

## **Le changement climatique : ses conséquences pour la viticulture**

**Avec Bernard Seguin**

**Directeur de recherche à l'institut national de la recherche agronomique (INRA)**

**Mission « changement climatique et effet de serre»**

**Jeudi 12 novembre 2009 à 18h30**

**Cnam**

**292 rue Saint-Martin – Paris 3<sup>e</sup>**

## Amphithéâtre Abbé Grégoire (Amphi C)

La publication du 4ème rapport du GIEC au cours de l'année 2007 a renforcé la crédibilité scientifique et sociétale de la réalité du phénomène du changement climatique. La température moyenne de surface a augmenté de 0,6° C depuis 1860. Le XXe siècle a probablement été le siècle le plus chaud depuis 1000 ans et la décennie 1990 a connu le réchauffement le plus important de ce siècle. Les données purement climatiques sont corroborées par des observations sur des indicateurs qui en dérivent directement : diminution de la surface de couverture neigeuse et des glaciers de montagne ou de la glace de mer, élévation du niveau de la mer, etc. Par ailleurs, il est possible d'observer des impacts sur les écosystèmes cultivés ou naturels, en particulier au niveau de leur phénologie (pour la France, dates de floraison des arbres fruitiers, de vendange et de semis du maïs) mais aussi, dans certains cas, de leur productivité (forêts). Ils attestent de la réalité d'un climat actuel en cours d'évolution sous l'action de l'augmentation de la concentration des gaz à effet de serre dans l'atmosphère.

La vigne peut être considérée comme une des productions le plus directement influencée par cette évolution, comme l'atteste l'ampleur des changements récents. Ceux-ci, observés partout dans le monde, concernent non seulement la phénologie, mais aussi les signes de qualité de la vendange (en particulier, augmentation de la teneur en sucre et du degré alcoolique, baisse de l'acidité). Le futur ouvre des perspectives inédites en termes d'extension des surfaces cultivables vers les climats plus frais, ainsi que d'introduction de nouveaux cépages préalablement réservés à des climats plus chauds. Par contre, le maintien des productions liées au terroir peut interroger. Un réchauffement modéré, de l'ordre de 1 à 2° C peut être favorable à la qualité, car il reste proche de l'optimum de la gamme de variabilité naturelle. Par contre, le passage à un réchauffement de 4 à 5° C serait de nature à entraîner un bouleversement du cadre traditionnel de la viticulture, tant à l'échelle du vignoble français qu'à celle du paysage viticole mondial.

Écrit par Dongé Laurent

Mercredi, 30 Décembre 2009 20:42 - Mis à jour Lundi, 04 Janvier 2010 20:48

---

Denis Murat

Téléphone : 01-40-27-23-72

Télécopie : 01-40-27-28-42

Conformément aux articles 28,39,40,41, 42 de la loi du 6/01/1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de modification (changement de nom, d'adresse, etc.), de rectification (en cas d'erreurs) ou de suppression sur les données vous concernant.

Pour exercer ce droit, vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante:

Denis MURAT - Conservatoire national des arts et métier – RCE - CC384 – 292 rue  
Saint-Martin – Paris Cedex 03

ou par mail : [denis.murat@cnam.fr](mailto:denis.murat@cnam.fr)