



Les Maisons
de Cognac

FRANCE

REUNION DE LA FAMILLE DU NEGOCE
ET CONSEIL D'ADMINISTRATION DU SMC DU 16 JANVIER 2023



Réunion du Conseil d'Administration du SMC

16H00- 17H45

▪ Approbation de l'ordre du jour et des relevés de décisions des réunions précédentes	<i>Validation</i>	<i>5mn</i>
▪ Overview des modifications de cahier des charges en cours	<i>Information</i>	<i>10mn</i>
▪ Edulcoration : résultats des essais mouts concentrés de raisin et suite à donner	<i>Décision</i>	<i>20mn</i>
▪ Essence de bois : Point d'étape	<i>Information</i>	<i>20mn</i>
▪ Guide Protection de l'Appellation : presentation de la version révisée	<i>Décision</i>	<i>20mn</i>
▪ Avenant des chais de Cognac : Recommandations suite consultation avocat et échanges informels avec les organisations syndicales	<i>Validation</i>	<i>15mn</i>
▪ Plan de communication filière Négoces UMCVIN	<i>Information</i>	<i>5mn</i>
▪ Questions diverses		

Sujets	Situation à date	Echéances
Variétés résistantes Coutia, Luminan et Vidal	Validation par la section ODG du 15/12/2022 de la demande d'inscription des variétés au CdC	En attente de l'arrêté de classement, afin de finaliser la demande INAO
Cépage Monbadon	Fin d'expérimentation fin 2023 Décision à prendre : poursuite de l'expérimentations sous format initial ou en tant que VIFA	Début 2023 : Décision CP Fin 2023 : fin d'expérimentation => possibilité de demander l'inscription définitive au CdC
Distillation alternative au feu nu	Préparation du dossier de modification du CdC en cours Fin d'expérimentation : juin 2023 Décision à prendre : choix entre vapeur/fluide caloporteur – proposition rédactionnelle	Eté 2023 : bilan final de l'expérimentation => si validation qualitative, envoi de la demande de modification du CdC à l'INAO
Mention de provenance complémentaire	Validation de l'étape récolte par le CP et ODG en 2022 Décision à prendre : Choix des étapes distillation et vieillissement.	2023 : Demande de modification du CdC, nécessité d'avancer pour sécuriser les produits déjà sur le marché
Mention 1 ^{er} cru	Mars 2021 : Proposition rédactionnelle par le GT CdC Mai 2021 : contre proposition famille du négoce Demande de la viticulture d'encadrement de l'étiquetage	Sujet sécurisé par circulaire dans l'attente du travail Travail rédactionnel à finaliser idéalement avril pour passage INAO en juin
Embouteillage par des non-opérateurs habilités	Juin 2020 : Validation CP du principe de mise en place d'une solution technique 2021-22 : Finalisation de la réflexion du GT embouteillage et transmission au GT CdC (nouvelle réglementation UE devrait faciliter)	Travail rédactionnel à finaliser pour envoi de la demande à l'INAO

Overview des modifications cahier des charges en cours

SMC

Sujets	Situation à date	Echéances
Essence de bois	2 réunions – travail sur l’historique et dégustations	
Edulcoration	SUJET SMC : essais – dégustation MCR Décision à prendre : saisir le BNIC en vue d’une possible modification du Cdc	

Approbation de l'ordre du jour et du Relevé de décision de la dernière réunion

⇒ DECISION ATTENDUE :

- 1) Approuvez-vous l'ordre du jour ?
- 2) Approuvez-vous le relevé de décision du Conseil d'administration du 29 novembre 2022 ?



Edulcoration

- Décision : quelle suite souhaitez-vous donner à ce dossier ?



- **CA du 7 janvier 2022** : absence d'explication de l'évolution du cahier des charges

⇒ Décision : réaliser des essais et dégustations afin de préciser le potentiel qualitatif des moûts de raisin et de maîtrise qualitative des approvisionnements.

- **Actions menées :**

- ✓ Mai 2022 - Travail à un protocole de dégustation (modèle BNIC) avec les membres négoce de la commission technique
- ✓ Présentation de la société GrapSud aux membres négoce de la commission technique
- ✓ Achat des MCR à la société GrapSud
- ✓ Organisation des essais avec un laboratoire pour faire les mélanges, préparation des échantillons
- ✓ Juillet 2022 : Dégustation en partie collectif au BNIC en partie dans les Maisons
- ✓ Septembre 2022 : Collecte et synthèse des résultats

Modalités : EDV avec et sans lie en compte 2

- Triangulaire
- Notation et descripteurs

Triangulaire

Objectif : => trouver parmi 3 échantillons (MCR et sirop) comprenant 2 échantillons identiques celui qui diffère

Conditions de réalisation de la dégustation

- 4 triangulaires (2 avec lies, 2 sans lies) avec à chaque fois ou 1 MCR / 2 sirops ou 2 MCR 1 sirop
- 10 Maisons dont 2 ayant présenté des résultats avec plusieurs dégustateurs

=> Pondération des résultats de ces 2 maisons pour avoir 1 réponse par maison

Méthodologie de pondération : nombre de dégustateurs de la maison ayant trouvé la bonne réponse / Total dégustateur de la maison

Interprétation de la triangulaire : pour 10 dégustateurs avec seuil de confiance de 0,95, il faut 7 réponses correctes

	1	2	3	4	Nombre de dégustateurs
	2 sirops, 1 MCR	1 sirop, 2 MCR	2 sirops, 1 MCR	1 sirop, 2 MCR	10
Modalité	Avec lies		Sans lies		
Nombre de juges qui ont trouvé la différence	5	1,7	3,3	0,5	
Résultats du test (risque alpha = 5 %)	Différence non significative	Différence non significative	Différence non significative	Différence non significative	

- Différences jugées non significatives => pas de traitement des descriptifs.

