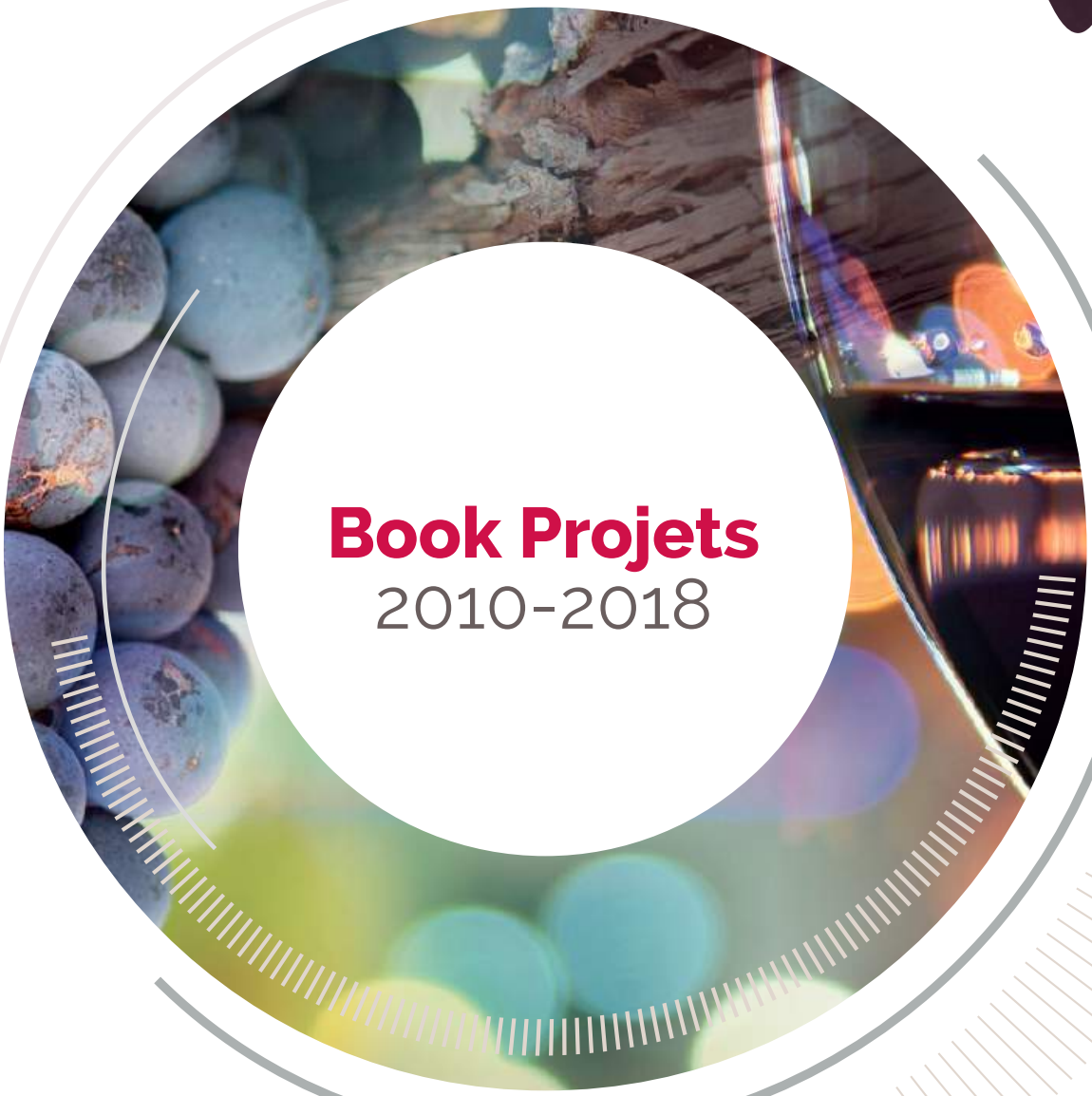
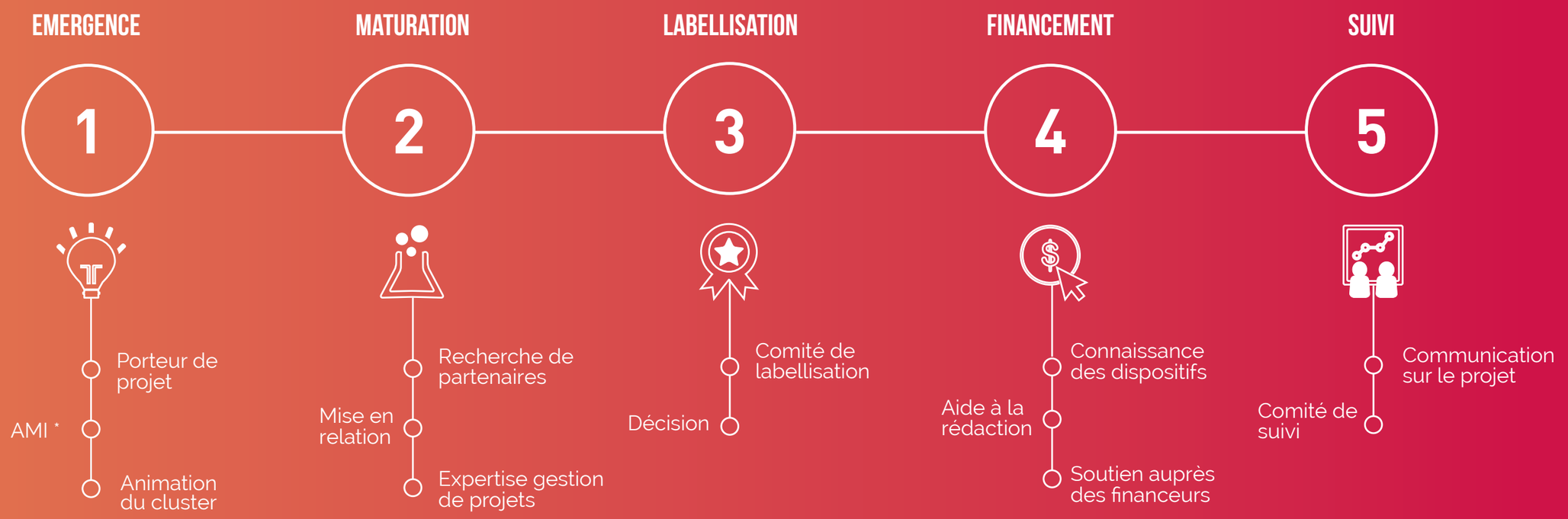
inno'vin
COGNAC + BORDEAUX
_NOUVELLE AQUITAINE



Book Projets
2010-2018

INNO'VIN

vous accompagne dans la réalisation de projets innovants.



L'innovation nait souvent de rencontres : entre des personnes, entre des secteurs d'activité, entre des technologies et des besoins. Inno'vin met donc tout en oeuvre pour que ces rencontres puissent avoir lieu. Que votre idée soit née d'une de ces rencontres ou bien qu'elle ait germé longuement au préalable, notre rôle est de vous aider à la transformer en projet puis en un produit/service qui trouvera son marché. Notre expertise et notre expérience nous permettront d'identifier les bons partenaires (industriels, académiques, utilisateurs), de vous aiguiller dans vos choix, de vous alerter sur les risques et de vous aider à lever les verrous. En 5 ans, nous avons accompagné plus de 130 projets sur la filière en lien avec la R&D et l'innovation. Le maître mot qui nous a toujours guidé est le SERVICE : savoir nous adapter à votre projet et non l'inverse.

La labellisation des projets vous permet d'acquérir un gage de qualité, et donc une crédibilité supplémentaire auprès des financeurs potentiels. 100% des projets labellisés par Inno'vin ont été financés. La labellisation n'est pas systématique, elle implique l'avis du co -mité de labellisation formé d'experts de la filière.

Enfin, l'équipe d'Inno'vin connaît très bien les rouages des différents dispositifs de financement existants. En cinq ans, les projets accompagnés par Inno'vin ont reçu plus de 5,5 millions de subventions. Nous veillons constamment sur les appel à projets et vous accompagnons dans la rédaction de vos dossiers de subenvtion. Enfin, nous vous aidons à acquérir une visibilité sur votre projet par le biais de notre communication.

NOS ENGAGEMENTS

Confidentialité
Elle est à la base de notre travail. Nous signons des accords de confidentialité avec porteurs de projets et partenaires.

Accompagnement personnalisé
Chaque porteur de projet ayant des besoins particuliers, nous y répondons de façon individuelle et adaptée.

Connaissance vitivinicole
Notre équipe connait bien la filière et ses acteurs. En cas de besoin,nous nous appuyons sur des expertises complémentaires.

OUVRIR LE CHAMP DES POSSIBLES

Quel que soit le stade de développement, INNO'VIN peut vous appuyer grâce à son expérience, sa réputation et le vaste réseau qu'il met à votre disposition.

Du projet d'entreprise en création au projet FUI à plusieurs millions d'euros, nous apportons une véritable valeur ajoutée à votre projet.

des projets sur toute la chaîne de valeur...

... et de types différents...

- pré-études techniques de **faisabilité**
- projets de **recherche**
- projets de **transfert de technologie**
- Projets **collaboratifs** (inter-entreprise, R&D)
- **Création d'entreprises**
- **Actions filière**
- Lettres de soutien

  etc...

LES PROJETS

1. PROJETS COLLABORATIFS

fiches-projet labellisés et non-labellisés
Cliquez sur le projet qui vous intéresse pour y accéder directement

2010-2012 - BIODIV > Caractérisation de l'intérêt oenologique d'une nouvelle levure (non-saccharomyces) au cours de la fermentation alcoolique

2011-2012 - VALECARB > Captation et réutilisation du CO_2 produit lors des fermentations alcooliques

2011-2012 - SAGESSE > Séquençage et analyse des génomes pour la sélection des starters oenologiques

2010-2012 - VIGNALEX > Procédé de traitement automatique des effluents viticoles ou vinicoles et valorisation agronomique des déchets organiques par compostage

2011-2013 - METASENS > Approche sensorielle et analytique du métabolisme et rôle des interactions microbiennes dans la fraction volatile des vins rouges

2012-2013 - TANASENS > Caractérisation chimique des tanins et mesure de leur impact sur la perception aromatique des vins rouges

2012-2015 - BARROX > Etude de phénomènes de transfert de l'oxygène à travers les barriques

2012-2016 - CALIBAIE > Développement d'un procédé de sélection des raisins par calibrage des baies

2012-2015 - VITIDRONE > Mise au point d'un service de télédétection du vignoble par des drones

2013-2015 - PROGUSTO > Création d'un outil d'assistance à la dégustation profesionnelle

2014-2018 - CLARIFIL > Développement d'un nouveau média filtrant à usage durable pour la clarification des liquides (vin et bière)

2012-2013 - CHATEAU ACADEMY > Un sérious game pour valoriser les métiers de la vigne et du vin

2013-2015 - HPU > Optimisation d'un procédé de nettoyage des fûts de chêne

2014 -2017 - EXAPTA > Développement d'un outil d'aide à la décision pour la planficiation des travaux viticoles

2015-2018 - SIPPIC > Développement d'une gamme de produits de biocontrôle à base de silicium contre le mildiou et l'oïdium de la vigne

2015-2016 - EARN > Développement d'un outil d'estimation du rendement à la parcelle

2015-2018 - MO2VE > Nouveaux outils et services pour gérer les gaz dissous (O_2 et CO_2), de l'élevage à la conservation

2015-2017 - PHEROWINE > Mise au point de synthèses alternatives de phéromones et d'un système de diffusion pour la confusion sexuelle des vers de la grappe

2015-2017 - SO2WINE > Développement d'un outil portatif de mesure de SO_2 libre et actif

2016-2018 - OISEAU > Système de modulation des doses intra-parcellaires de produits phytosanitaires et engrais

2016-2018 - CAC VIN > Caractérisation des déterminants moléculaires de l'arôme des vins de Chardonnay

2016-2017 - BIO PROTECTION FERMENTATION > Evalusation et transferts des nouveau outils de bio-protection de fermentation par l'utilisation de levures non-saccharomyces

2017-2018 - PREMIUM GRAPE SELECTOR > Sélection qualitative automatique des grappes de raisin de premier choix

2017-2019 - VITI-TUNNEL > Couvrir les vignes lors des pluies pour y éviter le développement de maladies cryptogamiques

2017-2019 : THIOTROPIC > Développement d'ne gamme d'extraits végétaux pour agir sur la stabilité et la qualité aromatique des vins et bières

2017-2019 : IN VINO VERITAS > Mise au point d'un dispositif à sonde optique fibrée pour la caractérisation microbiologique des vins

2017-2019 : SMAC > Développement d'un pulvérisateur viticole avec injection directe des produits phytosanitaires permettant une modulation des doses en temps réel

2018-2020 - PULVEFIXE > Concevoir et tester un système de pulvérisation pytosanitaire fixé au vignoble

VINI

LAFFORT

BIODIV

CARACTÉRISATION DE L'INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE D'UNE NOUVELLE LEVURE (NON- SACCHAROMYCES) AU COURS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Laffort

PARTENAIRES
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin : USC Œnologie 1219

LABELLISATION
octobre 2010

PÉRIODE DU PROJET
octobre 2010 - janvier 2012
Durée : 16 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
105 000 €

FINANCEMENT OBTENU
34 200 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Virginie Moine
LAFFORT
Tél : 05 57 77 96 23
Mail : virginie.moine@laffort.com
www.laffort.com

Objectifs

Le projet BIODIV a pour objectif d'évaluer l'impact aromatique et gustatif d'une nouvelle souche de levures de vinification (Torulospora delbruekii) sur la typicité des vins blancs secs, liquoreux et vins rouges de Bordeaux.

Le projet consiste à réaliser des vinifications avec cette souche de levures sur plusieurs sites et cépages. Les vins obtenus sont dégustés par un jury professionnel qui établit les profils aromatiques. Ce projet fait suite aux travaux de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin qui ont permis de sélectionner de nouvelles souches de levures n'appartenant pas au genre Saccharomyces.

Enjeux

› Acquisition de références œnologiques fines sur une souche de levure non-Sacharromyces

› Meilleure compréhension de l'influence de la biodiversité microbiologique naturelle du raisin sur la typicité des vins

› Enrichissement et diversification de la gamme de levures disponible pour les vinificateurs

Premières Retombées

› Commercialisation depuis le millésime 2011 de cette levure sous le nom commercial : Zymaflore Alpha

› Communication dans différentes revues scientifiques et techniques des résultats œnologiques obtenus : Revue des Œnologues, Réussir Vigne ...

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«Nous collaborons de longue date avec les laboratoires d'œnologie de l'ISVV. Nous avons l'habitude de travailler en partenariat avec les laboratoires de recherche. Mais, grâce au cluster INNO'VIN, nous avons pu rapidement valoriser les résultats de la recherche fondamentale acquis par l'ISVV et proposer des références œnologiques aux viticulteurs sur cette nouvelle souche de levures. Cela a vraiment toute son importance sur un marché concurrentiel, comme celui des intrants œnologiques.»

Virginie Moine
Directrice Scientifique
Laffort

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le saviez-vous ?

LE PROFIL ORGANOLEPTIQUE DES VINS DE BORDEAUX AMÉLIORÉ

Le projet BIODIV a permis d'affiner la technique d'inoculation séquentielle entre la souche Torulospora delbruekii et la souche Saccharomyces cerevisae.

Par ailleurs, les résultats démontrent l'impact organoleptique de cette nouvelle pratique. Le profil aromatique des vins obtenus est plus orienté sur les notes florales et typées « thiols », avec en bouche une sensation de volume augmentée.

« La valorisation rapide des résultats de la recherche prend toute son importance sur un marché concurrentiel, comme celui des intrants oenologiques. »

Enfin, le projet ouvre des perspectives importantes sur l'inoculation séquentielle de plusieurs souches de levures.

Abstract

The objective of the **BIODIV project** is to assess the aromatic and tasting impact of a new winemaking yeast strain (Torulaspora delbrueckii) on the typicity of Bordeaux wines (dry white, sweet and red wines).

Several vinifications will be conducted with this yeast strain on several sites and with different grape cultivars. The aromatic profiles of the final wines will be evaluated through tasting by a panel of experts. This project builds upon recent research from the Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, which allowed the selection of new non-Saccharomyces strains. The acquired knowledge will allow for better management of winemaking practices and will open up new perspectives for co-inoculation of different yeast strains.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Pierre de Feriuc, Allegria Studio

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine · Bordeaux Métropole · Grand Cognac · Bordeaux · Bnic Cognac France

VINI

ALCION ENVIRONNEMENT

VALECARB

CAPTATION ET RÉUTILISATION DU CO2 PRODUIT LORS DES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Alcion Environnement

PARTENAIRES
› Batiform
› Amarante Process

LABELLISATION
octobre 2010

PÉRIODE DU PROJET
février 2011 - août 2012
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
173 000 €

FINANCEMENT OBTENU
104 000 €

FINANCEUR
› Conseil Régional
de la Nouvelle Aquitaine

Objectifs

Le projet VALECARB a pour objectif de développer un procédé de valorisation du CO2 issu des fermentations alcooliques, sous forme de bicarbonate de soude.

Ce projet consiste à définir de façon précise le meilleur mode de captation du CO2 sur les cuves de vinification. Il apporte des réponses aux exigences de sécurité du personnel vis-à-vis des émissions de CO2, et aussi aux contraintes d'exploitation (pression admissible par les cuves de vinifications, risques de débordement, ouverture des cheminées pour les phases de travail des cuves, ...).

Enjeux

› Valorisation de coproduits de la vinification vers d'autres secteurs industriels
› Amélioration du bilan carbone de la filière vin
› Amélioration de la sécurité du personnel

Premières Retombées

› Mise sur le marché d'un système de captation et de transformation du CO2
› Amélioration du rendement de conversion CO2 > bicarbonate de soude

Contact
Jean Philippe Ricard
ALCION ENVIRONNEMENT
Tél : 06 63 38 31 76
Mail : jpricard@alcion-env.com
www.alcion-env.com

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«INNO'VIN nous a permis, à travers les différentes rencontres et ateliers qu'il organise, de rencontrer de nouveaux acteurs de la recherche et des industriels qui pourront apporter une complémentarité dans nos futurs projets.

A notre initiative, nous avons mis en place en 2012 un groupe de travail sur la problématique de valorisation des coproduits vitivinicoles. De nouveaux projets sont en train de germer...»

Jean-Philippe Ricard
PDG
ALCION ENVIRONNEMENT

Le saviez-vous ?

