

**DELIBERATION**  
**du conseil d'administration de l'Université de Bourgogne**

**Séance du 9 juin 2022**

---

Délibération n° 2022 – 09/06/2022 – 4

*Projet FEADER dispositif 16.1*  
*Lutte préventive contre Brettanomyces*

---

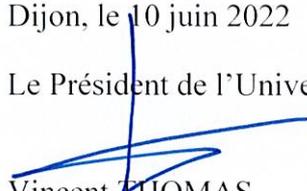
- VU le code de l'éducation
- VU les statuts de l'Université de Bourgogne

Effectif statutaire : 32 Membres en exercice : 32 Quorum : 16  Membres présents : 15 Membres représentés : 6 Total : 21	<b>Refus de vote : 0</b> <b>Abstention(s) : 0</b>  <b>Suffrages exprimés : 21</b>  <b>Pour : 21</b>  <b>Contre : 0</b>
---	---

Le conseil d'administration, après en avoir délibéré, **approuve le projet et le plan de financement FEADER Dispositif 16.1 « Lutte préventive contre Brettanomyces »**,

Dijon, le 10 juin 2022

Le Président de l'Université de Bourgogne,



Vincent THOMAS

*P.J. : Projet FEADER PACA- Lutte préventive contre Brettanomyces*

Délibération transmise à la rectrice de la région académique Bourgogne-Franche-Comté  
Chancelière de l'Université de Bourgogne

Délibération publiée sur le site internet de l'établissement

## Projet FEADER PACA

### Lutte préventive contre *Brettanomyces*

#### Contexte

Le secteur du vin joue un rôle crucial dans l'économie française. Possédant 11 % du vignoble mondial, la France est le 2<sup>ème</sup> producteur mondiale et le 1<sup>er</sup> exportateur de vin (**CNIV, chiffres clés 2019**). Le maintien de la qualité des produits est donc de la plus haute importance aussi bien pour les professionnels de filière vitivinicole que pour les consommateurs. *Brettanomyces* est un genre de levure impliquée dans l'altération des vins par la production de phénols volatils à l'origine d'odeurs animales désagréables d'encre, de cuir, d'écurie, de sueur ou d'urine de cheval et par la production de goûts de souris. Ces odeurs rendent le vin non consommable et entraînent de grandes pertes pour la filière.

#### Enjeux

Des travaux de recherche et développement sont menés depuis quelques années pour trouver des moyens de détecter, de prévenir et de réduire les dommages causés par *Brettanomyces*. Le laboratoire VALMiS de l'UMPR PAM travaille sur cette thématique depuis plusieurs années. Ainsi, la recherche de méthodes de détection spécifique de *Brettanomyces* sur les surfaces du matériel vinaire et de procédures de nettoyages adaptées pourrait permettre de mieux contrôler la contamination dans les chais. Les exigences du consommateur ainsi que la volonté de la filière de réduire les intrants œnologiques incitent la filière à évoluer vers des solutions de lutte alternatives permettant de mieux contrôler le développement de *Brettanomyces*. De plus, la pression sociétale vis-à-vis de la réduction d'intrants en agriculture appellent à trouver des techniques de nettoyage du chai moins dangereuses à l'égard de l'homme et de l'environnement. Il convient donc d'aider tous les acteurs de la filière dans l'évolution des pratiques et des systèmes vers l'agroécologie tout en préservant une production de vin de qualité.

#### Partenaires

Chef de file : Interprofession des Côtes du Rhône (Institut rhodanien)

Autres partenaires : ICV : Institut Coopératif du Vin (Lattes, 34)

UMR PAM laboratoire VALMiS

#### Financements

Montant total du Projet : 238 511€

Part FEADER PACA : 190 809.39€ Autofinancement privé : 47 701.87€

Pour UMR PAM : demande de financement d'un ingénieur d'étude (38 542 €) et auto financement 9 635 € (salaire enseignant chercheur éligible).