

COMPTE RENDU
**ASSEMBLÉE
GÉNÉRALE**



REMERCIEMENTS AUX « AMIS DE LA VIGNE »



A decorative rectangular border with a cream-colored background. It features a green vine with small leaves and orange buds. Various flowers are scattered around: two small blue flowers at the top left, a large orange flower with a yellow center at the bottom left, a large blue flower at the bottom center, a blue flower with a yellow center at the bottom right, and a red and orange flower at the top right. The text "Ordre du jour" is centered within a blue rectangular frame.

Ordre du jour

ORDRE DU JOUR

9h15 - Ouverture de l'Assemblée générale

HEURE	THEME	INTERVENANTS
9h15	Mots d'accueil Hommage à Rémy Ferrand	CA ARVB Amis de la Vigne Municipalité
9h45	Elections statutaires Bilan financier Bilan d'activité Bilan climatique 2025 Projets 2026	CA ARVB
10h45	Pause 15 mn	
11h00	Présentation projet « Breizh Vinifera »	Mr Olivier Ibarra, Pôle fruitier de Bretagne
11h15	Les variétés résistantes (tolérantes), mieux les connaître pour mieux les choisir présentation et questions / réponses	Mr Etienne Goulet, (IFV) & Gaëlle Berriau (Pépinières Grappiruz)
12h05	Questions diverses	

12h15- Clôture de l'Assemblée générale

ORDRE DU JOUR

A partir de 12h15, place aux traditionnelles dégustations !

Comme de coutume, une séance de dégustation clôturera l'AG avant le déjeuner !

=> Présentation et dégustations des vins des adhérents de l'ARVB

=> Présentation et dégustations de quelques vins vinifiés à partir de variétés résistantes (IFV, pépinières Mercier et VCR)

=> Un comité de dégustateurs « experts » réalisera également une dégustation des vins présentés par les adhérents et adhérentes qui le souhaiteront.

13h15 - Repas en commun, sur place !

 Au menu : convivialité, échanges, plaisir....avis aux ambianceurs !

Vers 15H, Visite de la vigne associative Coteau du Braden,


L'association « Les amis de la vigne » qui nous accueille cette année, proposera à celles et ceux qui le souhaitent, de découvrir leur parcelle et l'histoire de leur sympathique association !

La parcelle est située à 5 mn à pied de la salle d'AG.



En photo, vidéos, ou au travers de mots, nous avons rendu hommage à la mémoire de Rémy, et souligné la grandeur de son action et de son héritage pour nous tous. La vidéo de cet hommage sera transmise à sa compagne Chantal, absente hélas ce jour.





Élections membres du CA

Les membres du CA sortants après 3 années de mandats sont les suivants :

Liste des membres CA ARVB Novembre 2023			ANNEE DE REELECTION			Se représente Oui / Non ?
NOM	Prénom	Département	2023	2024	2025	
ALLE	Gérard	29			X	OUI
BONNARDOT	Valérie	35			X	OUI
LE DOUARON	Gilbert	56			X	OUI
TALMONT	Frédéric	22			X	OUI

L'ensemble des membres sortant souhaitent poursuivre leurs mandats.

Le décès de Rémy Ferrand, président et co-référent Finistère, a conduit en début d'année à l'élection par le CA de Yves Abautret en tant que président de l'ARVB, modification actée dans les statuts mis à jour au printemps.

Yves Abautret occupant désormais les fonctions de président et de secrétaire, le CA a reçu la candidature de Mr Daniel Jezouin, membre des amis de la vigne de Quimper, pour occuper le rôle vacant de référent pour le département du Finistère.

Nous vous invitons donc à voter à main levée pour :

- La réélection de Gérard Alle**
- La réélection de Valérie Bonnardot**
- La réélection de Gilbert Le Douaron**
- La réélection de Frédéric Talmont**
- L'élection de Daniel Jézouin en tant que référent pour le Finistère**



L'ensemble des candidats sont élus à l'unanimité des suffrages exprimés à main levée.

La composition du CA reste à 11 membres et est ainsi constitué :

Liste des membres CA ARVB Novembre 2025			Fonction au CA
NOM	Prénom	Département	
ABAUTRET	Yves	29	Président & secrétaire
ALLE	Gérard	29	membre / président d' honneur
BONNARDOT	Valérie	35	Référent 35 et climat
DESURY	Léna	22	Référent 22
DUPONTAVICE	Gilles	35	Référent 35
JEZOUIN	Daniel	29	Référent 29
KERBOEUF	Jean Michel	56	Vice Président & référent 56
LE DOUARON	Gilbert	56	Référent 56
REMOND	Isabelle	35	Trésorière
TISSOT	Cyril	29	Référent climat
TALMONT	Frédéric	22	Référent 22

Membres d'honneur	
NOM	Prénom
GUIGUI	Pierre

L'organigramme du CA sera mis à jour sur le site internet de l'ARVB d'ici fin novembre.

Bilan financier 2024-2025

BILAN AU 30 SEPTEMBRE 2025

RECETTES				DEPENSES						
2 835,0	1 916,8	2908,00	125,0	3 145,92	517,66	527,92	838,40	49,20	142,00	2 147,0
Adhésions	Divers Formation	Repas AG	RU CA	Repas AG	Divers AG Salle ...	Secrétariat Fonctionnement du Site Abonnements / frais réels	Frais RU CA Divers	frais banque	Assurance	Formations
7 784,80				7368,10						
	solde exercice		416,70							
	Report 2024 : 5806,47									
	€- 5000 €		806,47							
	Solde Compte courant		1223,17							
	Solde compte épargne		5000,00							
	TOTAL		6223,17							

Les comptes sont approuvés à l'unanimité des suffrages exprimés à main levée.



Bilan d'activités

L' ARVB en quelques chiffres à fin octobre 2025:

- Nous sommes à présent **150 adhérents**
- Dont **15 associations**
- Nouveaux adhérents entre nov 2024 et octobre 2025 :
+ 30 particuliers et + 3 associations !

Nos effectifs se maintiennent, merci à toutes
pour votre fidélité et bienvenue aux nouveaux
Adhérents !



Finistère :

24 adhérents
4 associations
(19%)

Côtes d'Armor :

29 adhérents
3 associations
(21%)

Ille et Vilaine:

31 adhérents
5 associations
(24%)

Morbihan :

29 adhérents
3 associations
(21%)

Loire Atlantique:

4 adhérents
0 associations
(3%)

RESTE DU MONDE :

18 adhérents
0 associations
(12%)



Synthèse des sujets principaux abordés lors des CA de 2025:

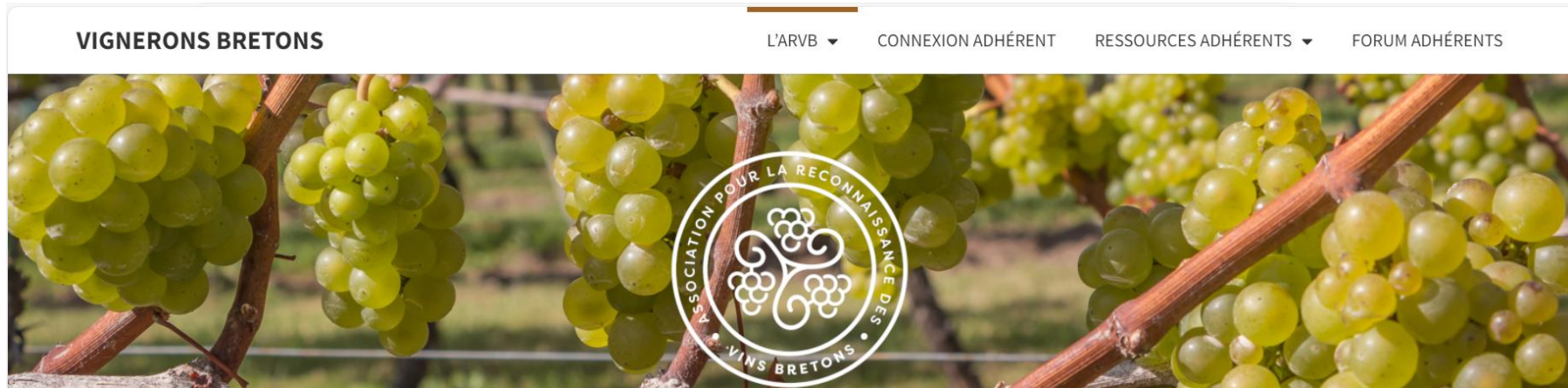
- **Retour expérience AG 2024**
- **Organisation de la première formation vinification**
- **Préparation AG 2025 : date, lieu, thème....**
- **Points trésorerie , adhésions**
- **Points fonctionnement site internet**
- **Création groupe privé Facebook**
- **Réorganisation de notre gouvernance suite au décès de Rémy**



..../.....

Notre site internet

<https://vigneronsbretons.bzh>



Quelques chiffres 2025 à fin octobre :

- 216 articles / ressources en ligne
- Près de 200 comptes adhérents actifs
- 5 à 10 contacts / mensuels (médias, étudiants, porteurs de projets....)
- une fréquentation en progressions constante :

Moyennes / mois	2021	2022	2023	2024	2025
Visiteurs par mois	900	1100	1500	1900	2500
Pages consultées par mois	2900	4050	4500	4600	5900

Et une newsletter trimestrielle qui vous fait la synthèse des principales ressources récemment mises en ligne !

Et pour des échanges plus directs et plus faciles entre adhérents, pensez au groupe Facebook de l'ARVB !

**pous êtes aujourd'hui 60 membres à
Pouvoir interagir, partager...**

group facebook de l'arvb

RECHERCHER COPILOT TRAVAIL IMAGES VIDÉOS CARTES ACTUALITI

Environ 6 790 000 résultats



Facebook

<https://www.facebook.com/groups/1754597965055781>

[Vignerons bretons de l'ARVB - Facebook](https://www.facebook.com/groups/1754597965055781)



Vignerons bretons de l'ARVB >

Groupe (Privé) · 47 membres



Gérer

Inviter



DATES	EVENEMENTS
Hiver	<p>Sessions ou chantiers participatifs de formation à la taille</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une dans les côtes d'Armor à Pordic, animée par Gaëlle Berriau - Une dans le finistère Nord (petit comité) animée par Karine Aliouane (ARVB) - Chantier participatif taille de formation chez Laura Le Goïc-Chauque (ARVB) à Querrien
Avril	Journée « vignes et dégustations » à Kerplouz pour quelques adhérents inscrits (nombre de places limitées). Organisation Kerplouz et CFA sommellerie Vitré
Avril	Animation d'une conférence « histoire de la vigne et du vin en Bretagne » au salon des vins de Dinan Quévert
Eté	Premiers stages de vinification animés par Joël Héno (ESA Angers) pour plus de 30 stagiaires au total, entre Session de Bains sur Oust et de Lannion
Novembre	Tenue d'un stand d'information au public lors du salon des vins de Cavan, et animation d'une conférence
Novembre	Assemblée générale 2025

Mars : Formation Taille à Pordic (22)



**Avril :
Chantier taille à
Guisseny**





Avril :

**Journée vignes
et dégustations
à Kerplouz**



Juillet:

Formation vinification à Bains sur Oust





Septembre:

Formation vinification à Lannion







**Merci à Yuta et à Mme Gory
pour avoir bichonné nos
stagiaires vinifications 2025
!!**



Et aussi au quotidien, le travail de l'ombre pour le bureau et le CA !

