



Vigne et vin demain, Colmar

Une Visite de l'Académie d'agriculture de France, le vendredi 31 mai 2024.

(les participants pourront s'inscrire au Colloque inter-académique de l'Est, qui se tient le lendemain ; document en annexe).

Le vendredi 31 mai, "Visite » de l'Académie d'agriculture de France à l'I.U.T. de Colmar et à la Station INRAE de Colmar, avec :

A l'I.U.T. de Colmar, quatre interventions sur le thème "**Vigne et vin demain**", en présence de :

- membres de l'Académie d'agriculture de France,
- membre de l'Académie d'Alsace, sciences, arts et lettres,
- membres des Académies nationales de l'Est (Besançon, Dijon, Metz, Nancy, Reims),
- enseignants du Département Génie biologique de l'IUT de Colmar (Université de Haute Alsace),
- étudiants de l'IUT de Colmar (Université de Haute Alsace).

Adresse : **29 rue de Herlisheim, Campus du Biopole, 68000 Colmar**

Programme

9.00- introduction :

Marion Guillou, Présidente de l'Académie d'agriculture de France, ancienne Présidente directrice générale de l'INRA, ancienne Présidente d'Agreenium et de

l'IAVVF, administration du consortium des centres internationaux de recherches agricoles (CGIAR)

Frédérique Pelsy (ancienne présidente du Centre INRAE de Colmar) et Hervé This (Membre de l'Académie d'agriculture de France, et membre de l'Académie d'Alsace)

9.00-12.30. Interventions de :

- **Didier Merdinoglu (INRAE Colmar) : L'avenir de la viticulture passe-t-il par l'amélioration génétique de la vigne ?**

Transition agroécologique, adaptation au changement climatique, dépérissements : la viticulture du 21ème siècle doit faire face à de nombreux enjeux. A travers quelques exemples, nous explorerons comment l'approche génétique et son application dans la création de nouvelles variétés constitue un des leviers permettant de relever ces défis.



Didier MERDINOGLU est ingénieur agronome et généticien de formation. Directeur de recherche à l'INRAE Grand Est-Colmar, il a animé une équipe travaillant sur l'adaptation de la vigne aux contraintes biotiques et abiotiques. Ses recherches ont en grande partie porté sur l'identification de gènes de résistance aux maladies. Les Lauriers INRAE 2022 pour l'Impact des Recherches ont couronné ses travaux sur les variétés de vignes résistantes aux maladies. Il est co-auteur de l'ouvrage *La vigne, miracle de la nature*, publié aux éditions Quae.

- **Marc André Selosse (Muséum national d'histoire naturelle de Paris, Académie d'agriculture de France) : Des microbes pour soigner et protéger la vigne**

La vision des plantes comme holobiontes, c'est-à-dire avec l'ensemble de leur microbiote (bactéries, champignons et virus) dans leur physiologie et leur

adaptation, s'applique bien sûr à la vigne. Elle inclue les champignons et les bactéries mutualistes associés aux racines, aidant à la nutrition et à la défense contre les agressions du sol. Leur présence a une influence systémique qui se répercute jusque dans les parties aériennes et les baies, par exemple dans la teneur et la composition tannique. Les parties aériennes sont aussi accompagnées de microbes, des feuilles aux baies (mais, bien qu'on crédite ces derniers de contenir les levures « spontanées », celles-ci proviennent plutôt de l'environnement de la cave). Nous devons adapter nos itinéraires techniques, surtout dans un contexte d'usage de pesticides pour lutter contre les maladies de la vigne, à la présence du microbiote. Celui-ci pourra être spontané ou introduit (en particulier pas pulvérisation foliaire) pour capitaliser sur le rôle de la symbiose dans la gestion du vignoble.



Copyright Leextra

Marc-André SELOSSE est professeur du Muséum national d'Histoire naturelle à Paris et aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine), où il dirige des équipes de recherche. Ses travaux portent sur l'écologie et l'évolution des associations à bénéfices mutuels (symbioses). Mycologue et botaniste, il travaille en particulier sur les symbioses mycorhiziennes qui unissent des champignons du sol aux racines des plantes. Président de BioGée, membre de l'Académie d'Agriculture de France et de l'Institut Universitaire de France, il est éditeur de quatre revues scientifiques internationales et de la revue de vulgarisation *Espèce*. Il a publié plus de 210 articles de recherche et 250 articles de vulgarisation et a publié des ouvrages grand public sur les microbiotes (*Jamais seul*, 2017), les tannins (*Les goûts et les couleurs du monde*, 2019) et le sol (*L'origine du Monde*, 2021), ainsi que ses chroniques diffusées sur France-Inter (*Petites histoires naturelles*, 2021), chez Actes Sud. Il est co-auteur d'une bande dessinée sur le sol avec Mathieu Burniat (*Sous Terre*, 2021, Dargaud). Il a reçu le prix Homme-Nature de la Fondation Sommer 2020.

