

Agriculture | Start-Up à succès : Oenphinée, le "devin" du vin



14,1%. C'est le taux de croissance annuel moyen du vin bio entre 2012 et 2017. Face à une baisse de la consommation globale, à une forte concurrence et à des aléas climatiques imprévisibles (sans compter des débats de société profonds autour des pesticides), le vignoble bordelais voit ses défis se multiplier. Arrivée il y a peu, une jeune entreprise née d'un partenariat entre une experte en vins et un physicien, baptisée Oenphinée, a une ambition nouvelle dans ce secteur qui se cherche : détecter les risques ou "marqueurs de réussite" de la qualité des vins. On vous explique comment elle compte s'y prendre.

Quand on demande à [Cécile Dulimbert](#) comment elle s'est retrouvée à la tête de cette jeune entreprise bordelaise, son C.V parle à sa place. Originnaire du Bassin d'Arcachon, sans passé agricole familial, elle s'oriente rapidement vers une formation en écologie et agronomie, avant d'obtenir un brevet technique agricole général en option viticulture. "L'Élevage était trop loin de mes centres d'intérêt. J'ai fait plusieurs stages chez un viticulteur de Blaye qui m'a transmis sa passion. A partir de là, je n'ai eu de cesse de vouloir en apprendre plus". Plusieurs diplômes (en viticulture et œnologie et en expertise judiciaire) plus tard, Cécile, avec son "parcours un peu atypique", se retrouve plongée au sein d'un milieu dans lequel les statuts de consultant indépendant en "viticulture et œnologie durables" et de conseillère en bas-intrant (en tant qu'ingénieur viticole) qu'elle occupe au sein de la Chambre d'Agriculture de la Gironde et de sa propre entreprise Vinanova pendant onze ans, détonne quelque peu, dans une décennie où la viticulture biologique ne dépasse pas 1% de l'ensemble de la production. Déjà, son objectif est d'amener le plus de viticulteurs possibles vers le bio et à "intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement". Un métier qu'elle ne pourra peut-être plus exercer dans quelques années. "Je reste consciente que la partie conseil, dans les dix ans qui viennent, va se réduire considérablement. On assiste à des regroupements d'exploitations, on a des postes de directeurs techniques déjà surqualifiés qui n'ont visiblement pas besoin de conseils et des gros groupes qui raisonnent différemment. Je pense qu'il y a beaucoup de spéculatif derrière tout ça, le côté financier leur importe plus". Sur ce point, [les chiffres](#) sont en effet plutôt parlant : 120 000 hectares et un chiffre d'affaire des maisons de négoce évalué à 3,8 milliards d'euros en 2015 pour le vignoble bordelais.

Changement d'échelle

Mais le contexte a tout de même pas mal changé : l'opinion publique pousse de plus en plus les viticulteurs locaux

à accélérer la transition, et les chiffres de la conversion sont chaque année supérieurs aux précédentes : [103 nouvelles conversions](#) en bio ont été recensées en Gironde en 2018, et de grands domaines ont fait parler d'eux en annonçant une transformation, immédiate ou progressive. Pour autant, le chemin reste encore long pour les quelques 5834 exploitations viticoles que compte le département. Si la [situation économique](#) des vins de Bordeaux n'est [pas dans sa meilleure forme](#), il faut aussi souligner que le coût plus élevé du bio est bien souvent un frein invoqué par les professionnels. Ce coût a d'ailleurs été documenté dans [un référentiel](#) de la Chambre d'Agriculture de Gironde en 2018 et comparé à celui d'une viticulture dite "raisonnée". Résultat : un rendement inférieur et plus coûteux : entre 7 et 10 000 euros, aides comprises, pour le bio contre environ 6 à 8000 pour le raisonné. Pour Cécile Dulimbert, l'enjeu de la démocratisation du bio, c'est aussi celui des mœurs. "Il faut qu'on arrête de présenter et de réduire le bio à des applications de produits phytopharmaceutiques. Il faut arrêter de dire aux gens qu'on peut produire sans rien : même ceux qui sont en bio utilisent des produits. Dépasionner le débat vis-à-vis des produits phyto, ça me semble important pour faire en sorte que des agriculteurs puissent faire face aux nouveaux enjeux et aux exigences réglementaires, très fortes aujourd'hui. Il a fallu attendre l'an dernier pour que le CIVB fasse une communication sur le SME (Système de Management Environnemental) qui fasse prendre conscience aux agriculteurs et aux viticulteurs qu'ils sont sur la bonne voie et ont des voies d'amélioration. Même si la certification bio est la seule compréhensible du point de vue du marché et du consommateur, beaucoup de professionnels passent instinctivement vers le bio après avoir bénéficié du SME et vont jusqu'à s'engager vis-à-vis de l'Agence bio. Bien sûr qu'il y a toujours plus à faire, mais des vignobles partent avec plus de handicaps que d'autres".