Une cuve de 100 hl en fermentation alcoolique produit environ 1 tonne de CO2. théoriquement, à partir de ce CO2, 1 800 kg de bicarbonate de soude pourraient être produits.

« ...définir de façon précise le meilleur mode de captation du CO2 sur les cuves de vinification. »

Le bicarbonate de soude s'utilise pour de nombreuses applications dans de nombreux secteurs tels que les secteurs alimentaire, hospitalier ou nucléaire.

Abstract

The objective of the **VALECARB project** is to develop a process for the capture of CO2 released from alcoholic fermentation, then to develop a recycling process by which the captured CO2 will be converted to compounds such as sodium bicarbonate.

The purpose of this project is to develop the optimum CO2 capture process from winemaking tanks, in order to ensure personnel safety with respect to CO2 emission as well as operating constraints (maximum internal pressure for winemaking tanks, risks of overflow, opening of the top lids at different winemaking steps, etc). This method has already been implemented in various estates in Aquitaine (Bordeaux region).

Crédits photo : Anglada, CIVB ; Ducasse, CIVB ; Alcion Environnement

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine
BORDEAUX MÉTROPOLE
GRAND:COGNAC
BORDEAUX
BNIC COGNAC FRANCE

VINI

SARCO

SAGESSE

SÉQUENÇAGE ET ANALYSE DES GÉNOMES POUR LA SÉLECTION DES STARTERS ŒNOLOGIQUES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Laboratoire SARCO

PARTENAIRES
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, UMR Œnologie 1366
› Plateforme Génome Transcriptome de Bordeaux et Toulouse
› INRIA de Bordeaux (Magnome)

LABELLISATION
octobre 2010

PÉRIODE DU PROJET
avril 2011 - août 2012
Durée 16 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
217 900 €

FINANCEMENT OBTENU
58 900 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Philippe Marullo
SARCO
Tél : 05 57 57 58 64
Mail : philippe.marullo@u-bordeaux.fr
www.sarco.fr

Objectifs

Le projet SAGESSE a pour objectif d'exploiter le séquençage génomique de plusieurs souches de bactéries et de levures impliquées dans des programmes de recherche et de sélection. Afin d'analyser la masse d'informations fournie par ces génomes, ce projet vise également à développer des outils bioinformatiques consultables en ligne et selon le besoin des chercheurs.

L'accès rapide à ces génomes va permettre d'accélérer les travaux de recherche ainsi que les processus de sélection de microorganismes très performants.

Enjeux

› Amélioration et accélération du processus de sélection des levures et bactéries.
› Proposition de nouvelles souches avec les caractéristiques souhaitées par les vinificateurs.
› Renforcement du positionnement de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) dans l'expertise génétique microbiologique.

Retombées

› Mise en place en 2012 d'une plateforme opérationnelle à l'ISVV
› Identification de mutations intéressantes qui permettent d'expliquer des variations sur le plan œnologique
› Communications et publications dans des revues scientifiques

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

« Ce travail était indispensable pour accélérer le processus de sélection des souches de levures ou de bactéries. Il a vraiment permis de valoriser les travaux de recherche de l'ISVV et de la société Sarco sur cette thématique.

INNO'VIN est une association qui met en relation les différents acteurs de la filière vitivinicole, propose des projets, organise des réunions de travail... cela nous permet de développer de nouveaux projets et d'affiner notre stratégie d'entreprise. »

Philippe Marullo
Chargé de recherche microbiologie-génétique
SARCO

Le saviez-vous ?

Le laboratoire œnologique Sarco, filiale de la société Laffort met au service de divers acteurs de la filière (producteurs, fournisseurs de produits œnologiques, centres techniques et interprofessions) des techniques analytiques de pointe : recherche et dosage de contaminants, étude microbiologique du vin, caractérisation aromatique et phénolique des raisins et des vins).

« ...l'accès rapide à ces génomes va accélérer les travaux de recherche. »

À la suite de ces analyses, des conseils viticoles et œnologiques sont formulés pour améliorer la valorisation des vins.

Abstract

The objective of the **SAGESSE project** is to determine the complete DNA sequence of several bacteria and yeast strains already available through research and selection programs. Sequence comparison between these strains will provide a better understanding of the genetic origin of wine bacteria and yeasts. this knowledge will provide valuable insights for the early selection of the highest-performing natural strains. In order to put the valuable information provided by the DNA sequences of these strains at best use, a computer tool is developed to build a genomic database.

Crédits photo : Roy, CIVB ; Pierre de Ferluc, Allegria Studios ; Spirit Photos

NOS SOUTIENS

VITI

SOUSLIKOFF

VIGNALEX

PROCÉDÉ DE TRAITEMENT AUTOMATIQUE DES EFFLUENTS VITICOLES OU VINICOLES ET VALORISATION AGRONOMIQUE DES DÉCHETS ORGANIQUES PAR COMPOSTAGE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
SOUSLIKOFF

PARTENAIRES
› Chambre d'Agriculture de la Gironde
› Association pour l'environnement et la sécurité en Aquitaine (APESA)
› Vignobles Denis Dubourdieu
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, UMR Oenologie 1219

LABELLISATION
Octobre 2010

PÉRIODE DU PROJET
Octobre 2010 - mars 2012
Durée 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
189 053 €

FINANCEMENT OBTENU
113 432 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine (ADEME)

Objectifs

Le projet Vignalex® a pour objectif de développer et faire homologuer un procédé de compostage automatisé en combinant l'utilisation des sarments de vignes avec l'utilisation d'effluents vinicoles (dont le marc pour les exploitations en viticulture biologique) ou d'effluents phytosanitaires.

Le projet a permis de réaliser un site pilote sur une exploitation viticole afin de pouvoir acquérir des références indispensables pour définir le dimensionnement adéquat des installations futures et, d'autre part, disposer des références nécessaires pour faire homologuer ce procédé auprès des organismes concernés (Agence de l'eau et Ministère de l'Environnement).

Enjeux

Ce projet apporte plusieurs solutions aux viticulteurs :

› Valorisation des déchets organiques de l'exploitation : production de compost qui sera ensuite réintroduit sur les parcelles de vigne
› Traitement des effluents vinicoles, effluents phytosanitaires à l'échelle d'une exploitation viticole et des marcs pour les exploitations en viticulture biologique
› Vecteur d'image d'une viticulture durable

Premières retombées

› Homologation traiter les effluents phytosanitaires obtenue en 2011 et homologation pour traiter les effluents vinicoles obtenue en 2013
› Commercialisation, depuis fin 2012, des premiers Vignalex® auprès de domaines viticoles.
› Obtention de la Médaille d'Or au Trophée de l'Innovation à Vinitech 2012

Contact
Dominique Souslikoff
SARL SOUSLIKOFF
Tél : 05 56 09 05 07
Mail : webinfo@souslikoff.com
www.souslikoff.com

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysote
33 140 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

Le cluster INNO'VIN nous a aidé à finaliser le montage de notre projet collaboratif et a permis d'accélérer le développement commercial de notre produit le Vignalex®. Sans INNO'VIN, nos partenaires et notre entreprise n'auraient pas eu accès aux subventions du Conseil Régional d'Aquitaine. Avec ces subventions nous avons recruté un Chargé de missions environnement, qui a assuré l'homologation du système. nous l'avons d'ailleurs aujourd'hui titularisé pour le développement de nouveaux produits.

Dominique Souslikoff
Président Directeur Général,
SOUSLIKOFF

A propos de Souslikoff

L'innovation est depuis longtemps au cœur des préoccupations de la société Souslikoff : le broyeur à sarments ROTALEX a fait l'objet d'un brevet en 1981. Puis des prix réguliers sont obtenus au SITEVI ou à VINIITECH pour les différents matériels construits par l'entreprise (tarière hydraulique, effeuillage thermique, travail du sol avec la DECALEX ...).

« Sans Inno'vin, nos partenaires et notre entreprise n'auraient pas eu accès aux subventions du Conseil Régional d'Aquitaine »

Avec plus de 20 salariés, c'est une des rares PME de la région aquitaine qui invente, conçoit et fabrique elle-même des machines pour l'entretien des vignes.

VINITECH SIFEL TROPHÉE OR 2012

Abstract

Vignalex®'s project aims to develop and certify an automatic composting process combining the use of vine clippings and winery waste (including grape pomace), or effluents with plant treatment residues.

The project involves building a pilot site on a vineyard in order to obtain the necessary data to define the adequate design of future installations, and to ascertain the criteria which will enable the process to be approved by governmental agencies (Water Agency and the Ministry of the Environment).

NOS SOUTIENS

Crédits photo : Philippe Roy, CIVB ; Souslikoff

VINI

SARCO

METASENS

APPROCHE SENSORIELLE ET ANALYTIQUE DU MÉTABOLOME ET RÔLE DES INTERACTIONS MICROBIENNES DANS LA FRACTION VOLATILE DES VINS ROUGES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Laboratoire SARCO

PARTENAIRES
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, USC Œnologie 1366

LABELLISATION
septembre 2011

PÉRIODE DU PROJET
septembre 2011 - août 2013
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
480 800 €

FINANCEMENT OBTENU
85 200 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Virginie Moine
SARCO
Tél : 05 57 77 96 23
Mail : virginie.moine@sarco.fr
www.sarco.fr

Objectifs

Le projet METASENS consiste à étudier de manière globale les interactions entre les levures et les bactéries au cours de l'élaboration d'un vin. Il consiste à établir, à partir de souches commerciales, des couples de levures et de bactéries lactiques optimaux pour la production de vins.

Ce projet est également associé à l'étude des voies de synthèse de certaines molécules aromatiques par les différents micro-organismes du vin, en fonction de la disponibilité des précurseurs, avant et après la fermentation alcoolique.

Enjeux

› Meilleure compréhension des interactions levures bactéries au cours de l'élaboration des vins
› Maîtrise de la fermentation malolactique
› Identification de nouveaux marqueurs qualitatifs permettant une maîtrise et un suivi plus précis des vinifications et des élevages.

Premières Retombées

› Amélioration des prescriptions œnologiques concernant l'utilisation des levures et bactéries
› Publications scientiques : revues scientifiques et journaux spécialisés
› Développement de la gamme bactéries Laffort par la sélection de nouvelles bactéries.

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Ce projet innovant nous permettra de comprendre les mécanismes d'interactions entre les levures et les bactéries. Nos préconisations vers les vinificateurs s'en trouveront améliorées. Ce type d'étude est vraiment indispensable pour notre développement. Le cluster INNO'VIN, en labellisant notre projet, nous a fait bénéficier d'une subvention du Conseil Régional. Cette subvention nous a permis d'acquérir du matériel d'analyses de laboratoire de pointe, indispensable pour mener ce projet, aussi bien pour nous que pour l'ISVV.»

Virginie Moine,
Directrice Scientifique
LABORATOIRE SARCO

Le saviez-vous ?

Selon les derniers travaux de guillaume Antalick (thèse en 2010), durant la fermentation malolactique, les bactéries modifient l'arôme fruité d'un vin rouge. Dans certains cas, elles l'atténuent. Dans d'autres, elles l'accentuent.

« L'évolution de la note fruitée des vins rouges après fermentation malolactique reste imprévisible. »

Dans d'autres encore, les notes de fruits frais se transforment en notes de fruits confiturés. Les bactéries lactiques peuvent synthétiser des composés ou bien détruire ceux fabriqués par les levures.

L'évolution de la note fruitée des vins rouges après fermentation malolactique reste donc imprévisible. D'où l'importance d'étudier le comportement des différents couples levure-bactérie pour limiter ce phénomène aléatoire.

Abstract

The METASENS project is a comprehensive study of yeast-bacteria interactions during winemaking. The objective of this work is to determine the optimal yeast and lactic bacteria pairings for winemaking, from available commercial strains. This project also includes the study of the synthetic pathways of some aromatic compounds produced by different wine microorganisms in relation to precursor availability, before and after alcoholic fermentation.

NOS SOUTIENS

VINI

SARCO

TANASENS

CARACTÉRISATION CHIMIQUE DE TANINS ET MESURE DE LEUR IMPACT SUR LA PERCEPTION AROMATIQUE DES VINS ROUGES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Laboratoire SARCO

PARTENAIRES
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, USC Œnologie 1366

LABELLISATION
septembre 2011

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2012 - juin 2013
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
401 000 €

FINANCEMENT OBTENU
125 800 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Virginie Moine
SARCO
Tél : 05 57 77 96 23
Mail : virginie.moine@sarco.fr
www.sarco.fr

Objectifs

Le projet TANASENS se propose de développer dans un premier volet des méthodes analytiques caractérisant les tanins de raisins, ainsi que les préparations de tanins commerciaux.

Dans un deuxième volet, ce projet consiste à étudier l'influence des différentes familles de polyphénols sur les arômes fruités des vins rouges.

Enjeux

› Approfondir les bases scientifiques sur le lien entre les tanins et les arômes
› Développer de nouvelles méthodes d'analyses sur les tanins à destination des laboratoires œnologiques
› Acquérir des références techniques pour la production de vins rouges fruités (réponse aux objectifs du Plan « Bordeaux Demain »)

Premières Retombées

› Amélioration des préconisations œnologiques sur l'utilisation des tanins
› Publication parue dans des revues scientifiques et journaux spécialisés : *Influence of phenolic compounds on the sensorial perception and volatility of red wine esters in model solution: An insight at the molecular level*
› Valorisation de la gamme de tanins Laffort
› Prise de conscience de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin sur la difficulté actuelle de qualification des tanins oenologiques

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

W W W . I N N O V I N . F R

Le cluster & le projet

«Ce projet a été financé en partie par le Conseil Régional d'Aquitaine, grâce à la labellisation du cluster INNO'VIN Nous avons pu recruter un post doctorant sur la durée du projet. Nous espérons des résultats très intéressants. Ces travaux sont indispensables pour notre société, car le marché des intrants œnologiques est un marché très concurrentiel.

Enfin, les rencontres techniques organisées par INNO'VIN nous apportent des informations complémentaires sur les attentes des professionnels. grâce à ces éléments, nous pouvons mieux anticiper les besoins de demain.»

Virginie Moine,
Directrice Scientifique
LABORATOIRE SARCO

Le saviez-vous ?

Le laboratoire Sarco agréé Crédit impôt Recherche et COFRAC participe à différents travaux de recherche et développement pour la société Laffort.

« Les rencontres techniques organisées par Inno'vin nous apportent des informations complémentaires sur les attentes des professionnels. »

La société Laffort est une des premières à avoir commercialisé des tanins à l'origine issus de chêne pour l'œnologie. Aujourd'hui ces produits sont largement utilisés à travers le monde comme outils de régulation, soit pour compléter un déficit naturel dû à un manque de maturité phénolique, soit pour éliminer certaines protéines indésirables.

Abstract

The **TANASENS project** consists of studying tannin-aroma interactions in red wines. The project first aims to develop analytical methods for the characterisation of grape tannins and commercial tannin preparations. A second phase of the project will study the impact of different polyphenol families on the fruity aromas of red wines. The TANASENS project opens the door to a better management of tannin extraction during winemaking.

From now on, the scientifc publication is available : *Influence of phenolic compounds on the sensorial perception and volatility of red wine esters in model solution: An insight at the molecular level.*

Crédits photo : CIVB ; Pierre de Ferrluc, Allegria Studios ; Spirit Photos

NOS SOUTIENS

VINI

CHÊNE & CIE

BARROX

ÉTUDE DE PHÉNOMÈNES DE TRANSFERT DE L'OXYGÈNE À TRAVERS LES BARRIQUES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Chêne & Cie

PARTENAIRES
› ISVV : USC Œnologie 1219

LABELLISATION
juillet 2012

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2013 - décembre 2015
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
290 000 €

FINANCEMENT OBTENU
104 800 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine
› CIVB
› ANRT

Contact
Vincent Renouf
Chêne & Cie
Tél : 05 57 33 00 10
Mail : vrenouf@chêne.fr
www.chene.fr

Objectifs

L'objet de la recherche proposée dans le projet BARROX consiste à mieux caractériser les transferts d'oxygène pendant l'élevage en barrique. Ce projet vise à déterminer les passages privilégiés du transfert d'oxygène à travers la barrique, en fonction des caractéristiques du bois d'une part, et des conditions environnementales, d'autre part.

Les échanges vont être appréhendés avec différentes méthodes et notamment la mise au point d'un outil innovant qui devrait permettre d'évaluer les passages d'oxygène au travers de la barrique.

Enjeux

› Meilleure compréhension des phénomènes de transfert de l'oxygène au niveau d'une barrique
› Renforcement de la relation client grâce à une meilleure utilisation des fûts en élevage
› Amélioration des préconisations œnologiques

Retombées

› Communication dans des revues scientifiques
› Recrutement d'un doctorant via une thèse CIFRE
› Renforcement du positionnement innovant de la société sur le marché de la tonnellerie

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

« INNO'VIN nous a permis d'affiner notre projet en lien avec le laboratoire d'oenologie des génies des procédés de l'ISVV. Nous avons ainsi optimisé nos chances de labellisation et obtenu des subventions auprès du Conseil Régional d'Aquitaine.

Inno'vin nous a ouvert des portes dans des laboratoires et entreprises de secteurs d'activités différents du nôtre. Leurs compétences sont complémentaires de notre travail et nous avons ainsi accéléré la mise en place de certains de nos projets ».

Marie Mirabel,
Chef de projet R&D
Chêne & Cie

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le saviez-vous ?

CHÊNE & CIE, UN GROUPE DE TONNELLERIE SPÉCIALISÉ

Chêne & Cie est un groupe de tonnelleries chacune spécialisée dans son secteur : Taransaud pour le chêne français, Canton pour le chêne américain et Kádár pour le chêne hongrois. Elles œuvrent à la réalisation de fûts de qualité, bénéficiant de sélection rigoureuse de bois, vieillis naturellement sur leur parc et d'un savoir-faire tonnelier inégalé.

Taransaud est un acteur économique majeur du marché de la tonnellerie en France. Ce marché français, tous tonneliers français confondus, représente un chiffre d'affaires de plus de 300 M€ pour un volume de 600 000 fûts ; une production exportée à plus de 66 % vers principalement les Etats-unis, l'Italie, l'Espagne, l'Australie et le Chili.

« Mieux comprendre les mécanismes mis en jeu lors de l'élaboration des vins afin de pouvoir mieux adapter la fabrication des barriques aux applications souhaitées. »

La tonnellerie, bien qu'étant un secteur traditionnel, est une filière très innovante. de nombreux projets sont développés pour mieux caractériser les bois ou parfaire la fabrication de la barrique, par exemple. L'objectif de ces travaux est de mieux comprendre les mécanismes mis en jeu lors de l'élaboration des vins afin de pouvoir mieux adapter la fabrication des barriques aux applications souhaitées.

