



PROGRAMME DE COOPERATION TERRITORIALE DE L'ESPACE SUD-OUEST EUROPÉEN 2007-2013

**MATRICE CROISSÉE D'OPPORTUNITÉ DE COLABORATION
SCIENTIFIQUE-TECHNOLOGIQUE**

(09/06/2011)

Entregable E.5.1.



1. QU'EST-CE QUE CET UNE MATRICE CROISSE D'OPPORTUNITES DE COLABORATION CIENTÍFIQUE-TECNOLOGIQUE?

Les travaux développés dans le cadre de “l'Analyse de la demande scientifique-technologique” des entreprises de la filière vitivinicole qui s'ont déroulé dans les 7 régions du réseau WINETech (Galicia, La Rioja, Castilla León, Castilla-La Mancha, Alentejo, Norte de Portugal et Languedoc-Roussillon) ont permis de confectionner un **PANEL DE 60 NECESITÉS D'INNOVATION** qui se groupent dans trois catégories: “Viticulture”, “Elaboration du vin” et “Autres”.

De façon parallèle, dans le domaine de “l'Analyse de l'offre technologique” on nous avons confectionné un e-catalogue de **CHERCHEURS** de différentes entités, publiques et privées, des régions concernées, avec l'offre pour le secteur vitivinicole. Les fiches de chaque un d'entre eux contiennent l'information sur les projets, lignes de recherche, services, appart des données de contacts.

L'information disponible sur les chercheurs a été révisé et analysé, avec l'objectif de déterminer le degré de couverture, des nécessités d'innovation des caves couverts par des chercheurs ; ainsi s'a déterminé lesquelles des 60 nécessités peuvent être satisfaites par chaque un d'entre eux.

Cette matrice montre les résultats de la exploitation globale de cette information, cet à dire la comparaison du niveaux de réponse des chercheurs par rapport aux panel des 60 nécessités, en permettant de disposer d'une “ Photo de satellite” ou “Panorama” du degré de couverture des nécessités d'innovation du secteur vitivinicole pour la part des unités de recherche existantes dans le zone WINETech.

Il faut remarquer que la matrice serait complétée selon l'avance dans la classification de l'offre des chercheurs. Actuellement on montre le noyau de cette offre mais l'information s'actualiserait dans la mesure de l'obtention de nouvelles données.

MATRICE CROISSÉ D'OPPORTUNITÉS DE COLABORATION SCIENTIFIQUE-TECHNOLOGIQUE EN VITICULTURE

VITICULTURE							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
1. Restructuration / Reconversion de parcelles	2	24	-	2	-	-	4
2. Elaboration d'un projet de zonage (potentiel viticole, AOC...)	3	18	-	5	1	-	5
3. Elaboration d'un projet de zonage viticole des parcelles de votre cave	4	6	-	4	1	7	5
4. Amélioration de la connaissance des variétés: clones, porte-greffes, amélioration génétique, etc.	5	48	18	2	3	7	4
5. Amélioration de la connaissance des sols, caractérisation et évaluation des sols en relation avec les variétés et la qualité vitivinicole	5	28	44	6	7	1	6
6. Amélioration et exploitation de données climatiques, introduction de stations météo, etc.	4	23	-	2	1	-	8
7. Mesure de l'influence du changement climatique à court et long terme sur les vignes et sur les sols	1	16	-	2	1	-	6
8. Introduction d'améliorations et de changement dans la gestion des sols (fertilisation, fertirrigation, etc.)	5	18	33	4	-	-	5
9. Introduction de changements dans les techniques de plantation	1	12	25	1	-	-	3
10. Introduction de nouveaux systèmes de taille ou de conduite	1	18	14	3	-	-	7
11. Optimisation de la fertilisation: techniques d'épandage / application, pratiques de fertilisation différenciée, etc....	4	17	27	1	8	-	3
12. Développement de systèmes experts pour les recommandations de fertilisation	4	21	27	-	7	-	1
13. Mesure des besoins hydriques et gestion de l'irrigation à moyen et long terme	3	27	1	3	7	-	9
14. Amélioration des connaissances sur les maladies de la vigne	2	23	35	1	-	-	6
15. Amélioration dans l'application des traitements phytosanitaires: nouveaux	5	27	34	-	-	-	11

