

# Sitevi réinvente la viticulture

**Montpellier.** Jusqu'à jeudi, le salon accueille le cluster Vinseo qui met en réseau les acteurs de la filière vitivinicole en Occitanie.

En juillet 2007, une vingtaine de chefs d'entreprise décidaient, sous l'impulsion du président de la Région Languedoc-Roussillon Georges Frêche, de créer la première association française regroupant les fournisseurs de la filière vitivinicole. L'ambition : développer le réseau de ces acteurs pour renforcer leur position dans un rôle essentiel, le soutien à cette filière en région. L'association Vinseo est ainsi née. Dix ans plus tard, le cluster d'entreprises a quadruplé le nombre de ses membres et dépassera probablement le seuil des cent en fin d'année.

## Présence régionale

Sur le salon Sitevi, impossible d'échapper à Vinseo qui matérialise de manière impressionnante sa présence régionale au cœur du hall A2 du Parc des expositions de Montpellier avec, tout autour de son stand, près d'une quarantaine de ses membres. « Nous leur apportons tout au long de l'année un soutien fort afin de développer leurs activités et nous contribuons donc indirectement à la performance du secteur vitivinicole régional », explique le directeur de Vinseo, Miguel-Angel Sobas. Pas de doute, cette contribution est bien réelle. En quelques chiffres, le cluster, dont le budget est de 370 000 €, compte en effet à ce jour 90 adhérents, représente 40 métiers différents de la filière et cumule un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros et 4 000 salariés.

## Le ministre, ce jeudi

Concrètement, au sein de Vinseo, tous les professionnels communiquent en synergie, échangent et anticipent ensemble les contours de leurs futurs



■ Le directeur de Vinseo Miguel-Angel Sobas entouré de Cyrielle Pinelli de chez ITK (à gauche) et Stéphanie Agier (ICV). Photo M. E.

marchés. « Premier pôle de recherche agronomique mondial, l'Occitanie dispose de savoir-faire puissants. Nous nous efforçons de regrouper et fédérer ces savoir-faire au sein de notre réseau », poursuit Miguel-Angel Sobas. Un réseau unique et dynamique qui accompagne la filière vitivinicole dans son développement. Plusieurs partenariats ont ainsi été noués avec, par exemple, les instituts de recherche et de formation pour faciliter les transferts innovants. L'innovation, justement, est au cœur des projets de Vinseo en cette fin d'année. « Nos membres sont aussi des militants

de l'innovation qui permet aux vignerons d'accroître leur performance et leur profitabilité garantes de leur pérennité », ajoute le directeur du cluster.

Autour d'Estelle Mougeot, responsable "recherche et développement", Vinseo multiplie ainsi les actions en faveur de l'innovation. Comme par exemple, sur le Sitevi, la mise en place d'une exposition de vins issus des innovations des membres de Vinseo (*Dégustez l'innovation*). Une vraie vitrine des savoir-faire qui permet aux visiteurs, sur les trois jours du salon, à partir de 11 h, de découvrir l'impact sur les vins

des nouvelles technologies et solutions des entreprises de Vinseo. Ce jeudi, à partir de 13 h30, le ministre de l'Agriculture Stéphane Travert empruntera lui aussi les allées du Sitevi à la rencontre des acteurs de la viticulture.

## Une démarche unique

La démarche de Vinseo, unique en son genre, exprime l'envie de mobiliser tous les acteurs de l'un des plus grands vignobles mondiaux et d'accélérer l'adaptation de la filière vitivinicole aux avantages et aux contraintes de la mondialisation. « De la vigne au verre, que l'on soit vigneron, viticulteur, coo-

pérateur, négociant, metteur en marché ou encore intervenant de la filière vitivinicole, nos membres offrent des solutions complètes, innovantes et adaptées à ses besoins », lâche, non sans fierté, Miguel-Angel Sobas qui incarne bien le dynamisme d'un cluster qui, peu à peu, devient un acteur majeur de la filière vitivinicole en Occitanie.

DAVID PAGÈS  
dpages@midilibre.com

■ Vinseo : 170, boulevard du Chapitre, 34 750 Villeneuve-lès-Maguelone. Téléphone : 06 84 06 68 58. Site internet : www.vinseo.com.

## Un robot pour désherber dans les vignes

**Invention.** Créé par Naïo technologies.

Ted est un robot enjambeur viticole de désherbage mécanique. Inventé par la société de robotique agricole Naïo technologies, installée à Escalquens près de Toulouse, cet engin électrique a été conçu pour améliorer les conditions de travail des vignerons, tout en respectant la nature et l'environnement. « Ce robot permet de gagner du temps et surtout de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires », explique Thibaut Delacroix, technicien au sein de la société.