Analyse des descripteurs utilisés par les dégustateurs ayant trouvé l'échantillon différent (tentative)

	Avec lies				Sans lies			
	Lot 1 (MCR≠)		Lot 2 (Sirop≠)		Lot 3 (MCR≠)		Lot 4 (Sirop≠)	
Nombre de dégustateurs ayant trouvé la différence	9		3		4		2	
Type échantillon	Sirop	MCR	Sirop	MCR	Sirop	MCR	Sirop	MCR
Note moyenne donnée aux échantillons (ceux qui ont identifié la différence)	6.7	7	7.7	7.6	6.7	6.4	5	5
Tous dégustateurs	7.1	6.8	7.3	6.9	7.1	6.7	7	6.8
Notes de dégustation dominantes	Nez	Nez	Nez	Nez	Nez	Nez	Nez	Nez
	Notes fruité	IDEM,	Vineux, fruité	Fruité, florale, banane, vanillé, pointe soufré	Fruité, rond suave, vanillé	IDEM, plus doux	Bois léger, fruitée, nette, léger TDN, vanille	IDEM
	Notes sucrée	+ souple, + aromatique, + vif	Bouquet - intense, note de savon, Vanille, pêche, banane	Arome piqué ; côté pomme pourrie ; très mauvaise finale			Amande vert, vif, soufré, pierre à fusil	
		Note de pomme pourrie ; côté amer	Pas net, amande, carton, punaise EDV fine ; bonnes touches de bois			Amer ; Piquant	Florale ; rond	Carton mouillé, pas net, vif, plus fruité et vanillé
	Bouche	Bouche	Bouche	Bouche	Bouche	Bouche	Bouche	Bouche
	Des caractéristiques organoleptiques « neutres » et simplement descriptive, mais très diverses. Pas de descriptifs réitéré sauf court	IDEM, fin de bouche plus sucrée, plus courte	Très lies, poire Vif, manque de netteté, brulant Sucré, amertume persistant	Très lies, poire, charpentée, vanillé, fruité, plus vif, amertume	Fruitée, un peu sèche, sucrosité en attaque, fin de bouche alcooleuse, vif, vanillée	IDEM, court en bouche, plus complexe	Sucré, manque de charpente Court, vif, brulant, vanillé, floral	Astringence Champignon, pas net, plus sirupeux, vanillé, fruité

Suite possibles : Intégrer les MCR dans le Cahier des charges ?

Processus :

- 1) Élément du cahier des charges => Nécessité de décision de famille pour que le BNIC s'en saisisse (information au CP)
- 2) BNIC :
 - Avis de la commission technique et commission de dégustation
 - Proposition rédactionnelle du GT cahier des charges
 - Validation CP puis ODG => Demande de modification du CDC à l'INAO

Décision : quelle suite souhaitez-vous donner à ce dossier ?



Essence de bois

- Point d'étape



Groupe de travail

Essence de bois

3 octobre 2022

Rapport sur l'histoire du vieillissement du Cognac

Avec la participation de Jacques Blanc

- Invention de la barrique
- Etat des forêts au 17^{ème} siècle
- Industrie de la tonnellerie au 17^{ème} siècle
- Début du vieillissement du Cognac
- Le chêne et les autres essences de bois

Manque de données

- Documents achat/utilisation d'autres essences de bois dans les Maisons de Cognac
- Témoignages sur achat/utilisation d'autres essences de bois

Rapport bibliographie scientifique sur les essences de bois

Avec participation de Sarah Castro

Essence Acacia

- Composés notables : vanilline, syringaldéhyde, dihydroxybenzaldéhyde, gaïacole d'éthyle, esters
- Profil théorique : Fumé, gourmand (pop corn, vanille), fruité

Essence Châtaigner

- Composés notables : vanilline, syringaldéhyde, maltol, eugénol, méthoxyeugénol, esters
- Profil théorique : toasté, gourmand (vanille, caramel), épicé

Essence Merisier

- Composés notables : Acide acétique, gaïacole d'éthyle, polyphénols
- Profil théorique : Vert, frais
- Milieu le plus propice à l'oxydation

Evolution TAV et polyphénols

		TAV		PhT degré réel		PhT à 43%	
05/10/2021	nbre futs	12 mois	24mois 14/10/21	10 mois	24mois	10 mois	24mois
Type de fut à plein degré ouillé à l'eau		TAV	TAV	Plein degré	Plein degré	à 43%	à 43%
Acacia		9	78,82	77,20	390	518	198
Chene Français	3	79,13	77,69	97	119	49	61
Chene US	3	79,58	78,18	73	73	37	37
Chataignier	3	78,24	76,80	460	605	235	315
Merisier	2	79,17	64,64	227	224	115	139



Guide Protection de l'appellation

- Décision : validez vous les modifications rédactionnelles proposées

Contexte :

- Début 2022 : Rédaction d'un guide par le BNIC dans le cadre des relations avec la Spirits Valley => donner des indications la protection de l'appellation Cognac et sa mise en œuvre par le BNIC
- Rappel : Appellation protégée (enregistrée au niveau UE) : « Cognac/ Eau-de-vie des Charentes / Eau-de-vie de Cognac »
- CA SMC juin et septembre 2022 : discussion sur les usages des termes Charentes/ Charente Maritime et leurs dérivés, ainsi que les noms de villes et villages de l'appellation

=> Amendements du projet de guide

Principes :

- Sécuriser la protection de la dénomination Cognac contre les détournements de notoriété (contre des produits comparables, ie toute autre boisson spiritueuse)
- Souplesse sur les usages Charentes/ Charente Maritime et leurs dérivés, ainsi que les noms de villes et villages de l'appellation
- Caractérisation du détournement de l'appellation Cognac sur la base de la notion de faisceau d'indices

Principes généraux

- L'appellation Cognac est reconnue internationalement. => le plus haut niveau de protection.
- Le terme « des Charentes » constitue l'élément principal de l'IG « Eau-de-vie des Charentes » et en constitue le seul terme géographique.
- Néanmoins, les termes « Charente » et « Charente-Maritime » sont également des Départements, et pour le 1^{er}, un fleuve.
- La multiplication ou la prééminence des références aux éléments identitaires de l'appellation renforcent le risque de caractérisation du détournement de notoriété

Faisceau d'indices : ensemble d'indices qui, par leur convergence, permettent de prouver un fait juridique, en l'occurrence de caractériser le détournement de notoriété de l'appellation Cognac.

➤ Non admis : références

- Directes à « Cognac » et à « LES Charentes » sur le produit ou dans la promotion
- Géographiques caractérisant l'Appellation et ne répondant pas à une réalité territoriale :

Exemple « Région de Cognac », « Région des Charentes »

- Déclinaisons immédiates de l'appellation cognac

Exemple : cognaçais, cognaçaise

- Dénominations Géographiques Complémentaires du Cognac,

➤ Restrictions (faisceaux d'indices) : vigilance sur certains usages

- de ne pas multiplier les références aux éléments identitaires de l'appellation
- de pas faire apparaître cette référence de manière proéminente.



