# La Revue N°8 Janvier 2016 de l'Académie d'agriculture

### Dossier:

Bonnes pratiques phytopharmaceutiques : innover, protéger, préserver

**Futurs** 

Clonage des animaux de ferme à des fins alimentaires : un sujet qui fait débat

Actualités Innovations multiples de l'agriculture dans la ville



### Sommaire

### ■ Actualités

-	Remise de prix et de médaille	p. 6
	à la séance solennelle de rentrée	

- Innovations multiples de l'agriculture p. 12 dans la ville par Jean-Paul Charvet et Xavier Laureau
- Les agriculteurs non conventionnels p. 15 par Bernard Roux

### ■ Tribune Libre

- Quelles pistes pour une gestion p. 21 durable de la qualité des sols agricoles ? par Guillaume Dherissard et Stéphane Baude
- Il faut consommer de la viande p. 27 par Jean-Marie Bourre et Jacques Risse

### FOCUS DES ENTREPRISES p. 59

- Produire mieux en valorisant les déchets p. 60 Rémi Haguin,
- Innover autrement pour une agriculture p. 61 avec un grand A Nicolas Kerfant
- Amélioration des pratiques phytopharma-p. 62 ceutiques, un maître mot : sensibiliser Jean-Charles Bocquet,
- le phénomène des résistances : p. 63
   enjeux, défis et problématiques
   Olivier Deneufbourg
- Agir pour une agriculture pérenne p. 64 et performante
   Olivier Deneufbourg
- Article rédig é par la rédaction de FFE p. 65 s'appuyant sur l'article « Les mycotoxines dans les récoltes de céréales, -Quelle gestion en 2013 ? »

### DOSSIER

#### P.35

## Bonnes pratiques phytopharmaceutiques : innover, protéger, préserver

- Introduction p. 36
   par Catherine Regnault-Roger et
   Jean-Louis Bernard
- Industrie de la protection des plantes p. 39 et agriculture durable par Jean Charles Bocquet et Julien Durand-Réville
- Le réseau Agéris : p. 47 un pas vers la durabilité par André Fougeroux
- Comment gérer la fin de vie p. 53 des produits phytopharmaceutiques par Pierre de Lépinau

### ■ Futurs

 Clonage des animaux de ferme à p. 69 des fins alimentaires : un sujet qui fait débat par Jean-Paul Renard

#### ■ C'était hier

 L'évolution du vignoble d'Arménie p. 79 aux cours des années par Ara Hovhannisyan

Académie d'agriculture de France : 18 rue de Bellechasse - 75007 Paris-Tél : 01 47 05 10 37 - Directeur de la publication : Gérard Tendron - Rédacteur en Chef : Jean-François Colomer - Secrétaire de Rédaction : Christine Ledoux-Danguin - Réviseur : Jean-Pierre Guyonet - Site internet : www.academie-agriculture.fr - Edition et Régie Publicitaire : FFE, 15 rue des Sablons - 75116 Paris-Tél. : 01.53.36.20.40 - Directeur de la publicité : Patrick Sarfati - Responsable relations entreprises : Philippe Simon - philippe.simon@revue-academieagriculture.fr - Tél. : 01.43.57.91.66 - Service technique : Aurélie Vuillemin - aurelie.vuillemin@ffe.fr - Tél. : 01.53.36.20.35 - Mise en page : Nadine Namer - Impression : Imprimerie de Champagne - 52200 Langres





### par Ara Hovhannisyan,

Directeur de Recherche du Département de Science de l'Université Nationale d'Agriculture d'Arménie et Maître de conférences de la Chaire du Viticulture, Arboriculture Fruitière et Protection de Plants

Avec la participation de **Patrice Desmarest**Membre de l'Académie d'agriculture.

### par Ara Hovhannisyan

Membre correspondant associé de l'Académie d'agriculture

### L'évolution du vignoble d'Arménie aux cours des années

L'Arménie, située au pied du mont biblique Ararat, est un pays d'un peuple autochtone, qui compte son propre calendrier depuis 4500 ans et parle sa langue indo-européenne si originale, incomparable aux autres. Un pays où la vigne est une culture traditionnelle et importante.

n peut dire que l'Arménie est un «nouveau» pays dans le marché mondial des spiritueux bien que le vignoble arménien ne soit pas important, avec une surface de près de 10.000 ha, soit un petit pourcentage du vignoble mondial (la vigne couvre plus de 8 millions d'hectares sur la planète).