- **Accueil des nouveaux adhérents , création des comptes sur le site internet, gestion trésorerie**
- **Réponses aux nombreuses sollicitations (fournisseurs, médias, professionnels...)**
- **Réponses aux nombreuses questions qui nous sont posées sur le site via le formulaire « contact », et qui concernent de multiples sujets**
- **Mise en relation d'adhérents pour partage d'expérience, visite de sites, conseils....**
- **Accompagnement physique lorsque possible pour visite de parcelles, étape souvent importante pour des porteurs de projets amateurs ou professionnels**
- **mobilisation des membres en cas de besoin pour entraide....**



Projets 2026

Accueillir de la musique dans vos vignes ?



N°59 HIVER 2022 7€ MAGAZINE

L'HARMONICA EN FRANCE ET DANS LE MONDE



Bruno Rouillé

Lancement d'Harmo Vino à Paris





LA GENESE D' ARMO HARMO

La tournée de promotion Harmo Vino, initiée par la Fédération française d'harmonica (H2F) en 2021 avec la collaboration graphique de Charlélie Couture, s'est terminée en beauté à Montmartre en décembre 2024.

Après 4 ans de visite dans différentes régions vinicoles de l'hexagone, le concept Harmo Vino s'invite dorénavant au niveau régional **et donc en région Bretagne, en relation avec les associations vinicoles locales.**

Le dynamisme lié au renouveau de la vigne bretonne se marie bien avec les ambitions de la nouvelle association **Armo Harmo**, créée spécialement pour accompagner le développement de la pratique de l'harmonica en Armorique.

La synergie attendue de ce rapprochement devrait être fructueuse pour les parties prenantes.

Chaque jour que Dieu fait, se plante de la vigne en Bretagne et si Dieu était fumeur de havanes, Bacchus jouait certainement de l'harmonica !!!!

Longue vie à cette alliance ambitieuse mais pleine de promesses !!!

Jean Brunet, président de H2F

MENU



Lire le journal

ouest
france



Actualité Mes parutions Communes ∨ Sport Annonces ∨ Shopping

Accueil > Bretagne > Saint-Suliac

« Un événement qui lie vigne et musique » : un concert de fado et blues à l'harmonica à Saint-Suliac

Dimanche 22 juin 2025, les Vignerons du Garo organisent pour la seconde fois un concert d'harmonica à Saint-Suliac (Ille-et-Vilaine). Le musicien sera accompagné d'un chanteur de fado.



Nicolas Vermersch président et Jean-Yves Brevet vice-président des Vignerons du Garo. | OUEST-FRANCE

C'est la deuxième année que les Vignerons du Garo organisent un concert musical d'harmonica. Ce dernier intitulé Harmovino, se tiendra le dimanche 22 juin 2025 à la salle Gillet à Saint-Suliac ([Ille-et-Vilaine](#)).

« Nous avons été ravis du succès de l'an dernier avec plus de 90 personnes. Ce concert s'inscrit dans une tournée qui a démarré en 2022 à travers les régions vinicoles traditionnelles et continue dorénavant au profit des régions de renouveau vinicole », indique Nicolas Vermersch président des Vignerons du Garo.

H2F présente


HARMO VINO



Entrée gratuite sans réservation

Dimanche 23 juin 2024 à 18h
Blues et country
Bruno Rouillé et Jeff Treguer
harmonica guitare

Salle Gillet
2 route du Mont Garrot
35430 Saint Suliac
nicolasvermersch@orange.fr
presidenceh2f@gmail.com



ARMO HARMO présente

HARMO VINO Bretagne



Entrée gratuite sans réservation

ALMA LAZULI
Dimanche 22 juin 2025 à 18h

Ballade Fado Blues
Bruno Rouillé Harmonica
Dan Inger dos Santos chant et guitare

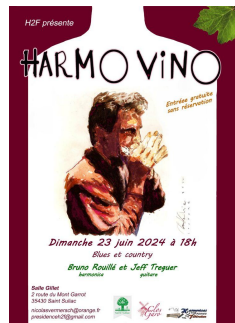
Salle Gillet
2 route du Mont Garrot
35430 Saint Suliac
nicolasvermersch@orange.fr
ArmoHarmo@gmail.com




2024 St Suliac (35)

2025 St Suliac (35)

2026 ???



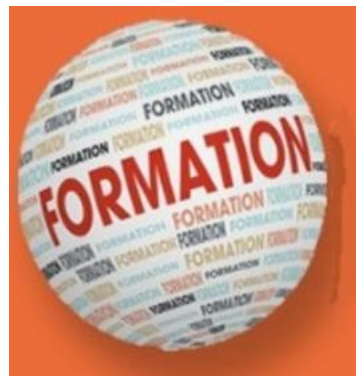
2026 ???

**Intéressés ? Prenez contact
avec Jean Brunet !**

armoharmo@gmail.com



FORMATIONS PROPOSEES ET ORGANISEES PAR L'ARVB



Session 2026 pour la formation vinification ?

Fort de la satisfaction des stagiaires 2025 et du nombre de demandes reçues supérieures aux places disponibles, nous envisageons de reconduire cette formation, sur les mêmes bases :

- **Groupe de 12 à 15 personnes**
- **Chez un adhérent pouvant accueillir**
- **Durée une journée (1 samedi)**
- **Reste à charge par adhérent : 60€**



- **Qui aimerait participer à une telle formation ?**
- **Qui serait prêt à l'accueillir chez lui et à mettre à disposition son matériel et son local ?**



**A main levée, 15 à 20
personnes se déclarent
intéressées : projet 2026
validé**



FORMATION TAILLE DE LA VIGNE , Hiver 2026

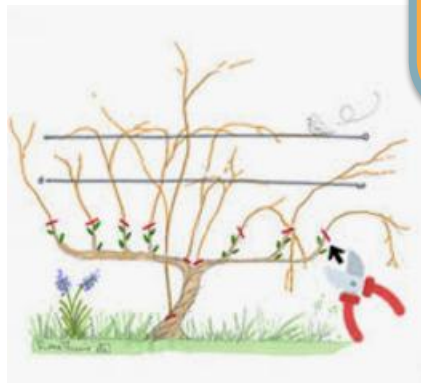
Nous souhaitons organiser, idéalement dans chaque département une séance de formation à la taille l'hiver prochain

Pour cela, nous recherchons des parcelles d'accueil, et des personnes qualifiées et volontaires pour animer ces formations !



Département	Lieu ?	Formateur / Formatrice
22	?	?
29	?	?
35 (+ 44)		?
56 (+ 44)		?

A main levée, 15 à 20 personnes se déclarent intéressées : projet 2026 validé



FORMATION A LA DEGUSTATION

Pierre Guigui, membre fondateur et membre d' honneur de l' ARVB proposera courant 2026 une formation dégustation ouverte aux adhérents, avec le support de l'ARVB.

Nous reviendrons vers vous dès que nous aurons travaillé sur cette nouvelle offre !

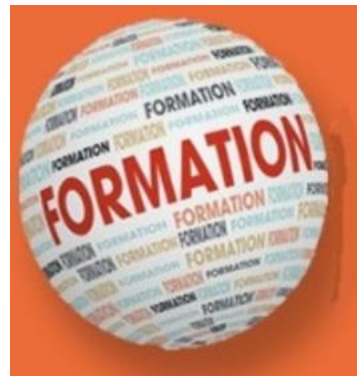
**A main levée, 15 à 20
personnes se déclarent
intéressées : projet 2026
validé**

FORMATIONS PROPOSEES PAR LE CENTRE DE FORMATION DE KERPLOUZ ET ACCESSIBLES SOUS CONDITIONS AUX ADHERENTS DE L' ARVB



Kerplouz
Auray LaSalle

FORMATIONS
VITICULTURE



Formations de Kerplouz

- Journée évènement
- Formations Longues
- journée ou demi-journée d'information et découverte thématique
- Formations courtes

Dégustation et découverte des vins bretons et siciliens

- **Date** : 27 janvier 2026 **Thématique** : Entre Sicile et Bretagne, le vin face au changement climatique
- **Déroulé** :
- **Accueil** : Dès 10h à la Maison Obono, hôtel-restaurant du Bono (56), à proximité de Kerplouz.
- **10h30–12h30** : Passage entre les différents stands de dégustation, échanges interpersonnels en analyse géosensorielle, analytique et dégustation à l'aveugle.
- **Déjeuner** : Sur place, possible sur réservation.
- **14h** : Retour et découverte de la vigne et du chai de Kerplouz.
- **14h45** : Découverte partagée de l'UFA de Kerplouz et du CFA 3B de Vitré : projets Erasmus et projets de recherche en Sicile.
- **15h30** : Retour de satisfaction et clôture de la journée.

Formations longues: 2 diplômes

Deux diplômes proposés :

- 1.BPREA orientation viticole** (janvier à novembre 2026) : Pour l'installation de futur(e)s vigneron(ne)s.
- 2.BPA OV** (janvier à novembre 2026) : Pour devenir ouvrier viticole.

Financement :

- Pas de frais d'inscription : le Conseil Régional finance 12 places dans le cadre du dispositif Qualif Emploi.
- **Conditions d'éligibilité** : Être inscrit à Pôle Emploi.

Rémunération en formation :

- Via les Aides au Retour à l'Emploi (ARE) capitalisées pendant la carrière.
- Ou via une rétribution mensuelle régionale (à calculer selon votre situation).

Contact : UFA de Kerplouz – Anna Guerin ou Lucile Haillot Tél. : 02 97 24 34 46
WWW.kerplouz.fr

Journées d'information collective et découverte

Participation à des interventions organisées dans le cadre du BPREA ou du BPA.

Coût : Participation financière n'excédant pas 100 € (sans attestation de compétence, mais avec certificat de réalisation).

Exemples de thématiques :

- Intervention des douanes.
- Pépiniériste viticole.
- Intervention CUMA.
- Découverte de la traction animale.
- Œnotourisme en France et à l'étranger.
- Intervention MSA
- Autres sujets à définir ensemble.

FORMATIONS courtes avec attestation de compétences

• **Taille douce de la vigne** : Sessions : 29 et 30 janvier 2026 (560€)

• **Soudure** possible avec le groupe BPREA : 7 et 8 juillet 2026 (550€)

• **Vinification** :

- Journée de perfectionnement avec Joël Héno (ouverte aux vignerons de l'AVB et aux personnes formées en 2025). Date à fixer ensemble plutôt en décembre 2026 ou janvier 2027

• **Création d'une prestation d'accueil en œnotourisme** (pour vignerons ou acteurs du tourisme) – Horizon : novembre 2026.

Financement :

• Formations finançables via :

- Le CPF pour les individuels.
- L'OPCO de rattachement de l'entreprise (jusqu'à 50%).
- Vivea (pour les chefs d'entreprise agricole).

Autres thématiques possibles (sur demande) :

- Lutte contre les maladies de la vigne via les huiles essentielles.
- Gestion de l'enherbement.
- Autres sujets à définir ensemble.



Contact



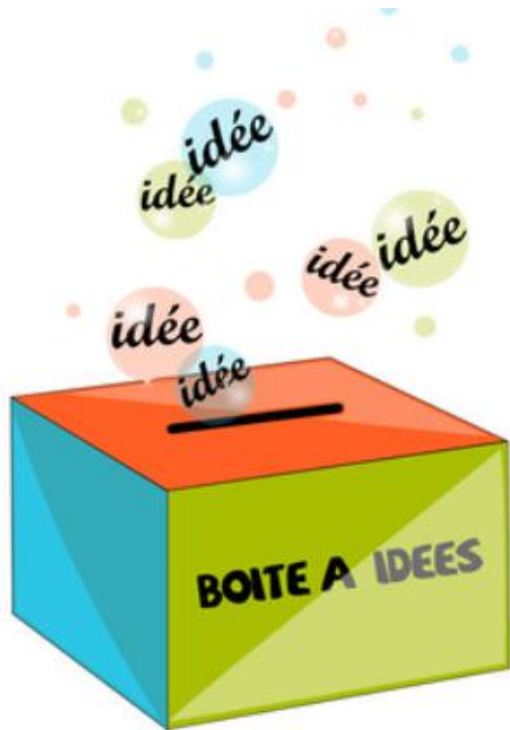
02 97 24 34 45 ou 46



apprentissage-
FC@kerplouz.com



KERPLOUZ LASALLE
Route du Bono - BP 40417
56404 AURAY Cedex



Vous avez des souhaits particuliers en terme de formation ? Des idées sur d'autres thèmes ?