Option 1

Ainsi et dans ces conditions, **le principe est qu'il est possible** de faire référence au département « Charente » et « Charente Maritime » ou au fleuve Charente.

Par exemple : « produit dans le département de la Charente » ou « produit en bord de Charente »

Néanmoins, il convient d'être vigilant et de ne pas multiplier les références géographiques susceptibles d'évoquer l'Appellation (nom de village ou d'île) .

OU

Option 2

L'usage de références au département « Charente » et « Charente Maritime » ou au fleuve Charente **est libre**.

Néanmoins, il convient d'être vigilant et de ne pas multiplier les références géographiques susceptibles d'évoquer l'Appellation (nom de village ou d'île, **à l'exclusion des termes « Charente » « Charente Maritime » et le fleuve Charente.**)

- Enfin, il importe de veiller à ne pas promouvoir le savoir-faire local attaché **et spécifique** au Cognac, **tel qu'ils sont présentés dans le cahier des charges**, indépendamment du Cognac lui-même et/ou afin de valoriser d'autres produits que le Cognac.
 - ⇒ à « distillation charentaise » qui constitue une référence spécifique à la méthode de distillation du cognac, il convient de préférer « double distillation »
 - ⇒ alambic charentais, il est recommandé de lui préférer une expression équivalente « alambic à repasse » ou « alambic traditionnel à double distillation »...



Whisky distillé, élevé et assemblé en Charente , dans la Région de Cognac , par un producteur de Cognac ⇒ Multiplication des références et références directes à Cognac	Whisky distillé, élevé et assemblé dans le Sud-ouest de la France, à Saintes par un producteur local
Whisky distillé, élevé et assemblé à Cognac ⇒ Référence directe à Cognac	Ce type de rattachement à « Cognac », même ne ciblant que la ville ne saurait être toléré. Toutes les précautions devront donc être prises pour que la référence à « Cognac » n'apparaisse que dans le cadre de l'adresse postale de la société concernée, sous la forme suivante : <i>Société XXX, XXX rue XXX, 16100 Cognac</i>
Vodkas avec des notes aromatiques de Cognac ⇒ Soit il s'agit d'une boissons spiritueux composées de Vodka et de Cognac. Dans ce cas, il est possible de mentionner le Cognac comme ingrédient ? (sous réserve de respect de la réglementation correspondante) ⇒ => soit on parle d'arôme ou de notes aromatiques et dans ce cas, il ne peut y avoir de référence au Cognac	Vodka avec des notes aromatiques d'une grande complexité
Gin produit sur les terres de Champagne , avec de l'eau de source de Grande Champagne ⇒ Références directe aux crus de l'appellation	Gin produit dans la commune de Segonzac, avec de l'eau de source de qualité produite localement
Whisky distillé dans un alambic charentais , dans le respect des savoir- faire de la distillation charentaise ⇒ Préférer des expressions équivalentes	Whisky distillé dans un alambic à repasse (<i>ou tout terme équivalent</i>), en utilisant la méthode traditionnelle de la double distillation

Le paragraphe suivant sera rédigé différemment selon l'option retenue supra.

- Il est précisé que la multiplication des références au terme « Charente » ou sa déclinaison immédiate « Charentais » sur l'étiquetage ou dans les éléments promotionnels prégnants d'un produit comparable au Cognac est **susceptible de constituer un faisceau indices** caractérisant un détournement de notoriété pourra faire l'objet d'une intervention de la part du BNIC.
- L'indication du code postal est suffisante pour permettre la localisation des opérateurs. Néanmoins, ~~les une~~ références **unique** au département de la Charente restent possibles ~~uniquement~~ dans la communication qui est faite autour du produit pour localiser l'opérateur, ~~sans aucune répétition ou mise en avant particulière, afin de renseigner le consommateur et d'écartier tout risque de détournement de notoriété.~~
- ~~• Le cumul de certaines références, pouvant être licites individuellement, peut également poser problème.~~
- Le BNIC examinera avec vigilance si les références géographiques, et notamment leurs multiplications, ~~sont pertinentes et nécessaires du point de vue du consommateur.~~



Avenant des Chais de Cognac : consultation d'avocat et échange avec les représentants des organisations syndicales

- La grille des chais de Cognac dépassée sur 8 niveaux par la grille du CNVS et sur ses 1^{ers} premiers niveaux par le SMIC depuis le 1^{er} janvier.
 - CA SMC du 7 novembre : décision de mettre un terme à l’avenant des chais de Cognac.
- ⇒ Nécessité de sécuriser le processus + contexte de travail sur l’attractivité de la filière
- ⇒ Consultation d’un avocat et rencontre des principaux représentants syndicaux locaux.

OPTIONS DECONSEILLEES

1) Ne plus engager de négociations salariales au niveau des chais de cognac.

Risques : rattrapage total de la grille par la grille CNVS et par le SMIC

- ⇒ Juridiquement : réunion de commission paritaire mixte à la demande de l'autorité administrative.
- ⇒ Image TRES négative de conserver une grille sous le SMIC
- ⇒ Relations sociales : risque de mouvements sociaux

2) Dénoncer l'avenant

Modalités :

- Dénonciation partielle ou totale
- Un mois avant le 31 décembre => au tard au 30 novembre 2023 pour une mise en œuvre au 1er janvier 2024
- Obligation d'accompagner la dénonciation d'un nouveau projet d'accord

Effets : L'avenant perdurera le temps de la négociation et au maximum 12 mois => jusqu'au 1er janvier 2025, sans mettre fin à l'obligation de négociation annuelle avant cette date.

Risques : rupture du dialogue social au niveau local

- ⇒ Image TRES négative de conserver une grille sous le SMIC
- ⇒ Relations sociales : risque de mouvements sociaux

OPTION RECOMMANDÉE : réviser l'avenant régional chais de cognac

⇒ Mettre fin aux négociations salariale mais maintenir le principe d'une négociation [discussion] paritaire régionale

Avantage : conserver l'avenant de 94 permet de conserver une référence « locale » au dialogue social.

Modalités :

- Pas de délai particulier
- Discussions : Une délégation ad hoc pourrait être constituée à cet effet.