Marc-André Selosse est membre de l'Académie d'agriculture de France.

• Jean Louis Schlienger (Université de Strasbourg, Académie d'Alsace) : **Vin et santé : que reste-t-il du paradoxe français ?**

Des études observationnelles ont suggéré que la relative protection des Français vis-à-vis des maladies cardiovasculaires était liée à leur consommation de vin qui les distinguait d'autres pays développés. Cinquante ans après, et d'incessantes polémiques opposant les « abstentionnistes » n'ayant à l'esprit que les méfaits d'une consommation excessive et les « tolérants » qui défendent les bienfaits d'une consommation modérée et régulière, de nombreuses études ont permis de se faire une opinion plus nuancée. Il reste qu'il n'existe pas de dose seuil médicalement démontrée.



Jean-Louis SCHLIENGER est professeur honoraire à la Faculté de Médecine de l'Université de Strasbourg. Ancien chef du pôle de Médecine au CHRU de Strasbourg il est l'auteur de plus de 300 publications indexées dans les domaines de la nutrition, de l'endocrinologie et de la diabétologie. Il est également l'auteur des ouvrages régionaux *Le Mangeur alsacien* et *Le Buveur alsacien*.

• Jean Louis Vézien (Ingénieur agronome- œnologue, ancien directeur du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) : **Le consommateur de vin demain**

Après avoir analysé les causes de l'actuel déclin du marché français du vin, nous évoquerons les nouvelles attentes du consommateur d'un point de vue général, ainsi que par rapport à l'offre vinicole. Enfin nous tenterons d'identifier les différentes pistes possibles pour rester en phase avec ces besoins futurs.



Jean-Louis Vézien est ingénieur agronome, ancien Délégué national de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), aujourd'hui Institut National de l'Origine et de la Qualité, ancien Directeur du Conseil (et non pas Centre) Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA), ancien Grand-Maître de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace, Président du Musée du Vignoble et des Vins d'Alsace

12.30 (IUT Cafétaria):

Jean-Baptiste Adam : **Comment s'adapter à un climat en changement.** Discussion à propos, notamment, des crus 2019:

- Riesling Grand Cru Kaefferkopf Vieilles vignes 2019
- Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf Vieilles Vignes 2019
- Le Grand K Grand Cru Kaefferkopf 2019

Jean-Baptiste Adam (Caves Jean-Baptiste Adam, <https://www.jb-adam.com/fr/>)

André Fougeroux : Présentation des planches de Redouté



André Fougeroux est membre de l'Académie d'agriculture de France, responsable du fonds documentaire, et secrétaire de la section 9.

Il est ingénieur agronome spécialiste de protection des cultures. Ingénieur au ministère de l'agriculture service de la protection des végétaux (SPV) puis à l'Association de Coordination Technique Agricole (ACTA) avant d'être en charge du portefeuille des insecticides et traitements de semences pour Europe, Afrique et Moyen Orient puis responsable national agriculture durable en France chez

Syngenta. Auteur d'ouvrages de référence et d'articles techniques ainsi qu'apiculteur amateur.

Déjeuner (35 e à l'ordre de l'Académie d'agriculture de France, sur inscription à herve.this@inrae.fr)

Des exemplaires du livre « Les raisins de Pierre-Joseph Redouté », par M. Médevielle, J.-M. Boursiquot, N.Ollat, A-M Slezec, C.de Bourgoing, préface de J-R Pitte (Editions Paulsen) pourront être acquis sur place.