Venez nous en parler en fin d' AG, ou bien déposer vos idées, vos suggestions, dans la boîte à idée qui se trouve près des tables d'accueil !

Toutes les suggestions sont les bienvenues !

AUTRES PROJETS A L' ETUDE POUR 2026





**Nous vous proposons
de créer des verres de
dégustations 21 cl
collector pour nos 20
ans !**

Le calendrier serait :

- **Offre de prix début 2026**
- **Prise des commandes jusqu'en juin**



A main levée la grande majorité de l'assemblée se déclare intéressée

projet validé !

Remise lors de l'AG 2026

OBSERVATIONS DES STADES PHENOLOGIQUES

→ Observer et noter l'évolution des **3 principaux stades phénologiques** (débourrement, floraison et véraison) selon la méthode



Les stades phénologiques observés :

Débourrement



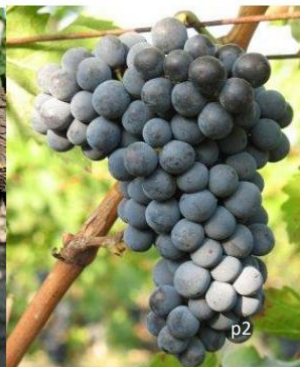
Floraison



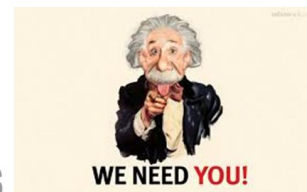
Véraison



Maturité



Appel aux volontaires et diffusion des supports méthodologiques en mars 2026!



ADHESION DE L'ARVB A Helloasso



Pour simplifier la gestion du quotidien de l'ARVB, forte aujourd'hui de 150 adhérents, le CA souhaite étudier l'opportunité de rejoindre la plateforme en ligne **Helloasso.**

Cette plateforme compte déjà 420 000 associations utilisatrices de ses services, soit 15 millions de personnes !

Parmi les « facilités » mise à disposition par Helloasso, on peut citer les éléments d'intérêts suivants :

- **Gestion des adhésions**
- **Gestion des inscriptions aux événements**

Le CA étudiera cette opportunité prochainement et vous tiendra informé(e)s.

<https://www.helloasso.com>

Bilan climatique


Le réseau de stations météo Bilan 2025



Bilan climatique millésime 2025

Saison froide
du 1^{er} octobre 2024
au 31 mars 2025

Variabilité spatiale :

 Temp
moyenne

8,0°C – 9,7°C



396 mm - 637 mm

STATIONS	Tmoy (°C)	Min (°C)	Max (°C)	Nbj gel	Pluie (mm)	Nbj Pluie
Plouguiel (22)	9,6	-1,1	19,6	6	396	104
Merléac (22)	8,0	-3,8	18,7	14	449	123
Erquy (22)	8,9	-3,2	19,7	9	427	94
Plérin (22)	/	/	/	/	/	/
Pouldergat (29)	9,5	-1,8	20,4	12	572	110
Quimper (29)	9,6	-2,3	20,1	13	597	113
Riec-sur-Belon (29)	9,5	-3,2	20,4	12	568	107
Saint-Jouan (35)	9,1	-3,7	20,2	12	476	96
Saint-Suliac (35)	9,0	-4,3	21,0	14	/	/
Saint-Ouen-des-Alleux (35)	8,4	-5,8	21,7	21	/	102
Teillac (35)	8,4	-6,3	23,4	27	637	114
Noyal-Pontivy (56)	8,5	-4,2	19,2	13	589	110
Landévant (56)	9,6	-3,7	24,1	16	588	115
Ile d'Arz (56)	9,7	-1,9	20,3	6	490	91
Theix-Noyallo (56)	9,1	-4,2	20,8	19	398	83
Saint-Viaud (44)	9,3	-3,8	22,6	18	651	92

Bilan climatique millésime 2025

Saison chaude
du 1^{er} avril au 30
septembre 2025

Variabilité spatiale :



16,0°C - 17,6°C



249 mm - 387 mm

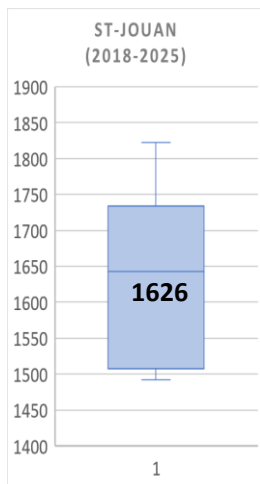
STATIONS	Tmoy (°C)	Min °C	Nbj Gel	Date dernier gel	Max °C (date)	Nbj T>25	Nbj échaudant T>35	Pluie (mm)	Nbj pluie	
Plouguiel (22)	16,5	3,6	0	/	34,4	22	0	200	76	
Merléac (22)	16,0	1,9	0	/	33,7	33	0	316	69	
Erquy (22)	16,2	4,1	0	/	34,8	18	0	192	69	
Plérin (22)	16,2	3,2	0	/	34,9	19	0	297	72	
Pouldergat (29)	16,2	4,7	0	/	32,4	19	0	410	78	
Quimper (29)	16,7	3,2	0	/	33,6	30	0	324	78	
Riec-sur-Belon (29)	16,8	4,2	0	/	34,9	31	0	249	64	
Saint-Jouan (35)	16,8	3,9	0	/	34,4	28	0	318	71	
Saint-Suliac (35)	16,8	4,3	0	/	34,8	35	0	/	/	
Saint-Ouen-des-Alleux (35)	16,6	2,1	0	/	35,8	42	2	300	66	
Teillay (35)	17,4	-0,4	1	16/04/25	37,2	68	3	360	67	
Noyal-Pontivy (56)	16,6	3,3	0	/	34,0	41	0	357	69	
Landévant (56)	16,8	1,7	0	/	32,9	37	0	344	64	
Ile d'Arz (56)	17,6	6,8	0	/	32,8	25	0	297	56	
Theix-Noyallo (56)	17,3	1,8	0	/	33,6	36	0	278	57	
Saint-Viaud (44)	17,9	3,5	0	/	36,4	50	2	237	52	

Indice Huglin

Classe
climatique

Valeur

Tempéré chaud	2100 – 2400
Tempéré	1800 – 2100
Frais	1500 – 1800
Très frais	<1500



SITES \ ANNEES	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Plouguiel (22)							1406	1655
Merléac (22)							1250	1599
Erquy (22)							1383	1548
Plérin (22)								1577
Loperhet (29)					1711	1599	1382	/
Pouldergat (29)						1560	1379	1580
Quimper (29)				1536	1896	1721	1452	1728
Riec-sur-Belon (29)					1864	1743	1466	1766
Moelan-sur-mer (29)				1512	1876	1733	1424	/
Mont-Dol (35)				1494	/	1759	1548	/
Saint-Ouen-des-Alleux (35)							1522	1779
Saint-Jouan (35)	1642	1553	1664	1492	1822	1644	1494	1696
Saint-Suliac (35)				1485	1839	1688	1492	
Vitré (35)				1685	2107	/	/	/
Teillay (35)							1769	2032
Noyal-Pontivy (56)				1478	1820	1690	1466	1726
Landévant (56)							1450	/
Ile d'Arz (56)				1598	1927	1767	1538	1802
Muzillac (56)				1684	2004	1851	1559	/
Sarzeau (56)				1578	1940	/	1560	
Theix-Noyallo (56)					1979	1818	1561	1848
Saint-Viaud (44)					2110	2022	1674	2014
<i>Ref Angers-Beaucouzé (49)</i>				1800	2248	2135	1783	2178

PRESENTATION DU PROJET

« BREIZH VINIFERA »



*Projet
Breizh
Vinifera*

Accompagner l'inventaire participatif et la sauvegarde des ressources viticoles en Bretagne



Olivier IBARRA ✓ · 1er

Responsable organisation chez Pôle Fruitier de Bretagne



Breizh_Vinifera

Accompagner l'inventaire participatif et la sauvegarde des ressources matérielles et immatérielles viticoles de Bretagne et structurer un observatoire de la biodiversité relictuelle viticole bretonne.



 **Inventaire collaboratif des
VIGNES** de Bretagne



**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**

**Un réseau
d'observateurs avertis**

**Un inventaire des
ressources culturelles**

**Un inventaire des
ressources génétiques**



**Une mise en conservatoire
et son observation**

**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**

Retour d'expériences
intra et extra régionales

**Un réseau
d'observateurs avertis**

**Cartographie des
acteurs et compétences**

Groupe Ampélo

Formation Ampélo

**Un inventaire des
ressources culturelles**

**Un inventaire des
ressources génétiques**



**Une mise en conservatoire
et son observation**

**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**

**Un réseau
d'observateurs avertis**

Etat des lieux de l'existant

**Un inventaire des
ressources culturelles**

Synthèse
pour IGP

?

**Un inventaire des
ressources génétiques**

Validation de
nouvelles
ressources



**Une mise en conservatoire
et son observation**

**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**

**Un réseau
d'observateurs avertis**

Description
collaborative

**Un inventaire des
ressources culturelles**

Carte en
ligne

**Un inventaire des
ressources génétiques**



Analyses
moléculaires

**Une mise en conservatoire
et son observation**

**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**

**Un réseau
d'observateurs avertis**

**Un inventaire des
ressources culturelles**

**Un inventaire des
ressources génétiques**



Comité de suivi

Conservation
s
coordonnées

**Une mise en conservatoire
et son observation**

Observations
collaboratives

**Parcours type
d'une ressource
patrimoniale viticole**

**Mise en place d'une
plateforme dédiée
au signalement de potentielles
ressources**



1

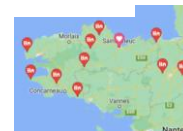
**Diffusion au réseau
et extra réseau**

**Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)**

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole



Mise en place d'une
plateforme dédiée
au signalement de potentielles
ressources



Tracabilité
intégration à une b

1

Diffusion au réseau
et extra réseau

Ajouter un élément

Que souhaitez-vous signaler ?

Catégories

- ☐ Vieille vigne cultivée
- ☐ Vigne en friche
- ☐ Cépage ancien
- ☐ Ressource patrimoniale

ETAPE 1 : LOCALISATION

Aidez-nous à retrouver l'emplacement de votre signalement.

Commencez par indiquer le nom de la commune la plus proche et cliquez sur "Localiser".
Un point s'affichera sur la carte que vous pourrez déplacer manuellement au plus près de l'emplacement recherché.



Où se trouve la vigne ou la ressource que vous signalez

AIDE ?

LOCALISER



ETAPE 2 : NOM

Donnez un nom à cette vigne ou à cette ressource pour mieux l'identifier : associé au lieu-dit ou au propriétaire à une position géographique à un témoin local...



Nom de votre signalement (pied(s) de vigne ou ressource) *

Par la suite vous allez renseigner des informations sur la ou les vignes (étape 3) ou sur la ressource signalée (étape 3 bis).

ETAPE 3 : CARACTERISATION DE LA VIGNE

Dans quel environnement se trouve la vigne?