Pour la professionnelle, avoir une inversion entre le bio et le conventionnel en termes de surface sur le département nécessiterait de changer complètement le tissu commercial. La particularité de Bordeaux, c'est le négoce, c'est assurer les volumes. C'est sur ces peurs là qu'on joue avec le vigneron, cet inconscient des volumes par rapport au marché. Les vins de Bordeaux n'ont jamais été aussi bons, quelque soit la gamme de prix : ils sont plus qualitatifs sur le plan sanitaire et en dessous des seuils résiduels sur la quantité de raisins. Les métabolismes des micro-organismes ou les principes techniques d'usage de vinification permettent d'éliminer une grande partie des résidus, y compris sur le cuivre". C'est là qu'arrive Oenphinée. Cette start-up, qui fait partie des dernières à avoir intégré le [Village du Crédit Agricole](#) de Nouvelle-Aquitaine, est née d'une association singulière. À l'expertise de Cécile dans le monde du vin vient s'ajouter celle de Romain Guillaument, physicien bordelais. "On s'est rencontrés dans une réunion au sein du cluster Innov'vin, dans laquelle j'ai découvert son bureau d'étude (Celsius) et de modélisation thermique par des procédés empruntés à la physique. Au gré de nos discussions, on a convenu que ce serait plus intelligent qu'on s'associe. Je faisais remonter les problématiques de terrain, les besoins des viticulteurs, je cherchais à mettre en valeur des pratiques déjà très exigeantes pour leur redonner un peu confiance et reconnaître le savoir-faire de ces vigneron. C'est là qu'est venue l'idée de concevoir des outils d'aide à la décision. On ne vient pas remplacer l'humain, on vient le conforter et on apporte aux vigneron de la donnée qui va permettre de continuer améliorer leurs pratiques", explique Cécile.

Première tentative

Le domaine de la physique, comme elle le confesse volontiers, est "très peu abordé dans la viticulture". Pourtant, selon elle, il peut représenter un levier important face aux enjeux de la réduction des intrants chimiques. "En fait, on veut aider les vigneron, les industriels, les tonneliers, les entrepositaires, à consolider et à tracer mieux leurs pratiques, leurs marqueurs d'intérêts positifs (en gros, ce qui fait la particularité et la qualité d'un vin) et prédire en amont pour pouvoir faire du préventif. Garder la qualité d'un vin de la sortie du chai jusqu'à la dégustation, c'est en gros la mission que s'est fixée l'entreprise. En guise d'amorce, Cécile et Romain ont noué en 2018 un partenariat de recherche et développement sur mesure avec un tonnelier de la région, le tout pour financer un premier capteur thermique, baptisé "Thermosign", et un second "capteur contaminant", en cours de brevet. Quel est donc le rôle de ce "capteur thermique" inventé par la société ? Cécile explique qu'il "permet de vérifier la dynamique de la chauffe du tonneau. On va mesurer en continu pendant tout le procédé comment se restitue une chauffe du brasero sur la coque du fût, ce qui est le premier point pour garantir un certain profil aromatique au vin. Il est important pour un tonnelier de pouvoir reproduire ses propres critères qualitatifs. Ce capteur va lui permettre d'avoir de la récurrence, de l'historique et de pouvoir reproduire une réussite de chauffe ou une demande client, pour consolider son savoir-faire. Aujourd'hui, il y a de moins en moins de tonneliers qui se forment et de plus en plus de besoins, la matière première (c'est-à-dire le bois servant à fabriquer les tonneaux) est renouvelable mais à l'échelle de 400 ans, donc on a besoin de protéger la ressource. Notre but, c'est de garantir qu'il a bien travaillé ses barriques, ça évite de les gaspiller". Les premiers devraient être mis en vente d'ici l'été (au même moment que le lancement de la communication "officielle" de l'entreprise), affirme Romain Guillaument.