Cependant, cette importance est indiscutable compte tenu de la place historique, de la tradition, de la filière vitivinicole dans l'économie nationale.

C'est dans ce domaine que l'Arménie est bien connue au niveau international.

### HISTOIRE DE LA VITICULTURE ARMÉNIENNE

#### La viticulture fait partie du patrimoine national.

C'est dans la vallée du mont Ararat que l'histoire biblique du déluge mondial situe le lieu où le patriarche Noé a planté le premier cep de vigne et a élevé les nouveaux vins ...

En tous cas, la vigne se cultive en Arménie depuis très longtemps : entre 3 ou 6 milles ans, comme le constatent les scientifiques de tous les pays du monde.

Les fouilles archéologiques à la Plaine d'Ararat (ou de la Vallée d'Ararat) ont fait découvrir au sud-ouest de Erévan, dans un lieu dénommé "Karmir Blour" ("Colline Rouge"), une ancienne plantation de vigne âgée de 3000 ans.

Dans le même lieu, les archéologues ont également trouvé des pépins de certaines variétés traditionnelles aborigènes, telles que Voskehat, Mskhali, Garan Dmak, qui constitue de nos jours la grande partie des vignobles arméniens.

Aussi intéressant fut la découverte de plus de 480 «karases» (énormes jarres de terre argileuse cuite de 800 à 1.700 litres chacune) dans des entrepôts **destinés** 



Des surfaces privatisées pours'adapter à une économie de marché.

à l'élevage du vin. A coté de ces karasses des morceaux de soufre ont été découverts, qui étaient certainement employés comme antiseptique du vin. L'utilisation de «karases» pour la vinification et la conservation du vin remonte à une tradition, qui se pratique jusqu'à nos jours et les «karases» sont toujours présentes dans certains villages éloignés en Arménie.

Les historiens grecs antiques Hérodote et Xénophon, avaient constaté la présence de vastes vignobles en Arménie assurant une production importante de vin avec l'exportation d'une partie vers les pays voisins et lointains.

Dans les années 1880, la viticulture a pris un caractère industriel en Arménie. Un commerçant local Nércess Thairov a réalisé à Erevan ses premiers essais de fabrication du brandy d'Erevan, ce qui a conduit en 1887 à une production industrielle. Une décennie plus tard les brandys arméniens obtenaient des diplômes, des prix et des médailles aux expositions de Paris, Milan, Chicago, St.-Petersbourg et Moscou.

Le successeur de Thairov, un grand

marchand russe de spiritueux Nicolaï Choustov, a également développé la production du brandy arménien en faisant sa promotion en Russie et en Europe. Il a été désigné Fournisseur Exclusif de la Cour du Tsar Nicolaï 2 et il a multiplié la production par dix.

Mais les guerres mondiales et civiles, ainsi que la situation politique ont mis la viticulture dans un état de déclin au cours des dernières décennies et ont presque supprimé la fabrication de vins et d'eaux-de-vie à la fin du XX siècle.

Dans les années 90 un événement important a eu lieu en Arménie en raison du changement de la politique économique nationale et des réformes agricoles.

Nous allons voir ci-dessous les conséquences des événements de cette époque.

### LA PRIVATISATION DES BIENS AGRICOLES EN ARMÉNIE INDÉPENDANTE

La République d'Arménie a été l'une des premières, dans l'ensemble des pays de l'ancienne Union Soviétique, à avoir lancé un large projet de réforme de la structure agricole qui s'est avéré le plus efficace et le plus rapide de l'ensemble des pays de la CEI.

Au mois de janvier 1991, le gouvernement de la République, a initié un processus de privatisation des terres des sovkhozes et des kolkhozes. Ainsi, la plupart des surfaces agricoles: 94% des terres arables, 77% des cultures pérennes et 61% des prairies ont été aujourd'hui privatisées pour s'adapter à une économie de marché.