Abstract

The BARROX project involves the better characterization of oxygen transfers during barrel aging. the goal is to determine the oxygen transfer rates with respect to wood barrel characteristics and environmental conditions.

Crédits photo : Philippe Roy, CIVB ; Poincet, CIVB ;

NOS SOUTIENS

VITI

AMOS INDUSTRIE

CALIBAIE

DÉVELOPPEMENT D'UN PROCÉDÉ DE SÉLECTION DES RAISINS PAR CALIBRAGE DES BAIES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Amos Industrie

PARTENAIRES
› Vignobles Bardet
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin : USC Oenologie 1366 et UMR EGFV

LABELLISATION
juillet 2012

PÉRIODE DU PROJET
septembre 2012 - août 2016
Durée : 48 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
414 000 €

FINANCEMENT OBTENU
281 000 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine
› ANRT

Contact
Alexandre Faupin
AMOS INDUSTRIE
Tél : 03 80 22 41 65
Mail : afaupin@amos-industrie.com
www.amos-industrie.com

Objectifs

Le projet CALIBAIE a pour objectif de développer et d'industrialiser un appareil capable de sélectionner les baies de raisins en fonction de leur taille, à la réception de la vendange. La taille des baies influence leur potentiel qualitatif et œnologique.

Pour mieux comprendre ce phénomène, ce projet est couplé à une étude scientifique. Elle permettra d'une part de caractériser à l'aide de paramètres œnologiques fins les différents vins issus des différentes tailles de baies. D'autre part, cette étude visera à identifier les facteurs responsables des variations de la taille des baies au niveau d'une grappe ou d'une parcelle.

Enjeux

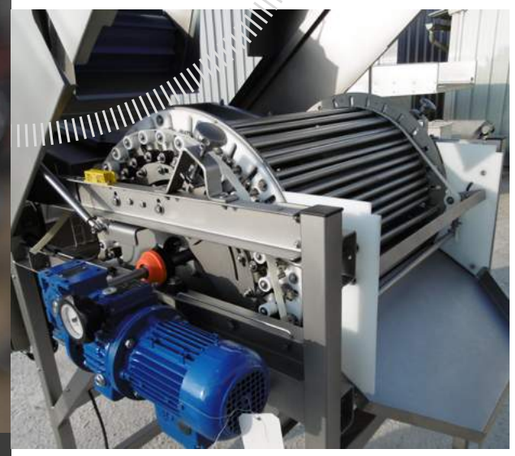
› Mise au point d'un système de sélection des baies de raisin simple et abordable pour une majorité de structures viticoles
› Meilleure compréhension des phénomènes viticoles et œnologiques liés à la taille des baies

Premières retombées

› Commercialisation depuis 2014 du système de tri CALIBAIE
› Publications : revues scientifiques et journaux spécialisés
› Optimisation des itinéraires de production en fonction de la taille des baies
› Obtention de la médaille d'Or au Trophée de l'Innovation de Vinitech 2014

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Ce projet nous y pensions depuis plusieurs années. Nous avons engagé les premiers essais en 2011 sur quelques parcelles des Vignobles Bardet à Saint-Emilion. Les résultats ont été très intéressants et nous avons voulu aller plus loin dans le développement.

Ce que nous souhaitons, c'est offrir un service complet. De plus en plus, les viticulteurs demandent aux fabricants de matériels une réelle implication dans la mise en place d'un process vinicole, ce qui requiert des connaissances pointues en viticulture et en œnologie. C'est pourquoi un partenariat avec l'Institut des sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) était pour nous indispensable.

Le cluster INNO'VIN a facilité le montage de ce projet. Il nous a mis en relation avec les chercheurs de l'ISVV. Nous avons vraiment gagné du temps. Grâce aux échanges avec les scientifiques, nous nous sommes posé les bonnes questions.

Ce projet contribuera à positionner Amos Industrie comme un des leaders dans le domaine de la réception de vendanges»

Alexandre Faupin
Directeur Général
AMOS INDUSTRIE

Le saviez-vous ?

Amos Industrie a développé et commercialise un autre système de tri tout aussi astucieux : le TrIBAIE. C'est un appareil automatique de tri pour vendange égrappée. Il permet d'extraire les déchets et corps étrangers et assure une séparation qualitative des baies permettant éventuellement une vinification séparée. Quatre classes qualitatives de raisins sont possibles : grains en sous maturité, botrytisés, mûrs et en sur maturité. Le principe de tri repose sur des bains densimétriques.

Abstract

The objective of the **CALIBAIE** project is to develop and commercialise a device that is capable of selecting grapes by berry size, at harvest. Indeed, berry size greatly influences their quality and oenological potential.

To better understand the underlying mechanisms of this principle, the project is coupled to extensive scientific investigations for the characterisation of wines made from different berry sizes using fine oenological parameters, as well as the identification of the vineyard factors influencing berry size at the cluster or parcel level.

Crédits photo : Phillippe Roy, CIVB ; Cronenberger, CIVB

NOS SOUTIENS

VITIVISTA

VITIDRONE

MISE AU POINT D'UN SERVICE DE TÉLÉDÉTECTION DU VIGNOBLE PAR DES DRONES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Vitivista

PARTENAIRES
› Fly-n-sense
› Vitinnov
› SpecTerra
› Bordeaux Sciences Agro
› Deux châteaux partenaires
› Cluster Aetos

LABELLISATION
juillet 2012

PÉRIODE DU PROJET
août 2012- juillet 2015
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
479 300 €

FINANCEMENT OBTENU
287 600 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Alain Chemin
VITIVISTA
Tél : 05 56 34 64 04
Mail : contact@vitivista.com
www.vitivista.fr

Objectifs

L'objet du projet VITIDRONE est de développer un service de télédétection au niveau du vignoble à partir d'un système de drones, en s'appuyant sur des indices existants de la vigueur (NDVI par exemple).

Parallèlement, un travail pour fournir une meilleure information aux viticulteurs est réalisé, par l'amélioration de l'interprétation des résultats obtenus sur les indices de vigueur et la proposition d'un module pour rendre les cartes de données inter-opérables.

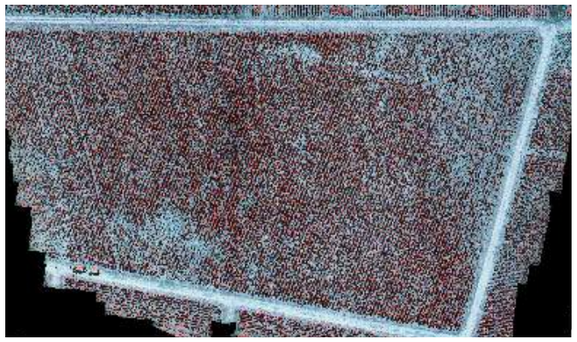
Ce projet est la première étape d'un programme plus long qui ouvre, à terme, d'autres voies de développement pour de nouveaux services, comme par exemple la détection de maladies ou les contrôles de maturité.

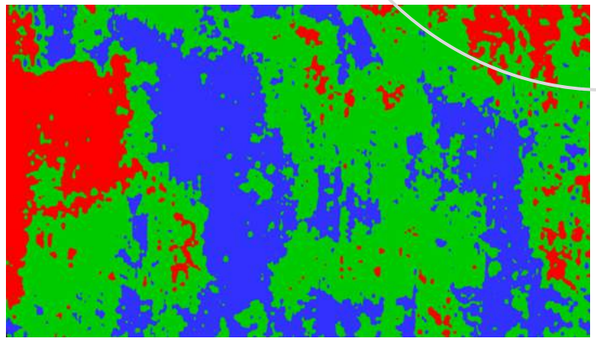
Enjeux

› Développement d'un nouveau service complémentaire aux autres technologies existantes (satellite, avion ou piéton).
› Identification des gains inhérents à l'utilisation de la technologie drone
› Mise au point de nouveaux services agronomiques pour les viticulteurs.

Retombées attendues

› Validation agronomique des cartes NDVI estimant la vigueur et se passant de l'inter-rang
› Utilisation d'un drone opérationnel capable d'embarquer tout type de capteur.
› Proposition d'un service de télédétection par le système drones pour la campagne 2016 aux viticulteurs
› Mise en place d'une plateforme de transfert des données pour la campagne 2016





L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«INNO'VIN a permis d'apporter de la valeur ajoutée à notre projet VITIDRONE. Grâce à INNO'VIN, nous avons pu réunir plusieurs partenaires complémentaires autour de ce projet et travailler ensemble. Nous nous sommes posés de nombreuses questions et nous avons mis en avant des axes de travail pertinents.

De plus, le cluster INNO'VIN permet de favoriser le « business » et les synergies entre les entreprises adhérentes du cluster. La filière vitivinicole et les entreprises y gagnent !»

Alain Chemin
PDG
VITIVISTA

Le saviez-vous ?

Les drones sont aujourd'hui utilisés dans plus de 100 domaines d'activités. Le BTP connaît, entre autres une utilisation croissante de cet outil : pour le suivi et la sécurité des chantiers, l'inspection d'ouvrages (bâtiments industriels, ouvrages difficiles d'accès tels que ponts et viaducs), l'expertise thermique (panneaux photovoltaïques)... en passant par l'inspection de l'environnement (plantes aquatiques, cours d'eau ou berges).

« Ce projet est la première étape d'un programme plus long qui ouvre, à terme, d'autres voies de développement pour de nouveaux services... »

Abstract

Vitidrone project aims to develop a new service of remote sensing for the vine thanks to drone. These drones will overfly the vineyards. In a first step, this project will grow around vigor index (NDVI).

At the same time, some studies will be conducted for improve informations to winegrowers: the interpretation of results (development of charts) and the implementation of interoperable services.

In the near future, new technologies will be available to winegrowers (disease detection, monitoring maturity ...).

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

MARCHÉ

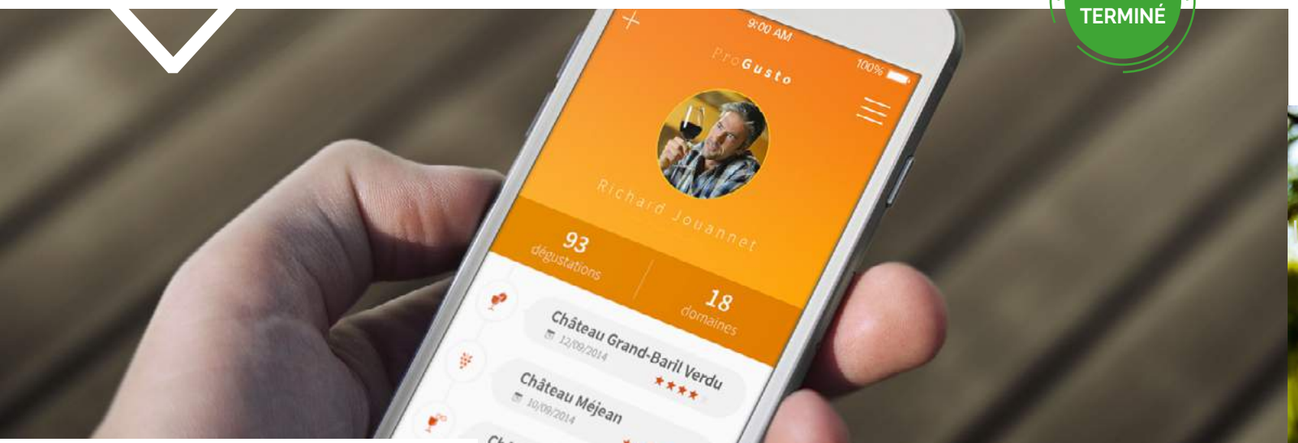
innovin COGNAC+ BORDEAUX _NOUVELLE AQUITAINE

VINORECO SAS

PROGUSTO

CRÉATION D'UN OUITIL NUMÉRIQUE CONNECTÉ D'ASSISTANCE À LA DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE

PROJET TERMINÉ



PORTEUR DU PROJET
Vinoreco SAS

PARTENAIRES
› ISVV : USC - œnologie 1366)
› Comités de professionnels (œnologues, courtiers, journalistes et sommeliers)

LABELLISATION
juillet 2012

PÉRIODE DU PROJET
octobre 2013 - mars 2015
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
197 000 €

FINANCEMENT OBTENU
92 700 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine
› OSEO

Contact
Stéphanie Marchand
ISVV
Tél : 05 57 57 58 41
stephanie.marchand@u-bordeaux.fr
www.isvv.fr

Objectifs

Le but du projet PROGUSTO est l'élaboration d'un outil d'assistance à la dégustation destiné aux professionnels du vin du monde entier, de la baie de raisin jusqu'au produit fini. Cet outil inclut le guidage du processus de dégustation, l'archivage et l'échange des données. Cette application sera utilisable à partir d'un Smartphone ou d'une tablette.

L'innovation de ce projet réside dans le développement d'une application intuitive où les descripteurs olfactifs et gustatifs seront proposés sous forme d'images ou de schémas adaptés et universels. Ce travail de transcription sera issu de l'étude scientifique menée au cours de ce projet.

Enjeux

› Développement d'un nouveau concept de transcription des descripteurs issus de la dégustation
› Mise au point de descripteurs olfactifs et gustatifs universels à l'aide d'images ou de schémas
› Amélioration de l'expertise de dégustation

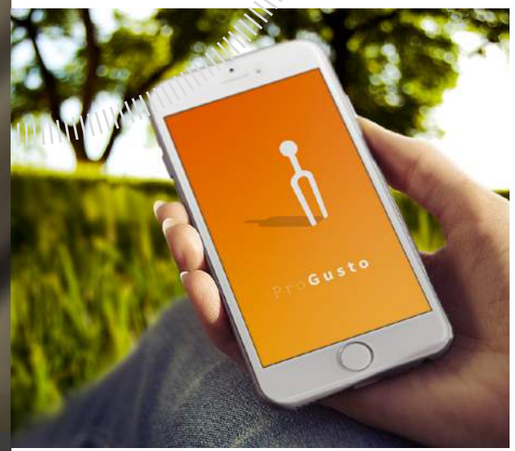
Retombées attendues

› Mise sur le marché d'une application mobile adaptée aux contraintes de la dégustation professionnelle
› Publications : revues scientifiques et presse spécialisée
› Développement du positionnement de l'entreprise vers le marché professionnel

MARCHÉ

innovin COGNAC+ BORDEAUX _NOUVELLE AQUITAINE

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Le cluster & le projet

«Le projet PROGUSTO n'aurait pas vu le jour sans INNO'VIN. En effet, l'équipe du cluster nous a mis en relation avec l'ISVV, et le chercheur Stéphanie Marchand spécialiste de l'analyse sensorielle des vins, qui souhaitait valoriser ses résultats et donc développer ce type d'application. INNO'VIN nous a accompagné tout au long du projet et nous a aidé à trouver les financeurs adéquats pour concrétiser ce projet»

Yann Mondon,
Président Directeur Général,
VINORECO

Le saviez-vous ?

Le projet PROGUSTO n'a été possible que grâce à la levée de quelques verrous scientifiques dans le domaine de l'analyse sensorielle. Dans PROGUSTO, les odeurs sont transcrites sous forme d'images. Cette traduction de la perception est plus universelle et intuitive que l'utilisation de vocables ; un imagier complet des odeurs du vin a ainsi été validé.

« ...mettre au point des descripteurs olfactifs et gustatifs universels à l'aide d'images et de symboles. »

Il est aujourd'hui à la disposition des chercheurs pour de nouveaux travaux en analyse sensorielle, neurosciences et médecine. D'autre part, une analyse sémantique de la description des sensations somesthésiques perçues en bouche, point de départ de futurs projets d'analyse sensorielle et psychologie cognitive, a été entamée.

Abstract

The purpose of the PROGUSTO project is to provide a tool to assist wine professionals (oenologists, buyers, critics, etc.) in tasting grapes and wine. This tool guides tasters in the tasting process, keeps records, and exchanges data. The application can be used from a smartphone or tablet.

Its innovative, intuitive nature lies in proposing descriptions of smells and flavours in the form of specially-adapted universally recognisable images and diagrams. This will be achieved subsequent to a scientific study.

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine · Bordeaux Métropole · Grand Cognac · Bordeaux · BNIC Cognac France

VINI

ARKEMA

CLARIFIL

DÉVELOPPEMENT D'UN NOUVEAU MÉDIA FILTRANT À USAGE DURABLE POUR LA CLARIFICATION DES LIQUIDES (VIN ET BIÈRE)

PORTEUR DU PROJET
Arkema

PARTENAIRES
› Bucher Vaslin
› CETI
› Protechnic
› Institut de la Filtration et des Techniques Séparatives (IFTS)
› Béarnais Filtration
› Motorlecque
› Institut de Chimie et Procédés pour l'Energie, l'Environnement et la Santé (ICPEES)
› ISVV

LABELLISATION
avril 2013

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2014 - juin 2018
Durée : 42 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
2 956 930 €

FINANCEMENT OBTENU
1 309 407 €

FINANCEURS
› FUI 16
› Conseils Régionaux d'Alsace, d'Aquitaine, Nord Pas de Calais, Pays de la Loire
› Communauté Urbaine de Strasbourg

LABELLISATIONS
› Labellisé par le Pôle Up-Tex
› Co-labellisé par le Pôle Fibres et Inno'vin

Objectifs

CLARIFIL se propose de développer des solutions de remplacement aux diatomites et aux membranes de microfiltration, afin de proposer une filtration plus durable :

› Proposer des solutions de remplacement des diatomées à partir de matériaux biosourcés
› Valider la mise en œuvre de nouveaux médias non-tissés
› Mettre au point des filtres liquides durables (performances et durée de vie)
› Valider le prototype de filtre dans sa conception globale chez l'exploitant

Enjeux

› Développement d'alternatives durables (sur le plan économique et environnemental) pour la microfiltration des vins
› Positionnement de la France comme leader sur le marché des médias filtrants à l'international

Premières Retombées

› Développement commercial de nouveaux médias filtrants durables durables sous forme de poudre de Rilsan® biosourcé et régénérable.
› Optimisation du procédé de microfiltration sur les vins
› Augmentation du débit de filtration par l'utilisation de membranes électrospinnées (matériau non-tissé fabriqué à partir de matériau biosourcé) de forte porosité (80% environ) et développées
› Une augmentation des débits de plus de 70% est envisageable pour de fiables pressions d'utilisation
› Publications : revues scientifiques, journaux spécialisés et ouvrages

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«La labellisation de ce projet par le cluster INNO'VIN était très importante pour les partenaires aquitains. Elle permettait de faire reconnaître l'intérêt majeur de ce projet pour la filière vinicole. nous avons ainsi bénéficié d'un soutien de la Région Aquitaine et de l'Etat pour financer en partie les travaux de recherche de ce projet.

