

**Cibles:** Décideurs; institutions scientifiques; médias locaux; professionnels du secteur vitivinicole



Credit photo: OENOMED ITALIE

## APERÇU:

### **OENOMED : Qualification et Promotion des filières viti-vinicoles des Aires Protégées de la Méditerranée**

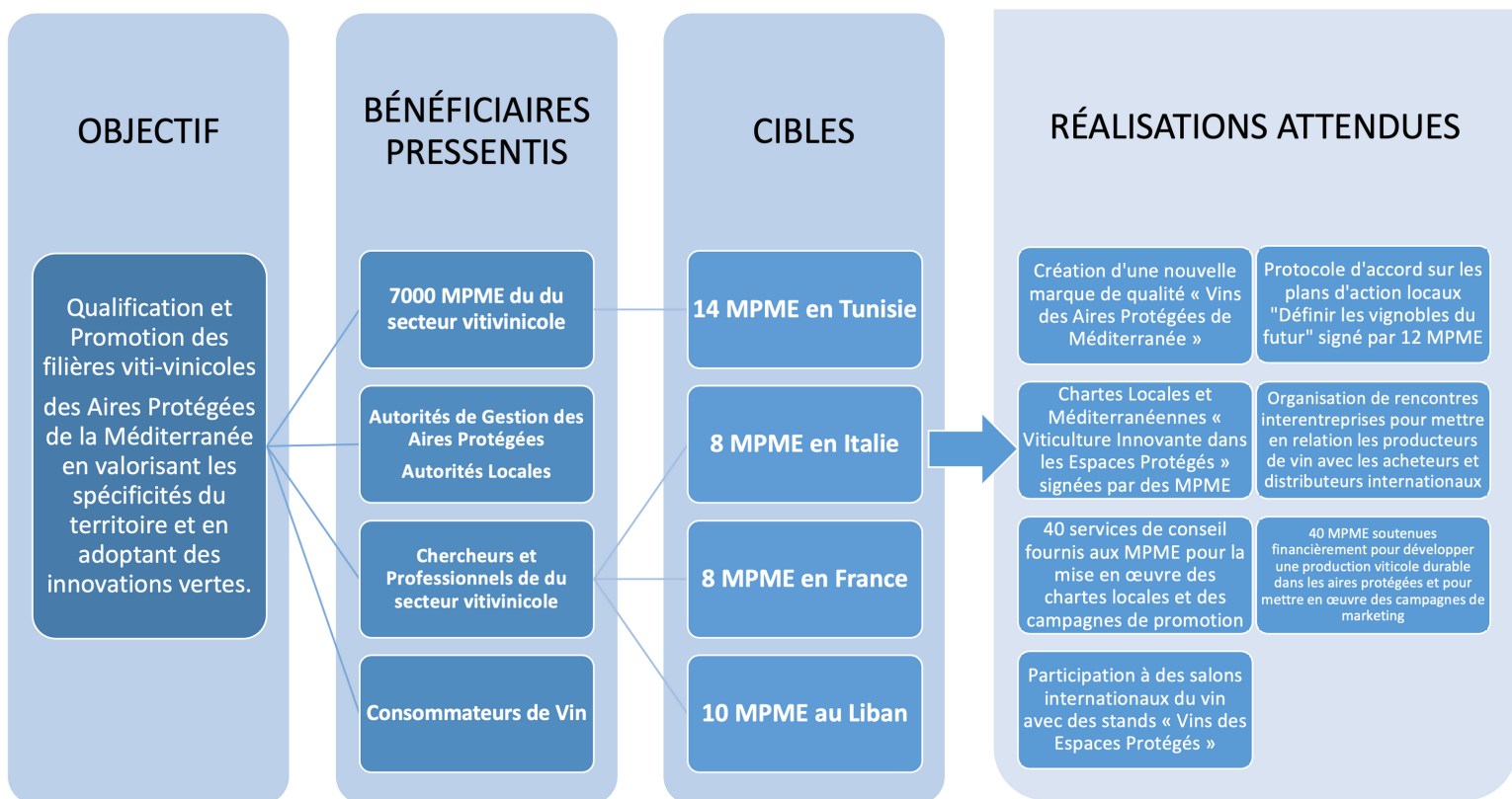
La Chambre syndicale nationale des Producteurs des Boissons Alcoolisées, chef de file du projet européen OENOMED, vous présente le deuxième numéro de la Newsletter du projet OENOMED le projet OENOMED a pour objectif de promouvoir les filières viti-vinicole des micro, petites et moyennes entreprises dans les aires protégées de la Méditerranée, en valorisant les spécificités du territoire et en adoptant des innovations vertes.

