

## Sieur d'Arques : la préparation prime l'action

La Blanquette de Limoux est plurielle. Chaque année, Sieur d'Arques détermine l'affectation des parcelles selon une notion précise de terroir.



« Nous utilisons GéoCOOP<sup>(1)</sup> depuis 2000. Bien sûr pour la traçabilité mais surtout pour la préparation des vendanges », explique Régis Castan, Responsable Vignoble à Sieur d'Arques.

A ces données structurelles s'ajoutent des données techniques : « En 2010, nous avons eu une forte pression oïdium. J'ai créé dans GéoCOOP une enquête à destination des vigneron. A réception des réponses j'ai pu effectuer des tris pour évaluer les parcelles ». Le mode de récolte entre aussi en compte ainsi que d'autres critères évolutifs d'une année à l'autre.

Début août, chacun reçoit son « carnet vendanges d'apports » répertoriant pour chaque vigne la sélection, le mode de récolte, le n° de la parcelle en codes à barres, le nombre de kilos maxi et les parcelles cadastrales associées. C'est bien entendu la qualité finale de la vendange qui permettra de valider la destination des raisins.



Suite à une étude réalisée dans les années 80, Sieur d'Arques a défini de manière précise 4 terroirs : Autan, Méditerranéen, Haute-Vallée et Océanique. Ces terroirs déterminent la destination de la vendange.

Sieur d'Arques (11) est une coopérative fondée en 1946. Elle regroupe 400 adhérents sur 2.800 hectares. Son produit phare est la Blanquette de Limoux. La coopérative porte d'ailleurs le nom du seigneur de la région à l'époque de la découverte de la Blanquette en 1531.

[www.sieurdarques.com](http://www.sieurdarques.com)



Chaque parcelle se situe sur une aire d'appellation. Cette notion est affinée en fonction de données telles que le micro climat, le sol, l'altitude, l'exposition, le degré de pente etc. « Nous avons ainsi défini 4 terroirs bien distincts » (voir encadré).

<sup>(1)</sup>GéoCOOP : logiciel de gestion de vignoble édité par Vitarea



N°3 - Novembre 2010

La Lettre Informatique des Coopératives et Négociants Viticoles **Actifs !**

## édito

### Des vendanges de 12 mois



Un temps de novembre. La valse effrénée des bennes de raisins et des citernes est oubliée. C'est le début des assemblages. Et les vendanges 2011 ont déjà démarré ... du moins elles se préparent.

Une vendange se gagne en septembre, certes ... et aussi les mois précédents !

Dans ce numéro « spécial Vendanges » de Vitarea'ctive, des entreprises viticoles reconnues, clientes Vitarea, livrent quelques-uns de leurs secrets pour gérer ce moment-clé. Elles ont toutes un maître mot : préparation.

Comme dans un championnat, les parcelles pré-qualifiées sont coachées toute l'année selon leurs potentiels. La réception des raisins est préparée. Le jour J, il faut avant tout limiter les surprises et les imprévus. C'est pourquoi l'organisation est depuis longtemps écrite pour concilier maîtrise, productivité et sécurité.

Pendant les vendanges, de la vigne à la cave, en passant par les pressoirs, de multiples acteurs se croisent et partagent des informations stratégiques. L'informatique tient un rôle déterminant dans la garantie des process mis en oeuvre. Le volume, la qualité et l'accessibilité des données permettent de faire les meilleurs choix et de tirer les leçons pour progresser.

Nos clients ont le sens de l'anticipation. En amont, ils ont aussi fait le choix de logiciels fiables et dédiés à leur métier. C'est certainement une des clés de leur réussite.

Bonne lecture ... Active !

Olivier GAUER  
Directeur Général VITAREA

## Numéro spécial Vendanges

### sommaire

- Patrice Montagné : Transmettre un patrimoine commun
- Vignobles Dom Brial : L'opérationnel avant tout
- Champagne Pol Roger : La rigueur au service de la qualité
- Sieur d'Arques : La préparation prime l'action
- Actu Vendanges : Du labeur ... et des festivités !