- ☐ Dans un jardin, une cour de ferme
- ☐ Au sein d'une parcelle agricole, d'un verger
- ☐ En bordure de chemin/route, sur un talus ou dans une haie
- ☐ Le long d'un mur ou d'une clôture
- ☐ Autre (précisez)

Aidez-nous à retrouver plus facilement votre signalement en précisant des éléments de repère ou de contact sur place

Éléments de repère



Comment repérer la vigne ? Ex: au sud de [nom du hameau] près du lavoir sur la clôture...

ETAPE 3 BIS: CARACTERISATION D'UNE RESSOURCE

Quel type de ressource voulez-vous signaler ?

- ☐ Éléments du patrimoine bâti
- ☐ Personne ressource ayant des connaissances sur l'histoire viticole locale
- ☐ Autre (précisez) : carte postale, ancienne facture, photo, bouteille...



Description de cette ressource :

ETAPE 4: PHOTOS

Vous pouvez envoyer une image de taille réduite via ce formulaire ou idéalement nous écrire par mail à vigne@polefruitierbretagne.fr.



ENVOYER DES PHOTOS POUR COMPLÉTER VOTRE SIGNALEMENT

Exemple : pied de vigne, grappe de raisin, feuilles, ressource diverse...

GARDER LE CONTACT

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole

Un signalement
(un vieux pied de vigne ou une
ancienne vigne OU un
élément patrimonial (carte
postale témoignage élément
de bâti, ...))

2



La Petite Besneraie

Grolleau conduits en échalias sur 0.1680 ha

INFORMATIONS

Description : Grolleau conduits en échalias sur 0.1680 ha

Âge de la vieille vigne : Selon les dires de la personne de 80 ans à qui je l'ai achetée, elle daterait des années 1920s'

Les cépages présents : Grolleau Noir et Hybrides

intégration à une base de données « mères »)

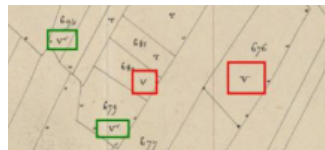
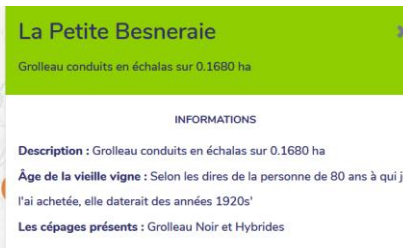
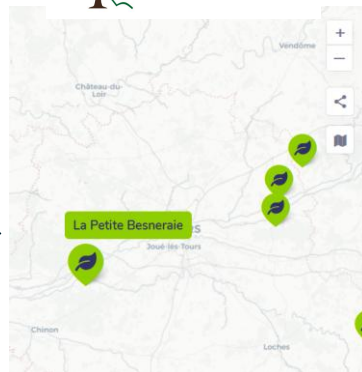
Traçabilité de chaque étape et

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole

Un signalement
(un vieux pied de vigne ou une
ancienne vigne OU un
élément patrimonial (carte
postale témoignage élément
de bâti, ...))

2

Inventaire collaboratif des
VIGNES de Bretagne



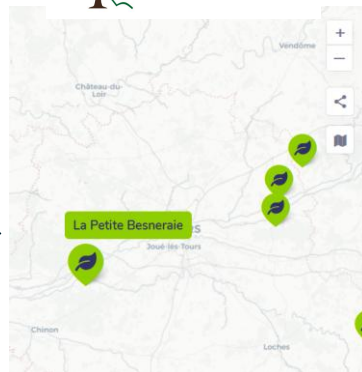
**Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)**

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole

Un signalement
(un vieux pied de vigne ou une
ancienne vigne OU un
élément patrimonial (carte
postale témoignage élément
de bâti, ...))

2

Inventaire collaboratif des
VIGNES de Bretagne



La Petite Besneraie

Grolleau conduits en échelas sur 0.1680 ha

INFORMATIONS

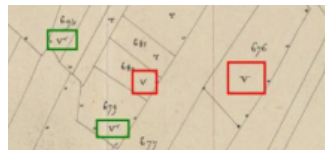
Description : Grolleau conduits en échelas sur 0.1680 ha

Âge de la vieille vigne : Selon les dires de la personne de 80 ans à qui je l'ai achetée, elle daterait des années 1920s'

Les cépages présents : Grolleau Noir et Hybrides



Prise de contact
pour préciser le signalement
et les moyens de contacts et
d'accès à la ressource



**Validation
primaire**

intégration à une base de données « mères »)

Traçabilité de chaque étape et

**Parcours type
d'une ressource
patrimoniale viticole**



**Validation
primaire**



**Relais au « réseau »
pour validation in situ de la
ressource**

3

**Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)**

**Parcours type
d'une ressource
patrimoniale viticole**



**Validation
primaire**

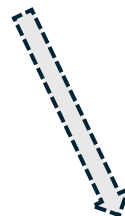


**Relais au « réseau »
pour validation in situ de la
ressource**

3



**Visite de terrain et acquisition
des premières données de
caractérisation**



**Validation
définitive**



**Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)**

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole



Validation
primaire



Relais au « réseau »
pour validation in situ de la
ressource

3



Visite de terrain et acquisition
des premières données de
caractérisation



FICHE-DE-RECENSEMENT-DES-VIGNES- OUBLIÉES-¶

Cette fiche est conçue pour être utilisée directement sur le terrain. Chaque rubrique est
accompagnée de cases à cocher ou de champs libres. ¶

* B. Informations sur l'observateur ¶

Nom et prénom: _____ ¶

Contact (téléphone ou email): _____ ¶

Date d'observation: ____/____/____ ¶

* 1. Localisation & contexte ¶

☐ Commune / lieu-dit: _____ ¶

☐ Coordonnées GPS: _____ ¶

☐ Environnement: ☐ haie ☐ verger ☐ mur ☐ friche ☐ ornière ¶

☐ autre: _____ ¶

☐ Exposition: _____ ¶

☐ Age estimé: ☐ Jeune ☐ Moyenne ☐ Ancienne (50 ans) ☐ Centenaire ¶

☐ Mode de conduite: ☐ Gobelet ☐ Treille ☐ Pallissage ☐ Souche isolée ¶

☐ Sources locales de collectages / informateurs: _____ ¶

_____ ¶

Validation
définitive



Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)

Parcours type
d'une ressource
patrimoniale viticole

4

**Validation
définitive**

**Validation du
niveau « d'intérêt »
de la ressource**

**Collecte pour
Génotypage**

**Collecte pour
Conservation**

**Possibilités d'Observations
participatives (à distance)**



Validation définitive



4

**Validation du
niveau « d'intérêt »
de la ressource**

Collecte pour Génomique

Collecte pour Conservation

Possibilités d'Observations participatives (à distance)

[illegible]

Parcours type d'une ressource patrimoniale viticole

4

Validation
définitive

Validation du
niveau « d'intérêt »
de la ressource

Collecte pour
Génotypage

Collecte pour
Conservation

Possibilités d'Observations
participatives (à distance)

Organisation du
greffage et de la
mise en collection

Mutualisation actions
conservatoires

Traçabilité de chaque étape et
intégration à une base de données « mères »)

PRÉSENTATION DE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS VITICOLES POUR IDENTIFICATION VARIÉTALE PAR LA MÉTHODE PCR - Séquençage									
Remarque: Prélèvement réalisé au jour de sa diffusion. Susceptibilité d'altération									
Échantillon N°10 (17 décembre 2022)									
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> En fonction des variétés, et des besoins, l'analyse peut se faire sur bourbes, sur bois entiers, sarments, racines, bourgeons... Dans la mesure du possible, l'état état sur jeunes bourbes ou racines ou parties précises. Avant tout prélèvement, prélever la variété (contact@inventaire-vignes.com ou 04 85 43 83 82) afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de confusion avec d'autres variétés et de ne pas mélanger des échantillons. Attention, prélever et ranger vos échantillons de préférence en début de semaine (premier ou plus tard) pour tenir compte du délai de livraison. En particulier pour les racines, qui s'assèchent très vite. 								
Échantillon	<table border="1"> <thead> <tr> <th>IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)</th><th>IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)</th></tr> <tr> <th>Prélèvement et envoi des échantillons</th><th>Prélèvement et envoi des échantillons</th></tr> <tr> <th>1 échantillon - 1 variété ou 1 plant</th><th>1 échantillon - 1 variété ou 1 plant</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 2 à 4 bourbes (petites) et/ou la racine ou le plant. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou envoyer directement un greffon isolé. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment de la racine des racines) et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation. </td><td> <ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 1 bourbe ou plant, et/ou prélever 1 ou plusieurs 2 ou 3 par racine et les bourbes sont les parties, dans ce cas, toujours prélever le même nombre de bourbes par racine et prélever l'échantillonnage. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - Prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment) prélever le même nombre de racines pour chaque racine et prélever l'échantillonnage et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation. </td></tr> </tbody> </table>	IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)	IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)	Prélèvement et envoi des échantillons	Prélèvement et envoi des échantillons	1 échantillon - 1 variété ou 1 plant	1 échantillon - 1 variété ou 1 plant	<ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 2 à 4 bourbes (petites) et/ou la racine ou le plant. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou envoyer directement un greffon isolé. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment de la racine des racines) et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation. 	<ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 1 bourbe ou plant, et/ou prélever 1 ou plusieurs 2 ou 3 par racine et les bourbes sont les parties, dans ce cas, toujours prélever le même nombre de bourbes par racine et prélever l'échantillonnage. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - Prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment) prélever le même nombre de racines pour chaque racine et prélever l'échantillonnage et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation.
IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)	IDENTIFICATION VARIÉTALE (PCR)								
Prélèvement et envoi des échantillons	Prélèvement et envoi des échantillons								
1 échantillon - 1 variété ou 1 plant	1 échantillon - 1 variété ou 1 plant								
<ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 2 à 4 bourbes (petites) et/ou la racine ou le plant. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou envoyer directement un greffon isolé. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment de la racine des racines) et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation. 	<ul style="list-style-type: none"> Sur bourbes (Folier) - jeunes bourbes ou bourgeons, en fonction de leur taille, prélever 1 bourbe ou plant, et/ou prélever 1 ou plusieurs 2 ou 3 par racine et les bourbes sont les parties, dans ce cas, toujours prélever le même nombre de bourbes par racine et prélever l'échantillonnage. Sur bois - racines entières, sarments, racines, greffes) - Prélever 1 fragment de 20 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant. Sur racines - Prélever 1 racine de 10 cm environ et d'un de diamètre sur la racine ou plant (ou fragment) prélever le même nombre de racines pour chaque racine et prélever l'échantillonnage et les immerger à l'eau pour éviter la dessiccation. 								
Conservation	<ul style="list-style-type: none"> mettre chaque échantillon dans un sachet en plastique (type zip-lock) Placer les échantillons, mettre dans le sachet un papier absorbant légèrement humide mettre au frais une boîte de conserve, à réfrigérer sur le site de l'INRA (https://www.inrae.fr/fr/centre-recherche/conservation/boites-de-conservation) ou indiquer sur un support les informations suivantes: nom/variété, les données de provenance, le matériel de conservation, la méthode de conservation, la date d'échantillonnage effectuée (si possible) de la date. Expédier entre autres (par préférence en début de semaine et en utilisant un moyen de transport rapide) à l'adresse suivante: (SRAG) - BP 10047 (Génétique) - Margherite Roussel - 34 000 - Avenue Agropolis - 34293 Montpellier Cedex 5 Si possible, envoyer les échantillons de la date de l'échantillonnage à l'adresse suivante: contact@inventaire-vignes.com 								