- Chartes Locales et Méditerranéennes
- « Viticulture Innovante dans les Espaces Protégés » signées par des MPME : **P03**
- La viticulture durable: **P09**
- Vin et Aires Protégées, Tunisie : **P11**
- Le patrimoine viticole et historique de la "Réserve Biosphère Chouf", Liban: **P12**

**Cibles:** Décideurs; institutions scientifiques; médias locaux; professionnels du secteur vitivinicole

<p>€ <b>2.7 million</b> Budget total</p>	<p>€ <b>2.2 million</b> Contribution de l'UE</p>	<p> <b>11 partenaires</b></p>	<p> <b>4 pays</b></p>	<p> <b>30 mois</b></p>
--	--	--	---	---

OENOMED est un projet de coopération transfrontalière soutenu par le programme IEV CTF MED qui regroupe 4 pays méditerranéens à travers 11 acteurs autour des thématiques de la vitiviniculture et les aires protégées.



# Chartes Locales et Méditerranéennes « Viticulture Innovante dans les Espaces Protégés » signées par des MPME

Les partenaires scientifiques du projet OENOMED ont coordonné l'élaboration de Chartes Locales, portées par 4 Groupes d'Animation Public Privé (GAP) territoriaux.

Les partenaires administratifs et professionnels se sont engagés dans la sensibilisation/mobilisation des parties prenantes. Ces GAP réaliseront un diagnostic local, ont fait émerger des solutions et accompagneront des projets d'innovation de différentes natures (agro écologique, technologique, organisationnelle) afin de définir 4 Chartes locales.

Les chartes locales ont pour objectif la mise en œuvre de nouvelles activités respectant l'aire protégée d'intérêt (selon les différentes exigences des territoires impliqués), développée pour gérer de manière durable les ressources (eau, sol, biodiversité...) et favoriser la production d'éco services par les vignobles (économie circulaire, dispositifs pour la gestion responsable de l'irrigation, ...). Les Chartes Locales définiront les normes minimales pour obtenir une sous-appellation VAPMED « Vin des Aires Protégées de la Méditerranée ».



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

## CIBLES

14 MPME en Tunisie  
8 MPME en Italie  
8 MPME en France  
10 MPME au Liban

## Enquêtes en Tunisie

L'équipe tunisienne du projet OENOMED (CSNPBA-UTICA, DGPA et SGTBC) a assuré sa campagne de visites aux viticulteurs et aux caves des AOC concernés en Tunisie (l'AOC « Grand Cru Mornag », l'AOC « Mornag » et l'AOC « Sidi Salem »).

Cette activité intermédiaire basée sur des enquêtes et des entretiens avec les différents groupes cibles du projet (viticulteurs / Entreprises viticoles...) a pour objectif la collecte des données et des informations essentielles pour l'élaboration de la Charte Locale « Viticulture Innovante des Aires Protégées ».

Ces visites ont commencé en septembre 2021 et ont été achevées en décembre 2021, et ont ciblé 8 domaines viticoles dans les AOC concernés et 12 viticulteurs possédant des vignobles limitrophes à la réserve de Boukornine.



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



# La démarche participative du projet OENOMED en Italie

Elaboré par :

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA (CREA VE)

Dr. Pasquale Cirigliano; Dr.ssa Francesca Cecchini; Dr. Manuele Messineo; Dr.ssa Luna Centioni; Dr. Roberto Nuti; Dr. Massimo Morassut

L'un des postulats du projet OENOMED est qu'un impact durable et efficace ne peut découler que de la pleine implication des principales parties prenantes.

Ainsi, sans la **pleine implication des entreprises viticoles locales** (cible principale du projet OENOMED) il est impensable de créer une charte locale pour une viticulture durable des Aires Protégées et de mettre en place une marque et un réseau d'entreprises qui peuvent à la fois accéder au marché et continuer à faire fonctionner et animer l'économie locale et l'identité du territoire, dans une optique de durabilité environnementale et socio-économique.

Pour ce faire, dans les quatre pays impliqués dans le projet (France, Italie, Liban et Tunisie), une série d'actions ont été entreprises pour animer et activer les territoires concernés par le projet. En Italie, par exemple, la démarche participative activé dans la zone du Parc Régional des Castelli Romani a prévu à ce jour:



Crédit photo: OENOMED ITALIE

- **1 réunion de présentation** aux entreprises et administrations publiques locales;
- **13 entretiens** avec un groupe représentatif d'entreprises locales sélectionnées («entreprises ambassadrices»);
- **2 GAP (Groupe d'Animation Public Privé).**

## LE PRE-GAP

Le 08/10/2021, une réunion préliminaire a eu lieu pour toutes les caves des municipalités faisant partie du Parc Régional des Castelli Romani et les administrations publiques locales. La réunion a permis la présentation du projet et le début d'une **première concertation avec les acteurs locaux**, dans le but non seulement d'illustrer les caractéristiques du projet mais aussi de commencer à partager les points forts et les questions auxquelles il faut de répondre.

