

## 3 et 4 juin 14<sup>e</sup> édition biodiversité et patrimoines viticoles

### "La vigne : Avec ou sans pépins ?"

Globalement, il s'agira d'évoquer toutes les questions autour de la reproduction de la vigne avec ou sans pépin, mais aussi celles sur les évolutions en matière de matériel végétal, ou encore celles autour des conduites et traitements de la vigne, le tout d'un point de vue historique mais aussi contemporain (question des défis futurs lié à l'environnement et sa préservation en particulier).

### Mardi 3 : Accueil des Participants et des Auditeurs

#### 1) Jocelyne PERARD : Ouverture des Journées

Présentation des journées par **Gérard FERRIERE**.

#### 2) Marc-André SELOSSE : Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN)

##### "Sexe et domestication chez la vigne"

La domestication de la vigne fait d'une liane à sexes séparés et reproduite pas des graines un hermaphrodite qui produit des graines mais est reproduit... par bouturage ! La perte du sexe stabilise des cépages aux caractéristiques intéressantes, mais pose d'énormes problèmes face aux évolutions du climat ou des pathogènes!

#### 3) Guillaume LECOINTRE : Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN) :

##### "Hybridité : monstruosité ou variation du vivant ?"

L'hybridité est souvent perçue comme cocasse, voire "anormale", et même parfois "monstrueuse". Elle n'est ainsi que lorsqu'on pratique le réalisme de l'espèce. Si l'on examine le statut scientifique de l'espèce, on découvre que l'hybridation n'est qu'une expression de la variabilité naturelle des êtres biologiques.

#### 4) Alain DELOIRE : Professeur à l'Institut Agro de Montpellier (Olivier YOBREGAT co-auteur),

##### "Les composantes du rendement chez la vigne: Rien n'est jamais joué d'avance!"

La présentation traitera du thème des composantes du rendement chez la vigne. Il s'agit à la fois d'une synthèse bibliographique mais aussi d'illustrations photographiques acquises ces dernières années par les auteurs et d'observations fines réalisées à la loupe binoculaire des organes reproducteurs de *Vitis Vinifera*. Le thème du développement de la baie et d'une population de baies, organes essentiels du rendement de la vigne, sera abordé (le fruit de la vigne est la baie et non la grappe). La présentation sera donc richement illustrée.

Un rappel utile :

- La mise en place des composantes du rendement chez la vigne se déroule sur 2 années consécutives (sauf en climat tropical)
- Le rendement "potentiel" du cep se décide à la taille d'hiver

- Nous verrons dans le détail les points suivants :
- Que se passe-t-il l'année N ?
- Que se passe-t-il l'année N+1 ?

Nous évoquerons rapidement le thème de la propagation de la vigne et le rôle des pépins.

## Questions

### Pause Déjeuner

5) Jean-Pierre GARCIA : Université de Bourgogne

"les curieux cépages du Moyen Âge en Bourgogne":

Point de vue historique sur l'évolution des cépages depuis le moyen-âge (Pinot noir et ses dérivés etc)

6) Fabien GAVEAU : "Pépins, jus et pulpe dans les raisins corses (années 1820-1920)"

Historien qui a beaucoup travaillé pour exhumer les cépages corses anciens et à de fait, largement travaillé avec des vigneron qui, aujourd'hui, replantent ces variétés (comme par exemple le domaine Abbatucci).

*Je crois même que je peux souligner qu'il y a des raisins à pépins dont les pépins sont par expérience ce qui est anciennement recherché pour produire les tannins et vinifier dans des cuves en pierre et des vases de terre; en outre il y a des variétés sans pépin en nombre pour la table et dont les surplus sont utiles à la production des volumes et des saveurs, jusqu'à ce qu'ils soient valorisés pour la table.*

## Questions + Pause

7) Cyril ALONSO : Conservatoire de Marchamp en Beaujolais. "

"Semeur de pépins en beaujolais"

"Avec mon épouse Karine nous avons un conservatoire ampélographique de 140 cépages ainsi que plus de mille semis de pépins. Nous semons tout les ans des pépins afin de transporter au sein de nos parcelles les plus solides, la biodiversité passe par la complantation".

8) Taran LIMOUSIN (IFVV): "La vigne est elle plus belle sans pépins ?"

Certains cépages de table n'ont pas de pépins, ils sont dits apyrènes. D'où vient cette aberration évolutive et comment apparait-elle ? Où a t elle été sélectionnée et quel est son avantage ? Petite histoire de l'apyrènie et retour d'expérience sur un cas en Savoie.