Contenu recommandé

- Maintenir le principe d'une négociation [discussion] paritaire régionale excluant une négociation salariale régional
- Maintenir les dispositions plus favorables que la convention collective nationale, telles que notamment les congés pour ancienneté, la prime d'ancienneté etc.,
- Supprimer les dispositions moins favorables ou obsolètes (préparation militaire, travail des femmes etc.) qui de toute façon ne peuvent plus être appliquées.



Recommandation : 2 phases

- 1ère phase : obligation de négocier pour 2023 => proposer l'ouverture des discussions sur les minimas - la conclusion de ces négociations pourra être de passer à la 2^{ème} phase
- 2ème phase : recommandation de l'avocat => engager une révision de l'accord de 94 pour arrêter les négociation salariales (en les calant sur les augmentations CNVS) et maintenir une commission paritaire pour discuter d'autres sujets.

A noter :

- Nécessité de trouver un équilibre dans la proposition à faire aux OS sur l'aspect engagements collectifs des employeurs.
- **Présidence** : il n'est pas nécessaire de désigner un Président de Commission Paritaire. La possibilité de mandater la Déléguée Générale du SMC pour conduire les discussions pourrait envisagée avec le soutien des DRH.



Plan de communication filière négoce-UMVIN

- Valoriser le rôle des maisons et balayer l'image négative du métier et du rôle de négociant.
- Faire connaître le métier de négociant en vin, ses spécificités et sa valeur ajoutée dans la filière.
- Devenir clairement identifié et incontournable

=> Installer une communication pérenne et positive sur le négoce, ses activités, ses contributions positives pour le pays (économie, emploi, environnement, RSE...), => montrer, expliquer ce qu'on est, ce qu'on fait, d'être plus visible et donc de peser ensuite davantage pour être mieux pris en considération par nos parties prenantes.

3 items pour sous tendre nos prises de parole :

- L'ÉNERGIE DES MAISONS ET DES MARQUES (DE NÉGOCE),
- LA VIE DES TERRITOIRES,
- LA FIERTÉ DES MÉTIERS ET DES PARCOURS.



- A l'égard des institutionnels :

Devenir incontournables sur toutes questions touchant notre secteur.

- A l'égard de la filière :

Faire reconnaître le rôle indispensable des maisons de négoce dans le fonctionnement du secteur.

Etablir une prise de conscience de notre rôle et sa nécessité dans la filière. => maisons de négoce = partenaire qui, par ses savoir-faire spécifiques, apporte de la valeur ajoutée dans l'ensemble de la filière.

Faire comprendre la communauté d'intérêt (amont/aval),+ contraintes des marchés de consommation qui pèsent sur le négoce.

- A l'égard du grand public :

Pour les candidats potentiels, **être reconnu dans nos savoir-faire** (produits, métiers) pour travailler notre marque employeur (sentiment de fierté de travailler pour le négoce, attractivité par rapport aux secteurs concurrents dans les bassins d'emplois).

Vis-à-vis du grand public, créer l'envie, l'attractivité et valoriser les marques.



Questions diverses :

Trophées du Cognac vignoble Engagé

Prochaine Soirée SMC : 15 mars – Maison Martell

Partie 1 : interventions - Inspirations

1 – Tendances et évolutions des attentes consommateurs sur les sujets de durabilité à travers le monde

- Daphnée Hor - Head of COE Cultural Foresight chez Pernod Ricard ou Florence Rainsard – Global Consumer Insight (TBC)

=> Intervention + Q&R 35'

2 – Partage d'expérience Les 2 Vaches : Dynamiques collaboratives et territoriales dans le cadre du déploiement de l'élevage Bio en Normandie et du renouvellement des générations

- Antoine de Vaubernier – Expert Filières et Transition, ex. Directeur Commerce & Agriculture pour Les Prés Rient Bio (marques Les2Vaches et Faire Bien, filiale Danone)

=> Intervention + Q&R 35'

Partie 2 : Action –Etre acteur de sa durabilité

Echanges en binômes/trinôme : quelles pistes de réflexion pour le collectif ?

Partage de pistes de réflexion en plénière



Réunion de Famille

17H30 – 19H30

▪ Approbation de l'ordre du jour et des relevés de décisions des réunions précédentes	<i>Validation</i>	<i>5mn</i>
▪ Modification du cahier des charges: mention de provenance complémentaires (étape distillation et vieillissement)	<i>Décision</i>	<i>20mn</i>
▪ Modification du cahier des charges : distillation alternative au feu nu	<i>Décision</i>	<i>20mn</i>
▪ CST Pro : révision des missions du pôle technique et DD – prérapport	<i>Discussion</i>	<i>20mn</i>
▪ GT Production : RAC et conclusions du travail sur le module demande -suites à donner	<i>Décision</i>	<i>20mn</i>
▪ Monbadon : Poursuite de l'expérimentation hors cadre VIFA	<i>Décision</i>	<i>10mn</i>
▪ CEC : organisation de la prochaine session de certification, impact de la réforme HVE, travail sur le palier intermédiaire	<i>Information</i>	<i>10mn</i>
▪ Carbone : Conclusion des ateliers de décembre et prochaines étapes	<i>Information</i>	<i>10mn</i>
▪ Changements Commissions : Commission juridique	<i>Décision</i>	<i>5mn</i>

Approbation de l'ordre du jour et du Relevé de décision de la dernière réunion

⇒ DECISION ATTENDUE :

- 1) Approuvez-vous l'ordre du jour ?
- 2) Approuvez-vous le relevé de décision de la réunion de famille du 29 novembre 2022 ?



Modification du cahier des charges :

Mention de provenance complémentaire (étape distillation et vieillissement)

- Décision : Souhaitez-vous intégrer les étapes de distillation et de vieillissement comme pouvant faire l'objet de mention de provenance dans le cahier des charges ?

- 11 juin 2019 : Courrier BNIC à L'INAO pour demander la modification du CdC et introduire la notion de MPC.
- 2020 : Précision de la position des administrations suite à la saisine de la Commission Européenne :
 - Nécessité d'inscrire dans le CdC le principe du recours aux indications de provenance (sans qu'il soit nécessaire d'établir une liste exhaustive des mentions).
 - Précision dans le CdC des étapes de production pouvant être utilisées sur l'étiquetage comme indication de provenance.
 - Introduction de règles d'étiquetage dans le CdC, permettant notamment au consommateur d'éviter dans toutes les circonstances la confusion avec la DGC.
- 05/04/2022 : Vote du Comité Permanent en faveur de l'étape de la récolte + réflexion sur les étapes distillation et vieillissement
- 25/05/2022 : Vote électronique de la Section ODG en faveur de l'étape de la récolte

Enjeux : si ces étapes ne sont pas prévues au CDC comme pouvant faire l'objet de MPC, il ne sera pas possible de mentionner le lieu de réalisation de ces étapes ni sur l'étiquetage, ni dans la communication produit (site internet, plaquette de communication...)