## LES ENTRETIENS

A partir d'une grille proposée au niveau du partenariat, un questionnaire a été élaboré pour identifier les impacts et les menaces que les entreprises locales peuvent représenter pour les ressources publiques examinées (Eau - Sol et paysage - Biodiversité - Monuments et sites historiques - Vins, techniques et cépages).

Le questionnaire a été soumis à **13 entreprises représentatives du territoire concerné, nos "entreprises ambassadrices"**, car elles sont un exemple et un moteur pour les autres entreprises du territoire.

A partir de l'analyse des entretiens réalisés, 11 pratiques vertueuses ont été identifiées, déclinées en **plus de 80 bonnes pratiques**, dont la mise en œuvre permet une gestion et une protection respectueuses des ressources considérées. Par exemple, une pratique vertueuse est l'utilisation mesurée de l'eau et l'une des bonnes pratiques associées est le suivi de la consommation d'eau.

## LES GAP (GROUPE D'ANIMATION PUBLIC PRIVÉ)

Le processus d'identification des bonnes pratiques et de leur validation a été un processus actif et participatif à travers les GAP, réalisés les 16/11/2021 et 07/03/2022, qui ont permis une **discussion ouverte entre les entreprises et le groupe de recherche**, encourageant la discussion des pratiques identifiées et l'introduction de nouvelles pratiques proposées.

Au cours des deux GAP, différents outils ont été mis en place visant à la fois à collecter et partager les informations techniques utiles à la définition de la charte locale et à initier la synergie et la comparaison entre les différentes entreprises impliquées.

Fondamentalement, **tant le niveau du contenu que le niveau relationnel ont été pris en charge**, tous deux étant des éléments fondamentaux pour la constitution d'un réseau d'entreprises.



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE

D'une étape à l'autre, les partenaires du projet (CREA notamment) ont maintenu un contact permanent avec les entreprises impliquées. C'est précisément le **"soin" de cette relation** qui est le ciment pour maintenir les entreprises concentrées sur un chemin, parfois difficile, qui les considère comme des protagonistes.

À ce jour, les résultats de cette démarche ont été :

- la **liste des bonnes pratiques de viticulture durable** partagée et validée par les «entreprises ambassadrices»;
- "Version 0" de la **charte locale** partagée avec les "entreprises ambassadrices";
- le début d'un **échange entre entreprises** italiennes et françaises, qui s'est traduit par une rencontre informelle lors de Millésime Bio 2022 à Montpellier et par l'organisation de deux dégustations lors des GAP français et italiens (les entreprises italiennes ont dégusté des vins français et vice versa);
- l'**enthousiasme**, les **questions**, la **participation**, les **doutes**, les **relations**, la **confrontation** et tout ce qui peut découler d'une démarche participative qui n'est pas directement quantifiable.



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE

## Les Prochaines étapes:

Au moins un nouveau **GAP** visant à partager et valider la version définitive de la charte locale, incluant le règlement d'adhésion et de fonctionnement de la future marque «Vins des Aires Protégés de la Méditerranée».

Des **rencontres avec les administrations publiques locales, régionales et nationales pour activer les synergies et les communautés d'intention** entre la sphère publique et le réseau des entreprises. La participation à des **salons internationaux** et à des **rencontres B-to-B** avec des distributeurs internationaux, mais nous verrons cela en 2023.

Elaboré par :  
Florian Bergé, INRAE, France

## La démarche participative au cœur d'OENOMED

Les aires protégées autour de la mer Méditerranée sont remarquables pour leurs qualités paysagères, naturelles et culturelles. Afin de valoriser une viticulture qui protège ces patrimoines, la démarche OENOMED vise à réunir les acteurs qui composent, animent et développent ces territoires protégés.

Ensemble, ils construisent sur chaque espace une Charte Locale pour le projet OENOMED.

Pour cela, les partenaires techniques du projet organisent des ateliers participatifs, dits « GAP » (Groupes d'Animation Public-Privé-Citoyen). Ces groupes réunissent des viticulteurs, des organisations viticoles, des établissements publics ou privés qui gèrent les aires protégées ainsi que des citoyens qui souhaitent s'engager dans cette dynamique.

Ces ateliers, en favorisant l'échange d'informations et la créativité, visent à préciser les enjeux environnementaux et patrimoniaux du territoire et à définir les pratiques vitivinicoles durables et innovantes. Les méthodes d'animation permettent à chacun de s'informer, de s'exprimer et de participer à la construction des chartes et de la future marque OENOMED dans les conditions d'un échange serein et constructif entre acteurs des aires protégées de la Méditerranée.