Après midi (**gratuit sur inscription à herve.this@inrae.fr**)

**Visite du Centre Inrae de Colmar, avec dégustation de vins correspondant à la visite, par Frédérique Pelsy (ancienne Présidente du Centre INRAE de Colmar)
Dégustation de vins expérimentaux.**

18.00, au Koifus :

Accueil par Bernard Reumaux, président de l'Académie d'Alsace, et par Eric Straumann, Maire de Colmar (à confirmer)

En présence de Didier Laforge, président de la Conférence Nationale des Académie

Conférences animées par Bernard Reumaux :

Marion Guillou (Présidente de l'Académie d'agriculture de France, ancienne Présidente de l'INRAE) : Vigne et vin demain

Jean-Robert Pitte (Président de la Conférence Nationale des Académies) : les changements de terroirs

Les académiciens de l'Académie d'agriculture pourront assister, le lendemain, au Colloque Inter-Régional Est, sur le même thème « Vigne et vin demain » (voir page suivante) ils devront s'inscrire auprès de Jean-Luc Ullmann : jl.u.aa@orange.fr

Annexe :

Le samedi 1^{er} juin 2024 : Rencontre inter-académique de l'Est, organisé par l'Académie d'Alsace :

Quelles vignes et quels vins demain dans nos régions viticoles ?

Inscriptions auprès de Jean-Luc Ullmann : jlu.aa@orange.fr

Au Koifhüs, place de l'ancienne Douane, Colmar.

9 h : café d'accueil, Quelles vignes et quels vins demain dans nos régions viticoles ?

9h30 – 12h30 : Colloque partie Académies en région : introductions par les élus, les partenaires et Bernard Reumaux, Président de l'Académie d'Alsace

Interventions :

9.30-10.00

• *Pour l'Académie d'Alsace*

La viticulture en Alsace, entre héritage et enjeux, Cécile Modanese (*Historienne, Attachée de conservation du patrimoine, Responsable service Pays d'art et d'histoire Docteure en histoire contemporaine, Université de Haute-Alsace-CRESAT*)

10.00-10.30 :

• *Pour l'Académie de Besançon et de Franche-Comté*

Besançon, la renaissance d'un vignoble oublié : mythe ou réalité ?, par *Patrick Theuriet (Directeur d'établissement financier, Président du Directoire de banques régionales, Enseignant en Droit et Sciences économiques et financières)*

10.30-11.00 :

• *Pour l'Académie de Dijon*

La viticulture bourguignonne face aux défis à venir, par *Claude Chapuis (Enseignant à la Burgundy School of Business - Introduction à la viticulture).*

11.00-11.30 :

• *Pour l'Académie nationale de Metz*

Place et perspectives de développement des vignobles de Moselle, par *Denis Schaming (Administrateur général. Directeur de Cabinet adjoint chez Metz Métropole) et Maxime Bucciarelli (Expert INAO, Groupe pour l'AOC aux Vins de Moselle)*

11.30-12.00 :

• *Pour l'Académie nationale de Reims :*

Le champagne face aux défis de l'avenir, par Pierre-Emmanuel Taittinger (Président de la maison de champagne Taittinger)

12.00-12.30 :

• *Pour l'Académie de Stanislas (Nancy)*

Les vins dans la restauration, par Jean El Gammal (Professeur émérite d'histoire contemporaine à l'Université de Lorraine)

12.30 :

Conclusions par Jean-Robert Pitte, Président d'honneur de la Conférence Nationale des Académies

Remerciements, organisation de la rencontre suivante par l'Académie nationale de Reims.

Buffet sur place **pour les personnes inscrites (voir ci dessous)**

Après-midi :

14.30 : visite découverte de la Bibliothèque patrimoniale des Dominicains (d'une durée de 1h30)

16.00 : fin du colloque

Possibilités de visite autonome :

Confrérie Saint-Etienne, musée du vin

Musée Unterlinden, Art et Vin

INFORMATIONS PRATIQUES

Vous pouvez vous inscrire jusqu'au 15 avril en suivant ce lien : <https://vu.fr/iGMbM>

Frais d'inscription 50 € (café d'accueil, déjeuner, visite).

Virement (IBAN FR76 1470 7508 7001 1952 7081 873) ou chèque – ordre AASLA – Jean-Luc Ullmann 4 rue de Lucerne 68530 MURBACH

Vous pouvez réserver vos chambres au Bristol, Place de la Gare à Colmar Le prix est de 147 €, petit déjeuner inclus. Tél. : 03 89 23 59 59.

Mais il y a aussi des gîtes dans toute la région.

Contact à l'Académie d'Alsace : Jean-Luc Ullmann jl.u.aa@orange.fr