La terre des exploitations collectives a été démantelée et remplacée par 311.000 exploitations agricoles indépendantes de surface moyenne de 1,2 hectare. La privatisation des terres a entraîné une disparition presque totale du système de production agricole de l'Etat. Ainsi, sur les 800 sovkhozes et kolkhozes existant en Arménie Soviétique, seules 11 exploitations de l'Etat existent encore. Leur activité n'englobe que les pépinières, la production de semences et l'amélioration des races des animaux. Désormais, la terre appartient à l'agriculteur, qui en est donc le seul maître. Depuis que l'agriculteur est propriétaire, il doit gagner sa vie au moyen d'un travail en toute liberté d'actions, mais aussi avec plus de productivité et de qualité que jamais. Cette réforme, remarquable par sa rapidité, a eu d'autres effets également rapides et globaux. Bien que, la disparition des organismes bureaucratiques ait libéré les producteurs des anciennes contraintes, elle a fait émerger aussi de nouveaux problèmes. Ceux-ci sont apparus à cause de l'absence de nouvelles stratégies et de structures spécifiques indispensables pour la réalisation des réformes à cette période de transition, tels que le manque de matériels agri-

coles, de financement, de conseils, d'assurance des récoltes et de fonctionnement des nouvelles structures. Après la privatisation de la terre la population active agricole représentait 70% de la population active nationale, car la privatisation des terres a été faite au profit de tous les ruraux, sans distinction de leur profession. Il existe encore des milliers de "nouveaux agriculteurs", sans éducation agricole, ni de savoir-faire en agriculture. Ces agriculteurs ont subit la difficile réalité de leur nouveau métier avec ces petites surfaces de 1,2 hectare (parfois même la surface se limitait à 0,4 ha par exploitation). La préoccupation principale des agriculteurs était d'abord de nourrir leur famille.

Dans ces conditions la mévente du raisin et l'absence de débouchés agroalimentaires a pénalise les viticulteurs, qui ont arraché leurs ceps de vigne pour les remplacer par des céréales.

Quelques années après l'effondrement de l'Union Soviétique le paysage viticole a commencé à apparaître désormais plus clairement, révélant ses défauts et ses besoins.

#### LES CÉPAGES ET LES RÉGIONS VITICOLES

Le vignoble arménien possède un avantage remarquable: la sélection populaire a créé durant des siècles un grand nombre de variétés de raisin de cuve et de table. Ces variétés originales, typiques, cultivées depuis des siècles sont parfaitement adaptées à l'ensemble des terroirs et aux conditions climatiques particulières des régions. Ces cépages représentent un potentiel réel pour le développement de la qualité et de la diversification de la viticulture arménienne. La République d'Arménie possède plus de 300 variétés de

raisin. Les meilleures d'entre d'elles constituent l'assortiment principal de la production.

A la suite des derniers évènements politiques et économiques, ainsi qu'aux changements climatiques de certaines années la viticulture arménienne a subi des dégâts et l'encépagement du vignoble a changé.

Quelques cépages traditionnels de haute qualité, comme Voskéhat, Garandmak, Tchilar ont presque disparus. Les cépages avec une aptitude agronomique «facile à cultiver», comme par ex. Meghrabouyr (crée à l'époque soviétique, qui a des qualités médiocres, mais une grande résistance aux gels d'hiver) et Rkatsiteli (variété géorgienne ordinaire, mais résistante à certaines maladies) sont en forte extension. Cette évolution vers une moindre qualité risque d'affecter la valeur des vins et des brandys arméniens.

Selon les conditions climatiques, la viticulture d'Arménie se divise en quatre zones de production, sans compter la zone d'Artsakh (Karabakh). Ce sont la Plaine d'Ararat, qui est au Centre du pays et représente

65% du vignoble, les piedmonts, toujours au Centre 15%; Tavush au Nord-Est: 10%; Vayots Dzor au Sud-Est: 10%.

### LES CARACTÉRISTIQUES DE LA RÉGION PRINCIPALE DE LA PRODUCTION VITICOLE.

Le territoire de la Plaine d'Ararat et ses piedmonts, soit 11,2% du territoire du pays est presque entièrement cultivable, c'est la zone agricole la plus riche du pays.

L'Altitude moyenne de la Plaine est de 850 m, celle des piedmonts est de 1100 m au-dessus du niveau de la mer (le sommet du mont Ararat est de 5.165 m).

Le Relief est plat homogène (aux piedmonts il est escarpé).