## Actu Vendanges

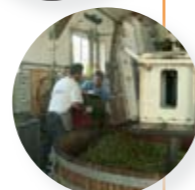


### Du labeur ... et des festivités

Pour chaque professionnel, le mot Vendanges rime avec travail intense et dernière ligne droite pour exprimer le potentiel du nouveau millésime. C'est aussi la récompense, la récolte, point d'orgue d'une année passée au chevet des vignes. Un moment privilégié que la filière partage avec le grand public attaché aux traditions locales ; en particulier quand elles concernent le Vin, considéré comme un bien culturel commun. Les festivités inaugurent les vendanges lorsque les différentes confréries proclament le Ban des Vendanges, comme en Avignon où les Compagnons des Côtes du Rhône font perdurer la tradition. Après le travail intensif de la journée, les soirées sont des moments conviviaux indissociables des vendanges. Entre costumes traditionnels, concerts, animations culturelles et buffets campagnards, chacun fait le plein de festivités.

Travail et fête font le quotidien des vendangeurs jusqu'à ce que la dernière grappe soit coupée. Gerbaude en Gironde, Cochelet en Champagne, Escoubade dans le Sud-Ouest, quel que soit le nom local un seul mot d'ordre : fêter la fin des vendanges et célébrer le nouveau millésime ! Cette tradition atteint même le cœur de la capitale avec la Fête des Vendanges de Montmartre, parrainée en 2010 par Firmine Richard et Gérard Jugnot.

Les vignobles retrouvent ensuite un rythme hivernal apaisé pour quelques mois, avant de fêter, le 22 janvier, le patron des vignerons : St Vincent.



« Oyez ! Oyez ! Gentes Dames et Messires Vignerons,  
Voici venu le temps de la vendange,  
Que Dieu bénisse le labeur du vigneron,  
Qu'un vin généreux emplisse nos chais,  
Et que par lui, l'Homme parle à l'Homme »

extrait du Ban des Vendanges 2010 à Avignon

## Patrice Montagné : « Transmettre un patrimoine commun »



Patrice MONTAGNE  
Responsable Qualité de Développement Durable de l'ICV<sup>(1)</sup>  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr)



Il existe de nombreux référentiels. Quelle est la raison d'être de « Vignerons en Développement Durable » ?

La démarche de Développement Durable fait le lien entre tous les acteurs d'une filière découpée. Elle prend en compte les aspects environnementaux, économiques et sociaux. Une coopérative appartient à une communauté : si elle meurt, ce sont un milieu rural et un tissu économique qui disparaissent.

L'objectif premier est donc la pérennité : environnementale, car on travaille un terroir ; économique, en termes de coûts et de retour sur investissements ; et sociale : que sera le monde viticole dans 10 ou 15 ans ? On touche à des questions complexes. Les professionnels ont souhaité une démarche collective pour porter cette réflexion. C'est ainsi qu'est né ce label innovant. - voir focus page suivante.

Concrètement, comment la démarche s'illustre-t-elle pendant les vendanges ?

L'organisation des vendanges prend en compte des aspects réglementaires, comme par exemple le respect des DAR<sup>(2)</sup>, des aspects humains (notamment en coopérative où plusieurs centaines de vignerons peuvent être concernés) et doit garantir le potentiel marchand des vins et donc l'activité économique de la cave.

Dans ce contexte, les outils informatiques qui permettent à la fois de bien connaître le vignoble et son potentiel qualitatif, de contrôler la qualité de la vendange et de tracer les process de vinification sont des atouts indéniables.

L'informatique serait donc incontournable ?

Son intérêt est en tout cas important quand on gère une multitude de données. Plus il y a de volume et de possibilités de croisement et plus la traçabilité est complexe. Les coopératives sont des entreprises agro-alimentaires soumises à des règles strictes. Pour qu'une non-conformité ne mette pas en péril l'activité, la gestion de crise doit être rapide et efficace. C'est pourquoi les coopératives s'imposent des tests internes afin de gérer le risque économique selon la nature des problèmes potentiels et les quantités concernées.

Quel élément sera essentiel pour les logiciels à venir ?