- Sujets abordés en mai, septembre et décembre 2022
- Sondage : 25 réponses / 39 – 16 Maisons utilisent sur l'étiquetage ou dans la communication la mention du lieu de réalisation de la distillation ou du vieillissement
- A noter : 2 questions
 - ✓ Application aux sites transparency des entreprises? A priori oui : forme de communication
 - ✓ Application aux noms des sites comprenant le nom d'un lieu-dit?

Exemple : Distillerie du Peu, Distillerie du Camp Romain, Distillerie des Martins, Distillerie de Segonzac, Distillerie de Ars en Ré...

Attente de retour INAO, mais avis préliminaire BNIC : cela ne peut être utilisé que si l'étape est prévue dans le CDC

Encadrement des pratiques : propositions des services

- 1) ~~Etiquetage obligatoire de la DGC~~ (donc pas de MPC pour les multi-crus)
- 2) Etape de **distillation** et **vieillissement** : obligation de réalisation des étapes dans la même DGC.
- 3) **Distillation** : 100% de l'EDV distillée dans la MPC (village, ile ou lieu dit) mentionnée
- 4) **Vieillissement** : 100% de l'EDV vieillie dans la MPC

⇒ Pendant une durée minimum ? => Quelle durée ?

OU

⇒ MPC dans l'aire : 100% sur toute la durée du vieillissement dans la MPC

⇒ MPC hors de l'aire : Totalité du vieillissement dans la MPC après les 2 ans dans l'aire

Mention de la durée aux côtés de la MPC

- 5) Si toutes les étapes sont réalisées dans la même MPC, possibilité de ne pas préciser les étapes.

Principe : la MPC est secondaire et son usage ne doit pas primer sur la DGC

- Occurrence : Limiter les occurrences de la MPC ? ...
- Position :
 - Dans le même champ visuel que la DGC ? A proximité immédiate de la DGC ?
 - Pas de règle particulière
 - ...
- Présentation :
 - Caractère uniforme et identique que la DGC ?
 - Taille de caractère 50% max. de celle de l'Appellation Cognac, et pas plus grande que celle de la DGC ?
 - Taille de caractère 50% max. de celle de l'Appellation Cognac, et 50% max. de celle de la DGC ?
 - ...
- Formulation : Imposer des termes ou des expressions spécifiques à utiliser (« *récolté / distillé / vieilli ; récolté à/dans* »...) ?

Conclusion : Possibilité d'encadrement des pratiques mais questions à trancher : volonté d'intégrer les étapes de distillation et vieillissement ?



Modification du cahier des charges : Distillations alternatives au feu nu

- Décision : Validez-vous les propositions rédactionnelles ?

CP du 5 septembre 2022 : demande de préparation du dossier de modification du CDC en vue d'intégrer la distillation alternative au feu nu pour la fin de l'année 2022

CP du 10 novembre 2022 : validation des option 2 et 4 avec travail sur le wording pour l'option 2 (notion de fluide caloporteur)

Option 2	Ajouter au CDC la distillation avec un échangeur externe alimenté par la vapeur (protocole d'expérimentation en cours).
Option 4	Ajouter un cadre expérimental dans le CDC permettant de déroger au feu nu et d'expérimenter d'autres technologies. (adptation du modèle VIFA) ⇒ Convention ODG/INAO/opérateur ⇒ Evaluation de la qualité des eaux-de-vie et de la pertinence du dispositif avant d'envisager une intégration définitive dans le cahier des charges.

Sur l'expérimentation en cours

A « Le cas échéant, la chauffe peut être réalisée par une chaudière **organe** de production *[de vapeur d'eau, d'eau chaude, d'air chaud]*. L'échange de chaleur avec le vin ou le brouillis se fait via un *[échangeur externe] [propre à chaque alambic]* qui assure leur vaporisation à l'intérieur de la cucurbite. » => RECOMMANDATION CST Négoc

B « Le cas échéant, le vin ou le brouillis peut être chauffé à l'aide d'un échangeur externe propre à chaque alambic qui permet d'assurer leur chauffage via un *[fluide caloporteur]* générant les courbes de chauffe de la distillation au feu nu et leur vaporisation à l'intérieur de la cucurbite. »

Décision : Validez-vous la proposition rédactionnelle proposée par le CST Négoc ?

Cadre experimental

- *Des dispositifs de chauffe autres que ceux définis à l'alinéa précédent peuvent être expérimentés jusqu'en 2050 sous réserve d'une convention entre l'opérateur, l'ODG, et l'INAO.*
- *Dans chaque lot destiné à la commercialisation, la proportion d'eaux-de-vie produite à l'aide de dispositifs expérimentaux de chauffe faisant l'objet d'une convention, est inférieure à 10%.*
- *La cucurbite, le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentin et le porte-alcoomètre ouvert sont obligatoirement en cuivre. »*

⇒ Permet de bénéficier de la possibilité de commercialiser 100% des EDV issues de l'experimentation avant même modification du CDC dès lors que les conclusions de l'experimentation sont positives.

Décision : Validez-vous la proposition rédactionnelle ?

Révision des missions du Pôle technique et DD ,: pré rapport du CST professionnel

- **Discussion**



1- Contexte et objectifs

Le CP a mandaté le CSP pour « *analyser les missions et activités actuellement réalisées par le PTDD, et déterminer celles qui doivent être maintenues, celles qui doivent être arrêtées et celles qui éventuellement doivent être transformées* »

Le CSP s'est réuni au cours de 7 séances depuis le 01/09/2022 et a examiné de manière exhaustive les missions du PTDD qui s'inscrivent dans les missions du BNIC.