INNO'VIN nous aide également sur d'autres projets. Ils nous mettent en relation avec des entreprises avec lesquelles nous n'avons pas l'habitude de travailler. Cela ouvre notre champs d'application, en nous proposant de nouvelles problématiques d'étude.»

Martine Mietton Peuchot
Anciennement responsable de l'équipe génie des Procédés de l'unité de Recherche Œnologie
ISVV

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

W W W . I N N O V I N . F R

Le saviez-vous ?

L'industrie des boissons, comme un nombre important d'autres industries (chimiques, pharmaceutiques, alimentaires, traitement de l'eau et des eaux usées) utilisent plusieurs étapes de filtration, mettant en œuvre généralement un filtre à précouche consistant en une couche de particules nommée adjuvants de filtration. Les adjuvants de filtration les plus courants inclus les diatomites, perlites et celluloses. Ces matériaux sont utilisés depuis plus de 80 ans. La structure cristalline des diatomites, associée à leur nature pulvérulente, engendre des risques écotoxycologiques lors de leur utilisation.

« ... développer des solutions de remplacement aux diatomites et aux membranes de microfiltration afin de proposer une filtration plus durable. »

La régénération de ces matériaux n'est pas réellement efficace car leur distribution de taille de particules et leur perméabilité sont modifiées, ce qui empêche leur possibilité de réutilisation. Aujourd'hui, le traitement, la récupération et le rejet sont devenus des problèmes de plus en plus importants.

Contact
Rémy Ghidossi
ISVV
remy.ghidossi@u-bordeaux.fr
www.isvv.u-bordeaux.fr

Abstract

CLARIFIL intends to develop new filter media based on bio-materials for the micro- filtration of wine. Eco-innovative clarification processes should make it possible to double filtration yields, resulting in a reduction in the size of filtration units and the related investments, as well as offering an environmentally-responsible system. The ultimate objective is to replace diatomaceous earths and microfiltration membranes, with their by-products and related environmental management issues. These new filter media will be adaptable to existing filtration systems and give better results from an enological standpoint than current systems.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Pierre de Ferluc, Allegria Studio

NOS SOUTIENS

MARCHÉ

SHINYPHIX

CHATEAU ACADEMY

UN « SERIOUS GAME » POUR VALORISER LES MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Shinypix

PARTENAIRES
› CIVB (Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux)
› Aquitaine Cap Métiers
› EPLEFPA Bordeaux-Gironde
› Union des Maisons des Vins de Bordeaux
› Inno'vin

LABELLISATION
juillet 2012

PÉRIODE DU PROJET
octobre 2012 - novembre 2013
Durée : 14 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
201 000 €

FINANCEMENT OBTENU
95 000 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Fabrice Carré
Shinypix
Tél : 07 77 03 88 72
fabrice.carre@shinypix.com
www.shinypix.com

Objectifs

Le projet Château Academy consiste à développer un jeu numérique ludique à dimension sérieuse («serious game») pour faire découvrir et valoriser les différents métiers de la filière vitivinicole. Ce jeu gratuit disponible sur smartphones et tablettes est destiné principalement aux jeunes (14-20 ans). Il a pour objectif de les attirer vers les métiers de cette filière, qui connaît une crise de vocation. Château Academy s'inscrit dans une démarche de GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) engagée par le CIVB dans le cadre du plan stratégique « Bordeaux Demain ».

Le principe du jeu consiste à gérer une exploitation viticole, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la commercialisation. Les joueurs devront s'intéresser à la conduite du vignoble, à la gestion du personnel, au maniement des machines, aux nombreuses étapes de l'élaboration d'un vin et aux différents modes de commercialisation. Ils visualiseront et comprendront ainsi au cours du jeu les différents métiers.

› Pour télécharger ce jeu, rendez-vous sur www.chateauacademy.fr

Enjeux

› Faire découvrir et promouvoir les différents métiers de la vigne et du vin, encourager les vocations

Retombées attendues

› Développement et transposition de ce jeu à d'autres vignobles
› Développement de nouvelles versions plus ludiques, plus sociales ou tournées vers d'autres objectifs (promotion des vins de Bordeaux à l'export)
› Permettre aux structures viticoles de disposer d'une main-d'œuvre compétente et qualifiée à moyen terme
› Accroître la perception valorisante des métiers de la vigne et du vin par les jeunes

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX NOUVELLE AQUITAINE

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

« Ce projet est né d'une rencontre entre INNO'VIN et notre société lors de réunions sur les «serious games» organisées par Bordeaux Games. INNO'VIN a fédéré dans ce projet des partenaires qui n'avaient pas vocation à se côtoyer : le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, l'EPLEFPA Bordeaux Gironde et Aquitaine Cap Métier. Nous avons pu ainsi répondre à l'appel à projet lancé par le Conseil Régional d'Aquitaine sur les « serious games » en 2012.

INNO'VIN, de plus, nous a permis de se fédérer avec d'autres entreprises du numérique du vin sur la région bordelaise. Le réseau Bordeaux Wine Start-up a pu être créé grâce à leur concours. »

Fabrice Carré
Directeur
SHINYPIX

Le saviez-vous ?

A l'occasion de l'édition 2013 de Vinexpo, 13 start-up bordelaises du numérique se sont fédérées pour créer le réseau Wine StartUp Bordeaux. Son but est de créer une dynamique basée sur la synergie des compétences et la mutualisation des actions. Le concept est orienté sur l'idée du partage, de la compétition saine, de la collaboration plutôt que de la concurrence.

Ce réseau a pour vocation d'évoluer et de s'ouvrir à d'autres start-up du numérique sur le vin sur le plan national et international.

Plus d'informations sur www.winestartups.fr

Abstract

The Château Academy project consists of developing an entertaining digital game with a serious underlying dimension: to provide an attractive image of professions involved with the wine industry. Available free of charge for smartphones and tablets, this game primarily targets young people (14-20 years old). The aim is to encourage interest in these professions, which currently lack skilled workers. Château Academy goes hand-in-hand with the CIVB Bordeaux Wine Council's efforts to promote training and perpetuating skills in the framework of their "Bordeaux Demain" strategic plan.

The idea behind the game is to run a virtual wine estate, from planting the vines to selling the wine. Players have to be learn how to manage a vineyard, supervise personnel, operate machines, and familiarise themselves with the numerous steps involved with making wine and the various ways of selling it. They will visualise and understand the various professions thanks to playing the game. To download the game : www.chateauacademy.fr

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine · Bordeaux Métropole · Grand Cognac · Bordeaux · BNIC Cognac France

VINI

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX NOUVELLE AQUITAINE

DYOGENA

HPU

OPTIMISATION D'UN PROCÉDÉ DE NETTOYAGE DES FÛTS DE CHÊNE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Dyogéna

PARTENAIRES
› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin : USC Œnologie 1366
› Amarante Process
› Châteaux partenaires

LABELLISATION
juin 2013

PÉRIODE DU PROJET
octobre 2013 - mars 2015
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
212 900 €

FINANCEMENT OBTENU
118 200 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Alain Trillaud
DYOGENA
Tél : 07 86 17 17 25
Mail : dyogena@orange.fr
www.dyogena.fr

Objectifs

L'élevage en barrique de chêne est indispensable à la réalisation de grands vins. Le coût de ces barriques et l'exigence qualitative des producteurs qui les utilisent, rendent nécessaire une gestion rigoureuse de ce contenant afin de garantir ces effets bénéfiques sur le vin.

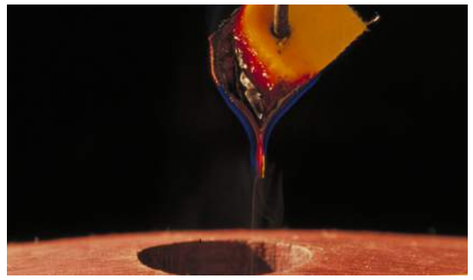
Le projet HPU a pour objet d'optimiser un procédé innovant de nettoyage, désinfection et régénération de barriques par l'utilisation d'Ultrasons Haute Puissance (HPU). Une étude œnologique et microbiologique a été menée en parallèle pour étudier l'impact de cette technologie sur la qualité organoleptique des vins élevés en barriques traitées. Ainsi, les effets du procédé sur les microorganismes d'altération (en surface et en profondeur des douelles), sur le détartrage des barriques, son incidence sur la micro-oxygénation du vin et son impact sur le relargage des composés du bois (molécules aromatiques et composés phénoliques du bois) ont été évalués.

Enjeux

› Meilleure compréhension du procédé de nettoyage sur des composés clés de la barrique (arômes, composés phénoliques, structure du bois des douelles...)
› Amélioration des préconisations de nettoyage sur les barriques de plusieurs vins
› Lutte contre les contaminations microbiologiques (Brettanomyces en particulier)

Retombées

› Développement commercial de la société Dyogéna, en Aquitaine et au niveau national.
› Publications : revues scientifiques et journaux spécialisés.
› Recrutement en CDI d'un responsable R&D.



Le cluster & le projet

« Nous avons saisi l'opportunité de déposer ce projet à l'appel à projet d'Inno'vin de 2013. INNO'VIN nous a apporté une aide et des conseils utiles pour le montage de ce projet. Nous avons ensemble affiné la problématique et le protocole de ce projet, pour le rendre plus pertinent.

Grâce à cet AAP, nous avons pu avoir accès à des financements de la Région Aquitaine. Ces subventions nous permettent de mener une étude scientifique pointue et aussi de recruter un doctorant au sein de l'entreprise. Cela était crucial pour le développement commercial et le positionnement de Dyogéna comme le leader sur le marché du nettoyage des fûts de chêne. »

Alain Trillaud
Gérant
Dyogéna

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX NOUVELLE AQUITAINE

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le saviez-vous ?

Le principe de la technologie utilisée par Dyogéna consiste à remplir la barrique d'eau chaude (chauffée à 60°C) et à y appliquer des ultrasons haute puissance par l'intermédiaire d'une sonotrode qui s'insère dans le trou de bonde.

« Etudier l'impact de cette technologie sur la qualité organoleptique des vins élevés en barriques traitées.. »

Cette haute fréquence va entraîner une légère dépression dans l'eau et la formation de bulles de vapeur d'eau qui, en même temps que la pression descend, vont imploser en libérant une énergie très élevée. Ces micro-bulles de cavitation pénètrent en profondeur dans tous les trous et pores du bois. Cette vibration puissante va dissoudre le tartre à la surface de la barrique et briser les parois cellulaires des microorganismes en surface et en profondeur.

Abstract

The goal of the **HPU project** is to maximise an innovative cleaning, disinfecting, and regenerating process for barrels thanks to High Power Ultrasound technology.

A complementary oenological and microbiological study is currently under way to study the impact of this technology on the taste profile of wines aged in barrels treated in this way. The effects of this process on microorganisms that can cause spoilage to staves (on the surface as well as deeper down), the descaling of barrels, the micro-oxidation of wine, and the extraction of wood compounds (aromatic molecules and phenolic compounds in the oak) by wine are also being evaluated.

Its innovative, intuitive nature lies in proposing descriptions of smells and flavours in the form of specially-adapted universally recognisable images and diagrams. this will be achieved subsequent to a scientific study.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Roy, CIVB ; Dyogéna

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine
BORDEAUX MÉTROPOLE
GRAND COGNAC
BORDEAUX
BNIC COGNAC FRANCE

VITI

ERTUS GROUP

EXAPTA

DÉVELOPPEMENT D'UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION POUR LA PLANIFICATION DES TRAVAUX VITICOLES

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Ertus Group

PARTENAIRES
› INRIA
› Propriétés et caves viticoles

LABELLISATION
avril 2014

PÉRIODE DU PROJET
août 2014 - juillet 2017
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
395 000 €

FINANCEMENT OBTENU
250 000 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine
› BPI

Contact
Alain Sutre
ERTUS GROUP
Tél : 05 56 00 89 00
Mail : alain.sutre@ertus.fr
www.ertus.fr

Objectifs

Ce projet a permis la conception d'un outil d'aide à la décision qui propose aux propriétés viticoles des scénarii d'interventions techniques sur leur vignoble. Ils sont construits à partir des ressources de l'entreprise (matérielles et humaines), des données issues des vignobles, de la pression parasitaire, des prévisions météorologiques et des contraintes réglementaires. Les données collectées sont traitées par un algorithme qui propose des scenarii robustes actualisés tous les jours. Ils tiennent compte de l'optimisation de l'utilisation du matériel, du coût des interventions... L'outil d'aide à la décision est implémenté dans le logiciel de gestion de domaines viticoles Process2Wine.

Le viticulteur se voit ainsi déchargé d'une partie des contraintes d'organisation qui l'accaparent quotidiennement. Il peut consacrer plus de temps à des activités à plus forte valeur ajoutée comme la gestion fine des coûts de production, l'observation du vignoble, la gestion commerciale, la relation client...

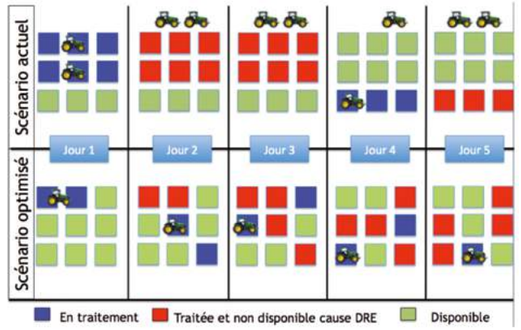
Enjeux

› Amélioration du management au niveau des structures viticoles
› Optimisation de l'utilisation des produits phytosanitaires
› Optimisation des coûts de production
› Optimisation du parc matériel des exploitations viticoles

Retombées

› Mise sur le marché d'un outil d'aide à la décision fonctionnel
› Renforcement du positionnement de Process2Wine comme outil de gestion des propriétés viticoles

VITI



L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

« INNO'VIN nous a fait rencontrer les acteurs clés régionaux pour la concrétisation de ce projet (centre de ressource et financeurs). L'expertise d'INNO'VIN nous a permis de construire ce projet étape par étape et de nous aider dans la définition des pistes de travail.

Grâce à ce travail, nous avons gagné en efficacité et optimisé nos chances de bénéficier d'un financement de la part du Conseil Régional d'Aquitaine et de BPI. »

Alain Sutre
PDG et Consultant
ERTUS GROUP

Le saviez-vous

La société Ertus Group est un cabinet de consultants experts au service de la filière vitivinicole. Ils accompagnent les entreprises dans l'optimisation de tous leurs métiers et proposent des interventions sur-mesure, adaptées aux besoins de leurs clients :

› Audits techniques et économiques
› Gestion de production au vignoble
› Systèmes d'information
› Edition de la suite logicielle Process2Wine qui équipe aujourd'hui plus de 150 domaines viticoles, caves, et prestataires de services

« Le viticulteur se voit ainsi déchargé des contraintes d'organisation qui l'accaparent quotidiennement... »

Abstract

The aim of the **EXAPTA project** is to design a decision-making tool that will offer vineyard managers a range of technical and organisational intervention scenarios for their vineyards. These scenarios will be based on the estate's resources (equipment and people), vineyard data, parasite pressure, weather forecasts, and regulatory constraints. The collected data will be processed by an algorithm to produce robust scenarios that will be updated daily.

This will relieve the vineyard manager of some of the organisational issues that take up so much of his time. More time will be available for high added- value activities, like precision management of production costs, monitoring the vines, managing sales, customer relations, etc.

Crédits photo : Philippe Roy, CIVB ; Ertus Group

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS
Région Nouvelle-Aquitaine
Bordeaux Métropole
Grand Cognac
Bordeaux
BNIC Cognac France

VITI

JADE

SIPPIC

DÉVELOPPEMENT D'UNE GAMME DE PRODUITS DE BIOCONTRÔLE À BASE DE SILICIUM CONTRE LE MILDIOU ET L'OÏDIUM DE LA VIGNE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Jade

PARTENAIRES
› Institut Français de la Vigne et du Vin
› Groupe d'Etudes des Substances Végétales à Activité Biologique
› Laboratoire de bioncontrôle
› Polyphénols Biotech
› Encapsulation technologies

LABELLISATION
juillet 2014

PÉRIODE DU PROJET
août 2015 - mars 2018
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
639 000 €

FINANCEMENT OBTENU
290 000 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine
› BPI

Contact
Wilfried Rémus-Borel
JADE
Tél : 05 33 89 00 28
Mail : wremus@jade-international.eu
www.jade-international.fr

Objectifs

Le projet SIPPIC répond aux directives du plan Ecophyto, en proposant des solutions de biocontrôle efficaces et respectueuses de l'environnement pour lutter contre le mildiou et l'oïdium de la vigne.

Il a pour but d'étudier l'impact de ces spécialités sur différents paramètres : physiologie de la vigne, protection contre les maladies, qualité de la récolte, processus de vinification... ainsi que de quantifier les éventuels résidus dans les fruits et dans le vin.

Enjeux

› Développement de formules originales enrichies en silicium pour lutter contre les maladies de la vigne
› Proposition d'un itinéraire technique spécifique adapté au mode d'action des spécialités contenues dans les formulations
› Renforcement de l'image de JADE dans le domaine de l'innovation au service d'une agriculture durable

Retombées attendues

› Commercialisation de produits de biocontrôle utilisables aussi bien en agriculture conventionnelle que biologique
› Elargissement de la gamme de produits de biocontrôle JADE
› Communication dans des revues scientifiques et journaux spécialisés

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Déjà présent au stade de l'ébauche, INNO'VIN fut l'intermédiaire qui permit au projet SIPPIC de voir le jour. En accompagnant les projets jusqu'à la labellisation, Inno'vin offre une garantie de qualité technique, scientifique et budgétaire. Le cluster est reconnu par les partenaires financiers régionaux comme nationaux.

Après VITIDRONE, SIPPIC est le deuxième projet du groupe ALIDAD INVEST qui ait répondu à un appel à projet INNO'VIN : cela représente 1,1 M€ de budget innovation labellisé par le cluster.

Avec le nouveau découpage des régions, il est certain qu'INNO'VIN mettra tout en œuvre pour élargir son réseau et renforcer sa position dans la filière vitivinicole. Ce sera alors pour nous l'occasion de collaborer avec des partenaires charentais et d'envisager de nouvelles perspectives dans le cognaçais.»

Wilfried Rémus-Borel
Responsable Recherche Innovation
JADE

Le saviez-vous ?