"Prédire l'avenir"

Le second capteur sur lequel Oenphinée planche, lui, va permettre de détecter un contaminant "assez universel et reconnu dans le monde du vin", le TCA (ou trichloroanisole) dans l'atmosphère (si votre vin à un goût de bouchon, c'est lui le responsable). "On aura un seuil de détection tellement bas qu'on pourra le prévenir et éviter que toute la chaîne de production soit impactée par ce contaminant. On a l'ambition de faire de la recherche et de développer des capteurs aux vignobles pour voir les bonnes pratiques des viticulteurs dans leur utilisation des pesticides, travailler en collaboration avec la nature et la plante pour pouvoir détecter à quel moment une plante met en place des systèmes de défense naturelle pour essayer de dire au viticulteur quand il aura moins besoin de traiter". Comme on a pu le constater à Blanquefort en mars dernier, la Fréquence de Traitement est un enjeu stratégique très important pour les vigneron : les groupements de viticulteurs regroupés en région autour des fermes Dephy multiplient les axes de recherche pour faire baisser la fréquence de traitement. Les résultats sont prometteurs puisqu'on parle, grâce à différentes méthodes (cépages résistants, outils d'aide à la décision, robotique), d'une réduction moyenne de 17% sur l'Indicateur de Fréquence de Traitements phytosanitaires entre 2015 et 2017. Oenphinée compte donc être une solution supplémentaire à cette problématique, avec l'originalité de jouer sur le prédictif. C'est d'ailleurs de là que vient son nom, Phinée étant une figure royale de la mythologie grecque ayant

des capacités de prédiction. "Aujourd'hui, le viticulteur peut vérifier la qualité du vin, mais seulement après l'arrivée d'un problème l'obligeant à rappeler sa marchandise. Grâce à un mouchard inséré dans les containers, on pourra savoir ce qui est arrivé à la marchandise pendant le transport pour éviter des litiges ou une contamination du produit. Le but du jeu est de préserver la qualité du produit que le vigneron met en bouteille ou de l'air du local dans lequel vont vieillir les vins".

Comme le confie enfin Cécile, le cap visé par Oenphinée est ambitieux : transformer cette petite start-up en PME développant de multiples solutions brevetées, avec des capteurs qu'elle compte fabriquer industriellement, dans un futur hypothétique où l'entreprise décollerait. "Pour l'instant, on fait breveter l'équipement, on le fait fabriquer en achetant les matériaux bruts nécessaires en fonction de notre cahier des charges. On y lie un logiciel d'intelligence artificielle de base, un exécutable, mais le but ultime est de créer un interface qui pourra avoir des codes d'accès pour chacun de nos clients. Peut-être auront-ils plusieurs capteurs et l'envie de les faire fonctionner ensemble...". Thermosign devrait, s'il s'adresse à un marché limité, servir de tremplin pour la sortie du second capteur, prévu pour début 2020 et qui s'adressera à un plus grand nombre de professions. "Aujourd'hui, si vous voulez vérifier l'absence de contaminant dans un vin, vous allez vous adresser à des laboratoires d'analyses qui ont des outils, un savoir-faire et appliquent des normes et sont capables de quantifier un problème. L'objectif de nos capteurs, c'est de qualifier le problème, ils quantifieront au seuil de détection que l'on aura déterminé". Oenphinée, avec sa vision et ses propres objectifs, s'inscrit en tout cas aux frontières entre l'économie du vin et celle, en plein boom, de la "maintenance prédictive". Cette dernière, selon une étude d'un cabinet spécialisé, permettra aux entreprises d'économiser 630 milliards de dollars d'ici 2025.



Romain Bêteille

Credit Photo : Oenphinée
Publié sur aqui.fr le 21/05/2019
[Url de cet article](#)