Les surfaces arables irriguées de la zone atteignent 51.363 ha. L'irrigation touche 90% du vignoble et des vergers, 100 % des cultures maraîchères, 44 % des cultures fourragères et 76 % des surfaces semées en céréales. 23.081 ha de terrains labourables ne sont pas irrigables. Le climat est continental avec des nuances tempérées et sèches.



L'encepagement du vignoble a changé.

La température moyenne annuelle est égale à +11°C, la température moyenne mensuelle baisse en hiver à -5°C et remonte à +26°C pendant la saison estivale.

La température minimale en hiver peut atteindre - 33°C, avec pour maximale en été +48°C.

La différence de température de la journée (+48°C) et de la nuit (+23°C) est très importante en période de véraison du raisin, c'est un des atouts de la qualité du raisin de la Plaine.

Le total annuel des températures actives (plus de +10°C) est égale à 3900-4200°C (3400-3800 aux piedmonts).

On y compte jusqu'à 300 journées ensoleillées, sans nuages par an (210-220 jours aux piedmonts)

Les précipitations atmosphériques annuelles sont comprises entre 210-360 mm (360-450 mm aux piedmonts) et elles sont très variables selon la saison. Le printemps est humide : 160-170 mm de précipitation en avril-mai, mais en juillet-août il n'y a souvent aucune goutte de pluie.

### PARTICULARITÉS DE LA VITICULTURE ARMÉNIENNE.

La viticulture arménienne a des particularités remarquables, telles que l'originalité des cépages, les terres d'origine volcaniques, la relative haute altitude, le climat : l'ensoleillement et l'irradiation forte, l'air très sec. Mais tout d'abord il faut noter deux autres particularités plus importantes.

La première, c'est la limite thermique. Les cépages arméniens qui appartiennent sans exception au Vitis vinifera subissent des dommages causés par les gels d'hiver, malgré leur grande résistance au



Unr grande variété de raisins de cuve et de table.

froid (jusqu'à -24°C) par rapport aux cépages européens (jusqu'à -18°C). Mais, dans la zone de la Plaine d'Ararat, qui représente 85% de la surface viticole en Arménie, les fort gels d'hiver (jusqu'à -28°C, même -33°C) se répètent une fois tous les 5 ans. Dans ces conditions les ceps de vigne doivent être couvert entièrement durant l'hiver chaque année (car on ne sait jamais quel hiver sera plus rude). Pour protéger les ceps des gels d'hiver et assurer la récolte, il est nécessaire de butter en automne le pied et les branches des ceps par une bonne couche (12-15 cm) de terre, les branches soigneusement entassées par terre.

### La deuxième, c'est l'absence de Phylloxera

La majorité du vignoble Arménien (à l'exception de ceux du Nord Est déjà infecté) présente un caractère très rare d'être planté franc de pied.

En l'absence de plants résistants greffés et dans le cadre d'amélioration qualitative des cépages destinés à la production de brandy arménien, la société Ararat Brandy (ancien Yerevan Brandy Company) du groupe Pernod Ricard à mis en essai un programme de développement des cépages traditionnels arméniens sur les porte-greffes importés ce qui s'est avéré justifié car depuis 2009 le phylloxéra est arrivé dans la vallée d'Ararat.

### LE POTENTIEL ET LES POSSIBILITÉS DE LA VITICULTURE ARMÉNIENNE

Au cours de ces vingt cinq dernières années on a observé, une forte diminution de la surface du vignoble en raison principalement de la politique de Gorbatchev qui dans le cadre de la perestroïka a détruit des milliers d'hectares dans l'espoir de la disparition totale de l'alcoolisme en URSS. Donc, les pays viticoles soviétiques, telles que Moldavie, Géorgie, Azerbaïdjan, Arménie, Ukraine (presque'île Crimée), qui produisaient des vins et des brandys devaient arracher tous les vignobles. Comme la production vitivinicole arménienne était une des plus des exportées de l'URSS, représentant 22% du volume total d'exportation, les vignobles arméniens furent "condamnés et détruits" parmi des premiers.

Cette opération a été arrêtée au bout de 2 ans, car elle n'a pas provoqué la chute de l'alcoolisme, par contre des dizaines de milliers d'hectares, presque 20% de la totalité de vignoble dans l'ensemble de l'Union Soviétique, fut détruit.

