

Présentation du programme : vins à teneur réduite en alcool

Programme ANR/PNRA (Programme national de recherches en alimentation et nutrition humaine), coordonné par l'INRA depuis janvier 2006

Coordinateur du programme : Jean-Louis Escudier, directeur d'unité, ingénieur de recherche, INRA

L'ambition du programme est de développer une recherche intégrée pour "construire" des vins de qualité à teneur significativement réduite en alcool (6 % à 12 %).

Il associe des équipes de recherches (INRA, Universités, CNRS) aux compétences complémentaires, l'Institut technique de la filière et des professionnels représentatifs, fédérations de producteurs, industriels, interprofession des distilleries.

Place du programme dans le contexte international

Le programme s'inscrit dans le cadre de la production et du commerce mondial du vin. Il devrait permettre le maintien sur le long terme de la compétitivité internationale de la filière, en promouvant la diversification et l'adaptation des produits à la demande. La désaffection des consommateurs vis-à-vis de l'alcool et le goût croissant pour les boissons allégées ou sans alcool s'expliquent par plusieurs facteurs : santé, minceur, contrôles routiers répressifs...

Des teneurs en alcool trop élevées (au-delà de 13 % v/v) posent également des problèmes aux producteurs des zones à climat chaud tels l'Australie et les États-Unis qui privilégient la désalcoolisation par colonnes à plateaux tournants (*Spinning cone column*). Enfin, récemment une nouvelle boisson uvale à faible degré (6 % v/v) a été proposée en France par un prestataire. L'analyse de l'évolution de son marché sera certainement à prendre en compte.

Problématiques et objectifs scientifiques et /ou industriels

Sur le plan socio-économique, les échanges avec les acteurs de la filière sur les stratégies envisageables conduisent à proposer les axes prioritaires suivants :

- étudier les conditions de développement du marché des vins à teneur réduite en alcool dans les sociétés modernes. En particulier, les situations en France et en Angleterre seront comparées.
- étudier le rôle de la teneur en alcool sur la perception chimio-sensorielle et l'appréciation de la qualité par le consommateur

Sur le plan industriel, le principal enjeu à court terme est de valider en vraie grandeur, avec les professionnels, un procédé de désalcoolisation partielle performant et économiquement acceptable. Trois méthodologies seront étudiées :

- les procédés de désalcoolisation basés sur la volatilité ou la diffusion
- la réduction du rendement de conversion des sucres en éthanol au cours de la fermentation
- la recherche de variétés de vigne aptes à produire des raisins moins riches en sucre

Originalité et pertinence scientifique

Ce programme fédère et articule des compétences complémentaires qui permettent :

- une approche interdisciplinaire intégrée de la filière depuis l'amont viticole jusqu'à la perception du produit final par le consommateur
- une approche à différentes échelles pour assurer un transfert rapide et efficace (acquisition de connaissances et d'outils, études mécanistiques et modélisation, validation à l'échelle pilote et en vraie grandeur)

Il s'appuie sur des équipes reconnues, qui disposent des plates-formes expérimentales, des plateaux techniques et de l'expérience nécessaire à l'aboutissement du programme.

Résultats attendus

La réalisation du programme permettra de disposer d'outils pertinents pour :

- analyser l'évolution de la représentation et du choix des vins par le consommateur
- choisir un procédé de fractionnement et ses conditions opératoires.

Elle conduira également à enrichir les connaissances sur le rôle de l'éthanol dans la perception sensorielle des boissons alcoolisées et sur la physiologie des levures d'intérêt oenologique et les possibilités d'orienter le métabolisme microbien au cours de la fermentation.

Quatre applications majeures sont attendues :

- le développement industriel de procédés de désalcoolisation adaptés au contexte français
- l'obtention d'un corpus de connaissances permettant de diversifier la gamme des produits en fonction de caractéristiques prédéfinies et des contraintes socio-économiques
- le développement de souches de levures oenologiques à production d'éthanol réduite
- la validation de la pertinence de l'approche "diversification variétale", dont l'impact au niveau de la profession viticole sera majeur au niveau environnemental et économique (diminution drastique des traitements)

Partenaires du projet. L'UE Pech Rouge est coordinatrice.

Nom Prénom du correspondant principal par équipe	Organisme et unité d'appartenance	Courriel	Directeur d'unité
BES Magali	INRA - UE Pech Rouge 11430 Gruissan	bes@ensam.inra.fr	ESCUDIER J.L.
MOUTOUNET Michel	INRA - UMR SPO 2 place Viala 34060 Montpellier	moutoune@ensam.inra.fr	ALBAGNAC G.
ATHES Violaine	INRA - UMR GMPA 78850 Thiverval Grignon	vathes@grignon.inra.fr	CORRIEU G.
CORBEAU Jean-Pierre	MSH Villes et territoires - UMR Citères BP 60449 37204 Tours	jean.corbeau@univ-tours.fr	THIBAULT S.
SCHLICH Pascal	INRA - CESG LIRIS 15 rue H. Picardet 21000 Dijon	schlich@cesg.cnrs.fr	SCHAAL B.
LE FUR Yves	INRA - UMR Flavic BP 86510 21065 Dijon	y.lefur@enesad.fr	GUICHARD E
VIDAL Jean-Paul	UNGDA 147 bd Camélinat 92247 Malakoff cedex	jpvidal@ungda.com	VIDAL J.P.
COTTEREAU Philippe	ITV Nîmes 30230 Rodilhan	philippe.cottureau@itvfrance.com	VAN RUYS J.P.
JULIEN Anne	Société Lallemand 19 rue Briquetiers 31700 Blagnac	ajulien@lallemand.com	ESPEILLAC C.
GUILLOT Geneviève	Société Pernod Ricard 120 av mal Foch 94015 Créteil	genevieve.guillot@pernod-ricard-rd.com	DESMARETS P.
AUGE Bernard	FHVDP S/C CFVDP BP 20006 Maurin 34871 Lattes cedex	b.auge@vignerons.com	HUILLET J.
D'HAUTEVILLE François	INRA UMR MOISA 2 place Viala 34060 Montpellier	hautevil@ensam.inra.fr	RASTOIN J.L.