La fiabilité. Depuis quelques années on assiste à une concentration des éditeurs. Les logiciels les plus fiables restent sur le marché. La question de système informatique intégré se pose aussi de plus en plus. Il y a 15 ans, moins de 20% des caves étaient informatisées. Elles sont venues à l'informatique par thématique, selon leurs priorités. Aujourd'hui on entre dans une phase de maturité, l'informatique se réfléchit comme un système global d'informations.

<sup>(1)</sup> ICV : Institut Coopératif du Vin <sup>(2)</sup> DAR : Délai Avant Récolte

Situés à Baixas (66), les Vignobles Dom Brial regroupent 350 coopérateurs sur une surface de 2.400 hectares.

Pour cette entreprise qui commercialise 75% de sa production sous sa propre marque ou sous des marques partenaires (dont Vignerons Catalans), la traçabilité et la recherche de la qualité sont un enjeu majeur.

VIGNOBLES  
DOM BRIAL

« Nous voulions un logiciel qui soit utilisé, pas une contrainte ». D'emblée, André Serret, Directeur de Production des Vignobles Dom Brial, pose le cadre.

Le pari est réussi : GéoVINI<sup>(1)</sup> est utilisé par une douzaine de personnes sur 6 lieux de production. Depuis les tickets d'apports jusqu'aux sorties de vins, tout est enregistré.

Au-delà de la mise en place concrète de la traçabilité, ce sont la sécurité et la productivité apportées par l'outil qui motivent un déploiement aussi complet.

« La réglementation est ce qu'elle est, on en tire le meilleur possible pour progresser ». Ainsi la mise en place de GéoVINI s'est inscrite dans la recherche constante d'une meilleure maîtrise des process. La cave de Baixas est certifiée ISO 2001, de la vigne à la commercialisation des vins ainsi que IFS<sup>(2)</sup> depuis 2005, sur la vinification et le conditionnement. « Nous avons obtenu le classement supérieur de 95%, avec un point fort sur le logiciel grâce à la précision apportée. Un outil comme GéoVINI est rassurant pour les auditeurs notamment avec les garanties apportées sur le suivi des lots de produits œnologiques ».

Encore plus que la certification valorisable sur le long terme, ce sont les bénéfices quotidiens qui intéressent M. Serret. Tout d'abord pendant les vendanges : chaque adhérent apporte sa vendange selon le planning d'apports ; l'enregistrement démarre dès la pesée.

<sup>(1)</sup> GéoVINI : logiciel de gestion de cave édité par Vitarea  
<sup>(2)</sup> L'IFS (International Food Standard) est un référentiel conçu par la Grande Distribution. Il est obtenu avec 70% des points, 95% pour le niveau supérieur.

## Vignobles Dom Brial : l'opérationnel avant tout

« Chaque jour, j'intègre les tickets d'apports dans GéoVINI. Ceci me permet d'avoir une vision complète et fiable de tout ce qui est rentré, tant en quantité qu'en qualité et de piloter l'amont au plus juste selon les objectifs de récolte ».

Cette vision en temps réel est primordiale. D'une part pour garantir la production des qualités attendues et contractualisées dès la classification des parcelles. D'autre part pour optimiser le logement des vins selon la cuverie disponible.

« Un outil comme GéoVINI est rassurant pour les auditeurs notamment avec les garanties apportées sur le suivi des lots de produits œnologiques »



André SERRET  
Directeur de Production - Oenologue  
[www.dom-brial.com](http://www.dom-brial.com)

En cours d'élevage, le suivi des analyses est un élément prioritaire.

« Dès l'intégration des fichiers, je suis alerté si les résultats ne se situent pas dans les fourchettes souhaitées ». Cela facilite la lecture des analyses et permet une plus grande réactivité.

Muscats de Rivesaltes et Rivesaltes représentent 50% des 80.000 HL de production annuelle. La cave produit également des Côtes de Roussillon et des Vins de Pays. Durant les vendanges, les raisins blancs sont réceptionnés de 4 heures à 10 heures du matin puis laissent la place aux raisins rouges.

