RECHERCHE

EVALUATION DE LA QUALITÉ

SUCCESS STORY

REFONTE DU

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

FILIÈRE VINS

Coordonnée par l'IFV, la nouvelle version du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), validée le 1er avril 2017, est disponible au format papier et électronique. Elle répond à l'évolution des pratiques et de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en prenant en compte les spécificités de la filière.

NOUVELLE FORMULE

Le nouveau guide s'applique aux vins et eaux-de-vie de vins. Par sa publication et sa diffusion, la filière vin entend montrer son engagement volontaire pour la maîtrise des enjeux liés à la qualité des produits et à la sécurité alimentaire. L'ensemble des pratiques de la filière a été analysé et expertisé pour garantir la sécurité du consommateur.

Le GBPH, un guide d'application volontaire
Il permet à chaque entreprise d'évaluer ses risques et de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre dans le cadre de sa politique de sécurité alimentaire. Les mesures décrites, hormis les exigences réglementaires, ne sont pas des obligations. L'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé d'élaboration.

Un outil commun adapté à toutes les tailles d'entreprise
Le GBPH dispense ses utilisateurs des recherches bibliographiques et réglementaires nécessaires à l'évaluation des risques dans la filière. Il permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP*. C'est un outil commun à tous les acteurs de la filière et une interface avec l'administration.

Une véritable boîte à outils
A la demande de ses utilisateurs, le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) est organisé en boîte à outils et permet à chacun de retrouver les références et informations nécessaires. Il s'articule en trois parties :

- Les bonnes pratiques d'hygiène qui permettent d'assurer un niveau minimal d'hygiène et de sécurité. Elles portent sur toutes les étapes de production, de la parcelle de vigne jusqu'à la mise en bouteille.
- La mise en œuvre de la démarche HACCP qui comporte l'évaluation de 22 risques potentiels pour la filière : résidus de produits phytosanitaires, matériaux au contact, allergènes, sulfites, bris de verre…
- De très nombreuses annexes proposent des exemples de documents d'enregistrement ainsi que des fiches techniques sur chaque danger potentiel.

EVALUATION DE LA QUALITE

Une diffusion à grande échelle
Afin de permettre une bonne appropriation de ce guide par les différents vignobles, des conférences et formations ont été organisées par l'IFV, ces dernières années, dans 6 régions en partenariat avec l'UOEF*. Le document a également été présenté aux professionnels aux salons Sitevi, Vinitech, Congrès des œnologues, Ponan tech... ainsi qu'aux parties prenantes au niveau national (AG DGCCRF*, CNC*, ACTA*). Les professionnels se sont prononcés en faveur d'une mise à jour plus régulière du document au format électronique dans les années à venir.
Afin de garantir la compatibilité avec les documents de référence internationaux, voire les futures réglementations, l'IFV est engagé dans le suivi de cette thématique à l'OIV.
Pour la richesse de son contenu, le document a reçu le prix du jury de l'OIV en 2018.

Pour télécharger le guide et pour connaître les futures mises à jour du GBPH : www.vignevin.com

Aurélie Camponovo,
IFV Pôle Rhône-Méditerranée.

* Voir Glossaire p.110

EVALUATION DE LA QUALITE

EVALUATION

GESTION DES RISQUES « PHTALATES » ET « BISPHÉNOL A » DANS LES CAVES

Une étude sur la migration dans le vin de phtalates et bisphénol A provenant des matériaux utilisés dans les caves, a été réalisée entre 2012 et 2016 par un groupe de travail national regroupant l'IFV et plusieurs interprofessions. Les objectifs étaient d'identifier les sources de contamination en ces composés ainsi que les facteurs favorisant leur diffusion tout au long de la chaîne viti-vinicole, afin de proposer des mesures de maîtrise préventives et curatives aux élaborateurs.

Les investigations ont montré l'absence ou la très faible présence de ces molécules dans les moûts alors qu'elles sont présentes par la suite dans les vins. C'est donc bien au cours de la chaîne œnologique que la contamination peut se faire. Trois molécules sont retrouvées plus fréquemment dans toutes les étapes de l'élaboration du vin, il s'agit de deux phtalates, le DBP (dibutyl-phtalate) et le BBP (benzylbutyl-phtalate), et du bisphénol A. Plusieurs points critiques ont pu être identifiés : revêtements en résine époxydique (cuves d'élevage, cuvons, pressoirs à vis…), cuves en polyester renforcées de fibres de verre et tuyaux flexibles en PVC. La migration dépend de plusieurs facteurs : âge des matériels ou revêtements, composition du revêtement (avec / sans phtalates), conditions d'application (température, hygrométrie, mélange durcisseur-base, à chaud /à froid), niveau d'intégrité des matériels, durées de stockage…

Parmi les facteurs favorisants figurent la teneur en alcool, la température, la durée et la surface de contact. Suite à cette étude, un guide de recommandations pour la gestion du risque « phtalates et Bisphénol A » dans les caves a été publié. Ce document, disponible au format papier et électronique est destiné à être référencé dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de la filière pour compléter les recommandations sur les plastiques au contact des vins.