2- Résultats

- 79% des activités sont à maintenir
- 13 % des activités à ajuster (conseils vinification & distillation / prestations financières de qualification de produits / conservatoires de Matériel Végétal / pré-multiplication de plants)
- 8 % des activités arrêter ou transférer (Recherche Innovation variétale / distillation alternative / valorisation des sous produits & déchets)

Thématiques	MAINTENIR	AJUSTER	ARRETER ou TRANSFERER
Matériel végétal	Expérimentation VIFA;	Conservatoire génétique des Ugni Blancs ; Production des plants de base	Innovation variétale ;
Conduite de la vigne	Flavescence dorée ; Protection parasitaire ; Guide pratique		Fertilisation et couverts végétaux ; Maladie du bois ;
Changement climatique	Les aléas climatiques ; Le stress hydrique		
Maturation et Vendanges	Suivi de la maturation et de la phénologie ; Estimation du rendement		
Vinification	Evaluation des levures	Bonnes pratiques œnologiques ;	
Distillation	Observatoire des EDV et observatoires des alambics;	Eco-distillation ;	Distillation alternative flamme nue
Analyse qualitative Produit et Sécurité alimentaire / Accès Protection marchés	Qualification des produits et matériaux ; Veille juridique sur les aspects techniques de production et accès aux marchés		
Environnement	Emission GES et empreinte Carbone ;	Observatoires environnementaux ;	Valorisation des déchets et sous-produits
Moyens techniques du PTDD	Laboratoires ; Halle technique ; Site Expérimental viticole		
Management / Animation	CEC ; Publication rapports / communication technique ; Pilotage des partenariats / actions interpoles BNIC ; Animation des Instances techniques des Elus		



Grandes orientations retenues

- Poursuite de l'**accompagnement de la production viticole** (pré multiplication) mais étude de la possibilité de transférer cette activité à un autre opérateur tout en conservant souveraineté, qualité et maîtrise des coûts, en intégrant le besoin d'un investissement futur de serres « insect Proof »
- **Maintien du patrimoine génétique Ugni Blanc** mais transfert auprès de partenaires volontaires (a minima 2 sites) – ex : CVC – Maisons
- **Renforcer le « durable »** dans toutes les étapes d'élaboration, jusqu'aux Eaux de Vie, au travers :
 - ✓ de l'étude d'alternatives aux produits phytosanitaires conventionnels (*programme Biocontrôles / Variétés résistantes*)
 - ✓ des études menées sur le changement climatique et l'identifications des futurs leviers d'atténuation
 - ✓ de la mesure de l'empreinte carbone de la filière et les leviers de réduction
 - ✓ de la poursuite de collecte de données aux travers d'observatoires environnementaux
 - ✓ et en accélérant sur les programmes de certification environnementale CEC
- **Privilégier un transfert d'information généraliste** auprès des viticulteurs, sur vinification / distillation, sans empiéter sur les prescriptions maisons
- Maintenir **une veille et une expertise sur l'analyse des contaminants** potentiels
- **Privilégier la coordination d'expérimentation** / études plutôt que l'expertise unique sur les autres thèmes techniques



- ✓ Discussion avec le Conseil Scientifique ITAI, (1^{ère} réunion le 17 mars 2023) : avis et conseils des scientifiques et académiques sur objectifs de recherches et stratégie pour les atteindre
- ✓ Poursuite du travail de priorisation / dépriorisation des GT.
- ✓ Travail sur l'identification des GIS
- ✓ Evaluation des ressources disponibles et ressources nécessaires au pour assurer les missions et priorité, ainsi que le GIS (processus budgétaire 2023-2026).



GT Production : point RAC et expéditions

- DECISION



- **Début de mandature : se limiter à l'annonce des volumes à passer en chaudières**

Conséquences : Plus d'annonce du rendement à passer en chaudières hormis sous l'appellation de « Rendement Annuel Cognac minimum »

- **Calcul du Rendement Annuel Cognac à partir des données de superficies collectées lors des déclarations d'affectation de l'année N pour la récolte N** et non plus des projections réalisées en début de mandature.

Conséquences :

- Plus d'utilisation des superficies des déclarations d'affectation de la récolte N+1 et pas d'utilisation des superficies des APN pour se projeter
- **Annonce du rendement à passer en chaudière qu'à partir de fin août** (soit en même temps que l'annonce du Rendement Annuel Cognac) afin de disposer de données consolidées des déclarations d'affectation.



GT Production : conclusions du travail sur le module demande – suites à donner

- DECISION



- Objectif : Evaluer la qualité des projections à moyen/long terme actuelles du module demande.
- 3 constats
 - Projection des volumes d'expédition globalement correctes mais écarts importants sur la ventilation par qualité => déséquilibre d'approvisionnement sur certaines qualités
 - Facteurs exogènes difficiles à anticiper ou facteurs endogènes relevant de stratégies individuelles et confidentielles.
 - Des marchés du Cognac très différents selon les zones géographiques (qualités consommées, modes de consommation, types de consommateurs)



1. **Définir des segments de marché** «zone géographique» + «qualité» homogènes en terme de macro-tendances suivies.
2. **Tester le niveau de corrélation** entre les expéditions de cognac et un large panel d'inducteurs pour n'en sélectionner plus que 3 ou 4 sur chaque segment de marché.
3. **Tester les différents modèles** obtenues par combinaison des 3 ou 4 inducteurs retenus par segments afin d'identifier les plus pertinents statistiquement et ceux qui modélisent le mieux les données observées par le passé.
4. **Agréger les modèles par segment** pour reconstituer la demande globale.

5 segments finalement retenus

Synthèse des résultats :

Qualité	VS/VSOP/NAPOLEON			XO
Périmètre géographique	 USA / Canada	 Grande chine (Chine, HK, Macao, Taiwan, Singapore)	Reste du monde : Europe (incluant Russie) vs. Reste du monde	 Monde
Inducteurs sélectionnés	• PIB (réel) • Population Afro-américaine et hispanique	• PIB (réel) • Revenu des ménages • Consommation alcool / hab	Europe :  • PIB (réel) • Nombre de ménage • Conso alcool Reste du monde :  • PIB (réel) • Nombre de ménage • Container port trafic	Option A et Abis: • CA Luxe (retraité) 6 et 9% Option B : • Dépenses dans les activités cultures / récréatives des consommateurs per capita
+	• Modèle robuste (Test T pertinent, R² élevé)	• Modèle robuste (Test T pertinent, R² élevé)	• Modèle robuste (Test T pertinent, R² élevé)	• Pertinence statistique de l'inducteur option B • Pertinence marché de l'inducteur option A
-	• Autocorrélation entre PIB et population afro-américaine et hispanique • Calcul requise pour projeter la population cible	• Autocorrélation entre PIB et les autres inducteurs • Calcul requise pour projeter les inducteurs, notamment pour Taiwan et Macao	• Autocorrélation entre PIB et les autres inducteurs notamment pour Reste du monde	• R² peu élevé pour le CA Luxe • Peu de corrélation avec le PIB • TCAM projeté à 6% pour CA Luxe long-terme