Filiale du groupe ALIDAD'Invest, la société JADE créée en 2008 est une start-up qui compte actuellement 7 personnes. Elle est spécialisée dans le développement et la vente de produits pour l'agriculture, le jardin et les espaces verts.

« Avec le nouveau découpage des régions, il est certain qu'Inno'vin mettra tout en œuvre pour élargir son réseau et renforcer sa position dans la filière vitivinicole... »

Depuis sa création, JADE a consacré plus de 6 millions d'euros d'investissement en R&D pour développer son activité et proposer des solutions innovantes dans le cadre de la protection intégrée des cultures. Une première innovation a ainsi vu le jour en janvier 2015 avec une nouveauté mondiale, l'homologation de traitements herbicides de biocontrôle : BELOUKHA® pour le désherbage, l'épamprage de la vigne et le défanage de la pomme de terre ; et KATOUN® pour le désherbage des espaces verts.

Abstract

The aim of the SIPPIC project is to develop an innovative and integrated biocontrol solution consisting of silicon-based formulations with a specific mode of application associated.

By proposing efficient natural solutions, the SIPPIC project will contribute to the decreasing use of phytochemical products which is one of the guidelines of Ecophyto program and will consolidate JADE's position in sustainable agriculture.

NOS SOUTIENS

Crédits photo : Bengold, CIVB ; Roy, CIVB

VITI

LABORATOIRE IMS

EARN

DÉVELOPPEMENT D'UN OUTIL D'ESTIMATION DU RENDEMENT À LA PARCELLE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
Laboratoire IMS (Intégration du Matériau Système)

PARTENAIRES
› Vignerons de Tutiac
› Vitinnov
› Aquitaine Science Transfert

LABELLISATION
décembre 2014

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2015 - décembre 2016
Durée : 24 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
150 440 €

FINANCEMENT OBTENU
112 000 €

FINANCEURS
› Vignerons de Tutiac

AQUITAINE SCIENCE TRANSFERT
Accélérateur d'innovations

Contacts

Jacky Chartier
Aquitaine Science Transfert
Tél : 06 26 53 07 19
Mail : J.Chartier@ast-innovations.com
www.ast-innovations.com

Jérôme Ossard
Les Vignerons de Tutiac
Tél : 05 57 32 48 33
Mail : jerome.ossard@tutiac.com
www.tutiac.com

Objectifs

Le projet EARn (Estimation Automatique du Rendement) a pour objectif de développer un dispositif permettant d'améliorer la prévision de rendement de parcelles de vigne, avec un objectif de fiabilité supérieur à 90%. Ce dispositif installé sur un engin agricole (tracteur, enjambeur, quad) sera composé d'une caméra photographiant automatiquement les grappes tout au long des étapes de maturité du raisin et d'un ordinateur traitant ces photographies avec un algorithme permettant d'estimer le nombre de grappes, le nombre de baies et leur volumétrie.

Enjeux

› Prédire le rendement précocement pour anticiper certains débouchés commerciaux, anticiper certains travaux au vignoble (vendange en vert...), organiser les chantiers de vendange
› Développer de nouveaux indicateurs agronomiques
› Positionner les acteurs aquitains comme référents sur la thématique de l'estimation du rendement

Retombées

› Mise sur le marché d'un capteur de l'estimation de rendement
› Publications : revues scientifiques et journaux spécialisés

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«Nous avons demandé à INNO'VIN de travailler sur la problématique de l'estimation du rendement. Après quelques mois de recherche, ils nous ont proposé de participer à un projet permettant de développer et finaliser une technologie maîtrisée par le laboratoire IMS de Bordeaux.

Grâce à INNO'VIN, nous avons pu monter ce projet, trouver les bons partenaires. Sans eux, il aurait été pour nous plus difficile de mener à bien ce projet.

De plus, comme la problématique du rendement nous tient à cœur, nous avons accepté de co-financer avec Aquitaine Science Transfert (AST) le projet EARN. »

Jérôme Ossard
Responsable Vigne
Les Vignerons de Tutiac

Le saviez-vous ?

Créée en 1974, la Cave des Vignerons de Tutiac est la plus jeune et la plus grande coopérative d'Aquitaine (550 adhérents, 202 000 hectolitres produits en 2014), ainsi que la première productrice d'AOC en France. Adhérent au cluster INNO'VIN depuis 2014, son approche innovante et axée sur le développement durable lui a permis un positionnement fort : en deux ans, la cave a connu une hausse de 35% de son chiffre d'affaires. Depuis mai 2015, la cave a ouvert une plateforme oenotouristique permettant de découvrir, entre autres, un vignoble expérimental.

« Améliorer la prévision de rendement de parcelles de vigne, avec un objectif de fiabilité supérieur à 90%»

Abstract

The **EARN project** aims to develop a tool improving yield estimations in vineyard plot by plot, at a 90% reliability rate The device that should be installed on a machine (tractor, enjambeur, quad), consists of a camera photographing automatically the grapes during the maturity process and a computer treating these images through an algorithm that will allow the producer to estimate the number of grapes, berries and their volume.

Crédits photo : Roy, CIVB ; Aquitaine Sciences Transfert

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine
Bordeaux Métropole
Grand Cognac
Bordeaux
Cognac

VINI

MICHAEL PAETZOLD

MO2VE

NOUVEAUX OUTILS ET SERVICES POUR GÉRER LES GAZ DISSOUS (O2 ET CO2), DE L'ÉLEVAGE À LA CONSERVATION

PROJET FUI

PORTEUR DU PROJET
Michael Paetzold

PARTENAIRES
› Diam Bouchage
› Polymem
› Seguin Moreau
› Amarante Process
› ISVV - USC Oenologie
› INRA - Pech Rouge
› Université de Toulouse (LGC)
› Vignobles Gérard Bertrand
› Cave de Tutiac

LABELLISATION
avril 2014

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2015 - décembre 2018
Durée : 48 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
2 792 000 €

FINANCEMENT OBTENU
1 470 000 €

FINANCEURS
› BPI
› Conseils Régionaux d'Aquitaine, Languedoc Rousillon, Poitou-Charentes, Midi-Pyrénées

LABELLISATIONS
› Labellisé par les Pôles Qualiméditerranée et Agri Sud Ouest
› Co-labellisé par Inno'vin

Objectifs

Ce projet a pour objectifs de développer :

1. Une méthode d'analyse fiable et reproductible permettant le suivi des marqueurs moléculaires clés de l'oxydation des vins. Une telle démarche permettra non seulement d'acquérir de précieuses connaissances sur l'impact des gaz dissous dans le vin, mais aussi d'utiliser ce savoir pour améliorer les propriétés organoleptiques recherchées par type de vin.

2. Des outils de pilotage des gaz dissous précis pour chaque étape : élevage en cuve (nano-oxygénation parfaitement homogène), élevage en barrique (nouvelle gamme de fûts), mise en bouteille (contacteur membranaire) et conservation en bouteille (bouchons à perméabilité contrôlée).

Enjeux

› Amélioration de la qualité des vins
› Meilleure compréhension de l'impact des gaz dissous sur les vins
› Meilleure maitrise de l'expression aromatique et du profil organoleptique des vins

Retombées Attendues

› Mise sur le marché de plusieurs innovations majeures (produits et services) à court terme.
› Développement commercial à l'export
› Publications scientifiques : revues scientifiques et journaux spécialisés

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX _NOUVELLE AQUITAINE

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

« Après nous avoir proposé la thématique, INNO'VIN, Agri Sud-Ouest Innovation et Qualimed ont énormément accompagné les différents partenaires pour monter ce projet : identifier les industriels clés, de même que les chercheurs, trouver les bons financeurs... Grâce à eux nous avons pu monter étape par étape ce projet en un temps record : moins de 3 mois !

Sans eux, je pense que ça aurait été compliqué de monter un projet de cette ampleur et avec autant de partenaires industriels. Ils ont eu pour nos entreprises une vraie valeur ajoutée en facilitant le lien avec les autres entreprises et les universités ! »

Michael Paetzold
PDG
MICHAEL PAETZOLD

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le saviez-vous ?

L'utilisation des contacteurs membranaires permet de gérer simultanément les gaz dissous dans les vins. Seules les molécules gazeuses comme l'O2, le N2 et le CO2 peuvent traverser la barrière des membranes, tissées d'un assemblage de fibres creuses hydrophobes.

« Développer des outils de pilotage des gaz dissous précis pour chaque étape : élevage en cuve, élevage en barrique, mise en bouteille et conservation en bouteille (bouchons à perméabilité contrôlée.»

Cet outil sera généralement utilisé lors de la mise en bouteille. La gestion de l'apport des gaz dissous est très fine, permettant ainsi de piloter précisément les teneurs souhaitées dans la bouteille, quelles que soient les conditions opératoires (température, teneurs initiales et finales en gaz dissous, débit de liquide, etc.)... ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Contact
MICHAEL PAETZOLD
05.57.57.83.85
contact@michaelpaetzold.com
www.michaelpaetzold.com

Abstract

The **MO2VE** project's objective is to develop a reliable and reproductible method to follow molecular markers in wine oxydation. Thanks to MO2VE, the scientific community will better understand the effect of dissolved gases (O2 and CO2) during the winemaking process, and their impact on wine quality. The project's ultimate objective is to create tools to monitor ageing in vats and barrels, bottling and conservation.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Cronenberger, CIVB

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine · Bordeaux Métropole · Grand Cognac · Bordeaux · BNIC Cognac France

VITI

ISM

PHEROWINE

MISE AU POINT DE SYNTHÈSES ALTERNATIVES DE PHÉROMONES ET D'UN SYSTÈME DE DIFFUSION POUR LA CONFUSION SEXUELLE DES VERS DE LA GRAPPE

PROJET TERMINÉ

PORTEUR DU PROJET
ISM (Institut des Sciences Moléculaires)
UMR 5255

PARTENAIRE
› M2i Life Sciences

LABELLISATION
avril 2015

PÉRIODE DU PROJET
novembre 2015 - avril 2017
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
150 000 €

FINANCEMENT OBTENU
150 000 €

FINANCEUR

AQUITAINE SCIENCE TRANSFERT
Accélérateur d'innovations

Contacts

Carlos Larraya
Aquitaine Science Transfert
Tél : 05 33 51 43 11
Mail : c.larraya@ast-innovations.com
www.ast-innovations.com

Mathieu Pucheault
ISM
Tél : 05 40 00 67 33
Mail : mathieu.pucheault@u-bordeaux.fr
www.ism.u-bordeaux1.fr

Objectifs

Le projet Phérowine pour objectif la mise au point d'un procédé alternatif de synthèse de trois phéromones par flux continu, grâce à la plateforme de fluidique conçue par le Dr Mathieu Pucheault (ISM). Ces phéromones seront susceptibles d'être utilisées à prix compétitifs, à la place de pesticides classiques afin de lutter contre les vers de la grappe : Lobesia, Cochylis et Planococcus. Ce projet s'inscrit donc pleinement dans l'objectif global de la filière vitivinicole de diminuer les intrants dans le vignoble, par utilisation de produits de biocontrôle.

Les trois phéromones qui vont être travaillées dans ce projet sont déjà connues et commercialisées, ce qui rend à ce titre très pertinent et abordable l'apport de la chimie en flux continu pour leur synthèse.

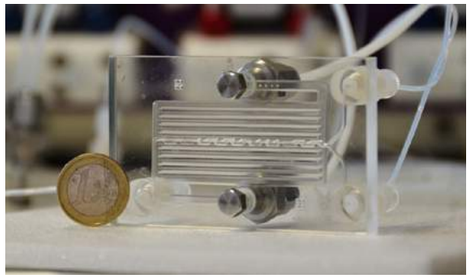
La diffusion des phéromones, se base sur une micro-encapsulation verte à l'aide de surfactants biosourcés et sans addition de solvants.

Enjeux

› Réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires
› Réduction des coûts de production des phéromones de synthèse et amélioration de leur qualité
› Développement d'un procédé en flux continu applicable à d'autres molécules

Retombées attendues

› Possibilité de produire des phéromones à une échelle industrielle
› Embauche d'un ingénieur pour le transfert de technologie
› Publications : articles scientifiques



Le cluster & le projet

«Ce projet, présenté à l'Appel à Résultats de Recherche Technovin et labellisé par INNO'VIN en avril 2015, a été validé par Aquitaine Science Transfert lors de son Comité d'Investissement de juillet 2015, ce qui a permis d'obtenir un financement pour la maturation du projet. La valorisation est désormais une voie importante de financement des laboratoires tels que l'Institut des Sciences Moléculaires : il est donc important d'avoir des interlocuteurs comprenant la réalité du terrain.

Par le biais du projet Phérowine, nous espérons être en mesure de transférer rapidement la technologie de synthèse en flux continu qui a été développée au sein du laboratoire, et pouvoir l'étendre à de nouvelles productions de molécules.. »

Mathieu Pucheault
Chercheur
Institut des Sciences Moléculaires

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le saviez-vous ?

La chimie en flux continu est une méthode d'avenir : elle comporte de nombreux avantages comparativement à la technique en « batch », utilisée classiquement pour la synthèse de molécules.

Cette méthode, développée par l'ISM grâce à une plateforme de fluidique (Synflup), utilise, à production équivalente, des microréacteurs de quelques cm, au lieu de réacteurs de plusieurs m3 pour les méthodes classiques. Ces microréacteurs permettent

« ...nous espérons être en mesure de transférer rapidement la technologie de synthèse en flux continu (...) et pouvoir l'étendre à de nouvelles productions de molécules.»

au chimiste de suivre le procédé en temps réel, de mieux contrôler la température, et par conséquent de limiter les risques de réactions dangereuses.

La production en continu permet d'obtenir également un bien meilleur rendement et une meilleure qualité (les molécules produites sont utilisables directement), tout en réduisant les coûts. Enfin, cette méthode est facilement transférable à la fabrication d'une multitude de phéromones, étant donné que celles-ci possèdent une structure moléculaire similaire ; ce qui ne change pas fondamentalement la nature du procédé.

Abstract

The Phérowine project aims to develop an alternative manufacturing process for synthetic pheromones, which consists in a continuous flow technique developed by Mathieu Pucheault (Institute of Molecular Sciences). These pheromones will be used to catch grape caterpillars into environmentally friendly traps, instead of killing them with pesticides. Continuous flow, using chemical microreactors, brings many benefits: control, cost-efficiency and safety; it can be extended to the production of many other molecules, including pheromones.

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine
BORDEAUX MÉTROPOLE
GRAND COGNAC
BORDEAUX
BNIC COGNAC FRANCE

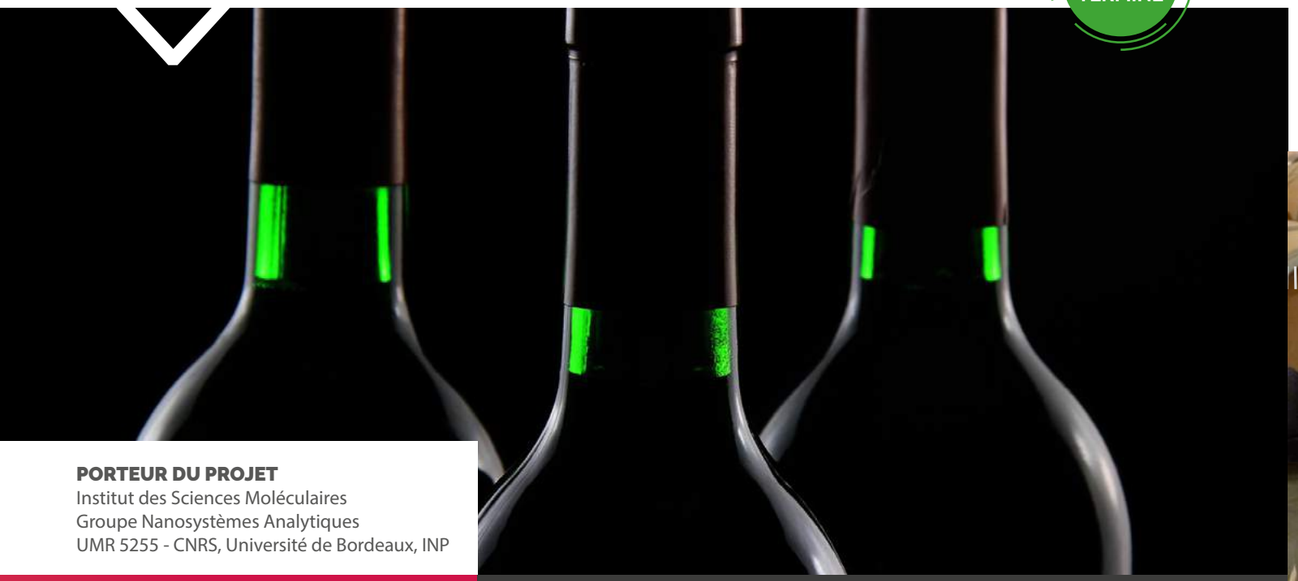
VINI

INSTITUT DES SCIENCES MOLECULAIRES (ISM)

SO2WINE

DÉVELOPPEMENT D'UN OUTIL PORTATIF DE MESURE DU SO2 LIBRE ET ACTIF

PROJET TERMINÉ



PORTEUR DU PROJET
Institut des Sciences Moléculaires
Groupe Nanosystèmes Analytiques
UMR 5255 - CNRS, Université de Bordeaux, INP

PARTENAIRES
› BrivaTech
› Amarante Process
› ISVV, USC Oenologie 1366

LABELLISATION
décembre 2014

PÉRIODE DU PROJET
novembre 2015 - mai 2017
Durée : 19 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
230 300 €

FINANCEMENT OBTENU
154 800 €

FINANCEUR
AQUITAINE SCIENCE TRANSFERT
Accélérateur d'innovations

Contacts

Jacques Susperregui
Aquitaine Science Transfert
Tél : 06 09 51 55 24
Mail : J.susperregui@ast-innovations.com
www.ast-innovations.com

Stéphane Arbault
Stéphane Reculusa
ISM
Tél : 05 40 00 89 39
Mail : nsysa.ism@u-bordeaux.fr
www. nsysa.ism.u-bordeaux.fr

Objectifs

Ce projet de maturation a pour ambition de développer une nouvelle approche pour le dosage du SO_2 actif dans les différents types de vins. Basée sur une mesure électrochimique directe, elle se concrétisera sous la forme d'une sonde constituée d'un ensemble d'électrodes intégrées, et d'un boîtier de mesure. Ce système portatif sera utilisable directement au chai, sans préparation, et permettra d'analyser instantanément la quantité de SO_2 actif dans les vins (échantillon, bouteille, barrique) pour offrir au viticulteur-vinificateur un outil précis de décision dans sa gestion du SO_2.