Validation définitive



4

**Validation du
niveau « d'intérêt »
de la ressource**

Collecte pour Génotypage

Collecte pour Conservation

Possibilités d'Observations participatives (à distance)

Organisation du greffage et de la mise en collection

Organisation d'un observatoire collaboratif

Mutualisation actions conservatoires

Mutualisation action observation

[illegible]

Traçabilité de chaque étape et intégration à une base de données « mères »)

**ESTIMATION et REFERENCEMENT DE LA
RESSOURCE ET DES FORCES EN PRESENCE**



**VOTRE MOTIVATION ET VOTRE
EXPERTISE DE TERRAIN**

**NOTRE EXPERIENCE EN MATIERE
D'INVENTAIRE ET CONSERVATION
PARTICIPATIVE ET D'ANIMATION**

INTEGRER LA RESSOURCE AU
Conservatoire des Ressources
Génétiques et Culturelles de Bretagne
ET LA FAIRE RECONNAITRE

NOS LIMITES : NE PAS SE FAIRE DEPASSER



Conférence – débat Les variétés “résistantes”

NOS INTERVENANTS :



Etienne Goulet, directeur du pôle Institut français de la vigne et du vin (IFV) Val de Loire



Grappiruz

Pépinière fruitière en Bretagne



Gaëlle Berriau, pépiniériste, ex viticultrice et conseillère technique vigne en Anjou

GAELE BERRIAU : PARTAGE D'EXPERIENCE



Grappiruz

Pépinière fruitière en Bretagne

Test de variétés résistantes à Plougonver

100 variétés

Plantation en 2022

Vignes larges, terre profonde

Parcelle très bien exposée du matin au soir

Sans traitement

À Plougonver (22), environ 1200 à 1400 mm de pluie

Grappiruz Pépinière fruitière, Pellegoat 22810 PLOUGONVER

02 90 93 62 61 – gaelleberriau@hotmail.fr - grappiruz.fr

Observation du mildiou :

Grand niveau de résistance : possible de ne traiter qu'une fois à la mi-août selon la pluviométrie et l'enjeu, et *en faisant de la prophylaxie !!*

Néro, Muscat bleu, Noah, Isabelle, Phoenix, Concord, Maréchal Foch, Léon Millot, Solaris, Rondo, Cabernet Cortis, Clinton, Sirame, Seyval, Chambourcin, Commandant, Oberlin , Plantet, Ravat noir, Ravat blanc, Rayon d'or, Landot noir, Landal, Muscaris, Sauvignier gris ...

Niveau de résistance moyen : traitement conseillé dès l'apparition de tâches, en fonction de la pluvio + prophylaxie hyper importante

Régent, Excelsior

Niveau de résistance insatisfaisant, décrochage complet :
grand risque pour les grappes sans traitement et défoliation complète en septembre

Rubilande

Autres maladies :

Anthraxnose : vu une fois sur grappe de variétés très résistante dans une zone très tassée (treille contre un mur exposé sud-ouest)

Sinon seulement quelques symptômes sur feuille sans conséquences, les années très pluvieuses surtout

Black rot : pas observé encore

Oïdium : pas observé encore

Ressources

- Réseau national d'observation des variétés résistantes : Oscar

Fiches sur les cépages

Source : <https://observatoire-cepages-resistants.fr/>

- Association Vitis Batardus Liberata

Rencontres entre vignerons amateurs et professionnels, dégustation

<https://vitisbatardusliberata.org/a-propos>

Grappiruz Pépinière fruitière, Pellegoat 22810 PLOUGONVER

02 90 93 62 61 – gaelleberriau@hotmail.fr - grappiruz.fr

Etienne Goulet



Etienne Goulet, directeur du pôle Institut français de la vigne et du vin (IFV) Val de Loire

Les variétés résistantes aux maladies

mieux les connaître pour mieux les choisir

Assemblée Générale ARVB 2025

Etienne Goulet, IFV, le samedi 22 novembre 2025 à Quimper



Des variétés résistantes aux maladies

Hybridation entre des *Vitis vinifera* et des espèces dites « sauvages » :

Vitis vinifera

Aptitudes œnologiques

X

Vitis Américaines ou Asiatiques

Résistances naturelles au mildiou/oïdium



Un long processus de sélection...

Année 1.....Année 2.....Année 3



Et de sélection...

DIFFUSION RÉSERVÉE

Année 3.....Année 9.....Année 15



**STADE 2 : 160 génotypes
5 ceps/génotypes**



**STADE 3 : VATE
+/- 20 génotypes
90 ceps/génotypes/parcelle
2 sites d'implantation**

**A partir de la 15ème année : inscription + classement
Disponibilité en matériel pour les opérateurs : 18 à 20ème année**

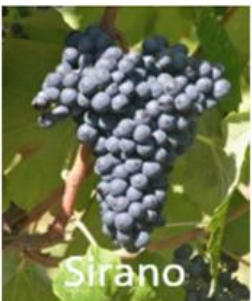
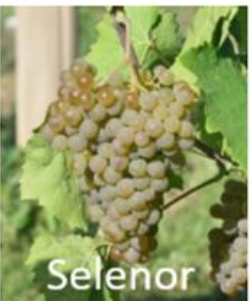
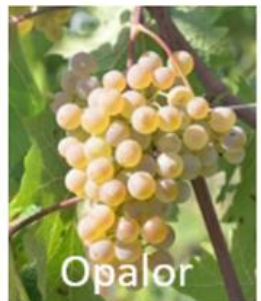
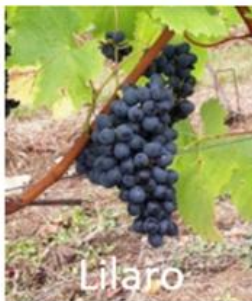
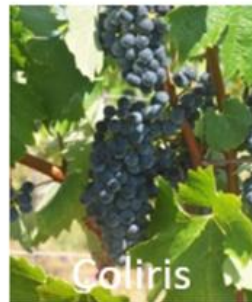
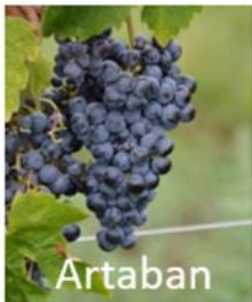


L'offre disponible en Variétés Résistantes

DIFFUSION RÉSERVÉE

12 variétés issues du programme INRAE-ResDur

Télécharger les fiches techniques en cliquant sur la photo de la variété



L'offre disponible en Variétés Résistantes

DIFFUSION RÉSERVÉE

Origine	Variétés	QTL résistance mildiou	QTL résistance oïdium
France	Artaban, Floreal, Vidoc, Voltis (Inrae-Resdur1) Calys, Coliris, Exelys, Lilaro, Opalor, Sirano et Selenor (Inrae –Resdur2) Coutia et Luminan (Inrae-Bouquet)	Rpv1/Rpv3.1 Rpv1/Rpv10 Rpv1	Run1/Ren3/Ren9 Run1/Ren3/Ren9 Run1
Allemagne	Souvignier Gris Johanniter, Saphira Muscaris Prior Bronner , Cabernet Cortis, Monarch, Solaris	Rpv3.2 Rpv3.1 Rpv10 Rpv3.1/Rpv3.3 Rpv3.3/Rpv10	Ren3/Ren9 Ren3/Ren9 Ren3/Ren9 Ren3/Ren9 Ren3/Ren9
Suisse	Cabernet blanc, Pinotin Sauvignac	Rpv3.1 Rpv3.1/Rpv12	Ren3/Ren9 Ren3/Ren9
Italie	Fleurtai Soreli UD-55.100 B UD-31.125 N, UD-32.078 N	Rpv12 Rpv3.1/Rpv12 Rpv3.1 Rpv12	Ren3/Ren9 ? Ren3/Ren9 -

La diffusion des variétés résistantes

DIFFUSION RÉSERVÉE



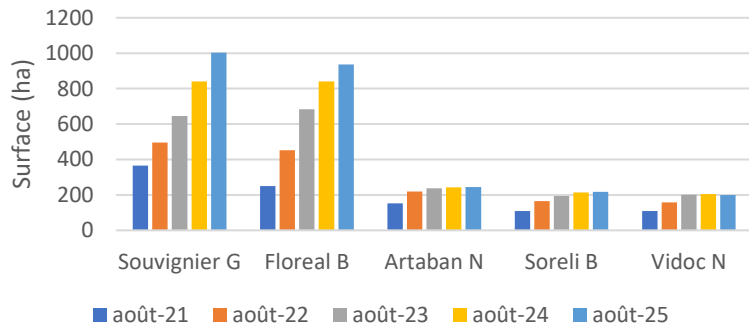
Dispositif VIFA

- 13 demandes validées en variétés résistantes



Intégration de variétés résistantes
dans 26 cahiers des charges IGP

Les variétés résistantes les plus plantées
en France en 2025



En 2025 :

- 2 variétés représentent environ les 2/3 des surfaces plantées : Le Souvignier gris (1004 ha) et le Floreal (967 ha)
- Artaban, Soreli et Vidoc complètent le top 5 avec respectivement (245 ha, 217 ha et 200 ha)

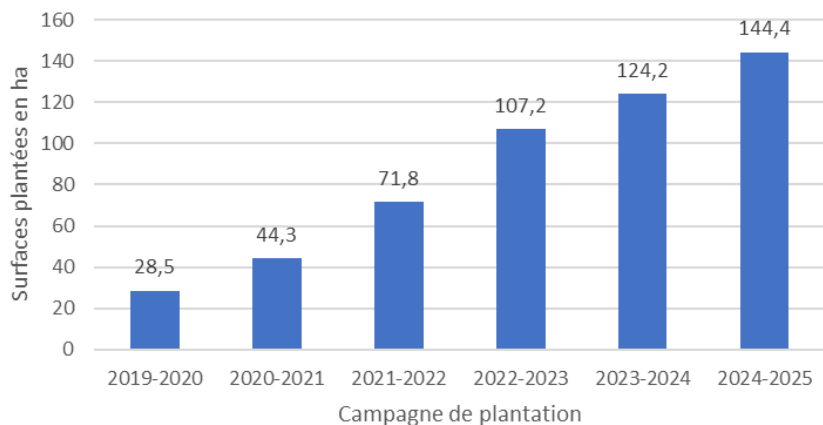
Moins de 100 ha :

Muscaris, Cabernet Cortis, Voltis, Sauvignac...