Crédit photo: OENOMED FRANCE



Crédit photo: OENOMED FRANCE

## L'expérience de la co-construction des chartes locales en France

Deux aires protégées et leurs vignobles ont été retenus en France, dans le département de l'Hérault : le site du Minervois et le bassin versant de l'étang de Thau.

Dans ces deux zones, lors d'une première réunion au mois de novembre 2021, les acteurs ont identifié les pratiques vitivinicoles vertueuses et les ressources à protéger localement : l'eau, la biodiversité, les sols, les paysages et les patrimoines vitivinicoles et historiques.

Les acteurs ont été invités à se réunir une seconde fois en janvier 2022 pour rédiger une première version des chartes locales qui précise les critères à respecter pour un mode de production durable et respectueux de l'aire protégée.

Les groupes locaux sont conviés à une troisième série d'ateliers participatifs en avril 2022 pour valider les chartes locales et définir comment les entreprises pourront s'engager dans la démarche.

D'autres actions d'accompagnement technique et commercial s'ensuivront pour la mise en œuvre des chartes locales.



Crédit photo: OENOMED FRANCE

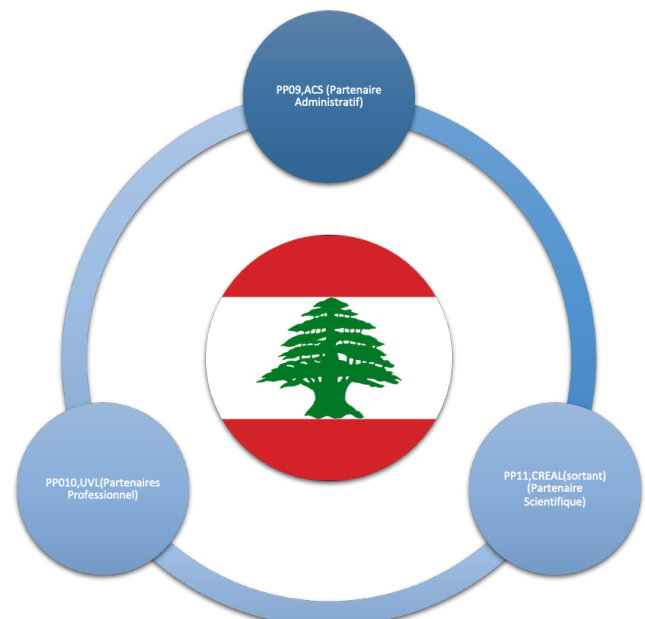
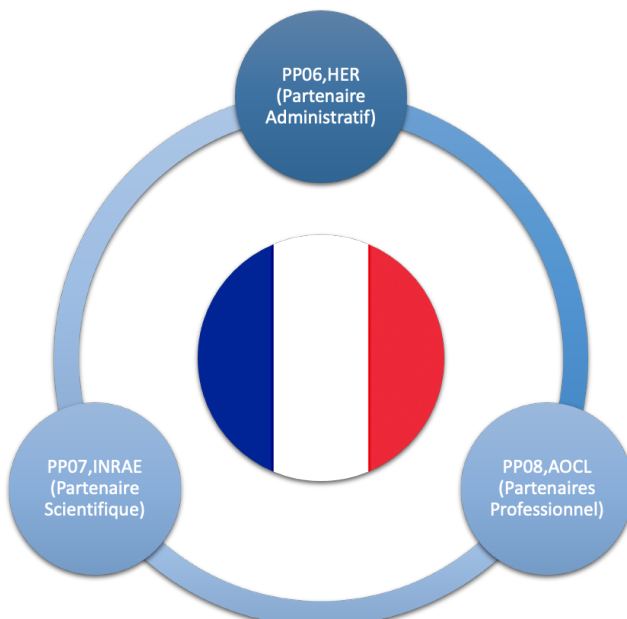
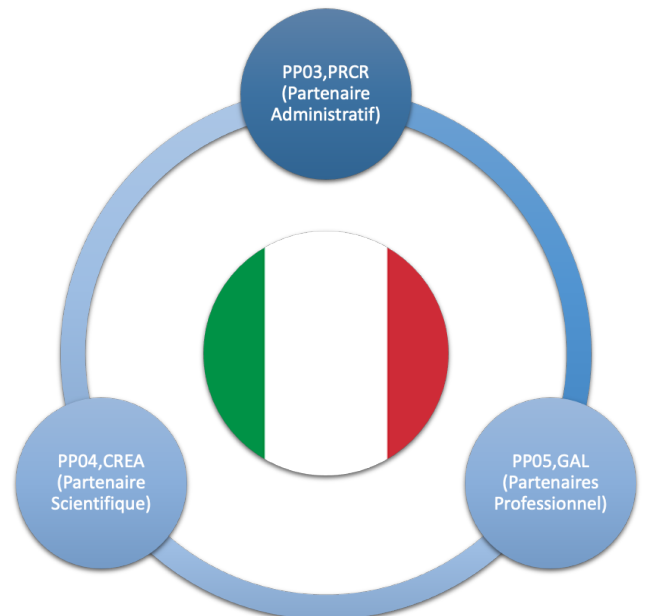
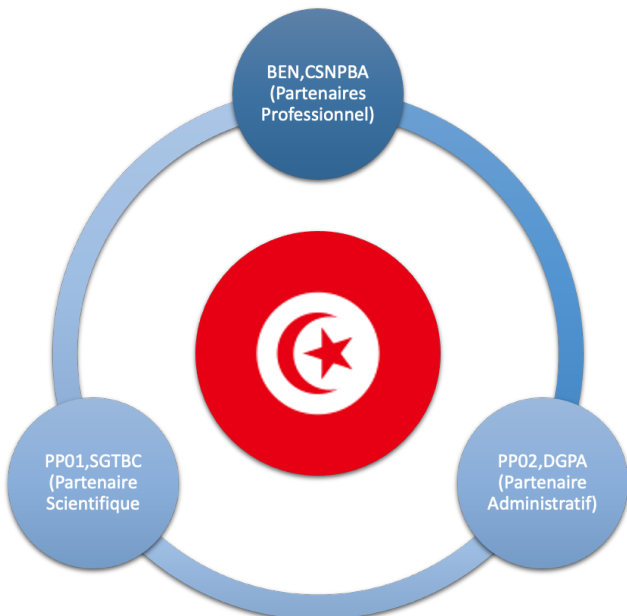
# Une Charte Méditerranéenne ombrelle pour fédérer les Chartes Locales