## Questions

9) Dégustation " Avec ou sans Pépins "

---

## Mercredi 4 : Accueil des Participants et des Auditeurs

1) **Marie ARNOULD** : Journaliste spécialisée environnement, rédactrice en chef du magazine *Les 4 Saisons* :

### "Pommier kazakh, espoirs déçus ? "

En 2010, un documentaire révélait au grand public que le pommier kazakh était à l'origine de notre pommier domestique. Résistant aux maladies, en particulier la tavelure, il suscitait l'espoir de créer de nouvelles variétés de pommes qui pourraient être cultivées sans pesticides. Quinze ans plus tard, où en est la recherche scientifique sur ce sujet ?

2) **Alexis MOUREU** : Etudiant inscrit en préparation à l'agrégation d'histoire à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne :

### "Biographies des pépiniéristes hybrideurs du 19<sup>ème</sup> siècle."

Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'hybridation de la vigne, objet de curiosité dans les milieux savants, devient un véritable métier. Pour ralentir la progression du phylloxera et des maladies cryptogamiques, des viticulteurs, des ingénieurs agricoles, des agronomes et des passionnés d'horizons divers se lancent dans l'hybridation pour obtenir des variétés résistantes. Les métiers "d'hybrideurs" et de "pépiniéristes" apparaissent.

Ils contribuent à la reconstitution des vignobles et à la création d'une " Viticulture nouvelle " à la veille de la guerre en 1914.

## Questions + Pause

3 et 4) Une intervention à plusieurs voix :

**Christine DUBUS** : Experte Matériel Végétal - Dépérissement Vinipôle Sud Bourgogne  
Chambre d'agriculture de Saône et Loire,

**Géraldine URIEL** et/ou **Juliette FRISTOT** cheffes de projets innovation variétale au  
Comité Champagne.

**Marion WIMMER**, Cheffe de projets matériel végétal au Bivb

### "Innovation variétale et intégration dans les cahiers des charges de Bourgogne et de Champagne."

Programme CEPInnov : Programme de création variétale à typicité régionale => à 2 voix **Géraldine URIEL** et/ou **Juliette FRISTOT** (Comité Champagne) et **Marion WIMMER** (BIVB)

Focus Bourgogne : collaboration avec **CA71** + suite (projet **VARIETE**) => à 2 voix **Marion WIMMER** (BIVB) et **Christine DUBUS** (**CA71**)

Focus Champagne : déploiement **VIFA** => **Géraldine URIEL** ou **Juliette FRISTOT** (Comité Champagne)

## Questions

## Pause Déjeuner

5) Visite des vignes conservatoires (et/ou du château)

6) Vincent PUGIBET Vignerons Domaine la Colombette - Béziers

### "D'Organic à Orgasmic, Récit d'un pionnier des cépages résistants."

Vignerons bio en Languedoc, cherchant une alternative au cuivre et au soufre, nous sommes les premiers en France à miser sur les cépages résistants. Si les doutes sur la réalité de la résistance, les capacités viticoles et l'intérêt commercial, seront vite levés, les questions administratives seront plus ardues. Nous créerons l'association PIWI, pour mener victorieusement ce combat.

Avec près de 20ans d'expérience, plus de 160ha plantés, une quarantaine de cépages testés en provenance des principaux centres de recherches européens et une expérimentation privée, notre domaine de la Colombette est une référence sur cette nouvelle voie viticole.

Je reviendrai sur ces années qui ont profondément bouleversé notre vision du métier. J'expliquerai pourquoi je pense que les cépages traditionnels, dépendants des pesticides, sont condamnés. Nous parlerons des perspectives de sélection, des résultats commerciaux. Enfin, je finirais par la grande révélation de tout ce travail, l'importance de la reproduction sexuée.

### Questions + Pause

7) Jacques GAUTIER : Responsable national INAO pour les questions de changement climatique.

Sur la question des variétés résistantes, il faudrait aussi s'intéresser à la question de la législation et de l'ouverture récente des AOC à ces variétés dans les cahiers des charges (avec un retour historique même).

8) Ronan RAFFRAY : Professeur de droit à l'Université de Bordeaux qui interviendra en conclusion de ces journées :

### "Un jour, l'AOD (appellation d'origine durable), fusion de l'origine et de l'environnement"

Comment promouvoir une qualité liée à l'origine du vin sans garantir l'intégrité et la pérennité de son milieu d'origine ?

En suivant les itinéraires de progression sociale et environnementale dans le vignoble français, il est possible d'imaginer l'avènement de l'AOD, l'appellation d'origine durable, fusion de l'origine et de l'environnement, qui invite à revisiter le terroir par le prisme de la durabilité.

### Fin des journées Pontus de Tyard