« C'est un des points sur lequel nous souhaitons encore progresser ». Chaque caviste enregistre le travail de préparation des échantillons.

Pour limiter les erreurs, M. Serret souhaite que ces informations soient transmises par fichier au laboratoire. « Nous avons testé ce système d'aller-retour avec le labo, ça fonctionne. Il reste à le mettre en pratique au niveau de chaque caviste ».

« Pour l'inventaire nous sommes passés de 3 jours à 2 heures ! Et chacun peut retrouver une info en quelques minutes »

Le déploiement de l'outil se poursuit en s'appuyant sur une équipe motivée par les résultats obtenus. Les progrès en fiabilité et gain de temps se retrouvent à tous les niveaux : « Pour l'inventaire nous sommes passés de 3 jours à 2 heures ! Et chacun peut retrouver une info en quelques minutes ».

Ainsi, que ce soit pour le travail quotidien ou le pilotage global de l'activité, GéoVINI est devenu un acteur majeur du process :

« Enregistrement et contrôle sont simultanés, il y a donc moins d'erreurs.

Cela demande de la rigueur mais au final on gagne du temps et on a confiance dans les données utilisées ».



## Développement Durable

focus

Patrice Montagné de l'ICV (voir interview en page 1) anime la démarche « Vignerons en Développement Durable ». Il s'agit d'une démarche d'organisation globale qui, après s'être appuyée sur le référentiel SD 21000<sup>(1)</sup>, se réfère désormais à la norme ISO 26000<sup>(2)</sup>.

Pour prétendre à l'utilisation du label, il faut satisfaire au minimum à la moitié des 37 enjeux définis. La progression est ensuite contrôlée : elle doit être constante et régulière. 12 caves du Sud ont initié la démarche il y a 3 ans et 10 caves d'Aquitaine les rejoignent cette année. Parmi elles, 10 caves sont clientes Vitarea dont Vignobles Dom Brial et Sieur d'Arques.

<sup>(1)</sup> SD 21000 est une norme française sur le management des entreprises et le développement durable. Elle constitue une base de travail pour ISO 26000  
<sup>(2)</sup> La norme ISO 26000 relative à la Responsabilité sociale des organisations est en cours de publication.



[www.v-dd.com](http://www.v-dd.com)

## Champagne Pol Roger : la rigueur au service de la qualité



Dominique PETIT, Chef de Cave  
[www.polroger.fr](http://www.polroger.fr)

La Maison Pol Roger, installée à Epemay depuis 1850, est toujours une entreprise familiale. Elle produit 1,5 million de bouteilles par an, dont 80% sont vendues à l'export.

De la préparation des vendanges au tirage<sup>(1)</sup>, toutes les informations sont consignées sur informatique : « C'est un gage de rigueur qui va de pair avec l'intransigeance que nous apportons en garantissant la qualité constante », explique Dominique Petit, Chef de Cave de la Maison Pol Roger.

Là aussi chaque opérateur s'appuie sur l'ordre de travail qui lui est remis.

« Les documents sont très clairs pour le terrain et les opérateurs ont compris l'intérêt de bien les compléter ». La validation informatique des opérations est ainsi facilitée.

Côté administratif, le travail est également intense. Chaque apport fait l'objet d'un contrat. En cours de vendanges des modifications ont lieu.

« Elles sont saisies dans Pressurage et envoyées dans Cuverie, environ une dizaine de fois pendant les vendanges ».

« Les documents sont très clairs pour le terrain et les opérateurs ont compris l'intérêt de bien les compléter »

Pour que tout se déroule au mieux, le prévisionnel est réalisé sur le logiciel Pressurage<sup>(2)</sup>. « Ceci nous permet de prévoir les volumes par pressoir<sup>(3)</sup>, par cru, par cépage etc. Les réservations de cuves, les flux des volumes entre les sites, les produits œnologiques, etc » tout est estimé le plus précisément possible.

Au top départ des vendanges, 20 personnes s'affairent sans discontinuer.