Afin de tenir compte des pratiques adaptées à chaque aire protégée, la démarche OENOMED se construit à partir de l'échelon local. Les Chartes Locales occupent une place fondamentale dans la mise en œuvre du projet OENOMED : elles témoignent de l'engagement des groupes d'acteurs locaux dans les ateliers participatifs (GAP) et livrent des critères spécifiques à respecter par les entreprises vitivinicoles, garantissant un mode de production durable.

Chaque charte locale est donc unique. Ces chartes locales sont encadrées par un document commun, une Charte « MED ». Cette dernière possède un rôle d'ombrelle, elle garantit des valeurs communes et rappelle les grands objectifs de la démarche OENOMED. Elle propose une structure et une méthode de construction communes pour les Chartes Locales, afin de faciliter leur mise en application, leur condition d'évaluation, et de créer de la cohésion entre les différents territoires engagés.



Crédit photo: OENOMED ITALIE





# La Viticulture Durable

Elaboré par :

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA (CREA VE), Dr. Pasquale Cirigliano; Dr.ssa Francesca Cecchini; Dr. Massimo Morassout; Dr. Roberto Nuti; Dr.ssa Luna Centioni

**Le concept de durabilité et de viticulture durable.** Dans les sciences environnementales et économiques, le terme durabilité désigne la condition d'un développement capable d'assurer la satisfaction des besoins de la génération actuelle, sans compromettre la possibilité pour les générations futures de réaliser les leurs. Les principes de la viticulture durable reposent principalement sur les termes de la RÉSOLUTION OIV-VITI 641-2020 qui définit également les critères de son application; une vision qui prend en considération les aspects environnementaux, sociaux, économiques et culturels.

## DURABILITÉ DANS LE SECTEUR DU VIN

En fait, la durabilité affecte tous les domaines de l'activité humaine, car ils sont interconnectés, et parmi eux également le secteur du vin. On peut affirmer que le concept de durabilité viticole trouve ses racines dans la viticulture biologique et biodynamique, des démarches qui placent le respect de l'environnement et le maintien de la fertilité des sols à la base de leur être. Cependant, ces approches, du moins pas explicitement, ne considèrent pas deux domaines d'importance fondamentale : la sphère sociale et la sphère économique.

C'est l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) qui a donné la première définition de la viticulture durable en 2004 et par la suite, avec la résolution OIV Cst 518-2016, qui a énoncé les principes généraux qui prévoient l'intégration des aspects environnementaux, sociaux et économiques: la viticulture durable respecte l'environnement, est sensible aux aspects sociaux et culturels et vise à poursuivre des objectifs économiques.