Enjeux

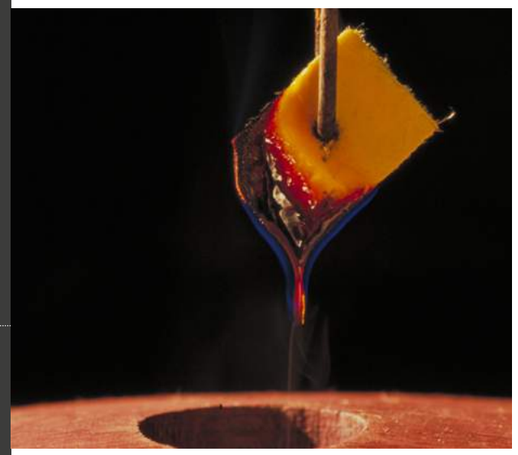
› Développer un prototype utilisable par des non-spécialistes
› Sélectionner la méthode de mesure et la géométrie d'électrode optimales pour obtenir une réponse rapide et fiable

Retombées Attendues

› Gain de temps et d'efficacité
› Amélioration de la qualité du vin grâce à la rationnalisation de l'adjonction de SO_2
› Articles scientifiques : brevets
› Commercialisation du produit via un partenaire

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Au cours de ces dernières années, les chercheurs de notre groupe ont régulièrement rencontré des membres académiques du cluster Inno'Vin dans le but de mieux connaître les problématiques de la filière vitivinicole et afin de savoir dans quelle mesure les technologies que nous développons pouvaient les résoudre. Rapidement, l'estimation de la teneur en sulfites au cours du processus d'élaboration du vin est apparue comme l'une des questions-clés à laquelle l'électrochimie, domaine d'expertise de notre équipe, était susceptible d'apporter une réponse. Après une phase de recherche bibliographique et d'étude préliminaire mettant en œuvre différents savoir-faire du laboratoire, nous avons pu démontrer la viabilité de cette approche et ainsi répondre à l'appel à projets lancé par Inno'Vin et Aquitaine Science Transfert. La labellisation par le cluster de notre projet de recherche appliquée, consécutive à son évaluation par des experts et des professionnels du domaine, a été déterminante pour la définition de son périmètre et de ses objectifs. Ceci a permis le lancement d'un programme de maturation, financé par AST.»

Stéphane Arbault
Directeur de recherches CNRS
Groupe NSysA, Institut des Sciences Moléculaires

Le saviez-vous ?

Le SO_2 actif ne constitue qu'une petite partie du SO_2 total utilisé en vinification et en élevage. Comme son nom l'indique, c'est cette seule fraction qui est à l'origine des propriétés antiseptiques et antioxydantes que l'on prête au SO_2. Dans le vin ou le moût, une partie de celui-ci s'associe à des molécules ou d'autres composants présents («SO_2 combiné»), tandis que l'autre constitue le «SO_2 libre». Cette dernière fraction est elle-même l'addition de deux composantes : une forme ionique majoritaire sans effet antiseptique, l'ion hydrogénosulfite HSO_3^-, et une forme moléculaire, SO_2 , qui est celle que l'on considère active. C'est cette quantité de «SO_2 actif» - qui varie en fonction du pH, de la température, du degré alcoolique et de la quantité de SO_2 libre - qui est donc d'importance pour l'homme de métier.

Abstract

This project aims to develop a new approach for the quantitative determination of «active SO_2» in any type of wine. Based on a direct electrochemical detection, its finality is to design a new portable measuring system connected to a probe with integrated sensors. This tool will provide the winemaker with a direct and fast estimation of the amount of «active SO_2» all along the wine-making process (in a sample, bottle or barrel).

NOS SOUTIENS

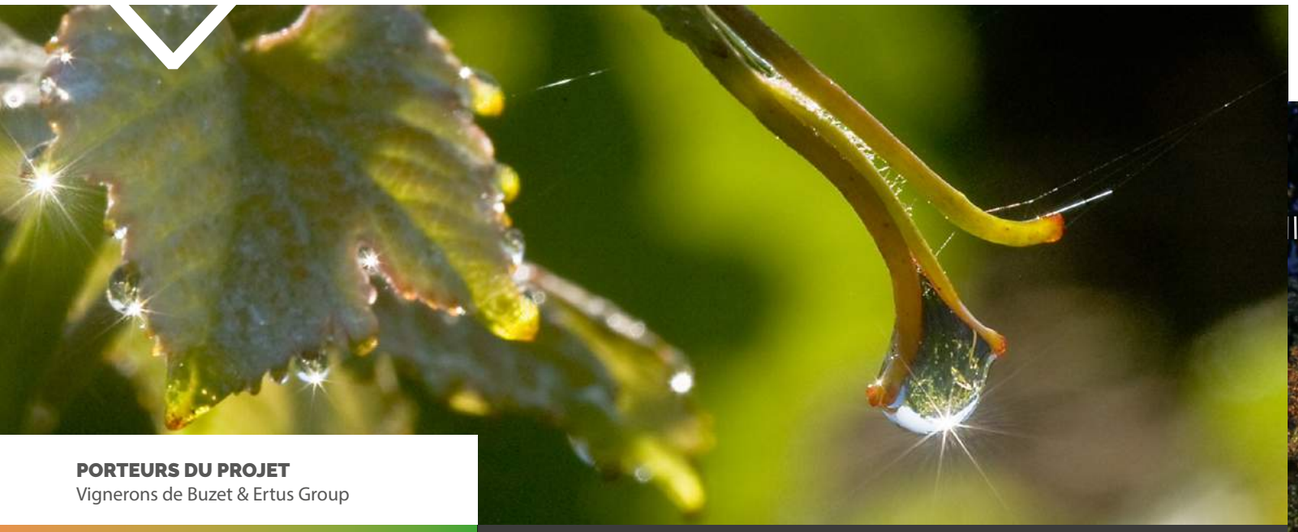
Crédits photo : Philippe Roy, CIVB ; Stéphane Arbault & Stéphane Reculusa, ISM

VITI

VIGNERONS DE BUZET | ERTUS GROUP

OISEAU

SYSTÈME DE MODULATION DES DOSES INTRA-PARCELLAIRES DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET ENGRAIS



PORTEURS DU PROJET
Vignerons de Buzet & Ertus Group

PARTENAIRES
› Telespazio
› IFV
› Black Swan Technology
› Banton et Lauret

LABELLISATION
septembre 2015

PÉRIODE DU PROJET
avril 2016 - décembre 2018
Durée : 24 mois

CO-LABELLISE PAR
DIGITAL AQUITAINE

COÛT TOTAL DU PROJET
347 157 €

FINANCEMENT OBTENU
187 054 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact

Sébastien Labails
Vignerons de Buzet
Mail : slabails@vignerons-buzet.fr

Alain Sutre
Ertus Group
Mail : alain.sutre@ertus.fr

Objectifs

Le projet OISEAU (OptimISation de l'Epandage AUtomatisé) vise à fournir aux viticulteurs un outil simple avec un coût abordable permettant de moduler automatiquement les doses des produits phytosanitaires et d'engrais à l'intérieur des parcelles de vigne. La pulvérisation et l'épandage seront automatiquement pilotés par gestion de débit grâce à un système embarqué géolocalisé qui s'appuiera sur des donnés d'entrée liées notamment à des indices de végétation (issues, entre autres, de cartographie aérienne).

L'objectif de ce projet est de limiter l'impact environnemental en réduisant notamment la consommation des produits phytosanitaires significativement par rapport à un programme "Optidose" classique, en adaptant la dose appliquée à la surface de végétal à protéger.

Enjeux

› Réduire la quantité d'intrants (phytosanitaires, engrais) significativement
› Construire des règles de décision pratiques permettant de moduler de manière pertinente les doses d'intrants au vignoble et les intégrer dans le logiciel de traçabilité Process2Wine
› Rendre la solution adaptable et abordable pour un grand nombre de viticulteurs, et permettre une large polyvalence des équipements issus du projet

Retombées attendues

› Confirmation de l'engagement des Vignerons de Buzet dans le développement durable
› Vulgarisation de la viticulture de précision et traçabilité des épandages
› Economie de 80 à 350 €/ha de produits phytosanitaires
› Commercialisation du produit via un accord de consortium et un accord de commercialisation sous forme de pack «plug and play»

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«INNO'VIN nous a accompagné dans ce projet et nous a fourni son aide à plusieurs étapes :
• D'abord en nous informant de l'existence de l'appel à projet IMAgri15
• Ensuite en nous épaulant lors des entretiens avec la Région Aquitaine
• En labellisant la partie technique du projet
• En nous prêtant ses locaux pour les rencontres entre les différents partenaires »

Sébastien Labails
Responsable Vignoble Innovation
VIGNERONS DE BUZET

Le saviez-vous ?

Pourquoi dit-on toujours GPS ? Le GPS est en réalité le nom du système de gélocalisation américain, comme il existe GLONASS en Russie et Galileo en Europe.

« Construire des règles de décision pratiques permettant de moduler de manière pertinente les doses d'intrants au vignoble... »

La grande précision GNSS est aujourd'hui de l'ordre de 2 cm pour le monde agricole et est coûteuse, car plusieurs systèmes de géolocalisation sont pris en compte en même temps dans les récepteurs. Cependant, des solutions arrivent sur le marché, plus contraignantes et moins précises (de l'ordre de 10 cm). Les précisions sont souvent exprimées d'un point de vue statistique et compliquées à interpréter.

Le véritable enjeu avec les utilisateurs est de les accompagner afin de vérifier la précision nécessaire pour leur application et de justifier leurs investissements.

Crédits photo : Poinet, CIVB ; Taingoy, CIVB

Abstract

OISEAU's purpose is to offer winemakers an affordable solution to adjust automatically the amount of pesticides and fertilizers used in their vineyards. A location-based on-board system will control spraying and spreading flows, thanks to input data such as vigor, measured through airbone mapping. This new system aims at reducing significantly the amount of pesticides used during a full dose treatment.

NOS SOUTIENS
Région Nouvelle-Aquitaine
Bordeaux Métropole
Grand Cognac
Bordeaux
BNIC Cognac France

VINI

BIOLAFFORT | SEGUIN MOREAU

CAC VIN

CARACTÉRISATION DES DÉTERMINANTS MOLÉCULAIRES DE L'ARÔME DES VINS DE CHARDONNAY

PORTEURS DU PROJET
Biolaffort, Seguin Moreau

PARTENAIRES
› ISVV, UMR Oenologie

LABELLISATION
juin 2016

PÉRIODE DU PROJET
juin 2016 - mai 2018
Durée : 24 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
735 642 €

FINANCEMENT OBTENU
175 985 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contacts

Andrei Prida
SEGUIN MOREAU
Tél : 05 45 82 62 22
Mail : aprida@seguin-moreau.fr
www.seguin-moreau.fr

Virginie Moine
BIOLAFFORT
Tél : 05 56 86 53 04
Mail : virginie.moine@laffort.com
www.laffort.com

Objectifs

Le projet CAC Vin a pour objectif de caractériser les composés volatils clés de l'arôme des grands vins de chardonnay, suite à une première collaboration d'un post-doctorant (2013-2015) qui avait permis d'identifier une nouvelle famille de molécules. Il s'agit aujourd'hui de poursuivre ces travaux d'identification moléculaire, puis d'étudier l'impact de certains paramètres œnologiques sur la présence et les teneurs de ces composés : souches de levures, vinification et élevage en barrique, conditions pédoclimatiques… en intégrant les conséquences au niveau sensoriel.

Enjeux

Le chardonnay, 2e cépage blanc le plus planté au monde, est paradoxalement loin d'avoir dévoilé tous ses mystères. Caractériser certains précurseurs d'arômes de ce cépage et en déduire des applications œnologiques permettrait de révéler la qualité des vins qui en sont issus.

De plus, la collaboration entre l'ISVV, Seguin Moreau et Biolaffort s'inscrit dans une stratégie de diversification des applications œnologiques respectives aux deux sociétés, contribuant ainsi à leur développement économique. En effet, Biolaffort étant le premier fabricant de produits œnologiques pour le sauvignon blanc, souhaite se positionner également comme leader sur le chardonnay. Il en est de même pour Seguin Moreau, qui souhaite renfocer sa part de marché sur les outils d'élevage spécifiques au Chardonnay.

Retombées Attendues

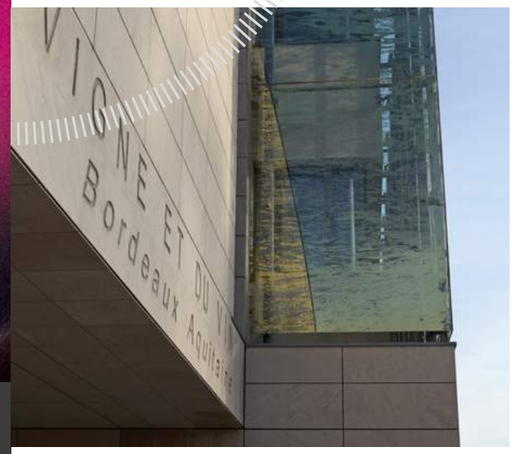
› Au moins 3 publications, communication (symposiums, articles de presse générale et spécialisée) : contribution à la renommée mondiale de l'ISVV

› Développement et commercialisation de nouveaux produits : gamme de souches de levures et de produits de collage des moûts appliqués à ce cépage (Laffort) ; produits de tonnellerie (Seguin Moreau)

› Création d'emplois proportionnelle aux chiffres d'affaires générés

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Le projet CAC Vin est un peu particulier pour nous. Il s'inscrit dans une volonté d'identifier les déterminants aromatiques des vins des grands cépages.

A l'initiative de Denis Dubourdieu, qui pressentait que certaines molécules (en particulier celles rattachées à l'odeur de noisette) ne soient pas dues à des phénomènes de synergie mais bien à des composés individuels, un premier projet de post-doc co-financé par le Conseil Régional avait été initié au milieu des années 2000. Il a ensuite été repris par un second post-doc en 2013, financé par BioLaffort ; Seguin Moreau était d'ores et déjà impliqué grâce à l'encadrement de ces recherches par Valérie Lavigne.

Au terme des travaux du 2e post-doc, nous avons trouvé des résultats très pertinents avec l'identification de ces molécules. Ce projet allait continuer et c'est à ce moment qu'INNO'VIN nous a informé qu'un Appel à Projet « Grande Région » ouvrait, dans le cadre de la formation de la Nouvelle-Aquitaine. Cet AAP tombait alors parfaitement pour la phase n°3 du projet, où la participation de Seguin Moreau allait prendre plus d'ampleur : l'élargissement de la grande région constituait alors l'opportunité d'unifier l'ISVV et deux entreprises de renommée mondiale, l'une située en Aquitaine, l'autre en Poitou-Charentes.

Si la nouvelle région portait un avis très favorable à ce projet, la labellisation s'est avéréeun peu difficile car le chardonnay n'est pas un cépage bordelais... Malgré cela, au vu de l'importance des retombées scientifiques, économiques locales de ce projet à dimension mondiale, et du fait que le chardonnay soit un cépage que l'on retrouve également la Région Poitou-Charentes, notre projet a été labellisé !»

Virginie Moine
Directrice Scientifique
BIOLAFFORT

Le saviez-vous ?

Le chardonnay a de belles années devant lui ! Des écrits issus de la littérature du XIXe siècle témoignaient déjà, à l'époque, de l'existence de son arôme de noisette…

Aujourd'hui, il représente le 2e cépage blanc le plus planté au monde, mais c'est en réalité le 1er cépage destiné au vin de consommation (le 1er planté étant l'Airen blanc, destiné à la distillation). Il représente 4% du vignoble mondial et est implanté partout… sachant que depuis l'an 2000, sa surface de plantation a augmenté de 37%.

Au niveau local, la surface de chardonnay plantée dans les Charentes est de 260 ha.

Abstract

The CAC VIN project aims to identify which are the determining volatile compounds of Chardonnay aromas. It is indeed one of the grape varieties mostly produced in the world, but it remains a lot to learn about it. Between 2013 and 2015, a post-doctoral study in the Vine and Wine Sciences Institute (ISVV, Bordeaux) could detect new molecules influing them. The project will finance a further exploration of the compounds, and study the impact of oenological parameters on them : yeast strains, soil and climate conditions... Consequently, Seguin Moreau and Biolaffort companies will be able to develop new products to enhance Chardonnay wines quality.

NOS SOUTIENS

Crédits photo : Roy, CIVB ; Pirre de Ferluc, Allegria Studio

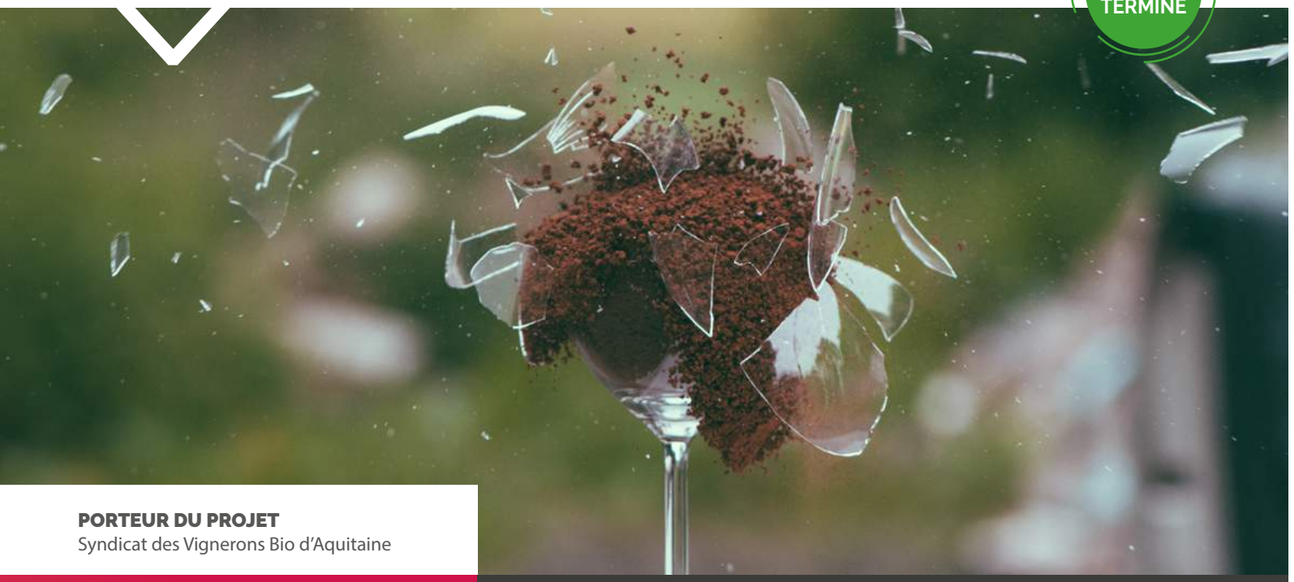
VINI

SYNDICAT DES VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

BIO PROTECTION FERMENTATION

ÉVALUATION ET TRANSFERT DES NOUVEAUX OUTILS DE BIO-PROTECTION DE LA FERMENTATION PAR L'UTILISATION DE LEVURES NON-SACCHAROMYCES

PROJET TERMINÉ



PORTEUR DU PROJET
Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine

PARTENAIRES
› ISVV
› Domaine Du Bourdieu
› Château Carbonnieux
› Château La Conseillante

LABELLISATION
septembre 2016

PÉRIODE DU PROJET
juillet 2016 - décembre 2017
Durée : 16 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
33 065 €

FINANCEMENT OBTENU
26 042 €

FINANCEUR
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Stéphane Becquet
Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine
Tél : 06 32 68 88 80
Mail : conseil@vigneronsbio-aquitaine.org
www.vigneronsbio-aquitaine.org

Objectifs

Le travail sur la compréhension et l'utilisation de levures non *Saccharomyces* dans le cadre de la fermentation alcoolique des vins a connu de nouvelles évolutions. Des projets récents, comme le projet européen WILDWINE, ont en effet permis la création de nouveaux outils de caractérisation de ces levures et de leurs modes d'actions en vinification. Les développements commerciaux ont eux aussi fortement augmenté, avec la mise en marché récente de mélanges de levures/bactéries dont des levures non *Saccharomyces* utilisables sur la vendange comme outil de «biocontrôle». Il s'agit de répondre à une attente forte de la filière, en particulier pour les vins biologiques, de pouvoir disposer de solutions alternatives au dioxyde de soufre pour la protection de la vendange. Pour le moment, aucun travail de recherche scientifique n'a validé les effets de ces préparations et notamment l'effet « biocontrôle » sur raisin et sur moût.