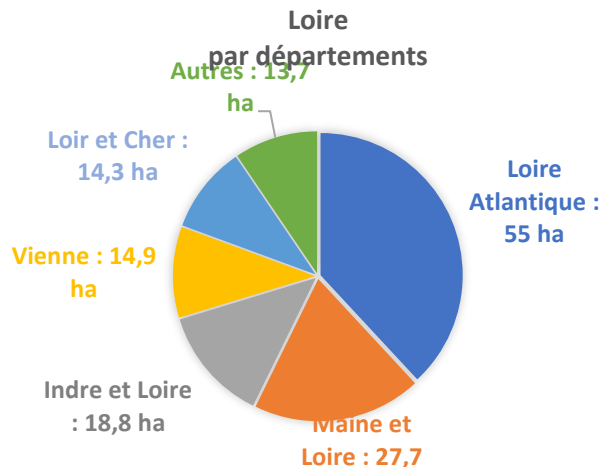
Total de **3 107 ha** de variétés résistantes au 1^{er} août 2025 (**2 768 ha** en 2024)

Total de **144,4 ha** de variétés résistantes en 2025, représentant 0,24 % du vignoble

Evolution des surfaces totales plantées en Loire



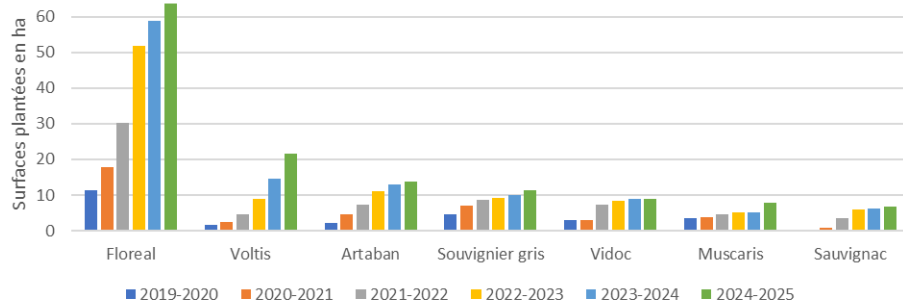
Surfaces en variétés résistantes plantées en 2025 en



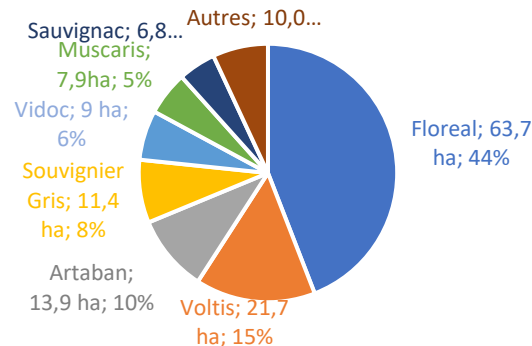
La Vienne (0,85 %) et la Loire-Atlantique (0,58 %) ont les proportions de variétés résistantes les plus élevées par rapport à leur encépagement total

Le Floreal en tête avec 63,7 ha, le Voltis en deuxième position (21,7 ha) avec une forte dynamique de croissance

Evolution des surfaces plantées en Loire par variété résistante



Encépagement résistant Loire 2025



Les 4 variétés françaises issues du programme Resdur1 sont dans le top 5 des variétés les plus plantées en Loire

VIFA : premières revendications sur le millésime 2026

- Anjou rouge, fines bulles anjou-Saumur, Crémant de Loire, AOC rosés : Artaban, Vidoc et Voltis
- Touraine : Floreal
- Muscadet, réflexions en cours (Voltis, Selenor...)
- Saumur-Champigny, réflexions en cours

IGP Val de Loire : 96,3 ha (66,7 % des surfaces résistantes)

Floreal, Voltis, Opalor, Selenor, Sauvignac, Soreli Artaban, Vidoc, Sirano, Cabernet Cortis, Souvignier gris

VSIG : 48,1 ha (33,3 % des surfaces résistantes)

La suite : Le programme « Resdur 3 »

DIFFUSION RÉSERVÉE

- Plantation VATE 2018, 3 rouges et 7 blancs sur le site IFV de Montreuil-Bellay

Obtention	Individu	Population	Croisement	VATE site1	VATE site2
INRAE	Col-0509N	42096	IJ14 et Bronner	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-1223N	42100	Artaban et Bronner	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-1273N	42100	Artaban et Bronner	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-1423N	42100	Artaban et Bronner	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-1759N	42101	Artaban et Solaris	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-1761N	42101	Artaban et Solaris	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
INRAE	Col-2070N	42103	IJ119 et Bronner	IFV Val Loire	Sicarex Bjl
AE & Agrosco	INRAC-0257P	42133	Voltis et Divico	Agroscope	IFV Val Loire
AE & Agrosco	INRAC-0530P	50019	IRAC 1933 et Voltis	Agroscope	IFV Val Loire
AE & Agrosco	INRAC-1049P	50020	IRAC 1933 et Col-2024G	Agroscope	IFV Val Loire

Données agronomiques et œnologiques complètes (3 années de suivi) ; la sélection des variétés à proposer à l'inscription est en cours.

La suite : Le programme « Resdur 3 »

DIFFUSION RÉSERVÉE

- **Plantation VATE 2023, 7 variétés blanches sur le site IFV de Montreuil-Bellay**

Début des suivis agronomiques et œnologiques en 2025, proposition à l'inscription autour de 2030

La suite : Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- **Objectif**

- Création de variétés résistantes issues de nos cépages emblématiques

- **Partenariat :**


- InterLoire : Destinataire et Financier
- IFV et INRA : Création et Sélection
- Convention tripartite signée

- **Protocole**

- Croisement du Melon, du Chenin et du Sauvignon
- Géniteurs résistants : Resdurs et Génovigne
- 4 croisements minimum par cépage emblématique
- Lieux de croisement : Grau du Roi (IFV), Colmar (INRA), Montreuil-Bellay (IFV)

Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- **Première phase : création et sélection précoce**
 - Croisement
 - Germination
 - Sélection précoce : SAM + critères de sélection
 - 240 individus : 80 par cépages emblématiques
 - Production de plants pour phase 2
- **Deuxième phase : plantation au champ et sélection intermédiaire**
 - Plantation des 240 individus (IFV Mbellay)
 - Seulement une piquetée par individu
 - 3 ans de suivis après la mise en production  Nous en sommes ici 1/3
 - Sélection intermédiaire et production de plants pour phase 3 (une vingtaine d'individus)
- **Troisième phase : plantation au champ « VATE » et sélection finale**
 - Plantation de la vingtaine d'individus sur deux parcelles distinctes (une centaine de ceps par individu et par parcelle)
 - 3 ans de suivis après la mise en production
 - Sélection finale des individus à présenter à l'inscription (2036...)

Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

Première phase : création et sélection précoce

	cepage	pollen	Nbre de grappes castrées	Nbre de pépins
2018	Melon	E03-PL4	17	1588
	Melon	E05-PL8	11	1933
	Sauvignon	A02-PL6	3	38
	Sauvignon	F12-PL4	7	127
	Chenin	E03-PL4	3	31
			41	3717
2019	Chenin	E03-PL4	4	15
	Chenin	E05-PL8	2	0
	Chenin	C03-PL5	10	210
	Chenin	H10-PL3	14	28
	Sauvignon	E05-PL8	11	230
	Sauvignon	C03-PL5	18	110
			76	759
2020	Chenin	E05-PL8	7	51
	Chenin	H10-PL3	4	0
	Chenin	C03-PL5	6	1
	Sauvignon	E05-PL8	5	9
	Sauvignon	C03-PL5	8	117
	Sauvignon	H10-PL3	8	117
	Sauvignon	Floreal	12	6
			50	301
		Total général	167	4777



Année croisement	Parents	Parents	Lieu	Nombre de grappes castrées	Pépins totaux	Détail pépins
2018	Chenin	Col-50#83	Colmar	15	1388	849
	Chenin	Col-100#01	Colmar			371
	Chenin	Col-104#30	Colmar			168
	Melon	Col-50#83	Colmar	20	2198	719
	Melon	Col-100#17	Colmar			643
	Melon	Col-104#30	Colmar			836
2019	Sauvignon	Col-50#93	Colmar	12	228	228
	Sauvignon	Floreal	Colmar			1074
	Sauvignon	Col-50#83	Colmar			186
	Sauvignon	Col-50#93	Colmar	112	2354	229
	Sauvignon	Col-50#95	Colmar			146
	Sauvignon	Col-100#73	Colmar			244
TOTAL	Sauvignon	Col-103#87	Colmar	159	6168	475

	cepage	pollen	Nbre de grappes castrées	Nbre de pépins
2018	chenin 220	E03-PL4	24	327
	chenin 220	C03-PL5	30	508
	sauv 376	A02-PL6	21	381
	sauv 376	F12-PL4	15	213
	melon 232	E05-PL8	20	394
	melon 232	E03-PL4	20	544
			130	2367
2019	chenin 220	H10-PL3	10	41
	chenin 220	E03-PL4	12	259
	chenin 220	C03-PL5	12	51
	chenin 220	F12-PL4	7	5
	chenin 220	E05-PL8	8	13
	sauv 376	H10-PL3	8	51
	sauv 376	E03-PL4	19	523
	sauv 376	C03-PL5	5	81
	sauv 376	F12-PL4	9	60
	sauv 376	E05-PL8	8	235
	sauv 376	floreal	4	83
			102	1402
2020	Chenin cl 220	E03-PL4	6	en cours
	Chenin cl 220	E05-PL8	4	
	Chenin cl 220	H10-PL3	4	
	Floreal	Chenin Cl 220	5	
	D03PL2	Chenin Cl 220	5	
			24	
		Total général	256	3769



Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- Première phase : création et sélection précoce

Individus pyramidés totaux	Melon	Chenin	Sauvignon	Total	Facteurs de résistance (mildiou - oïdium)
E03-PL4	115	49	29	193	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
E05-PL8	5		8	13	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
C03-PL5		11	30	41	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
A02-PL6		3	3	6	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
H10-PL3			2	2	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
H02-PL3			1	1	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
Floreal			54	54	Rpv1, Rpv3 - Run1, Ren3
Col-50#83	11	27	3	41	Rpv1, Rpv10 - Run1, Ren3.2
Col-50#93			2	2	Rpv1, Rpv10 - Run1, Ren3.2
Col-50#95			4	4	Rpv1, Rpv10 - Run1, Ren3.2
Col-100#01		19		19	Rpv1, Rpv3, Rpv10 - Run1, Ren3
Col-100#17	10			10	Rpv1, Rpv10 - Run1, Ren3, Ren3.2
Col-100#73			5	5	Rpv1, Rpv3, Rpv10 - Run1, Ren3, Ren3.2
Col-103#87			23	23	Rpv1, Rpv3, Rpv10 - Run1, Ren3, Ren3.2
Col-104#30	14	7		21	Rpv1, Rpv3, Rpv10 - Run1, Ren3
TOTAL	155	116	164	435	

Variétés résistantes à Typicité Régionale

- **Première phase : création et sélection précoce**
 - **27 novembre 2020, choix des critères de sélection précoce par le CTB**

1. Polygénisme et hermaphrodisme (critères déjà remplis)
2. Elimination des individus présentant d'éventuels défauts importants (nanisme, etc.)
3. Minimum de 5 plants par individu
4. Diversité des géniteurs : maximiser cette diversité
5. Diversité de l'architecture de résistance, en privilégiant légèrement les combinaisons avec Rpv10
6. Pour les croisements retenus, si certains sont surnuméraires, tirage au sort.

