salariés agricoles utilisateurs de produits phytosanitaires. Renouvelable tous les 10 ans. Les exploitations ne sont pas soumises à l'agrément.

Nous avons dans le cadre de notre activité de conseil agronomique commencé les démarches (formation pour les certificats individuels, inscription auprès d'un organisme certificateur pour l'agrément d'entreprise). A notre niveau ces démarches vont nous conduire à formaliser de manière plus détaillée nos conseils. Au delà de ce formalisme, c'est une structuration qui va dans le sens de la professionnalisation de la filière dont nous avons souvent parlé.

DOCUMENT UNIQUE – ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Caroline CARBONNEILL

Chaque année, des accidents se produisent dans les caves. Un drame récent survenu dans la région (asphyxie) nous incite à vous alerter sur vos obligations réglementaires en matière de prévention et de sécurité au travail.

Depuis le décret n° 2001-1016 du 05/11/2001, tout employeur a la responsabilité directe de prendre toutes les mesures nécessaires pour :

- assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés sur la base des principes généraux de prévention (L 4121-1 et L 4121-2 code du travail) et,
- réaliser l'évaluation des risques (II de l'article L 4121-3).

Cette évaluation doit comporter un inventaire de tous les risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise (Travaux à la vigne, traitements phytosanitaires, étapes de vinification en cave ...).

Les résultats de cette étude sont ensuite retranscrits dans un document appelé « Document Unique », la finalité de cette démarche étant le choix d'actions de prévention appropriées et pertinentes afin de préserver la santé et la sécurité des salariés.

Ce Document Unique doit être mis à jour au moins annuellement ainsi que lors d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail.



Il est tenu, sur leur demande, à disposition de l'inspecteur ou du contrôleur du travail ou des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale.

Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques, est puni de la peine prévue pour les contraventions de 5^e classe (de 1500€ à 3500€).

Vous pouvez par souci d'autonomie, réaliser vous même cette étude, mais nous souhaitons vous informer que nous avons les compétences en interne pour vous accompagner et vous faire profiter de notre expérience.



Restez vigilant et rigoureux, la négligence n'est pas de mise quand il s'agit de la vie de vos employés, de vos proches ou de la vôtre.

N'hésitez pas à me contacter : Caroline CARBONNEILL – Responsable Qualité Œnologue 06 78 91 52 01.

DÉMARCHES... ET QUELLES MARCHES !

Erwan GUEVEL

Production AOP :

Après avoir expliqué dans nos récents courriers le principe de la nouvelle réforme et des différents contrôles qui en découlent (contrôle interne, externe, autocontrôle), nous allons conceptualiser la chose en la détaillant davantage. L'intérêt est ici de calquer ces exigences théoriques avec vos obligations déclaratives. Nous prendrons l'exemple des AOP et IGP, les vins de France et Sans Indication Géographique seront explicités dans le prochain écho d'Oco.

Date	Opérations/ Etapes de la vie du vin	A qui?	Opérations de contrôle
Avant le 01/02/année n	Affectation parcelaire	ODG	
Avant le: 25/11/ année n (format papier) 05/12/année n (Téléprocédure)	Déclaration de récolte	Douanes (service de la viticulture; papier ou téléprocédure)	Contrôle de routine = autocontrôle <i>Notre conseil:</i> analyses mensuelles
. Côtes du Rhône: avant le 31/12/année n . Languedoc: avant le 31/05/année n+1	Revendication	ODG	<i>Notre conseil:</i> analyse après assemblage (AAA)
. Côtes du Rhône: 10 jours avant retiraison ou conditionnement . Languedoc: 10 jours avant retiraison ou jusqu'à 10 jours après conditionnement	Déclaration de transaction ou de conditionnement	OI ou OC	Analyse avant retiraison dans tous les cas; Avant ou après mise selon l'ODG <i>Notre conseil:</i> dans tous les cas, analyse COFRAC avec certificat de conformité NB: contrôle externe aléatoire par OI ou OC

Production IGP :

Trois incidents majeurs survenus récemment ont démontré l'importance capitale de l'analyse après mise en bouteille. Celle-ci atteste en effet de la bonne réalisation du conditionnement (autocontrôle). Nous insistons sur votre responsabilité quant à la mise sur le marché d'un produit destiné à la consommation.

