RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

L'INAO, **MOTEUR D'INNOVATIONS** (2)

Pour en savoir plus sur le dispositif d'évaluation des innovations (DEI)
SCANNEZ CE QR CODE

POUR S'ADAPTER À L'ACCÉLÉRATION DES ÉVOLUTIONS CLIMATIQUES ET SOCIÉTALES, L'INAO DÉVELOPPE UN CADRE RÉGLEMENTAIRE PERMETTANT L'INTRODUCTION FACILITÉE D'INNOVATIONS DANS LES CAHIERS DES CHARGES TOUT EN RESPECTANT LES FONDAMENTAUX

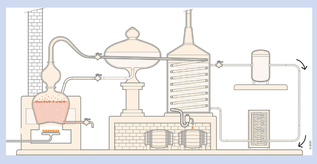
Pour accompagner l'adaptation du vignoble au changement climatique ou faciliter la lutte contre les maladies ou ravageurs en limitant les doses de produits phytosanitaires utilisés, l'Institut a permis de tester dans les cahiers des charges viticoles des Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIFA), qui permettent aux vins AOP d'expérimenter de nouveaux cépages plus résistants (à la chaleur, la sécheresse…) à petite échelle, de façon à préserver la typicité des produits garants de leur identité et sous suivi scientifique.

Tête en avant-plan : VIFA de la variété de raisin VOLTIS, résistante aux maladies comme le mildiou ou l'oïdium, pour la production du Champagne, à Plumecocq ©Guillaume PERRIN / SGV

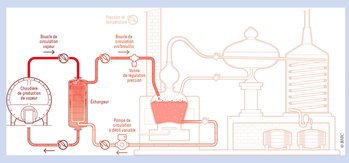
EXEMPLE D'UN DEI : COMMENT DISTILLER EN COGNAC EN LIMITANT SES GAZ À EFFET DE SERRE (GES) ?

La filière Cognac recherche des modes de distillation moins émetteurs de GES mais veut s'assurer

- **du maintien des caractéristiques organoleptiques**
- **de leur accessibilité aux différentes catégories d'opérateurs**



Alambic charentais conforme au cahier des charges @BNIC



Alambic charentais en vue d'une diminution de GES @BNIC

Pour permettre l'introduction de cette innovation, le cahier des charges a, sur le point de la distillation, été modifié comme suit en 2024 :
L'alambic dit « charentais » est composé d'une chaudière chauffée à feu nu, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans chauffe-vin, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
Toutefois, à fin d'évaluation, l'utilisation de matériels de distillation ne respectant pas les modalités définies ci-dessus, tels que décrits dans le protocole approuvé par le Comité National, est autorisée, sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité d'une convention validée par le Comité National.
La proportion des volumes d'eaux-de-vie obtenus dans le cadre des Dispositifs d'Évaluation des Innovations prévus par le présent cahier des charges, est inférieure ou égale à 10 % volume dans l'assemblage des lots d'eaux-de-vie utilisés lors de leur mise en marché à destination du consommateur.

S'ADAPTER AUX NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS DANS UN CADRE PERMETTANT LE RESPECT DES FONDAMENTAUX : LE CAS DE LA DÉSALCOOLISATION DES VINS IGP

L'INAO accompagne les producteurs sous IGP dans le développement de vins à faible degré alcoolique, en réponse à l'évolution des habitudes de consommation. Ces démarches traduisent une volonté d'adapter les SIQO aux défis contemporains tout en préservant la qualité et l'origine des produits, via un encadrement réglementaire adéquat. Ainsi, le Comité National des Indications Géographiques Protégées vins et cidres a décidé, en 2024, que les vins IGP peuvent être désalcoolisés jusqu'à 6 degrés, sous réserve que cette possibilité soit inscrite dans le cahier des charges, et que tous les vins soient contrôlés d'un point de vue organoleptique avant et après désalcoolisation. En dessous de 6 degrés, les ODG pourront conduire une expérimentation ou mobiliser le Dispositif d'Évaluation des Innovations (DEI).

Conception graphique : Flora Le Chevalier