En 2020, l'OIV fournit des lignes directrices pour mettre en pratique les principes généraux, en fournissant des macro-objectifs à poursuivre et en étendant le concept de viticulture durable à phénomène social. Ainsi, l'OIV vise à accompagner les entreprises face à l'impact de la mondialisation en termes de compétitivité, de capacité d'innovation et de gestion des connaissances, à travers la création de réseaux d'entreprises.

La durabilité devient ainsi un concept large, apparemment complexe, qui peut être poursuivi par la mise en œuvre d'actions concrètes: des «bonnes pratiques» visant à entretenir, sauvegarder et valoriser des ressources reconnues comme biens communs.



Crédit photo: OENOMED ITALIAE

## Lignes directrices pour la poursuite d'une viticulture durable (révisées par la **RÉSOLUTION OIV-VITI 641-2020**)

- **Entretien un lien fort avec le territoire, son histoire, sa culture et ses traditions.**
- **Mettre en place une production agricole non délocalisée et génératrice d'emplois.**
- **Développer des produits à grande valeur ajoutée dotés d'un grand potentiel d'exportation.**
- **Promouvoir la diversité génétique de la vigne.**
- **Promouvoir et contribuer à la préservation des paysages.**
- **Contribuer à la définition de l'identité du territoire.**
- **Prendre en compte les impacts du changement climatique.**
- **Prendre en compte les transformations sociales.**
- **Se rendre disponible aux innovations technologiques et aux initiatives collectives.**

### BONNES PRATIQUES

Les "Bonnes Pratiques" ne sont rien d'autre que des actions concrètes qui permettent de rendre explicite comment une entreprise viticole peut mettre en œuvre les lignes directrices proposées par l'OIV. Pour faire comprendre ce mécanisme, nous analyserons une seule bonne pratique à partir d'un des objectifs proposés.

#### • **PRENDRE EN COMPTE LES IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE**

Le changement climatique et l'augmentation de la concurrence pour la ressource d'eau entre les besoins agricoles et civils orientent l'intérêt général sur cette ressource importante: l'EAU.

La disponibilité et la demande en eau sont l'un des facteurs les plus limitants pour le secteur agricole, car elles influencent l'adaptation, le développement et la croissance des plantes. L'augmentation générale des températures a modifié la répartition annuelle des précipitations, entraînant une concentration des pluies en hiver, principale cause d'érosion des sols, et une diminution des pluies en été.

La **technique d'enherbement**, qui consiste à maintenir le gazon entre les rangées de vignes comme alternative au traitement traditionnel et au désherbage chimique, permet d'obtenir des avantages importants et divers, tout d'abord elle prévient l'**érosion du sol** en cas de fortes pluies.

Mais ses effets peuvent être des plus variés: il permet d'apporter de la matière organique au sol et de maintenir sa perméabilité, de limiter le compactage, de réduire le développement des mauvaises herbes, de constituer un refuge pour l'ectofaune du vignoble.

Cependant, cette technique doit être conduite avec compétence et prudence car là où l'eau est un facteur fortement limitant, un phénomène de compétitions hydriques avec la vigne peut s'établir.

En conclusion, cette seule bonne pratique peut être, sous ses différentes formes (spontané, semé, inter-rangée ou rangées alternées), un outil dont la gestion permet de poursuivre plus d'un des objectifs proposés par l'OIV.

Cela nous permet de créer un lien avec le territoire, l'histoire, la culture et les traditions car dans de nombreux endroits il s'agit d'une technique traditionnelle (en Italie); elle permet de contribuer à la conservation du paysage et à la définition de l'identité territoriale grâce aux paysages caractéristiques qu'elle produit; prend en compte l'impact du changement climatique et est, en même temps, une innovation du point de vue de l'enherbement technique avec des mélanges de graminées légumineuses et crucifères sélectionnés pour atteindre un objectif viticole et/ou écologique précis.



Crédit photo: OENOMED ITALIE

## Vin et Aires Protégées en Tunisie

Elaboré par :

Belkis Mahjoub, coordinatrice de communication, La Chambre syndicale nationale des Producteurs des Boissons Alcoolisées

Les secteurs d'activité dans les zones limitrophes aux Aires Protégées sont de plus en plus conscients des enjeux environnementaux et se trouvent engagés à adopter un comportement éco-responsable dans leur mode de production de façon à satisfaire une clientèle actuellement sensibilisée aux rôles fondamentaux que jouent ces zones dans le maintien de l'équilibre de l'écosystème.

Le secteur viti-vinicole ne fait pas exception, surtout que plusieurs AOC tunisiennes se situent aux périphériques ou à proximité des réserves naturelles tel est le cas de l'AOC "Grand Cru Mornag" ou encore l'AOC "Sidi Salem" toutes les deux limitrophes au parc national de "Boukornine".