« Pour les échanges entre les personnes, le logiciel est un vrai plus. On est sûr que les choses sont faites comme on le souhaite », témoigne Jean-Marie Wolff, Responsable de la Cuverie.

Chaque opération fait l'objet d'un ordre de travail remis aux intervenants. Ceci démarre dès l'amont, avec le transport des moûts. Six camions effectuent les rotations entre les pressoirs et le site de vinification.

Pour chaque transport, le chauffeur reçoit un plan de chargement. Sandra Derrouillat, Responsable Qualité constate l'efficacité de cette organisation : « C'est très simple pour les chauffeurs. Ils peuvent compléter facilement le document et il n'y a plus d'erreurs ! ». A l'arrivée des moûts, tout s'enchaîne : analyses de réception, débouillage, levurage, chaptalisation... En dehors de la technicité de chaque étape, l'important est de veiller au respect du process pour chaque lot de vin, ne pas oublier de chaptaliser une cuve etc. « Pour cela, nous nous appuyons sur Cuverie<sup>(4)</sup> et son outil d'aide à la décision ». En un clic, il est facile de voir les cuves dont le débouillage est fini, pour passer à l'étape suivante.



La gamme de Champagne Pol Roger est proposée uniquement en secteur traditionnel (60% cavistes, 30% CHR et 10% B to B). Le fleuron est la Cuvée Winston Churchill qui affirmait que la Maison Pol Roger était « l'adresse la plus délectable du monde ».

La réalité technique doit scrupuleusement respecter l'administratif que ce soit pour les

volumes, les qualités ou les mouvements ; rien n'est laissé au hasard ; les contrôles sont permanents. Il en est de même pour la régie.

« A partir des plans de chargement, nous établissons directement sur Docadmin<sup>(5)</sup> les documents pré-établis pour la circulation du moût ».

Des vérifications de balance sont faites chaque jour pendant les vendanges.

« Nous souhaitons une très grande précision et beaucoup de rigueur : l'outil répond à ce besoin ».

Après ces 2 à 3 semaines intenses et cruciales, le rythme revient peu à peu à la normale. Deux étapes primordiales arrivent cependant. La première, administrative, est la clôture des vendanges.

C'est l'heure des bilans et les efforts de saisie sont alors tout à fait récompensés. Chaque pressoir reçoit un bilan quantitatif et qualitatif : éléments à partir desquels les paiements seront effectués.

« Quand on a besoin d'une info, c'est souvent urgent ! L'outil fonctionnel de traçabilité est donc atout majeur »

« Ces documents complets permettent un échange constructif et efficace avec les pressoirs ». De même, le pointage des transports de vins se fait en un quart d'heure ; « On échange ainsi vite et de manière très fiable avec notre transporteur ».

La seconde est directement liée à la production : il s'agit des dégustations avant assemblage. Les dégustateurs s'appuient sur une traçabilité complète : « Ceci est précieux pour expliquer un résultat de dégustation, mesurer l'impact d'un changement technique (comme le renouvellement d'un pressoir), vérifier l'incidence analytique des choix d'assemblages, etc » Les décisions sont expliquées et objectivées grâce à des informations fiables et disponibles.

« Quand on a besoin d'une info, c'est souvent urgent ! L'outil fonctionnel de traçabilité est donc atout majeur ».

Chacun peut ainsi rester concentré sur la dégustation elle-même et garantir la qualité du Champagne Pol Roger.

<sup>(1)</sup> Tirage : étape du process champenois qui consiste à mettre le vin en bouteilles en y ajoutant une liqueur sucrée afin de provoquer une seconde fermentation

<sup>(2)</sup> Pressurage : logiciel de gestion des carnets de pressoir et de suivi administratif des vendanges édité par Vitarea.

<sup>(3)</sup> Pressoir : en Champagne, l'étape de pressurage est effectuée par des sites d'exploitation appelés Pressoirs. Voir Vitarea n°1

<sup>(4)</sup> Cuverie : logiciel de gestion de cuverie édité par Vitarea

<sup>(5)</sup> Docadmin : logiciel de gestion des titres de mouvement édité par Vitarea, solution EDI/GAMM® certifiée par les Douanes