Enjeux

› Tester l'efficacité et les conditions d'utilisation des **levures non Saccharomyces comme outil de bio-protection afin de réduire l'utilisation du SO2**, voire de réaliser des vins sans sulfites pour lesquels la demande des consommateurs augmente fortement.

› Répondre à la demande des vignerons sur la **pertinence de l'utilisation de ces produits** - plus largement utilisés dans d'autres régions comme l'Alsace et la Bourgogne - dans le contexte de la viticulture en Nouvelle-Aquitaine et de ses spécificités en termes d'AOC, de cépages et de terroirs. Le marché et le contexte actuel imposent aux producteurs de diminuer les intrants à la vigne mais également au chai : la diminution voire l'absence d'utilisation de SO2 est donc un enjeu majeur pour la filière.

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«Nous sommes allés vers Inno'vin pour faire labelliser ce projet car nous sommes adhérents à la structure depuis plusieurs années. Inno'vin nous a surtout permis d'avoir un regard extérieur sur notre dossier et de le mettre en forme pour qu'il soit mieux compris et perçu pas nos financeurs potentiels. Le travail de l'équipe nous a permis de faire ressortir les points forts et importants de notre projet.»

Stéphane Becquet
Ingénieur Agronome et Vinificateur
Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Retombées Attendues

› Amélioration de la vinification en agriculture biologique et réalisation de vins sans sulfites

› Transfert et adaptation aux vignobles conventionnels, réduction de l'utilisation du SO_2 pour l'ensemble de la filière viticole néo-aquitaine

› Une nouvelle utilisation des levures pour un objectif autre que la fermentation alcoolique pourrait permettre le développement de nouvelles gammes pour les fabricants/fournisseurs de levures (certains acteurs importants étant localisés sur la région Nouvelle-Aquitaine)

Le saviez-vous ?

L'enquête nationale sur les pratiques Œnologiques en Bio en 2015 réalisée par l'ITAB montre que la proportion de vignerons qui réalisent des cuvées sans SO_2 est importante (29%). De plus on constate que cette tendance augmente à la fois chez les producteurs bio mais également chez les conventionnels. Cela nous avait déjà été confirmé par l'étude ITAB sur les niveaux de SO_2 dans les vins Biologiques.

« Les travaux pourront servir à l'ensemble de la filière vitivinicole néo-aquitaine pour réduire l'utilisation de SO2. »

Plus de 10% des vins rouges bio peuvent revendiquer la mention sans sulfites (dosage du SO_2 total inférieur à 10mg/L). La demande des consommateurs et de la société est de plus en plus importante sur les vins sans SO_2 et de grands acteurs se mettent à commercialiser ce type de vin comme par exemple la société Gérard Bertrand.

Abstract

The work on the understanding and the use of *non-Saccharomyces* yeasts within the framework of the alcoholic fermentation of wines, knew new evolutions. Recent projects, as European project WILDWINE, indeed allowed the creation of new tools of characterization of these yeasts and their modes of actions in wine making. Business developments strongly increased too, with the recent marketing of mixtures of yeasts / bacteria use on the grape harvest as tools of «bio protection».

The project comes from the common will of the SVBNA and the ISVV to have a better understanding of these tools of "bio protection" to propose tools of reduction of the SO2 for the wine growers.

NOS SOUTIENS
Région Nouvelle-Aquitaine
BORDEAUX MÉTROPOLE
GRAND COGNAC
BORDEAUX
BNIC COGNAC FRANCE

Crédits photo : Roy/CIVB

VITI

CITF

PREMIUM GRAPE SELECTOR

SÉLECTION QUALITATIVE AUTOMATIQUE DES GRAPPES DE RAISIN DE 1ER CHOIX

PORTEUR DU PROJET
CITF

PARTENAIRES
› SARL JGC
› Château Cantemerle
› IFV

LABELLISATION
décembre 2016

PÉRIODE DU PROJET
avril 2017 - octobre 2018
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
694 029 €

FINANCEMENT OBTENU
200 000 €

FINANCEUR
› FranceAgriMer (dispositif PIA 2I2A)

Contact
Cédric Lubat
CITF
Tél : 05 45 67 16 14
Mail : c.lubat@citf-group.com
www.citf-group.com

Objectifs

Ce projet est la continuité du projet ALIEN, lauréat en mars 2016 du programme d'investissements d'avenir sur la filière agricole et agroalimentaire.

Le projet ALIEN permettait de trier de façon robotisée et chirurgicale la sortie de la réception de vendanges pour éliminer tous les éléments négatifs autres que le baies de raisin avant pressage. Ce nouveau projet se place en amont des lignes de réception de vendange au niveau de l'arrivée des grappes de raisin. L'objectif est de mettre au point un système robotisé permettant une sélection qualitative de la vendange en amont du processus de réception (plus précisément, en amont de l'éraflage). Cette approche novatrice permettra d'identifier et de trier les grappes les plus qualitatives, qui seront réservées à l'élaboration des premiers vins grâce à :

› Un système de scan optique performant, permettant de détecter en instantané les meilleures grappes, en fonction d'un seuil de critères qui seront à déterminer (sucre, acidité, anthocyanes, polyphénols…)

› Un système préhenseur permettant de saisir les grappes une à une

La vitesse de tri visée est de 4 tonnes / heures. Ce système vise à augmenter la qualité de vins déjà haut-de-gamme.

Enjeux

› Apport d'un outil complémentaire aux producteurs en permettant un tri en amont de la réception

› Validation des meilleurs critères de sélection des grappes et du meilleur système de scan optique possible

› Amélioration de la qualité des vins

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«INNO'VIN nous accompagne et nous assiste dans la mise en réseau d'acteurs compétents et complémentaires dans leur secteur d'activité avec de façon concrète un partenariat avec l'Institut Français du Vin et de la Vigne sur ce projet

La labellisation INNO'VIN est pour CITF et ses partenaires la confirmation de l'intérêt de notre système sur le secteur vinicole.

De plus, la labellisation amène un poids considérable au dossier lors de la recherche de financement, indispensable au lancement d'un projet R&D de ce type. »

Cédric Lubat
Directeur technique
CITF

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Retombées

› Embauche d'un commercial pour la promotion et la commercialisation au sein de la société JGC

› Création d'emploi sur la région pour la partie opérationnelle : 2 ETP (CITF)

› Commercialisation de 20-30 machines en 3 ans

› Prix de vente cible client d'environ 100 000 euros

Le saviez-vous ?

EVOLUTION DES INVESTISSEMENTS POUR LE SYSTEME DE TRI AVEC AUGMENTATION DE L'EXIGENCE

«Ces dernières années, l'exigence dans le tri a très nettement augmentée. Si autrefois on ne s'en préoccupait pas, aujourd'hui grâce à la technologie on observe un emballement général, en témoignent les machines de plus en plus sophistiquées qui arrivent sur le marché depuis cinq ans. Il y a quinze ans, une réception de vendange moyenne se résumait à une enveloppe de 20 000 euros ; aujourd'hui l'accumulation des machines sur une ligne complète avoisine les 200 000 euros. Hier, on triait à la main sur une table ; aujourd'hui, on confie cette tâche à une machine qui va supprimer la pénibilité du travail et augmenter la précision, donc la qualité du résultat.

« Cette approche novatrice permettra d'identifier et de trier les grappes les plus qualitatives, qui seront réservées à l'élaboration des premiers vins.»

Dans certaines propriétés (haut de gamme) ce tri commence dès le vignoble avec les vendanges en vert afin d'influer sur la maturité, l'état sanitaire, l'homogénéité de la maturité, etc.

La course à la performance et à la rentabilité engagée depuis des dizaines d'année dans le monde de l'industrie avec toutes les démarches d'amélioration continue et d'évolution des technologies se déploient aujourd'hui sur l'ensemble des secteurs d'activité avec une forte demande du secteur vitivinicole.»

Abstract

This project is to conceive and develop a robotic system to sort the harverst just before destemming thanks to :

- an optical scanning system that will select the best bunches of grapes (according to criterias such a sugar, anthocyans, polyphenols… to be determined)
- a gripper able to catch those bunches one by one, at a speed of 4 tons/hour

This new step in the sorting process aims to improve quality of premium wines.

Crédits photo : Roy, CIVB ; Aquitaine Sciences Transfert

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine · Bordeaux Métropole · Grand Cognac · Bordeaux · BNIC Cognac

VITI

MO.DEL

VITI-TUNNEL

COUVRIR LES VIGNES LORS DES PLUIES POUR Y EVITER LE DEVELOPPEMENT DE MALADIES CRYPTOGAMIQUES

PORTEUR DU PROJET
Mo.Del

PARTENAIRES
› IFV

LABELLISATION
avril 2017

PÉRIODE DU PROJET
juin 2017- juin 2019
Durée : 25 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
806 705 €

FINANCEMENT OBTENU
200 000 €

FINANCEUR
› FranceAgriMer

Objectifs

Le dispositif technique Viti-tunnel permettra, sans interférer avec les processus d'exploitation viticoles classiques :

› De couvrir des rangs de vigne d'une protection transparente imperméable à l'eau avant le début de chaque épisode pluvieux intervenant pendant le cycle végétatif de la vigne

› De les découvrir après le passage des épisodes pluvieux

› De réaliser ces opérations en quelques minutes, de manière automatique et répétée autant de fois que nécessaire

› De réaliser des traitements ponctuels sans intervention de pulvérisateur, sous la protection déployée (pas de perte ni de dérive dans l'atmosphère)

Enjeux

A l'horizon 2020, il est attendu, sur les parcelles qui se doteront du dispositif Viti-Tunnel :

› Une éradication complète des pesticides dangereux pour l'homme

› Une réduction de 80% à 100% du recours aux pesticides de synthèse

Retombées attendues

Le dispositif Viti-Tunnel fera partie des réponses possibles aux attentes de la société en termes de réduction du recours aux pesticides. De nombreuses créations d'emplois seront nécessaires pour la fabrication du dispositif lors de la phase industrielle.

Contact
Patrick Delmarre
MO.DEL
Tél : 06 03 01 13 06
Mail : mo.del.bordeaux@gmail.com

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«INNO'VIN nous accompagne et nous dirige depuis le tout début du projet. Le cluster nous fait bénéficier de ses compétences en matière d'ingénierie de projet et nous donne un accès privilégié à un réseau de professionnels.

Il nous guide étroitement à chaque étape de notre développement, de la mise en relation avec les bonnes personnes aux bon endroits, à la recherche de financement, en passant par la recherche de locaux ou les demandes de brevet.»

Patrick Delmarre
Fondateur
MO.DEL

Le saviez-vous ?

Les maladies de la vigne mildiou, black-rot, excoriose et oïdium ont des besoins impératifs de pluies à des stades clefs de leurs cycles biologiques. Les trois premières en ont besoin à toutes leurs étapes de dissémination et de contamination, la quatrième en nécessite au début de son cycle.

A elles seules, ces quatre maladies sont responsables de 80% des traitements et de la quasi-totalité des pesticides CMR (Cancérigène, Mutagène, Reprotoxique), dangereux pour l'homme, utilisés en viticulture.

« Le dispositif Viti-Tunnel fera partie des réponses possibles aux attentes de la société en termes de réduction du recours aux pesticides.»

Abstract

To protect vines against cryptogamic diseases and reduce the pesticide use, the **Viti-tunnel** project intends to develop a system allowing :

- to cover wine rows with a transparent and waterproof protection in rainy conditions

- to uncover them after rainfalls

These operations will be realized automatically and in a few minutes, as much as needed. **Viti-tunnel** will allow punctual treatments (without sprayers) under the protection, avoiding loss and dispersion in the atmophere.

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

ŒNOTROPIC INNOVATION

THIOTROPIC

DÉVELOPPEMENT D'UNE GAMME D'EXTRAITS VÉGÉTAUX POUR AGIR SUR LA STABILITÉ ET LA QUALITÉ AROMATIQUE DES VINS ET DES BIÈRES

PORTEUR DU PROJET
Oenotropic Innovation

PARTENAIRES
› Nyséos

PÉRIODE DU PROJET
septembre 2017 - février 2019
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
214 000 €

FINANCEMENT OBTENU
107 000 €

FINANCEURS
› FranceAgriMer (dispositif PIA 2I2A)

Contact
Sacha Beaudoin
OENOTROPIC INNOVATION
Tél : 06 75 76 44 82
Mail : sacha.baudoin@oenotropic.wine
www.oenotropic.wine

Objectifs

L'arôme est un critère fondamental de la typicité des produits alimentaires et notamment des boissons. Parmi tous les composés d'arômes connus, les thiols polyfonctionnels contribuent significativement à la qualité aromatique des vins, des bières et des houblons. La maîtrise de leur révélation à partir de leurs précurseurs inodores présents dans les raisins, le houblon et les malts, reste complexe et encore aléatoire, alors que les industriels de ces filières ont un intérêt croissant pour ces molécules à fort potentiel olfactif.

Le projet THIOTROPIC, doit permettre une connaissance accrue des mécanismes de la maîtrise de la révélation des thiols variétaux, afin de proposer de nouvelles solutions œnologiques aux acteurs de la filière viti-oeno et de la filière brassicole.

Enjeux

Le projet THIOTROPIC a pour ambition d'apporter aux vinificateurs, aux brasseurs et aux autres acteurs de la filière agroalimentaire une nouvelle gamme d'auxiliaires technologiques pour la production de vins et bières aux qualités aromatiques remarquables (fraîcheur aromatique). Cette gamme sera composée d'extraits végétaux obtenus dans un schéma d'économie circulaire. En effet, ces différents extraits proviendront de la valorisation des co-produits générés par les activités de transformation des Industries agroalimentaires de fruits et légumes.

Retombées Attendues

› 2 emplois créés pour le projet

› Economie circulaire : valorisation des coproduits issus des activités des Industries agroalimentaires de transformation des fruits et légumes

VINI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

Le cluster & le projet

«Suite à l'adhésion d'Oenotropic Innovation à INNO'VIN, le cluster a permis une mise en relation avec des partenaires. Par la suite, INNO'VIN a su orienter Oenotropic Innovation vers le programme 2I2A et soutenir le projet lors de la sélection. »

Sacha Baudoin
Fondateur

Le saviez-vous ?

Présents à l'état de trace dans les vins et bières, les thiols polyfonctionnels sont des molécules qui confèrent à ces boissons des odeurs fruitées agréables, de bourgeons de cassis, de fruit de la passion et de pamplemousse. Ces qualités aromatiques sont de plus en plus recherchées des consommateurs et, par conséquent, des industriels également.

Abstract

Polyfunctionnal thiols are powerful aromatic compounds that give freshness and fruitness hints to wine and beers (such as blackcurrant, passion fruit aromas). Unperceivable in grapes, hops and malt, their revelation through the alcoolic fermentation process remains random and poorly understood.

THIOTROPIC's objective is to figure out better the revelation mechanism of these molecules... thanks to the research and development, the Oenotropic Innovation company will be able to develop a new range of oenological products made of extracts from agri-food by-products.

At the end of the day, this project will help winemakers and brewers to respond an increasing consumer demand of aromatic freshness.

NOS SOUTIENS

CORDOUAN TECHNOLOGIES

IN VINO VERITAS

MISE AU POINT D'UN DISPOSITIF À SONDE OPTIQUE FIBRÉE POUR LA CARACTÉRISATION MICROBIOLOGIQUE DES VINS

VINI

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX _NOUVELLE AQUITAINE

PORTEUR DU PROJET
Cordouan Technologies

PARTENAIRES
› ISVV
› Microflora
› Inno'vin
› Pôle Alpha RLH
› Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine

LABELLISATION
mars 2017 (pôle Alpha RLH)

PÉRIODE DU PROJET
septembre 2017 - mars 2019
Durée : 18 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
324 000 €

FINANCEMENT OBTENU
127 500 €

FINANCEUR
› FranceAgriMer

Contact
David Jacob
CORDOUAN TECHNOLOGIES
Tél : 05 56 15 75 39
Mail : david.jacob@cordouan-tech.com
www.cordouan-tech.com

Objectifs

Situé à la confluence de deux domaines d'excellence Français, **le vin et la photonique**, IN VINO VERITAS ambitionne de développer un instrument innovant pour le suivi du développement microbiologique des vins, en particulier l'évolution des populations de levures et des bactéries d'altération, dont *Brettanomyces bruxellensis,* responsable de l'altération organoleptique des vins. Destiné à une utilisation dans les chais et en laboratoire, cet instrument sera un nouvel outil d'aide à la décision pour le vinificateur par le suivi des populations de microorganismes pendant la période d'élevage des vins. Le marché ciblé est celui des producteurs de vins en chais, les coopératives et les laboratoires d'œnologie en France et à l'international.

