

# Formulaire de candidature

## PRIX LEADER DES REGIONS 2014-2022

<b>Nom du projet</b>	Optimisation de l'atelier de distillation en micro alambic de l'Ampélopole afin d'améliorer la sélection de cépages tolérants aux maladies
<b>Nom du Porteur de projet</b>	Conservatoire du Vignoble Charentais
<b>Structure Juridique du Porteur de projet</b>	Conservatoire du Vignoble Charentais
<b>Nom du GAL</b>	PETR Ouest Charente-Pays du Cognac
<b>Région</b>	Nouvelle Aquitaine

## ELEMENTS BUDGETAIRES

<b>Montant total du projet</b>	30 106,30€
<b>Montant FEADER</b>	19 127,41 €
<b>Nom des cofinanceurs</b>	Région Nouvelle Aquitaine (DATAR)

## INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

Les eaux de vie de Cognac nécessitent un savoir-faire particulier, notamment autour d'une étape cruciale : la distillation.

En parallèle, la réduction des produits phytosanitaires en viticulture est incontournable. Face à cela, la création de variétés résistantes aux maladies apparaît comme le principal levier. Ces variétés nécessitent d'être sélectionnées notamment pour leur qualité à l'issue de la distillation.

Depuis près de 15 ans, le Conservatoire du Vignoble Charentais a développé un matériel de distillation en micro alambic d'un litre, permettant de reproduire de la manière la plus fidèle possible la qualité des eaux de vie issues. Cette technique permet une évaluation précoce nécessaire à l'accélération du processus de sélection.

Le projet proposé vise donc à optimiser l'atelier de distillation en micro alambic :

- En augmentant le nombre d'alambic (passage de 2 à 4)
- En augmentant la taille des alambics permettant de faire la première chauffe «Brouillis » (passage de 1 litre à 3 litres)
- Création d'un automate spécifique permettant de piloter ces 4 alambics, gage de répétabilité parfaite entre les chauffes.

Ce système permettra donc de traiter plus rapidement les échantillons des variétés résistantes évaluées et donc de pouvoir répondre plus rapidement à la demande environnementale.

# Formulaire de candidature

## PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

### **Localisation :**

Le projet est mené à Cherves Richemont (16370) en Charentes (à 5 mn de Cognac), au cœur de l'AOP Cognac, sur le site de l'Ampélopole, siège technique et scientifique du Conservatoire du Vignoble Charentais.

### **Éléments de contexte :**

Les eaux de vie sont la production viticole majoritaire de l'AOP Cognac. Leur élaboration nécessite un savoir-faire particulier, notamment autour d'une étape cruciale : la distillation.

En parallèle, la réduction des produits phytosanitaires en viticulture est un élément majeur, que ce soit pour la santé humaine ou pour la qualité de l'eau. Afin de limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques, la création de variétés résistantes aux maladies apparaît comme un des principaux leviers. Ces variétés nécessitent d'être sélectionnées notamment pour leur qualité à l'issue de la distillation.

Depuis près de 15 ans, le Conservatoire du Vignoble Charentais a développé un matériel de distillation en micro alambic d'un litre, permettant de reproduire de la manière la plus fidèle possible la qualité des eaux de vie issues, en comparaison d'alambic « grand volume ». Cette technique permet une évaluation précoce en très petit volume, ce qui permet à la fois de travailler à partir de quelques souches seulement tout en accélérant de manière très nette le processus de sélection (souvent long au niveau de la vigne)

### **Les objectifs :**

L'objectif principal de ce projet est de doter le Conservatoire du Vignoble Charentais d'un outils fiable, rapide et répétable afin de traiter plus rapidement les échantillons des variétés résistantes évaluées et donc de pouvoir répondre plus rapidement à la demande environnementale et sociétale.

### **Les réalisations :**

Le projet proposé vise à optimiser l'atelier de distillation en micro alambic :

- En augmentant le nombre d'alambic (passage de 2 à 4)
- En augmentant la taille des alambics permettant de faire la première chauffe «Brouillis » (passage de 1 litre à 3 litres)
- Création d'un automate spécifique permettant de piloter ces 4 alambics, gage de répétabilité parfaite entre les chauffes et ainsi de qualité des expérimentations.

### **Les rôles du FEADER :**

L'effet levier du FEADER, via le LEADER a été primordial. En effet, sans l'appui financier du FEADER, ce projet n'aurait pas pu voir le jour. D'autre part, le PETR Ouest Charente a joué un rôle facilitateur essentiel vis-à-vis de l'obtention du cofinancement Région (DATAR)

# Formulaire de candidature

## LE CARACTERE EMBLEMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

### **Ce projet présente un caractère innovant à plusieurs titres :**

Il s'agit tout d'abord du seul équipement de ce type en Charentes... et très probablement en France.

Ce projet a permis de concilier des acteurs locaux (artisans), notamment pour la réalisation des pièces de chaudronnerie ou pour les travaux d'électricité plomberie, avec des fournisseurs de matériels scientifiques nationaux (logiciel de pilotage), le tout orchestré par une association Loi 1901, mêlant à la fois salariés scientifiques et techniques et bénévoles performants sur tout le process de distillation

### **Ce projet présente également un caractère emblématique sur plusieurs points :**

- Il est orienté sur le Cognac, produit emblématique des Charentes, fer de lance de « l'art de vivre à la française »
- Au niveau environnemental, il permet une avancée notamment sur la nécessaire réduction des intrants phytosanitaires, par une optimisation et une accélération de la sélection des variétés de vignes résistantes aux principales maladies cryptogamiques (permettant un gain de 80 % de produits phytosanitaires).

### **Comment ce projet peut-il être transféré à d'autres GAL :**

Si en tant que tel, compte tenu de sa spécificité (viticulture, distillation Cognac...), ce projet semble difficilement transférable, « l'esprit global » du projet peut servir d'exemple à d'autres GAL :

- Synergie entre une association Loi 1901 et les membres du GAL
- Interaction entre des artisans locaux et des scientifiques
- Gain environnemental incontestable
- Synergie entre bénévoles et salariés au sein d'une association
- ....

# Formulaire de candidature

## PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet ou des liens vers des vidéos ou des supports de communication.



*Variété résistante en culture (avec seulement 2 traitements/an au lieu de 10) au Conservatoire du Vignoble Charentais*



*Microvinification de variétés résistantes à l'Ampélopole*



**Equipement de micro-alambic de 1 litre et 3 litres avec automate informatisé  
(Thème du projet LEADER déposé)**