Les viticulteurs et les caves se trouvent face à l'obligation de respecter ces aires et de suivre les tendances vertes pour réconcilier leurs pratiques agricoles à risques avec les exigences de la durabilité et de l'écologie.

L'adoption de certaines bonnes pratiques respectueuses de l'environnement et des aires protégées est favorable aux économies d'énergie requises par certains producteurs, elle offre également une production vitivinicole de qualité meilleure capable de concurrencer les marchés nationaux et internationaux.

Le respect des aires protégées dans le processus de la viticulture passe au même titre par le fait de renoncer complètement à l'utilisation de pesticides, engrais de synthèse et autres produits génétiquement modifiés. Il est vrai que ces produits sont censés protéger le raisin mais à long terme ils peuvent apporter des changements au niveau de son goût et à causer une importante pollution des sols, notamment lorsque la pluie délave les raisins des substances en question. La vinification biologique passe donc par l'utilisation d'engrais d'origine végétale non polluante et tout aussi efficaces dans la protection du raisin contre les intempéries.

La valorisation de l'aire protégée serait en faveur de la préservation et la transition agro-écologique des vignobles limitrophes.



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

# Le patrimoine viticole et historique de la Réserve Biosphère Chouf

Elaboré par :

Lina Sarkis, ACS, Liban

## Un village pas comme les autres : Maasser el-Chouf.

Il se situe à une altitude comprise entre 1150 et 1950 mètres à seulement 7 kilomètres d'une des plus anciennes forêts de cèdres au Liban. Maasser est un village rural traditionnel aménagé autour d'une place publique bordée de maisons en pierre et d'un ancien pressoir. D'anciennes forêts de pins et de chênes et de sources d'eau naturelles bordent cette localité. De récentes études archéologiques ont révélé que Maasser el-Chouf est habité depuis le IXe siècle avant J.-C., et durant la période phénicienne, hellénistique, romaine et byzantine. Il était également habité durant la période mamelouke, et a bien prospéré au temps des ottomans. Les récentes fouilles archéologiques ont révélé dans la périphérie du village les ruines d'un site archéologique datant de l'époque romaine, où sont visibles un temple, deux pressoirs à raisins et de nombreuses tombes creusées dans la roche.

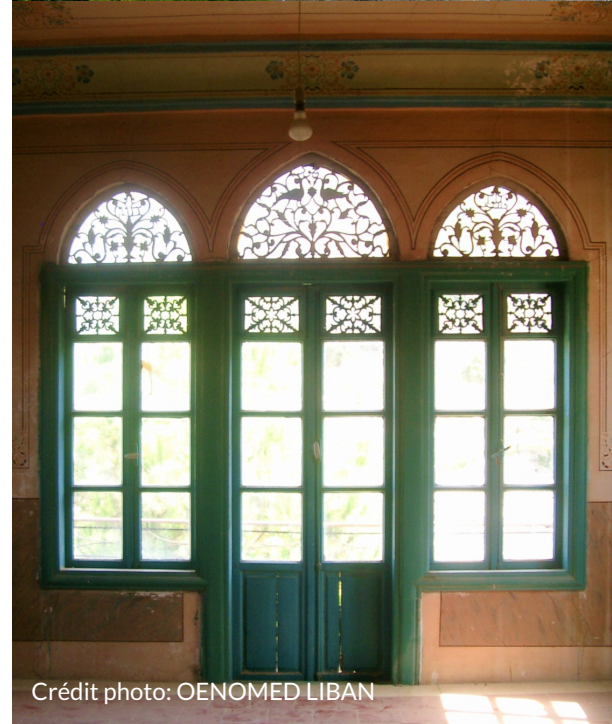
Son nom signifie, en dialecte libanais, « les pressoirs du Chouf », témoignant ainsi de la culture de la vigne dans le passé notamment aux époques phénicienne et romaine, et de la production de vin.



Crédit photo: OENOMED LIBAN



Crédit photo: OENOMED LIBAN



Crédit photo: OENOMED LIBAN

Crédit photo: OENOMED LIBAN



On vous emmène au rez-de-chaussée d'une maison traditionnelle libanaise se situant sur la place principale de ce joli village où se trouve un ancien pressoir à raisins qui est assez bien conservé et a continué de fonctionner jusqu'aux années 1960.