La diminution de la surface cultivée, est due également à la destruction naturelle d'une partie des vignes a cause des grands gels de l'hiver 2002 (-33°C) et du printemps 2003 (-13°C), 2008 (-11°C) en raison de vignes mal buttées.

A partir de 2003 les nouvelles plantations de vignes sont apparues dans les différentes régions d'Arménie. Ce sont principalement les investissements de la diaspora arménienne de France, d'Allemagne, de Russie, d'Argentine, ainsi que quelques nouveaux riches d'Arménie. Néanmoins les surfaces du vignoble et la production actuelle restent inférieurs de 50% comparativement à l'époque soviétique.

### LES CAVES ET LEUR POTENTIEL DE LA PRODUCTION

La privatisation des biens agricoles a été faite en 1991, mais la vingtaine de grandes entreprises de transformation agricoles n'ont été privatisées que depuis 1994-1995 et un peu plus tard encore pour 40 entreprises de taille moyenne.

Auparavant, la viticulture et la production œnologique étaient très centralisées. Les vins ne possédaient presque jamais de caractère propre à une région ou un terroir donné.

C'était une production de masse au détriment de la qualité et de l'originalité des vins.

Ce type de production était en

accord avec le marché soviétique, qui ne voyait jamais de problème d'écoulement ni de vente. Le marché de la Russie consommait facilement 80% de la production des vins et des eaux-de-vie arméniennes.

Depuis la privatisation de l'industrie viticole, une liberté d'action pour les producteurs s'est établie entrainant des différences de qualité et d'originalité des vins dans une aire géographiquement définie.

Les caves qui auparavant ne cherchaient qu'un volume de production de vins, soignent actuellement de plus en plus l'élevage de ses nouveaux vins et de ses brandys, en mettant en valeur l'originalité des raisins de cépages distincts, provenant de différents terroirs.

On peu citer quelques caves qui sont en plein développement : Ararat Brandy (Yerevan Brandy Company), Vedi Alco (Guetap), MAP, Idjevan Winery, Yerevan Sparcly Wines.

Le meilleur exemple nous est donné par le leader la société Ararat Brandy (ou encore Yerevan Brandy Company) à Erevan.

À l'époque soviétique le terme "cognac" (employé sans les guillemets!), remplaçait le terme générique de brandy et les consommateurs étaient habitués à cette appellation. Grâce au"rideau de fer" la majorité des consommateurs soviétiques pensait que "cognac" était un terme générique comme le vin, le brandy ou même la vodka. Ainsi, parmi "les cognacs" existants ils connaissaient celui d'Arménie, de Géorgie, de Moldavie, de Crimée, du Caucase du Nord, d'Asie Centrale. Et, sans aucun doute, le meilleur c'était le cognac arménien. Seule une petite minorité connaissait le cognac français et était au courant de l'existence d'une région Cognac en France. L'appellation

"cognac arménien" est encore couramment employée dans les pays d'ex-URSS et d'après l'accord tripartie entre l'Arménie, la France et la Russie, et qui donne le droit de porter du nom "cognac arménien Ararat", avec la transcription russe "armyanskiy konyak" et seulement dans le cadre de la CEI (ex-URSS sauf les pays baltes). Néanmoins pour accéder aux marchés mondiaux, l'appellation doit porter le nom "armenian brandy Ararat".

Le cognac (ou brandy) arménien Ararat s'inscrit dans une véritable logique qualitative contemporaine, alors qu'à l'époque soviétique, on produisait en grande quantité tout en essayant de maintenir une image du produit haut de gamme.

La société Ararat Brandy est la plus grande cave vinicole d'Arménie et une des plus grandes entreprises de la production des spiritueux dans l'ensemble des pays CEI. En 1953, par une règle soviétique de concentration et de centralisation de production, 19 petites entreprises, ainsi que les 25 caves de traitement initial du raisin et des ateliers de distillation ont été regroupées dans une seule entreprise de production Dans les années 70-80 la production et la vente de brandy arménien atteignaient 6 millions litres par an.