- Exercice limité par le droit de la concurrence (impossibilité de prendre en compte des inducteurs endogènes)
- Les résultats obtenus diffèrent peu de ceux du modèle actuellement utilisé par le Business Plan, mais rajoutent un niveau de complexité important, source d'erreurs potentielles.
- Recommandations
 - ✓ Conserver le module demande actuel, et utiliser les résultats obtenus afin de comparer et qualifier a posteriori la pertinence et la fiabilité empirique des nouveaux modèles testés.
 - ✓ Ne pas engager la phase 2



Monbadon : Poursuite de l'expérimentation hors cadre
VIFA

- **Décision**

- INAO – 2013 et 14 : Expérimentation Monbadon 2015 -2023
- 2018 : mise en place du système VIFA

=> 21/06/2019 : demande officielle d'inscription du cépage Monbadon en tant que VIFA adressé à l'INAO => resté pendante (mise à jour du protocole)

- **Décision à prendre :**

- ✓ soit attendre la fin de l'expérimentation fin 2023 pour décider de l'intégration définitive du cépage dans le Cdc

A noter :

- **Les vignes plantées avec des droits expérimentaux :** Les EDV ne peuvent pas être commercialisées et devront être détruites, mais les surface plantées devront être soit arrachées, soit régularisées par une autorisation de plantation d'une surface équivalente.
- **Les vignes plantées avec des droits en portefeuille :** les EDV ne peuvent pas bénéficier de l'AOC Cognac pendant l'expérimentation, mais pourraient être commercialisées sous les dénominations « Brandy » ou « Eaux-de-vie de vin ».
- ✓ soit confirmer l'intégration dans le système VIFA et repousser la fin de l'expérimentation jusqu'à la campagne 2025 (10 ans)



CEC : organisation de la prochaine session, impacts de la réforme HVE, travail sur le palier intermédiaire

- **Information**



Contexte et vision d'ensemble

- **Contexte** : travaux complémentaires sont en cours :
 - ✓ Impact de la réforme HVE sur la CEC
 - ✓ Adaptation de la CEC au nouveau référentiel HVE
 - ✓ Introduction d'un palier intermédiaire de niveau 2 dans la CEC
- **Vision d'ensemble** :
 - ✓ 2023 : transformer notre approche des certifications environnementales, tout en continuant le travail sur le terrain
 - ⇒ Plan d'action engagement
 - ⇒ **POUR DECISION** : certification CEC selon nouveau référentiel HVE à l'automne
 - ✓ 2024 : possibilité de certifier leurs pratiques environnementales avec plusieurs solutions (HVE, CEC, AB/BIO, autres)
- **Avantages relevés** :
 - ✓ Message : la filière poursuit son chemin, s'adapte et ne freine pas sur ses ambitions environnementales
 - ✓ Permettre aux acteurs les plus engagés et avancés, de s'adapter et de se former au nouveau référentiel HVE



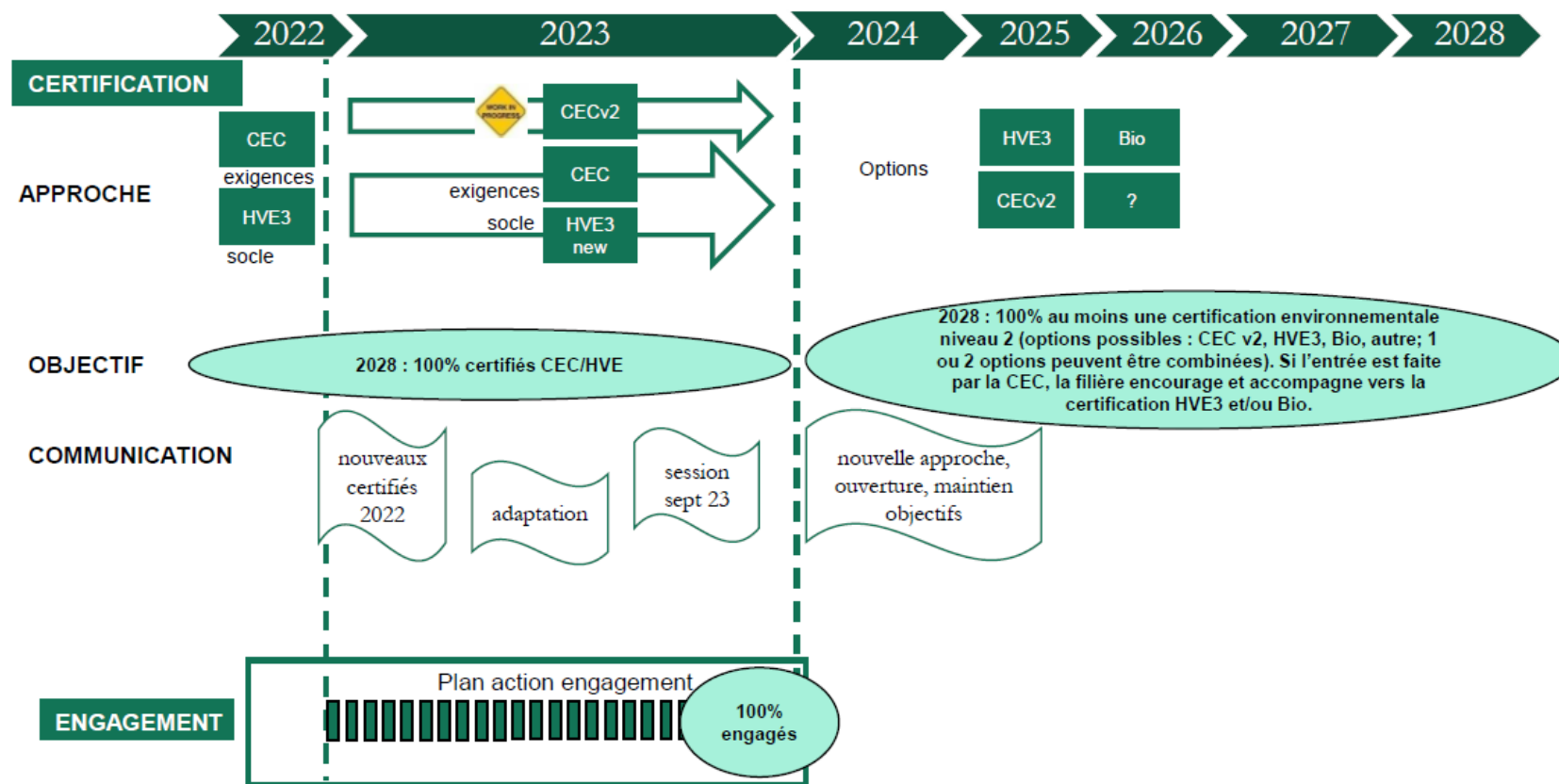
CEC adaptée palier intermédiaire, focalisée sur l'atelier viticole, reconnue de niveau 2	HVE nouvelle version
BIO / AB	Autre

