

**Elisabeth CARLIER et Olivier GEFROY**

## **Impact du changement climatique sur la composition aromatique des vins. Le projet Climaroma.**

**Un réseau de collaboration transfrontalière entre des centres de recherche en Espagne et en France vise à caractériser les défauts aromatiques des vins liés au changement climatique, à améliorer la qualité des vins produits dans les régions viticoles actuelles et à identifier de nouvelles zones adaptées à la culture de la vigne pour les années à venir.**

Le changement climatique représente un défi majeur pour l'industrie du vin. Ces dernières années, ses effets ont exercé une pression croissante sur les zones rurales du piémont pyrénéen, aussi bien du côté espagnol que français. Plusieurs changements sont observés : il menace la viabilité de la viticulture dans les régions à faible précipitation et de basse altitude, tout en rendant possible la culture de la vigne dans des zones autrefois trop froides et humides, comme les zones d'altitude. Le changement climatique perturbe également le processus de maturation du raisin, créant un déséquilibre entre la maturité phénolique et les niveaux optimaux de sucre, ce qui nuit à la qualité de la récolte. Parmi les principales conséquences de la hausse des températures et de l'augmentation de la sécheresse, on observe des taux d'alcool excessifs, une augmentation du pH et une modification du profil aromatique. Les arômes de fruits frais sont souvent remplacés par des notes de surmaturation, confiturées ou même de verdure, compromettant ainsi la qualité des vins attendue par les consommateurs.

Face à ces défis, il est crucial de combiner la recherche, l'innovation et l'adaptation des pratiques viticoles afin d'atténuer les effets du changement climatique et de garantir la durabilité et la qualité de la production vinicole.

### **Le projet CLIMAROMA**

Le projet CLIMAROMA, intitulé « Influence du changement climatique sur l'arôme des vins de la zone POCTEFA: Évaluation et stratégies d'adaptation », vise à créer un réseau de recherche pour évaluer l'impact du changement climatique sur les défauts aromatiques des vins. Il permettra également d'identifier de nouvelles zones viticoles aux climats plus favorables, réduisant ainsi le risque de survenue de défauts aromatiques pour différents scénarii climatiques. En parallèle, des traitements à base de biostimulants issus de déchets agroalimentaires seront explorés pour aligner la maturité technologique des raisins avec leur maturité phénolique dans les régions existantes. Cette approche non seulement renforcera la résilience des vignes face au changement climatique, mais favorisera également une économie circulaire en valorisant les ressources locales et réduisant les déchets. Par ailleurs, l'opportunité de développer de nouvelles zones viticoles sera étudiée, avec un plan d'action incluant la formation de nouveaux viticulteurs dans la région POCTEFA.

Le projet, qui s'étend sur trois ans jusqu'en février 2027, est coordonné par l'Université de Saragosse. Il regroupe des chercheurs de plusieurs institutions espagnoles, dont l'Institut agroalimentaire d'Aragon (IA2), l'Institut universitaire de recherche en sciences de l'environnement d'Aragon (IUCA) et

l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ICVV). Côté français, des chercheurs de l'École d'ingénieurs de Purpan et de l'Institut national polytechnique de Toulouse participent également.

Le projet bénéficie de la collaboration de plusieurs syndicats et organismes de défense et de gestion, tels que ceux des appellations Calatayud, Cariñena, Campo de Borja, Somontano, Rioja, ainsi que de nombreuses caves renommées, dont Bodegas San Alejandro, Grandes Vinos y Viñedos, Viñas del Vero, Dom Brialet bien d'autres. Des associations d'entreprises telles que Zumos et Gazpachos de España soutiennent également ce projet.

### **L'innovation au service de la résilience et de la durabilité sur le territoire de POCTEFA**

Le secteur vitivinicole joue un rôle essentiel dans l'économie de la région POCTEFA. Le projet CLIMAROMA vise à générer des connaissances utiles à la société, à encourager l'installation des populations dans les zones rurales et à préserver le dynamisme économique et social de ces territoires. Des caves prestigieuses côtoient de petites exploitations familiales, toutes engagées dans une quête commune d'excellence et de qualité vinicole.

Les partenaires et collaborateurs du projet espèrent que ces initiatives permettront non seulement d'améliorer la qualité des vins dans la région, mais aussi d'apporter des solutions pratiques et durables aux défis que le changement climatique impose à la viticulture. Ces efforts visent également à renforcer la compétitivité du territoire tout en contribuant au développement de l'Union Européenne. Le projet CLIMAROMA dispose d'un budget total de 951 911,16 €, dont 618 742,25 € sont financés par le Fonds européen de développement régional (FEDER). Le projet CLIMAROMA EFA102/01 est cofinancé à 65 % par l'Union européenne dans le cadre du Programme Interreg VI-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2021-2027), dont l'objectif est de renforcer l'intégration économique et sociale dans la zone frontalière entre l'Espagne, la France et Andorre.

### **À propos de l'École d'Ingénieurs de PURPAN**

Créée en 1919, l'École d'Ingénieurs de PURPAN, école des filières agricoles et agroalimentaires de demain, immerge les jeunes générations dans l'univers du Vivant. À travers ses différentes formations (du Bac+3 à Bac+5), elle les initie à l'observation et à la compréhension des grands enjeux mondiaux et les accompagne dans la construction de nouvelles pratiques et de nouveaux modèles sans oublier leur propre construction d'individus épanouis et conscients. L'École est engagée dans une démarche RSE impliquant ses 170 salariés et ses 1 650 étudiants. Ses deux sites, et notamment l'exploitation agricole polyculture-élevage située à Seysses, s'inscrivent dans une démarche de responsabilité et de durabilité. Ils abritent également 8 plateformes et laboratoires de recherche de haut niveau. Les 75 enseignants-chercheurs de l'école, par ailleurs membres d'Unités Mixtes de Recherche pluridisciplinaires, y déploient leurs expérimentations et y mettent leurs étudiants en situations pratiques. Enfin, l'École fait notamment partie de l'Institut National Polytechnique de Toulouse, de France Agro<sup>3</sup> et de Toulouse Agri-Campus. Elle est également signataire de plusieurs chaires d'enseignement et dispose d'un réseau international déployé dans près de 60 pays. [www.purpan.fr](http://www.purpan.fr)

### **RENSEIGNEMENTS PRESSE**

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication Ecole d'Ingénieurs de PURPAN  
06 15 41 59 93 - [guillaume.lavalade@purpan.fr](mailto:guillaume.lavalade@purpan.fr)