Après l'effondrement de l'URSS en 1991 cette société n'a pas été privatisée elle fonctionnait, sans législation sur la protection de la production et des marques, sans réseau de distribution, ni des anciens partenaires commerciaux. Puis parmi les 45 unités de production sous la tutelle du Trust Ararat, renommée Yerevan Brandy Company, la privatisation a commencée et seule une dizaine de caves furent conservées. Les énormes capacités de production avaient besoin de renouvellement,



Le mont Ararat symbole du "cognac" arménien.

de restructuration et donc de financement. Une partie de l'embouteillage était réalisé en dehors de l'Arménie, ce qui a provoqué la production de contrefaçon, surtout en Russie. Malheureusement, à cette époque, la Russie, principale importatrice du brandy arménien, était en crise politique et économique. Les ventes de brandy de Yerevan Brandy Company avaient chuté a moins d'un million litres par an. En 1998, sous la pression du FMI, le gouvernement de la République d'Arménie décida de vendre l'entreprise en faillite. Le groupe français Pernod Ricard est devenu le nouveau propriétaire. Le groupe a investi beaucoup pour les changements indispensables dans tous les domaines de la société Yerevan Brandy Company (désormais Ararat Brandy). Pour garder la qualité et conserver la réputation de produit haut de gamme, Pernod Ricard s'est engagé dans un véritable combat contre les contrefaçons, toujours fabriquées en Russie et en Arménie également, afin de garantir la valeur d'une étiquette comme un label exclusif.

Comme l'entreprise ne possédait pas ses propres vignes, elle était obligée d'acheter un grand volume de raisin chez les viticulteurs. Pour s'approvisionner de quantités variables selon les années de 10 à 28 milles tonnes de raisin par an, Ararat Brandy a contractualisé l'achat de raisin chez presque 5 000 viticulteurs depuis l'an 2000. Cela permettait de fidéliser les vignobles, sécuriser la production et réguler les apports de raisin.

Les raisins achetés viennent presque de toutes les zones viticoles d'Arménie, mais la grande partie du raisin vient de la Plaine d'Ararat, des piedmonts et des alentours de Erevan.

Comme une grande partie du raisin (60-70%) du vignoble arménien est toujours achetée par Ararat Brandy, les variations annuelles de la production, ont crées des difficultés pour l'approvisionnement tant en quantité, qu'en qualité.

Dans un contexte excédentaire, les viticulteurs arrachent les vignes a cause de la mévente du raisin, compromettant l'avenir de tout un secteur de production. La politique d'achat

de raisin Ararat Brandy visait à la fois a garantir un revenu minimum au producteur et a répartir les achats auprès du plus grand nombre de viticulteurs de plusieurs régions viticole de manière a encourager le maintien de cette culture partout en Arménie et d'éviter l'arrachage systématique. Cette démarche simple mais efficace a porté ses fruits auprès d'un grand nombre de viticulteurs. Etant donné que l'offre est supérieure à la demande, le viticulteur s'aligne sur les critères qualitatifs.

Mais, en cas de déficit de production et en condition de concurrence entre industriels, toute la filière est fortement perturbée. Les viticulteurs oublient leurs obligations qualitatives pour s'assurer d'un volume maximal de raisin à vendre. Ils s'adressent aux différents acheteurs y compris des acheteurs étrangers (les Géorgiens en particulier) pour avoir une chance de vendre mieux leur récolte, bien qu'ils aient déjà un contrat de vente de raisin. En effet en Arménie la notion des obligations du contrat n'est pas encore très forte, surtout chez les petits producteurs.

Dans ces conditions Ararat Brandy a établi un système d'achat de raisin séduisant pour les viticulteurs. Ceux qui vendent le raisin régulièrement à Ararat Brandy bénéficient des matériels viticoles, des engrais, des pesticides européens par crédits et, en plus, les coopérants fidèles bénéficient d'une formule de bonus progressif pour de prix d'achat de raisin. Les meilleurs fournisseurs de raisin en qualité ont la possibilité de profiter gratuitement d'un voyage touristique en France pendant une semaine.

A l'heure actuelle Ararat Brandy est une entreprise moderne qui possède des caves bien équipées et une grande capacité de production, d'embouteillage, et d'un réseau de distribution capable de vendre des millions de litres dans plus de 25 pays du monde. La production annuelle atteint 4,5 Millions de litres de cognac dont plus de 90% est vendu à l'étranger. L'entreprise réalise toute la chaine de production du brandy, de la fermentation, à la distillation, puis au vieillissement, jusqu'à la mise en bouteille.