Date	Opérations/ Etapes de la vie du vin	A qui?	Opérations de contrôle
Avant le: 25/11/ année n (format papier) 05/12/année n (Téléprocédure)	Déclaration de récolte	Douanes (service de la viticulture; papier ou téléprocédure)	Contrôle de routine = autocontrôle <i>Notre conseil:</i> Analyses mensuelles
Avant le 31/12/année n+1 (et avant conditionnement)	Revendication	ODG	Analyse COFRAC avec certificat de conformité



VINO LATINO : JOURNÉE TECHNIQUE SUR LE THÈME DE LA HIERARCHISATION DES VINS

Matthieu LEQUEUX



Le Laboratoire Œnoconseil et le Cabinet Natoli&Cœ organisent la IX^{ème} journée technique de l'association VINO Latino qui se tiendra le **4 avril** prochain au **Domaine de Verchant** à Castelnau-le-Lez, **dès 14 heures**.

Techniciens, professionnels et vignerons aborderont la hiérarchisation en marche des vins du pourtour méditerranéen (IGP, AOP, ...) avec des éclairages agronomiques, œnologiques mais également économiques, sans écarter donc la vision des metteurs en marché finaux.

Ce thème est particulièrement d'actualité au moment de la mise en place des AOP, IGP, OC, ODG. Nous vous proposons de porter un regard éclairant sur ces problématiques.

Inscriptions avant le 30 mars, possibles en ligne sur : <http://www.infovin.net/mailling/VinoLatino/180411/formulaire.php> (+ programme de la journée).

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : Matthieu LEQUEUX (natoliandcoe@oenconseil.fr).

ACTUALITÉS DU GROUPE OCO

Marion FOESSEL

Annexe de Pézenas :

Suite à la fermeture d'Œnologia à Pézenas, nous vous rappelons que des permanences sont assurées afin de vous permettre de toujours venir y déposer vos échantillons. Nous sommes vraiment désolés du désordre causé par une décision dont nous ne sommes pas responsables.

Les locaux restent ouverts du lundi au jeudi, **de 8h à 12h**.

Évidemment nous travaillons à trouver une solution élégante et durable à cette situation qui nous perturbe tous. Nous pensons qu'un nouveau fonctionnement devrait être en place avant la fin du mois d'avril.

Audits FranceAgriMer :



Fort de son expérience ancienne dans cet exercice, le Cabinet Natoli&Cœ est référencé depuis fin 2011 auprès de FranceAgriMer dans le cadre du dispositif d'aide aux diagnostics d'exploitation des caves particulières viticoles, qui vise à accompagner leur réflexion afin de faciliter leur accès aux différents marchés et à les soutenir dans leur développement stratégique.

Les demandes auxquelles nous avons répondu sont assez diverses : elles concernent principalement des problématiques de production, mais en intégrant parfois aussi des réflexions de commercialisation et marketing, de gestion financière... (nous travaillons alors avec d'autres partenaires pour ces audits plus généraux).

Un audit conduit par des auditeurs agréés est pris en charge à 50 % par FranceAgriMer. La région Languedoc-Roussillon peut, de plus, financer le solde à 30 %. Ces aides rendent très abordables ce genre de missions.

INFORMATION DE DERNIÈRE MINUTE

Stéphanie PRABONNAUD

Le 8 février dernier a été adopté le nouveau règlement européen pour le vin biologique ayant abouti à la publication, le 8 mars, du règlement UE 203/2012.

Le vin biologique est enfin né ! Et pourra être produit dès les vendanges 2012 (avec effets rétroactifs possibles).

Il dispose maintenant d'un cadre réglementaire assez large afin de définir les différents additifs et auxiliaires autorisés en vinification biologique, mais ne remettant pas en cause les méthodes de vinification. Ceci vous permet donc de bénéficier à la fois d'une certification à la vigne, comme c'était le cas auparavant, mais également à la cave.



Cette nouvelle réglementation nous oblige tout de même à nous recentrer sur quelques « fondamentaux », comme le SO₂ : nous pouvons d'ores et déjà retenir que la teneur en SO₂ total sur vins bio secs (sucres < 2g/l) est limitée à 100 mg/l sur les rouges et 150 mg/l sur les rosés et blancs.

Plus d'informations en ligne :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:01:FR:HTML>.