VITICULTURE

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
traitements, réduction de traitements chimiques, etc.							
16. Résistance aux maladies via la sélection variétale ou clonale	3	23	14	2	-	-	4
17. Introduction de systèmes de production intégrée et écologique	2	16	-	-	-	-	6
18. Valorisation des sous produits pour leur utilisation en industrie alimentaire, pharmaceutique, chimique, etc.	1	13	2	3	3	-	4
19. Amélioration du contrôle de la production (avant l'arrivée en cave): envoi de bulletins, de conseils, d'alertes par voie informatique / SMS / etc.	1	16	1	-	7	-	2
20. Introduction de systèmes de contrôle à distance des plantations ou réalisation de projets de viticulture de précision	1	6	-	3	8	-	8
21. Nouvelles méthodes de conseil et de suivi des activités conduites par les viticulteurs	-	9	13	1	-	-	5
22. Techniques de protection des sols	2	10	32	1	-	-	4
23. Evolution des techniques de récolte	-	9	-	1	-	-	1
24. Amélioration des conditions de transport du raisin à la cave	-	11	-	-	-	-	4
25. Détermination de nouveaux paramètres de qualité du raisin, au-delà du degré et de l'acidité	4	26	-	8	12	8	14
26. Autres (préciser)	3	17	13	1	-	7	16

2. MATRICE CROISSÉE D'OPPORTUNITÉS DE COLLABORATION SCIENTIFIQUE-TECHNOLOGIQUE EN ELABORATION

ELABORATION							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
27. Amélioration des procédés de réception du raisin	-	3	-	1	-	-	4
28. Relation rendement et qualité du raisin: réalisation d'études pour estimer le rendement optimal en lien avec la qualité finale	3	8	3	-	-	-	8
29. Détermination du profil œnologique des vins élaborés avec des variétés précédemment sélectionnées	4	43	3	8	-	1	19
30. Amélioration du processus de macération: temps, température, cuves, etc.	3	19	-	3	12	-	12
31. Analyse des systèmes de pressurage et de leur impact sur la qualité du vin	3	11	-	-	12	-	7
32. Amélioration des connaissances sur le bon usage des enzymes de clarification	3	11	-	6	12	-	8
33. Identification, sélection et évaluation de levures	3	24	28	3	-	1	9
34. Etudes sur les températures de fermentation	7	27	-	3	-	-	5
35. Identification, sélection et évaluation de bactéries	2	26	13	3	12	-	4
36. Amélioration des équipements de froid pour le contrôle de la fermentation	-	0	-	-	-	-	3
37. Etude de l'impact des additifs sur le vin	3	17	-	6	-	-	9
38. Développement de nouveaux types de vins: vins de garde, vins sans alcool, vins écologiques,...	3	3	1	7	12	-	10
39. Développement de nouveaux processus: mousseux, moelleux, vins de glace, etc.	3	0	6	1	3	-	4
40. Introduction de nouvelles/meilleures technologies dans les processus d'élaboration de vins de garde	3	17	-	-	-	-	5
41. Elevage avec du bois	3	15	3	3	-	-	3

ELABORATION

	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
42. Elevage en cuve	3	0	2	-	-	-	5
43. Etudes sur l'impact des lies.	3	9	-	-	-	-	6
44. Introduction de nouveaux bouchons	1	0	-	2	-	-	2
45. Evaluation de l'influence de la qualité du bouchon, etc.	1	16	1	4	-	-	5
46. Etudes de l'évolution du vin en bouteilles de tailles différentes (0,375, 0,75, Magnum, ...)	1	0	-	-	-	-	1
47. Utilisation de nouveaux emballages (canettes, Tetra Brik, etc.)	-	0	-	-	-	-	3
48. Introduction de systèmes d'embouteillage sous atmosphère inerte	-	10	-	-	-	-	4
49. Introduction de systèmes de contrôle de la température et de l'humidité pendant le stockage	-	16	-	-	-	-	2
50. Développement de méthodes d'analyse sensorielle pour la caractérisation du vin	4	33	9	3	-	1	6
51. Autres (préciser)	-	8	10	-	15	-	11

3. MATRICE CROISÉE D'OPPORTUNITÉS DE COLABORATION SCIENTIFIQUE-TECHNOLOGIQUE EN AUTRES (Gestion, Qualité, Environnement...)

AUTRES (Gestion, Qualité, Environnement...)							
	GALICIA	LA RIOJA	CASTILLA Y LEÓN	CASTILLA-LA MANCHA	ALENTEJO	NORTE PORTUGAL	LANGUEDOC-ROUSSILLON
52. Elaboration d'une norme de qualité du raisin	1	0	-	4	-	-	3
53. Développement et mise en œuvre d'outils informatiques de gestion du vignoble et du chai	4	0	2	-	-	7	4
54. Développement de méthodologies de contrôle de la traçabilité du produit	2	19	1	2	12	-	2
55. Mise en œuvre de systèmes de certification de la qualité	2	5	2	-	-	-	2
56. Amélioration de la gestion environnementale: minimisation des résidus, contrôle intégré du chai	4	9	3	-	-	-	1
57. Information: données climatiques, pédologiques, résultats de projets de recherche, etc.	6	0	-	2	-	-	7
58. Développement de projets œnotourisme	2	11	-	1	-	-	-
59. Formation du personnel en promotion touristique: organisation de routes du vin, etc.	1	11	-	-	-	-	-
60. Autres (préciser)	-	22	8	2	12	-	7