› Le guide de recommandations pour la gestion du risque « phtalates et Bisphénol A » dans les caves est téléchargeable sur : www.vignevin.com

Magali Grinbaum,
IFV Pôle Rhône-Méditerranée.

EVALUATION DE LA QUALITE

EXPERIMENTATION

UN PASSEPORT SENSORIEL POUR LES VARIÉTÉS RÉSISTANTES

L'engouement pour les variétés résistantes est grandissant depuis le classement en France des premières variétés en 2017 et 2018. Pour accompagner les vignerons pionniers dans leur choix de plantation, l'IFV et ses partenaires experts de l'analyse sensorielle ont adapté des outils de caractérisation sensorielle pour améliorer les connaissances sur la typicité des vins issus de ces innovations.

Le pôle sensoriel de l'IFV, basé à Villefranche-sur-Saône, dans le Beaujolais, évalue et transpose au vin de nouvelles méthodes d'analyse sensorielle. Deux d'entre elles, le Positionnement Sensoriel Polarisé (PSP) et le Profil Pivot® ont été utilisées pour le projet CIVARE (**C**aractérisation sensorielle des **I**nnovations **VA**riétales **R**ésistantes **E**uropéennes). Avec la collaboration de la SICAREX Beaujolais, du Centre du Rosé, et du soutien financier de FranceAgriMer, ces travaux ont précisé la notion de proximité sensorielle de ces variétés méconnues en France par comparaison avec des vins issus de cépages emblématiques français. Des fiches synthétiques présentant les profils de chaque variété sont disponibles sur le site de l'IFV. Elles seront enrichies par les travaux complémentaires en cours concernant les vins issus des variétés méditerranéennes étrangères d'adaptation au changement climatique.

Bertrand Chatelet,
IFV Pôle Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie

TRANSFERT

FIBRES VÉGÉTALES SÉLECTIVES : **NOUVELLE PRATIQUE DE RÉDUCTION DES RÉSIDUS DANS LES VINS**

Face à la pression sociétale vis-à-vis des résidus de produits phytosanitaires (PP) et de leur présence potentielle dans les vins, toutes les pistes sont explorées, depuis une dizaine d'années, pour les réduire, tant au niveau du vignoble qu'au niveau de la cave. Dans ce contexte, l'utilisation des fibres végétales sélectives, en tant que nouvelle pratique œnologique de décontamination des résidus, en complément de stratégies raisonnées de protection phytosanitaire à la vigne, est une solution intéressante.

Nouvel auxiliaire technologique à fort potentiel adsorbant, les fibres végétales sélectives permettent de réduire la teneur et le nombre de résidus de PP dans les vins. Leur efficacité d'adsorption lors de la filtration dépend des matières actives présentes dans le vin, et des paramètres de filtration (vitesse de filtration, épaisseur du gâteau de filtration). La nouvelle pratique œnologique a été adoptée à l'OIV en juin 2017 (pratique œnologique 582-2017 et monographie 578-2). La transposition dans le règlement (UE) 2019/934 est parue au J.O le 07/06/19 et est applicable à partir du 07/12/19.
Biosourcé, facile d'utilisation, ce produit innovant ne nécessite pas d'investissement particulier, car il est positionné au cours de la filtration du vin, indifféremment avec un filtre presse ou un filtre à alluvionnage. Le vin est ensuite mis en circulation dans le cuvon jusqu'à ce que l'ensemble des fibres soit en suspension, puis elles sont déposées sur le filtre de façon classique. Le rinçage et l'avinage du filtre se font de la même manière que lors d'une filtration sur terre classique. Le produit est commercialisé par la société Laffort sous la marque FlowPure®. Un pré-test de laboratoire a été mis au point afin d'accompagner les opérateurs à se familiariser avec cette nouvelle pratique.

Magali Grinbaum,
IFV Pôle Rhône-Méditerranée
Valérie Lempereur,
IFV Pôle Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie

CHIFFRES CLÉS DE L'ACTION

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène c'est :

50
experts auditionnés

22
risques potentiels évalués

1 Prix d'œnologie du Jury International de l'OIV