Enjeux

Contrôler le développement des populations de microorganismes au cours du processus d'élaboration des vins est d'une importance cruciale pour détecter très en amont les lots de vin à risque, optimiser les traitements, et garantir un meilleur suivi des procédés de vinification dans toute la filière. Le but du projet est donc de développer un outil de contrôle microbiologique simple des vins, utilisable sur site, peu coûteux, et accessible au plus grand nombre d'établissements.

Retombées Attendues

En cas de succès, d'ici 3-4 ans le projet IN VINO VERITAS doit générer 4 à 5 emplois directs chez Cordouan soit une croissance d'effectif de 50% avec une croissance de CA de 60 à 80%.

Le cluster & le projet

«L'idée du projet IN VINO VERITAS est née des rencontres organisées par INNO'VIN entre la filière du vin et la filière photonique en 2015 (Séminaire VVOP, ndlr). Par la suite, INNO'VIN nous a permis de structurer le projet en précisant les problématiques de la filière, nous a désigné les guichets possibles de financement du projet et nous a mis en relation avec plusieurs acteurs de la filière dont la cellule de transfert de technologie Microflora. En outre ils nous ont facilité la labellisation par le pôle de compétitivité Route des lasers. «

David Jacob
Cordouan Technologies

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 5008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

W W W . I N N O V I N . F R

inno'vin COGNAC+ BORDEAUX _NOUVELLE AQUITAINE

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

CORDOUAN Technologies

Le saviez-vous ?

Le dispositif IN VINO VERITAS est basé sur une technique optique de diffusion dynamique de la lumière (DLS) utilisée généralement en laboratoire pour caractériser la distribution granulométrique (taille) de suspensions colloïdales.

« Contrôler le développement des populations de microorganismes au cours du processus d'élaboration des vins est d'une importance cruciale pour détecter très en

Grâce à sa sonde optique fibrée immergeable l'instrument sera conçu pour le suivi sur site du développement microbiologique (levures et bactéries) des vins et notamment au cours de l'élevage en barrique sans prélèvement de d'échantillon.

Abstract

IN VINO VERITAS aims to develop an innovative instrument to monitor the microbiological development of wines. Throughout the ageing process, the system will be able to determine yeast populations and alteration bacteria evolution, in particular Brettanomyces bruxellensis, responsible for the wine organoleptic alteration. Intended for use in cellars and in laboratories, this instrument will be a new decision-making tool for winemakers. The targeted market is wine producers and oenology laboratories in France and abroad.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Cronenberger, CIVB

NOS SOUTIENS

Région Nouvelle-Aquitaine
BORDEAUX MÉTROPOLE
GRAND COGNAC
BORDEAUX
BNIC COGNAC FRANCE

VITI

DIIMOTION

SMAC

DÉVELOPPEMENT D'UN PULVÉRISATEUR VITICOLE AVEC INJECTION DIRECTE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES PERMETTANT UNE MODULATION DES DOSES EN TEMPS RÉEL

PORTEUR DU PROJET
Diimotion

PARTENAIRE
› Institut Français de la Vigne et du Vin

LABELLISATION
avril 2017

PÉRIODE DU PROJET
novembre 2017 - novembre 2019
Durée : 24 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
432 000 €

FINANCEMENT OBTENU
244 000 €

FINANCEURS
› Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine

Contact
Xavier Cassassolles
DIIMOTION
Tél : 07 82 89 82 76
Mail : x.cassassolles@diimotion.com
www.diimotion.com

Objectifs

SMAC passe par le développement d'un pulvérisateur viticole innovant et connecté avec injection directe des produits (pas d'effluents, récupération des produits non consommés). Le pulvérisateur est capable de moduler les doses et ou les produits en temps réel, à pression constante au niveau des buses (nuage optimal-pas de dérive). Constatant que tous les vignerons n'ont pas forcément le temps, les données ou les compétences pour établir des cartes de modulation en amont des traitements, le pulvérisateur SMAC embarquera des capteurs de végétation pour une modulation en temps réel de la matière active et des débits d'air en fonction de la végétation.

Enjeux

Le projet SMAC (Smart Cloud) a pour ambition de répondre aux trois défis de la pulvérisation agricole :

› Réduction des doses pour un impact environnemental significatif
› Réduction de la dérive
› Réduction des risques sanitaires pour les applicateurs

Retombées attendues

› Positionner Diimotion comme un acteur majeur de la pulvérisation viticole
› Réduire drastiquement les doses et les effluents viticoles

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

W W W . I N N O V I N . F R

Le cluster & le projet

«INNO'VIN maîtrise les process et calendriers pour le montage des projets, notamment pour des financements Région type AMI. Les conseils reçus, notamment de constituer dès le début un projet complet, ont été précieux. Mais INNO'VIN, c'est d'abord une équipe compétente, réellement au service de ses adhérents..»

Xavier Cassassolles
Fondateur
DIIMOTION

Le saviez-vous ?

La technologie SMAC, c'est comme une imprimante. Les produits purs sont dans des cuves séparées (ou dans leurs bidons d'origine pour certains produits) et ne sont mélangés à l'eau que dans les parcelles.

Le process n'est pas nouveau mais des développements technologiques récents permettent de doser n'importe quel produit indépendamment de sa viscosité et concentration.

« ...tous les vignerons n'ont pas forcément le temps, les données ou les compétences pour établir des cartes de modulation en amont des traitements... »

Crédits photo : © BNIC / Fabrice SCHACK ; CIVB / CRONENBERGER

Abstract

SMAC project (SmartCloud) consists to develop a sprayer for vineyards with direct injection technology (chemicals are in separate tanks = no residue) and real time variable rate function of L.A.I estimated through optical sensors. Benefits ?

- Simplicity : no mixture preparation
- Safety : less exposure during preparation and rinsing operations
- Savings : no residue and reduced dose through precision farming

NOS SOUTIENS

VITI

IFV

PULVEFIXE

CONCEVOIR ET TESTER UN SYSTÈME DE PULVÉRISATION PHYTOSANITAIRE FIXÉ AU VIGNOBLE

PORTEUR DU PROJET
Institut Français de la Vigne et du Vin

PARTENAIRES
› Vignerons de Tutiac
› NETAFIM

LABELLISATION
septembre 2016

PÉRIODE DU PROJET
janvier 2018 - décembre 2020
Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET
128 832 €

FINANCEMENT OBTENU
103 066 €

FINANCEURS
› Région Nouvelle-Aquitaine

Objectifs

La double performance, économique et environnementale, constitue un enjeu majeur pour la filière viticole qui demeure très dépendante de l'utilisation des produits phytosanitaires. Le projet vise à concevoir, tester et évaluer un système d'application des produits phytosanitaires fixé sur le palissage de la vigne. L'évaluation portera sur les aspects techniques, biologiques et économiques. L'objectif du projet est d'évaluer la faisabilité, cerner les avantages et les inconvénients de l'utilisation d'un tel système sur vigne.

Enjeux

Si cette technique s'avère efficace d'un point de vue biologique et acceptable économiquement, elle permettrait d'appliquer les produits au moment le plus opportun, de réduire leur consommation et les nuisances sonores vis-à-vis des riverains. On peut espérer également limiter la dérive, économiser du carburant et de la main d'œuvre tout en réduisant le tassement des sols.

Retombées

Si les résultats de ce projet prospectif sont concluants, des études supplémentaires devront être menées pour envisager le transfert de la technologie à une échelle plus importante. A terme, il pourrait offrir à la filière un moyen novateur de concilier protection du vignoble et prise en compte des attentes sociétales.

Contact
Alexandre Davy
IFV
Tél : 06 16 83 24 58
Mail : alexandre.davy@vignevin.com
www.vignevin.com

VITI

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

Le cluster & le projet

«Le concept de système de pulvérisation fixe au vignoble a d'abord été testé en arboriculture. A l'initiative d'INNO'VIN, une réunion réunissant différents acteurs de la filière viticole a été organisée au cours de laquelle le CTIFL a présenté ses résultats obtenus sur vergers de pommes. Cette réunion a servi de catalyseur au montage de ce projet.»

Alexandre Davy
Chargé d'expérimentations
Institut français de la Vigne et du Vin

Le saviez-vous ?

D'après les essais réalisés par le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) avec un système de pulvérisation fixe sur frondaison, une fois que le système d'adduction de la bouillie phytosanitaire est rempli, il suffit de 30 secondes pour traiter un hectare de vergers !

Abstract

Taking societal expectations into account is a major challenge for the wine industry. The aim of this project is to design, test and evaluate a system of application of phytosanitary products fixed on the trellising of the vine.

If this technique proves to be biologically efficient and economically acceptable, it will enable the products to be applied at the most appropriate time and to reduce their consumption. We can also hope to limit drift, noise, save fuel and labor while reducing soil compaction.

Crédits photo : Cronenberger, CIVB

Inno'Vin
210 chemin de Leysotte - CS 50008
33 882 Villenave d'Ornon
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS

2. AUTRES PROJETS ACCOMPAGNES

Liste non-exhaustive

A. ETUDES DE FAISABILITE (p 65-67)

B. PROJETS DE RECHERCHE (p 67-68)

C. PROJETS DE TRANSFERT DE TECHNOLOGIES (p 69)

D. AUTRES PROJETS (p 70)

ÉTUDES DE FAISABILITÉ

VALIDER UNE MESURE DU STRESS HYDRIQUE À L'AIDE DE CAPTEURS DE FLUX DE SÈVE

porteur
Les Vignerons de Buzet – S'engager autrement !

partenaire
Fruition Sciences

co-financeur
PTI*

état du projet
terminé en 2013

VITI

SUBSTITUTUER DE LA MESURE DE L'AW POUR PRÉDIRE LE DÉVELOPPEMENT DE LA POURRITURE GRISE SUR LES BAIES

porteur
ISVV – Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – Bordeaux Aquitaine

partenaires
A2M*, AST*

co-financeur
AST

état du projet
terminé en 2014 ; pas de faisabilité

VITI

VALIDER ET CARACTÉRISER L'IMPACT OENOLOGIQUE ET MICROBIOLOGIQUE D'UN SYSTÈME DE NETTOYAGE PAR EAU SURCHAUFÉE DES FÛTS DE CHÊNE

porteur
DGC Vins

partenaires
Amarante Process, Microflora

co-financeur
PTI*

état du projet
terminé en 2014 ; commercialisation

VINI

DÉPÔSER UN BREVET POUR UN SYSTÈME D'ARROSAGE AUTOMATIQUE DES COMPLANTS DE VIGNE

porteur
Viti Meca – Vente · Fabrication · Réparation

partenaires
Aquinov

co-financeur
PTI*

état du projet
terminé en 2014 ; pré-commercialisation

VITI

DÉVELOPPER UNE MÉTHODE DE CRAWLING DE DONNÉES WEB PERTINENTES SUR LA NOTORIÉTÉ DES VINS

porteur
scorelab

partenaires
Cogniteev

co-financeur
PTI

état du projet
terminé en 2015
développement

MARCHÉ

TESTER L'EFFICACITÉ D'UNE CIRE DE GREFFAGE BIO DESTNÉE AUX PÉPINIÉRISTES

porteur
PROGAREIN

partenaires
Chambre d'agriculture de la Gironde

co-financeur
PTI

état du projet
terminé en 2014 ; commercialisation

VITI

LA PTI*, VOUS CONNAISSEZ ?

La PTI (**Prestation Tremplin Innovation**), c'est un outil financier destiné à des PME (inf à 50 personnes) pour guider vos premiers pas dans l'innovation : essais, études de marché ou de faisabilité, veille, dépot d'un premier brevet, pré-études etc. INNO'VIN est prescripteur de PTI ; pour plus d'infos, contactez-nous !

DÉVELOPPER UNE GAMME DE PRODUITS OENOLOGIQUES PERMETTANT DE LIMITER L'UTILISATION DU SO2 DANS LES VINS

porteur
Woldwide Vineyards

co-financeur
PTI

partenaire
Amarante Process

état du projet
terminé en 2014 ; commercialisation

VINI

DÉVELOPPER UNE POMPE PÉRISTALTIQUE MULTICUVE AVEC DIFFUSEUR D'O2 INNOVANT (TUBE SILICONE)

porteur
PROTECHNI

partenaire
Amarante Process

co-financeur
PTI

état du projet
terminé en 2015 ; commercialisation

VINI

ÉLABORER UN SYSTÈME PERMETTANT DE DÉCOLLER LES ÉTIQUETTES SUR LES BOUTEILLES

porteur
XL Innovation

co-financeur
PTI*

état du projet
terminé en 2015 développement

MARCHÉ

TESTER UN SYSTÈME DE DÉTECTION AUTOMATIQUE DES MALADIES DE LA VIGNE PAR DRONE

co-financeur
PTI*

état du projet
terminé en 2018

porteur
2AViti

partenaires
RVS, Château Pape Clément, Chouette

VITI

PROJETS DE RECHERCHE

OENOPOLYS
ÉTUDE SUR LES POLYSACCHARIDES DE LA BACTÉRIE LACTIQUE OENOCOCCUS OENI : ÉLUCIDATION DE LEURS STRUCTURES ET VOIES DE BIOSYNTHESE À LEUR VALORISATION TECHNOLOGIQUE

co-financeur
Agence Nationale de la Recherche

état du projet
terminé en 2013

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Laboratoire SARCO, LIBSB Toulouse, UMR SO Montpellier

EN SAVOIR PLUS

VINI

VINOVERT
ÉTUDIER LA FAISABILITÉ TECHNIQUE ET ÉCONOMIQUE POUR LES ENTREPRISES D'UNE VITICULTURE ET D'UNE OENOLOGIE PEU CONSOMMATRICES D'INTRANTS, AINSI QUE L'ACCEPTABILITÉ DU CONSOMMATEUR DES PRODUITS QUI EN SONT ISSUS

projet Européen

co-financeur
INTERREG SUDOE

état du projet
en cours

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Viticultores Martin Codax (ES), Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (PT), Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (ES), Ecofiltra (PT), INRA Pech-Rouge (FR), GlobalWines (PT), Universidad de Santiago de Compostela (ES), Adega Cooperativa de Palmela (ES), INRA Bordeaux (FR), Instituto Superior de Agronomia (PT), Les Vignerons de Buzet (FR), Fundació Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari UPC-IRTA (ES), Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (PT), Les Vignerons de Tutiac (FR), Adriano Ramos Pintos Vinhos (PT)
INNO'VIN est également partenaire associé au projet

EN SAVOIR PLUS

TRANSVERSE

LYSOPLUS
INCIDENCE DES BACTÉRIOPHAGES INFECTANT LES BACTÉRIES LACTIQUES (LEUCONOSTOCACEAE) ASSOCIÉES À LA FABRICATION DE PAIN, LEVAIN ET FROMAGE ET ANALYSE BÉNÉFICES-RISQUES DE LA LYSOGÉNIE POUR UN MEILLEUR CONTRÔLE DES FERMENTATIONS

co-financeur
Agence Nationale de la Recherche

état du projet
terminé en 2016

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Biolaffort, ISARA Lyon, Université de Bourgogne, Université de Toulouse

EN SAVOIR PLUS

VINI

CHITOWINE
RECHERCHE SUR L'ORIGINE ET LES EFFETS SECONDAIRES DES PROPRIÉTÉS STABILISANTES DU CHITOSANE FONGIQUE DANS LE VIN

co-financeur
Agence Nationale de la Recherche

état du projet
en cours

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Biolaffort, Institut Pascal, Microflora, ISPO

EN SAVOIR PLUS

VINI

TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

RAMAN
SPECTROSCOPIE RAMAN POUR LA CONTREFAÇON ET LA SÉCURISATION DE LA FILIÈRE VIN

porteur
Institut des Sciences Moléculaires (ISM)

partenaires
ATT, SCL, ISVV

co-financeur
Région Nouvelle-Aquitaine

état du projet
terminé en 2015

MARCHÉ

DROSOTRAP
DÉVELOPPER UNE MÉTHODE BIOTECHNIQUE INNOVANTE CONTRE LA DRORPHILE SUZUKII

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaire
M2i Biocontrol

co-financeur
LabEx COTE

état du projet
terminé en 2016

VITI

CHOCS THERMIQUES : EFFETS SUR LA PHYSIOLOGIE ET LA SANTÉ DE LA VIGNE

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Agrothermal, Vignoles Dubourdieu, EPLEFPA

co-financeur
LabEx COTE

état du projet
terminé en 2016

VITI

RÔLE DU STRESS OXYDATIF ET DES COMPOSÉS ANTIOXYDANTS DANS LA RÉUSSITE DU GREFFAGE DE LA VIGNE

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaire
pépinière Mercier

co-financeur
LabEx COTE

état du projet
terminé en 2016

VITI

FLAVSAT
DÉTECTION DE LA FLAVESCENCE DORÉE PAR APPROCHE TEXTURALE

porteur
ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

partenaires
Telespazio, IMS, Gdon

co-financeur
LabEx COTE

état du projet
terminé en 2017

VITI

IRVINE
TESTER UN NOUVEAU SYSTÈME DE CONTRÔLE DES BRETTANOMYCES

porteur
Université Bretagne Sud UBS

partenaires
Microflora, DIAFIR, InterRhône

co-financeur
France AgriMer

état du projet
terminé en 2018

VINI

AUTRES PROJETS

REDPHYNNOV
IDENTIFIER LES FREINS À L'INNOVATION PERMETTANT DE RÉDUIRE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

porteur
VIA INNO Veille innovation Aquitaine

partenaires
INNO'VIN

co-financeur
LabEx COTE

état du projet
terminé en 2016

VITI

DÉVELOPPER UNE MÉTHODOLOGIE DE CARACTÉRISATION DES TERROIRS DE LA CAVE D'IROULEGUY

porteur
LA CAVE D'IROULEGUY

partenaires
ISVV, Vitinnov

co-financeurs
LabEx COTE
Région Nouvelle-Aquitaine

état du projet
terminé en 2018

VITI

Une idée, un projet ?
Parlons-en !

INNO'VIN
BORDEAUX + COGNAC
NOUVELLE-AQUITAINE

210, chemin de Leysotte, CS 50008
33882 Villenave d'Ornon

Tél : 05 57 57 59 05
email : contact@innovin.fr

NOS SOUTIENS

BORDEAUX MÉTROPOLE · RÉGION Nouvelle-Aquitaine · Bureau National Interprofessionnel du Cognac · BORDEAUX · GRAND COGNAC

WWW.INNOVIN.FR

© Crédit photos : CIVB - Philippe Roy - Tainguy - Bengold - Cronenberger - Anglada - Ducasse