Ted dont la vitesse moyenne est de 4 km/h est guidé par GPS. « Nous avons déjà signé quatre contrats d'achats et nous prévoyons d'en vendre dix dans l'année. » Ce robot dont l'autonomie de fonctionnement est de 8 h pour une surface couverte d'environ 5 hectares est issu d'un projet collaboratif cofinancé par la Région avec l'IFV et le LAAS-CNRS à Toulouse. « Nous travaillons actuellement sur des outils de tonte et d'effeuillage. »



■ Ted permet de réduire les coûts de production. M. E.

## INNOVATION Un tracteur électrique né d'un travail collégial Les vignerons gardois voient vert

Voici sans doute l'une des plus belles innovations du salon : le tracteur électrique présenté par la Fédération gardoise des vignerons indépendants. Cet engin, dont la puissance dépasse les 100 chevaux pour une autonomie de travail d'environ six à sept heures, est le fruit d'une collaboration de haut vol, digne d'être montrée en exemple, qui a rassemblé à la fois des enseignants et des élèves de l'IUT de Nîmes « pour la partie électrique », des étudiants et professeurs de l'école des Mines d'Alès « pour la conception, entre autres, du châssis », des vignerons issus de la Fédération des caves particulières du Gard associés aux vignerons de Sudvinbio, « pour l'expertise » et des collectivités territoriales, au premier rang desquelles le Conseil général du Gard, pour le financement.

## Unique en France

« L'idée d'un tracteur électrique a germé il y a presque huit ans », confie Patrick Guiraud, vigneron bio à Aimargues et l'un des principaux initiateurs



■ Ce géant vert possède quatre moteurs électriques. M. E.

du projet. « Le but était de proposer, en matière d'engins viticoles, une alternative fiable, économique et environnementale aux motorisations par énergies fossiles. » Ainsi, durant huit ans, tout ce petit monde s'est activé gracieusement prenant sur son temps libre pour faire naître ce beau joujou de près de 2 tonnes, unique en France, et qui aujourd'hui cherche un partenaire pour sa commercialisation. « Nous estimons à 4 000 le nombre de tracteurs

qui pourraient être vendus dans la région », souligne le président du Sudvinbio qui possède également un fichier d'adhérents et en l'occurrence d'acheteurs potentiels. Possédant les mêmes capacités techniques et d'adaptabilité qu'un tracteur traditionnel, cet engin vert, dont la durée de vie est estimée à plus de vingt ans, s'inscrit dans l'avenir et qui sait bientôt aussi dans l'histoire de la viticulture gardoise.

GIL LORFÈVRE  
glorfevre@midilibre.com

## QUESTIONS À



DOMINIQUE  
TOURNEIX  
Directeur général  
de Diam

## « Fini le goût de bouchon »

### Quelle différence y a-t-il entre un bouchon Diam et un bouchon traditionnel ?

Les bouchons Diam sont des bouchons technologiques dans lesquels la molécule TCA, qui donne au vin ce qu'on appelle vulgairement le goût du bouchon, a disparu. Cela offre ainsi aux consommateurs la garantie de déguster intact le fruit du travail du vigneron, bouteille après bouteille, année après année.

### Quel est le process ?

Il s'agit d'un procédé inventé par des chercheurs du CEA de Pierrelatte qui consiste à prélever le liège, à le broyer finement et ensuite à le purifier grâce à notre procédé baptisé Diamant pour en faire disparaître toutes les molécules. Une fois aggloméré, le liège donne naissance à des bouchons neutres.

### Ces bouchons peuvent-ils accompagner des vins de garde ?

Bien entendu ! Nous avons dans notre gamme de dix bouchons un Diam 30 qui est garanti trente ans. À ce jour, il faut savoir que 40 % de grands crus blancs de Bourgogne utilisent des bouchons Diam et qu'un champagne sur cinq possède également un bouchon issu de notre gamme.

### Combien produisez-vous de bouchons chaque année ?

Sous la seule marque Diam, plus de 1,8 milliard ! Associé à notre deuxième marque plus traditionnelle, on dépasse les 2,4 milliards.

### Où êtes-vous implantés ?

À Céret dans les P-O. Diam appartient au groupe Oeneo et rassemble 400 salariés pour un chiffre d'affaires de 120 M€. Il est à noter que nous sommes distribués dans plus de soixante pays.

RECUEILLI PAR G. L.

## Plus d'infos

Le salon installé au Parc des expositions de Montpellier dure jusqu'à ce jeudi. Il est ouvert tous les jours de 8 h 30 à 18 h. Renseignements sur [www.sitevi.fr](http://www.sitevi.fr).