Plan de déploiement certifications environnementales

BNIC COGNAC FRANCE

CEC

Plan 2023





Carbone : retour sur les ateliers

- **Information**



- Bilan carbone de la filière réalisé par le BNIC finalisé et présenté aux famille fin 2022
- Travail sur les orientations stratégiques avec ECO ACT (ou trajectoires : quels objectifs de réduction à quelle date ?) – 1ers échanges sur les choix à faire fin 2022
- Ateliers : 3 demi journées organisées par activité Négoces, Distillation, Viticulture
=> Travail sur les leviers de décarbonation (appropriation, priorisation, évaluation de leur niveau de «pénétration» d'ici à 2030)

Objectif : Evaluer le potentiel de réduction des émissions de GES par la mobilisation des leviers identifiés et mise en perspective avec les 1ers scénarios travaillés en GT carbone

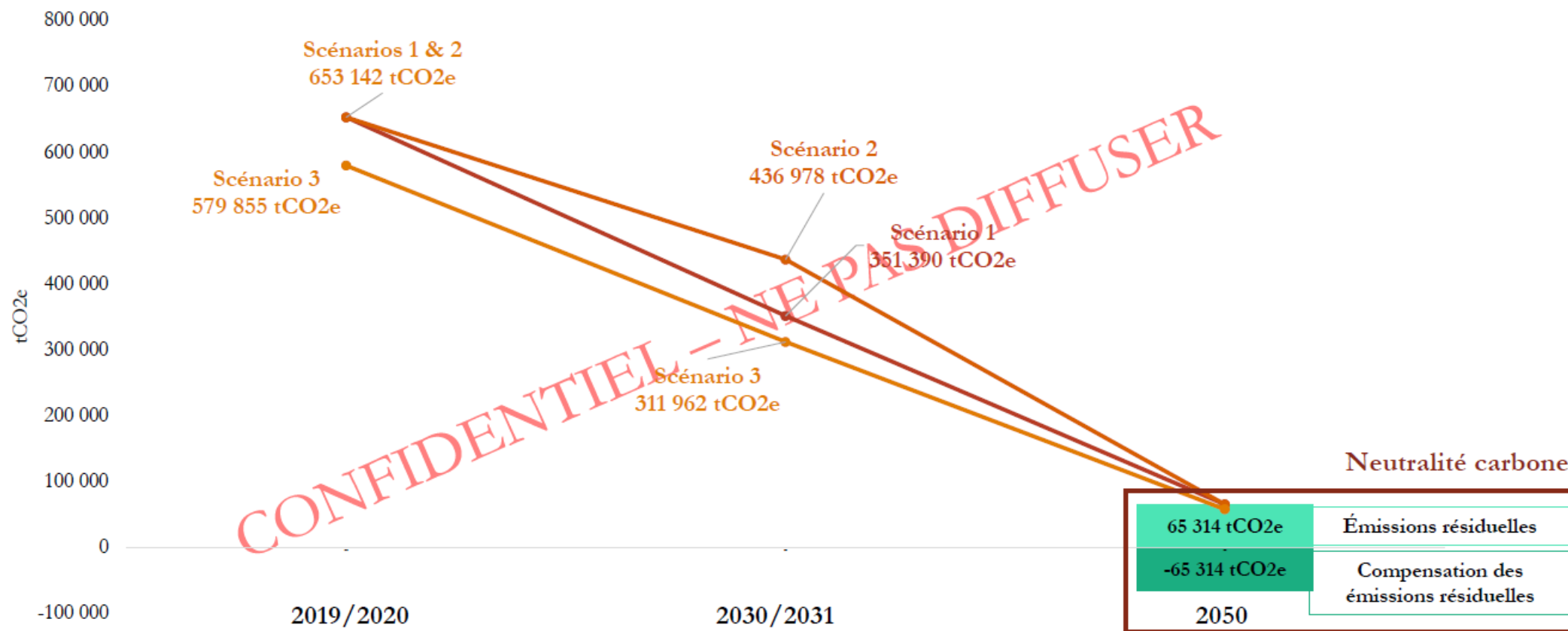
PROCHAINES ETAPES GT

- Debrief GT Carbone le 27.01.2023
- Préparation d'une deuxième étape d'ateliers techniques de décarbonation en Juin 2023
- Démarrage des travaux sur la compensation

SCÉNARIOS DE DÉCARBONATION

Synthèse graphique des trois scénarios présentés et ouverture sur le long terme

Représentation graphique des trajectoires de décarbonation à court et long terme



- Pour le scénario 3, les émissions résiduelles seraient de 57 986 tCO₂e (non représentées sur le graphique ci-dessus).
- La stratégie de compensation des émissions fera l'objet d'un livrable et d'un atelier dédiés en 2023.

Etape 1 : Une Journée de séminaire en mars

1. Fresque du climat (enjeux climatiques)
2. Brainstorm sur 5 thématiques
 - ✓ Réglementations court/moyen terme
 - ✓ Conséquences business concrètes, avérées ou probables (étiquetage, taxe, quota etc..)
 - ✓ Benchmark d'autres acteurs ou filières (Champagne, autres, à définir)
 - ✓ Feuille de route de décarbonation potentielle (leviers de décarbonation)
 - ✓ Analyse prospective des évolutions des marchés carbone et des mix et disponibilités énergétique

Etape 2 : Plusieurs séances à échelonner sur le deuxième semestre :

- analyse commune des risques et opportunités
- construction d'une vision commune et d'ambitions propres à la filière



Changements Commissions : Commission juridique

- Maison Hennessy : Laurent Vallette Viallard remplace Laurent de Coninck



Merci de votre participation