### Un autre exemple concerne les vins Areni de la région de Vayots Dzor.

Cette zone viticole nommée Eghégunadzor se trouve au Sud Est du pays, à une altitude comprise entre 1000-1350 m, avec un relief très vallonné par les montagnes et les cols profonds. La zone, comprend une douzaine de villages pittoresques et historiques ou la vigne et le vin sont l'activité principale des paysans depuis des millénaires. Le cépage de raisin noir "Areni" constitue 85% de l'encépagement, le reste concerne les cépages blancs et des variétés de raisin de table. L'Areni a une importance économique énorme pour la région.

Le nom Areni est lié au nom historique d'un siège des princes Orbeliyans, gouverneurs médiévaux de la région. C'est l'une des anciennes variétés aborigènes arméniennes. Aux alentours du village le cépage Areni est cultivé à proximité de l'ancienne vigne sauvage d'Areni. Grace a sa très bonne qualité ce cépage a été distribué aux autres zones viticoles soviétiques (Moldavie, Crimée, Géorgie, Caucase etc.) et arméniennes également, mais il ne bénéficie de l'appellation Aréni qu'au Vayots Dzor. Ce cépage a la pulpe sucrée (210-230g/l) et aromatique, est riche en matières poly-phénoliques, il présente une bonne acidité de 4-5g/l, il est réellement unique au monde.

Là, ou le vignoble est franc de pied en l'absence du phylloxera, les terroirs sont argilo-siliceux. Il supporte bien la sécheresse, il est relativement résistant aux maladies, sa productivité est de 8-12 t/ha. C'est le seul endroit ou ce cépage est capable d'exprimer toutes ses qualités gustatives et aromatiques. C'est là qu'on produit le meilleur vin arménien, un vin sec "Areni" et aussi un vin demi sec de qualité "Vernachén", issu du fameux Areni. Le label vins Areni est réputé en Arménie et auprès de la diaspora Arménienne du monde entier. Dans le domaine des vins de renommée il possède une excellente image internationale et une demande significative dans le cadre de la CEI.

L'Areni est un petit vignoble (450-500 ha) avec une possibilité d'expansion dans sa zone sur environ 1500-1600 ha. Son potentiel de développement est limité, ce qui néanmoins est un atout commercial important car la concurrence est très restreinte.

C'est là, au village Guétap que se situait la seule grande cave d'Etat de la zone, privatisée à un grand producteur de vin et de vodka de la plaine d'Ararat "Vedi Alco". Cette société est bien équipée et est en mesure de traiter toute la récolte du raisin de la zone. Cependant cette zone présente un tel intérêt économique pour d'autres industriels qu'aujourd'hui on peu voir déjà un grand nombre de nouveaux producteurs d'Areni.

#### CONCLUSIONS

Au début de XXI siècle, toute l'économie nationale se réorganise. Actuellement le vignoble d'Arménie présente toujours un besoin de rénovation et de reconstitution.

Mais, suite aux événements positifs des dernières années la situation se stabilise et une augmentation des surfaces viticoles est observée. Des nouvelles plantations ont été réalisées sur la base des investissements des industriels internationaux et locaux, de nouveaux matériels agricoles puissants et de grands systèmes d'irrigation ont été renouvelés. Il reste de nombreuses possibilités pour la mise en culture de milliers d'hectares de terres neuves sur des sols pauvres et pierreux, dans la zone semi désertique de l'Arménie, mais aussi sur des terres irriguées abandonnées, aux confins limitrophes du pays.

Evidemment, la qualité de la production des vins et des brandys, la croissance constante du volume de commercialisation et la performance du négoce, peut servir de base solide pour le développement de toute la filière des vins et de spiritueux.

Aujourd'hui, avec la convalescence de l'économie nationale la viticulture est de nouveau en phase de développement.

L'amélioration du potentiel qualitatif et quantitatif de la production, conduira à l'augmentation des surfaces des vignobles jusqu'à 20.000 - 25.000 hectares et donc à une production annuelle de 250.000 à 300.000 milles tonnes. Ces chiffres correspondent à des niveaux de production des années 70 et 80, mais grâce à la modernisation du vignoble, ils conduisent désormais à des produits de haute qualité.

Pour plus d'informations : http://www.agrowebcee.net/apricot/ network-management/ http://www.agrowebcee.net/awam/ group/cv-ara-hovhannisyan/