

GENO-VIGNE® , VINITERA, QUALINNOV

Trois Unités Mixtes Technologiques au service de la filière viti-vinicole

Une Unité Mixte Technologique est une structure associant un ou plusieurs organismes de la recherche publique, de l'enseignement supérieur et du développement, dans un programme de recherche d'intérêt majeur. Ce programme inclut la diffusion des innovations vers les professionnels.

Geno  Vigne®

L'UMT Geno-Vigne® a pour vocation d'optimiser la gestion, la conservation et la valorisation des ressources génétiques vigne en France, au profit de la filière viti-vinicole. Elle assure ainsi le transfert de technologies innovantes d'analyses de la diversité variétale, basées sur les avancées récentes de la connaissance du génome de la vigne et de son séquençage.

Objectifs prioritaires

- ◆ Affiner la gestion des ressources génétiques et développer des méthodes alternatives de conservation (cryoconservation),
- ◆ Améliorer la caractérisation sanitaire et phénotypique des ressources génétiques, valoriser les ressources génétiques disponibles (variétés et clones),
- ◆ Proposer du matériel performant pour répondre aux exigences de diminution des intrants phytosanitaires, affronter les changements climatiques,
- ◆ Faciliter l'accès à l'information et au savoir en développant des outils d'aide à la reconnaissance des cépages et en soutenant des actions de formation.

Partenaires : Institut Français de la Vigne et du Vin, Inra, Montpellier SupAgro.



VINITERA

La thématique de l'UMT Vinitera est la différenciation des produits par l'origine et les pratiques ; elle a pour mission d'étudier le lien entre le produit et son terroir, au travers de l'analyse de la diversité des pratiques et des savoirs des acteurs. Cette recherche devrait permettre de comprendre comment se construit la typicité des vins et comment celle-ci est perçue par les acteurs de la filière et les consommateurs.

Objectifs prioritaires

- ◆ L'étude du lien fonctionnel terroir - produits typiques, mettant l'accent sur les facteurs environnementaux et les pratiques associées et la perception qu'en ont les consommateurs.
- ◆ La mise au point de méthodes innovantes d'analyse de la qualité et de la maturité du raisin et de l'analyse sensorielle des vins.
- ◆ Approche sociologique de la construction d'un territoire ou d'un bassin de production.

Partenaires : Institut Français de la Vigne et du Vin (Pôle Val de Loire-Centre), INRA-UEVV, Groupe ESA : laboratoires GRAPPE et LARESS, Association Cellule « Terroirs Viticoles ».



QUALINNOV

L'UMT Qualinnov s'appuie sur l'unité expérimentale de Pech-Rouge et réunit des compétences en agronomie viticole, en œnologie et en chimie analytique afin de contribuer à l'élaboration de vins et de boissons uvaies de qualité, adaptés aux demandes des consommateurs, tant sur le plan sensoriel (arômes, polyphénols) que sanitaire.

Objectifs prioritaires

- ◆ Compléter les connaissances sur l'élaboration des caractéristiques qualitatives au cours des processus de production et de transformation du raisin.
- ◆ Mettre à la disposition de la filière viti-vinicole des outils et des méthodes permettant un pilotage des procédés en fonction de la typologie de produits demandée.

Partenaires : Inra de Pech Rouge et de Montpellier, Institut Français de la Vigne et du Vin (Pôle Rhône-Méditerranée).