Variétés résistantes à Typicité Régionale

- Première phase : création et sélection précoce
 - Liste des 240 individus retenus

BILAN SAUVIGNON					
PARENT 1	PARENT 2	NOMBRE GENOTYPES OBTENUS	NOMBRE GENOTYPES PLANTES	MILDIU	OIDIUM
A02-PL6	SAUVIGNON	2	2	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	A02-PL6	1	1	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
C03-PL5	SAUVIGNON	28	11	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	C03-PL5	2	2	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
E03-PL4	SAUVIGNON	18	8	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	E03-PL4	11	4	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	E05-PL8	8	8	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
FLOREAL	SAUVIGNON	10	5	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	FLOREAL	49	20	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
H02-PL3	SAUVIGNON	1	1	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
SAUVIGNON	H10-PL3	2	1	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
100#73	SAUVIGNON	5	2	Rpv1, Rpv3, Rpv10	Run1, Ren3, Ren3.2
103#87	SAUVIGNON	23	11	Rpv1, Rpv3, Rpv10	Run1, Ren3, Ren3.2
50#83	SAUVIGNON	2	1	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
50#93	SAUVIGNON	2	1	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
50#95	SAUVIGNON	4	2	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
TOTAL		168	80		



Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- Première phase : création et sélection précoce
 - Liste des 240 individus retenus

BILAN CHENIN		NB GENTOYPES OBTENUS 2018+2019	NOMBRE GENOTYPES PLANTES	MILDIOU	OIDIUM
PARENT 1	PARENT 2				
CHENIN	A02-PL6	3	3	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
CHENIN	C03-PL5	10	10	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
C03-PL5	CHENIN	1	1	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
CHENIN	E03-PL4	31	8	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
E03-PL4	CHENIN	18	9	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
CHENIN	Col-100#01	19	19	Rpv1, Rpv3,Rpv10	Run1, Ren3
CHENIN	Col-104#30	7	7	Rpv1, Rpv3,Rpv10	Run1, Ren3
CHENIN	Col-50#83	13	11	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
Col-50#83	CHENIN	14	12	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
TOTAL		116	80		



Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- Première phase : création et sélection précoce
 - Liste des 240 individus retenus

BILAN MELON		NB GENTOYPES OBTENUS 2018+2019	NOMBRE GENOTYPES PLANTES	MILDIOU	OIDIUM
PARENT 1	PARENT 2				
MELON	104#30	14	13	Rpv1, Rpv3,Rpv10	Run1, Ren3
100#17	MELON	10	10	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3, Ren3.2
MELON	50#83	11	7	Rpv1, Rpv10	Run1, Ren3.2
MELON	E05-PL8	5	5	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
MELON	E03-PL4	117	45	Rpv1, Rpv3	Run1, Ren3
TOTAL		157	80		



Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- Deuxième phase : plantation au champ et sélection intermédiaire



Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE

- **Deuxième phase : plantation au champ et sélection intermédiaire**
 - 2024 : premier millésime de suivis (partiels)

Protocoles communs fournis à l'ensemble des partenaires:

- Stades de développement,
 - Croissance et vigueur,
- Composantes du rendement,
- Composition des raisins/moûts/vins,
- Attaques de ravageurs et pathogènes

Variétés résistantes à Typicité Régionale

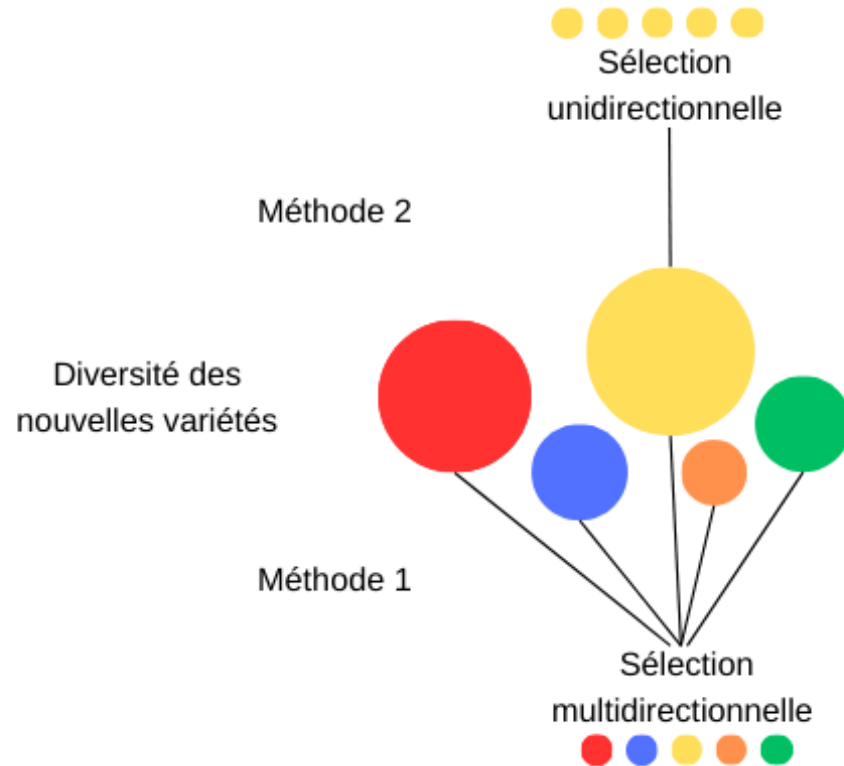
- **Deuxième phase : plantation au champ et sélection intermédiaire**
 - Quels critères de sélection pour passer en troisième phase ?...

Pour rappel, 240 individus suivis en stade 2, une vingtaine passeront en troisième phase (environ 10 %)

Définition des idéotypes

Variétés résistantes à Typicité Régionale

DIFFUSION RÉSERVÉE



- Définition des idéotypes

« les plus proches possibles des cépages, facilitée d'adoption par les producteurs et les consommateurs »

OU

« les plus diversifiés possibles, facilitée d'adaptation à n'importe quelle évolution (climatiques, consommateurs...) »

Pas si simple...

Positionnement sensoriel des variétés résistantes et typicité régionale

Bertrand Chatelet, IFV-SICAREX Beaujolais
Etienne GOULET, IFV Pôle Val de Loire-Centre



Questions et réponses sensorielles

Proximité sensorielle des vins issus de variétés résistantes par rapport à des vins de cépages emblématiques

Impact de différents niveaux d'assemblage



Positionnement
Sensoriel Polarisé (PSP)
Teillet et al., 2010

Tri libre
Hulin et al., 1935

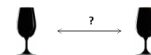
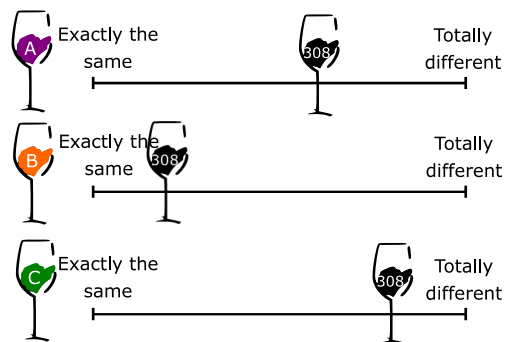
Distance globale

Catégorisation par
similarité

Méthodes non verbales

Proximité sensorielle avec les cépages français

Polarized Sensory Positioning (PSP)

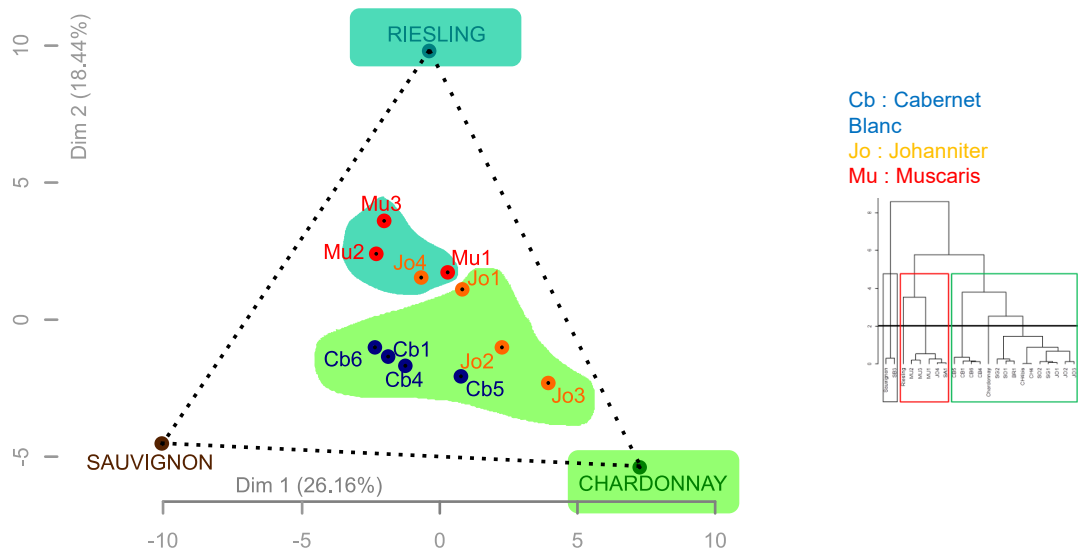


Chardonnay	Merlot	Syrah
Sauvignon Blanc	Syrah	Gamay
Riesling	Grenache	Cabernet Sauvignon

Pôles sélectionnés

Exemple de résultats

Positionnement Sensoriel Polarisé (PSP)



Résultats de l'Analyse Factorielle Multiple (gauche) et regroupement par Classification Ascendante Hiérarchique (droite) d'une séance de Positionnement Sensoriel Polarisé sur une série de vins blancs

Pour plus d'information...

Johanniter B

Origine

Riesling x JOHANNITER B

Fr 50% SA

Création en 1988 en Alsace
Création d'un cépage en France
depuis le 19 avril 2017

La proximité sensorielle
Six vins dégustés

Le profil analytique
Six vins analysés

Riesling

Chardonnay

Sauvignon

Parmi les vins dégustés, 3 sont proches de Chardonnay,
2 du Riesling et 1 du Sauvignon.

La caractérisation sensorielle
Six vins dégustés

Par rapport au Chardonnay

Gras
Rond
Aigre
Végétal

Par rapport au Riesling

Aigre
Pétrié
Épicé
Sucré

Par rapport au Sauvignon

Aigre
Fraisé
Pétrié

DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET CIVARE
Caractérisation sensorielle des Innovations Viticoles Récentes Composites d'Alsace en France
Financé par l'État et l'Alsace



La proximité sensorielle
Six vins dégustés

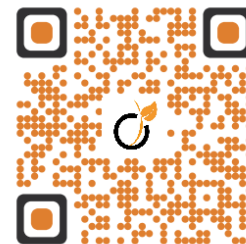
Riesling



Chardonnay

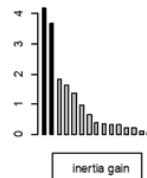
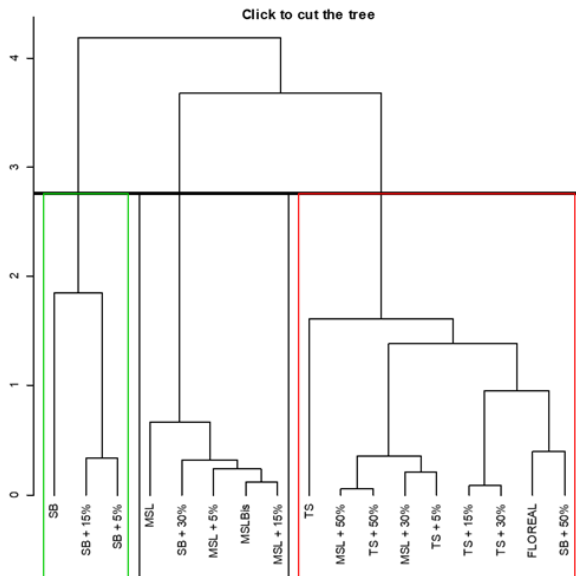
Sauvignon

Parmi les vins dégustés, 3 sont proches du Chardonnay,
2 du Riesling et 1 du Sauvignon.



https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Livret_CIVARE_-_BD.pdf

Positionnement Sensoriel
Polarisé (PSP)
Hierarchical Clustering



**Floreal
vs
Melon, Chenin et
Sauvignon
Purs, 5, 15, 30 et 50 %**

**Floreal dans groupe sensoriel du
Sauvignon
Pas d'impact du Floreal à 5 et 15 %**

Assemblages et typicité

DIFFUSION RÉSERVÉE



**L'air de famille est-il modifié par l'introduction
d'innovations variétales résistantes (5 et 10%) :
application aux vins de Bourgogne**



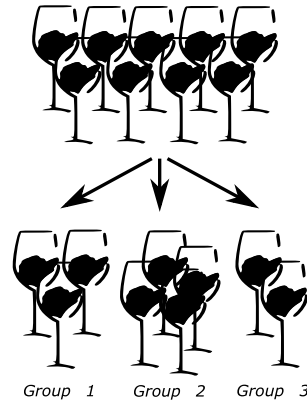

BOURGOGNES



Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne

Niveaux d'assemblages	4 Chardonnay 	3 Pinot Noir 
5 and 10%	Floreal Voltis	Artaban* Vidoc*
	Divona	Divico