Les 4 salles du pressoir étaient consacrées chacune à une tâche spécifique. La salle centrale était destinée au pressurage du raisin, elle est composée de 2 espaces de foulage et de 2 bassins pour recueillir le jus. Le jus collecté était ensuite acheminé vers un espace extérieur jouxtant la salle centrale où il était bouilli : tâche essentielle pour l'obtention de la mélasse. Du côté opposé (de la salle centrale) une porte s'ouvre sur une grande chambre au centre de laquelle se trouve un grand bassin de broyage destiné à écraser les raisins secs (zhib) pour la production de leur mélasse. Une série de bassins en cuivre suspendus à une structure en bois jouait un rôle important dans la préparation du produit final qui sera ensuite stocké dans un espace situé derrière la salle centrale et de broyage.

Cette maison et son pressoir sont un modèle type de bâtiment historique réhabilité et ouvert au public. Le pressoir et ses installations constituent un témoin de l'évolution des technologies de pressurage du raisin dès le XIXe siècle avec l'introduction de la machinerie manuelle. Il met également en lumière les traditions agricoles locales et le mode de vie et l'autosuffisance des villageois de la montagne libanaise.



Crédit photo: OENOMED LIBAN



## SAVIEZ-VOUS QUE :

**1.** Les composantes pédoclimatiques de la plaine de la Bekaa avec les 300 jours d'ensoleillement par année sont conformes aux exacts besoins de la vigne pendant son cycle de développement ; par conséquent cette région est exceptionnelle pour la production du vin.

**2.** Les cananéens – phéniciens, commerçants éminents et navigateurs habiles, qui ont peuplé les terres du Liban actuel depuis plus de 7000 ans, ont maîtrisé toutes les étapes de la filière vitivinicole, et sont les premiers qui ont organisé la distribution et commercialisation du vin autour de la Méditerranée, depuis le 3ème millénaire avant JC.

**3.** Les forêts de cèdres actuelles du Liban dont celles abritées par la réserve Biosphère du Chouf étaient tellement vénérées par les anciennes civilisations que les peuples anciens de l'Orient lui ont réservé un dieu spécial « protecteur des forêts cèdres où vivent les dieux ».



## SAVIEZ-VOUS QUE :

4. En Septembre 2020, un pressoir phénicien de vin datant du VIIe siècle avant JC et utilisant des techniques œnologiques particulières a été découvert à Tell el-Burak, sur la cote du Liban.



5. Mago, écrivain agricole phénicien carthaginois, du IIIe siècle av. J.-C a rédigé un manuel de viticulture, dont plusieurs techniques sont utilisées jusqu'à nos jours.

En voici un exemple sur la technique de fabrication du vin à partir des raisins secs :

« Choisissez des raisins précoces bien mûrs. Jetez ceux qui sont moisis ou endommagés. Enfoncez des branches fourchues ou des piquets faits de tiges attachées en faisceaux dans le sol à une distance d'environ 4 pieds. Posez des roseaux dessus et étendez les raisins au soleil sur le dessus. Couvrez-les la nuit pour que la rosée ne les humidifie pas. Quand ils sont secs, retirez les raisins des tiges et mettez-les dans un bocal ou un pichet. Ajoutez un peu de vin non fermenté, le meilleur que vous ayez, jusqu'à ce que les raisins soient juste recouverts. Au bout de six jours, lorsque les raisins ont tout absorbé et sont gonflés, mettez-les dans un panier, passez-les dans le pressoir et récupérez le liquide obtenu. Ensuite, pressez la masse en ajoutant du vin frais non fermenté fait avec d'autres raisins qui ont été laissés au soleil pendant trois jours. Remuez bien et mettez-le dans la presse. Embouteiller le liquide de la deuxième presse dans des bocaux bouchés, afin qu'il ne tourne pas aigre. Après 20 ou 30 jours lorsque la fermentation est terminée, décantez-le dans des récipients frais. Enduisez les couvercles de plâtre et recouvrez-les de cuir ».



## EQUIPE DE COMMUNICATION, CONTACT :

Equipe de communication, contact

Belkis Mahjoub Téléphone: (+216) 20 068 953

Mail: [cnpba.oenomed.communication@gmail.com](mailto:cnpba.oenomed.communication@gmail.com)



<https://www.facebook.com/OENOMED>



<https://www.instagram.com/oenomed2021/?hl=fr>



<https://twitter.com/Oenomed1>



<https://www.linkedin.com/in/oenomed-projet-de-coop%C3%A9ration-transfrontali%C3%A8re-87a805209/>

Ce bulletin a été produit avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEV CTF Bassin Maritime Méditerranée.

Le contenu de ce document est la seule responsabilité de la « Chambre Syndicale Nationale des Producteurs des Boissons Alcoolisées-UTICA, représentée par Mohamed Ben Cheikh »

Pour plus d'informations sur le projet, veuillez visiter le site web: <http://www.enicbcmec.eu/projects/oenomed>