Tri libre



Millésime 2017
puis 2018
* Assemblé
aussi avec 2 PN
sur millésime
2014



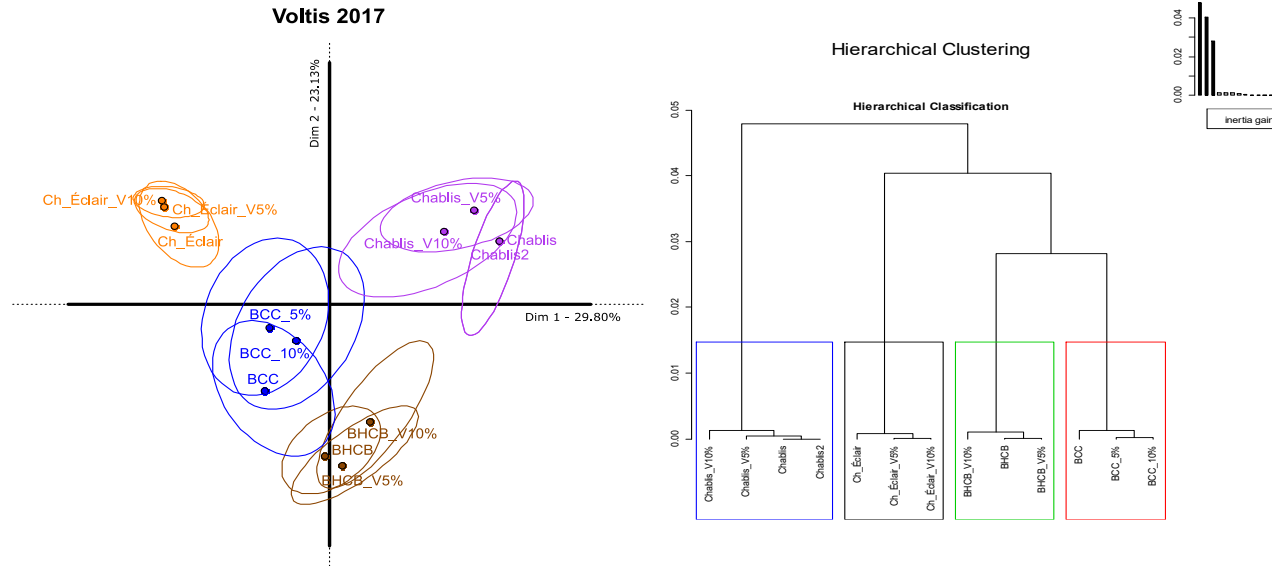
27 vins blancs

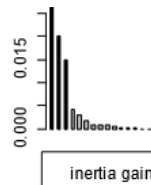
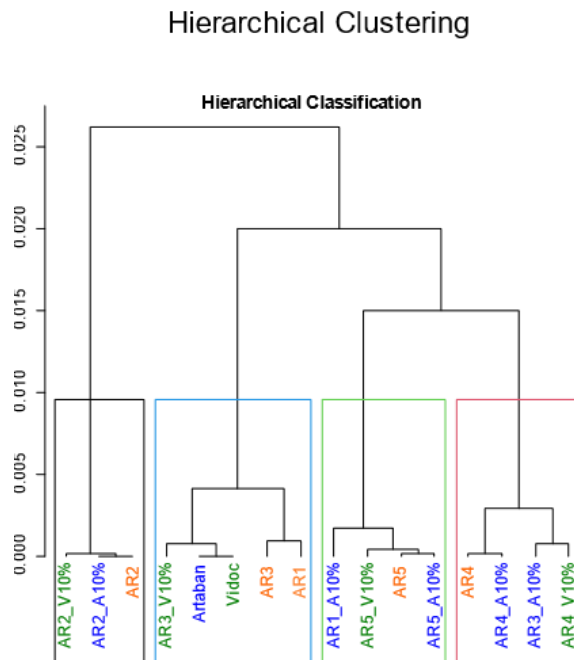


21 vins
rouges



Variétés résistantes : assemblage en Bourgogne





Tri libre :

Artaban, Vidoc, 5 Anjou rouges
Purs et à 10 %

diversité sensorielle intra-AOP

>

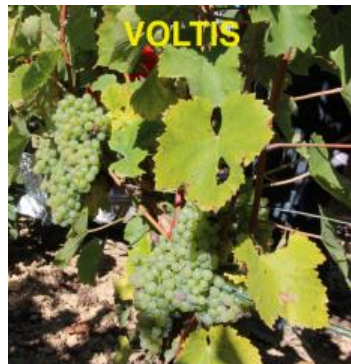
diversité sensorielle 10 % Artaban/Vidoc

Artaban et Vidoc très proches...

Mais intégrés dans l'espace senso des AR

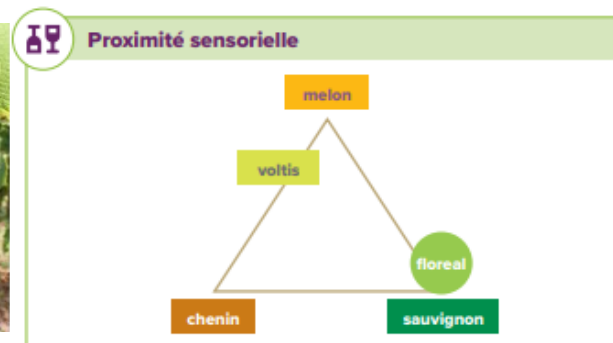
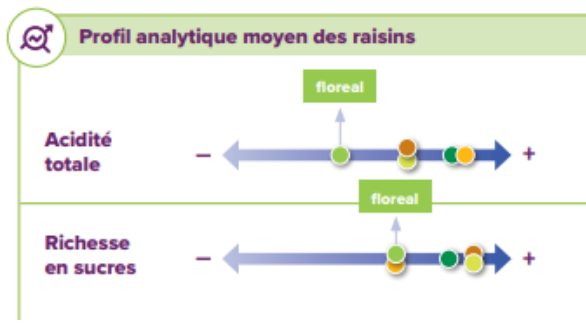
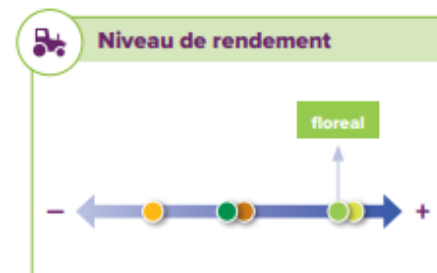
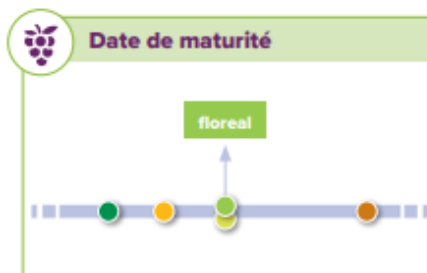
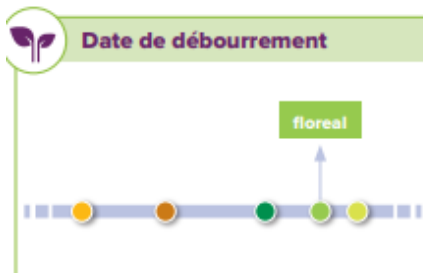
Floreal et Voltis

Variétés de cuve de la série INRA-ResDur1,
à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3 + Ren 9)



Légende ● floreal ● melon ● chenin ● sauvignon ● voltis

Comportement agronomique



Artaban et Vidoc

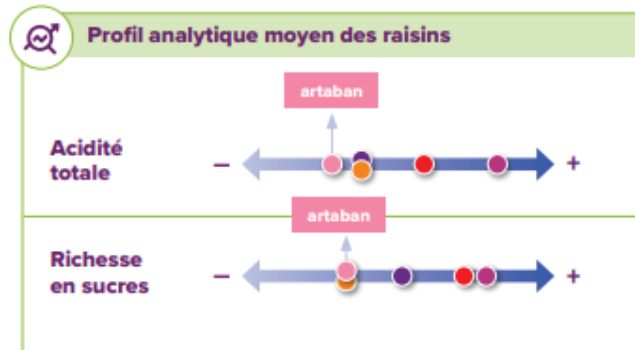
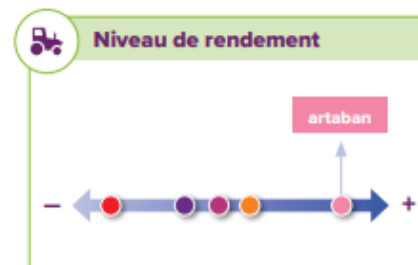
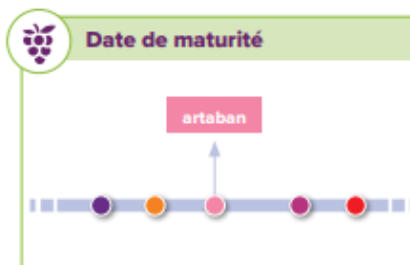
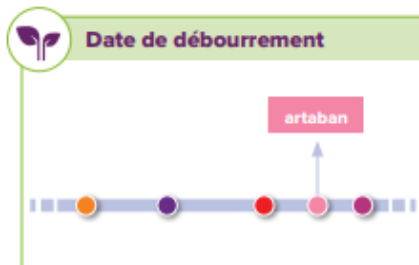
Variétés de cuve de la série INRA-ResDur1,
à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3 + Ren 9)

Légende ● artaban ● grolleau ● gamay ● cabernet franc ● vidoc

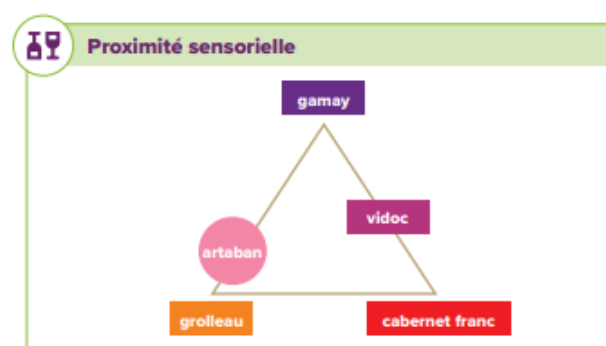


ARTABAN

Comportement agronomique



VIDOC



Les variétés résistantes aux maladies

mieux les connaître pour mieux les choisir

Assemblée Générale ARVB 2025

Etienne Goulet, IFV, le samedi 22 novembre 2025 à Quimper

etienne.goulet@vignevin.com





*Avez-vous
des questions?*

Faute de temps la séquence n'a pu avoir lieu, mais chaque participant pouvait rencontrer les membres du CA par la suite et/ou utiliser la boîte à idée !

**C'est bientôt le moment de
conclure ...mais avant :**





Pour les 20 ans de l'ARVB, le CA réfléchit à vous proposer un moment de convivialité autour de l'AG....Surprise !



DEGUSTATIONS DES VINS AMATEURS PAR LE COMITE DE DEGUSTATION INTERNE !



Comme chaque année, un comité interne composé d'adhérents ou d'invités « expertes » en dégustation, a pris soin de déguster et de commenter les cuvées présentées par les adhérents volontaires !

Le comité a alors rédigé collectivement une fiche de dégustation reflet de tous les avis, remis à chaque vigneronne ou vigneron.

L'objectif ? Dans la bienveillance, souligner les qualités des vins et suggérer des voies de progrès pour les millésimes à venir !

Merci aux participants !





*Merci pour
votre attention
& votre
participation!*