



BORN SUSTAINABLE : AUTHENTICITÉ ET DURABILITÉ.

À LA DÉCOUVERTE DES APPELLATIONS PROTÉGÉES D'EUROPE ET DE LEURS SAVEURS.

L'essence du terroir est le lien indissoluble entre tradition et durabilité qui unit les consortiums de protection du Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, du Barbera d'Asti et des vins du Monferrato, et du Roccaverano DOP.

Introduction

Le lien avec le territoire est le fil conducteur qui unit les consortiums de protection du Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, du Barbera d'Asti et des vins du Monferrato, et du Roccaverano DOP. Ces consortiums ne représentent pas seulement l'excellence œnogastronomique italienne, mais aussi un modèle de durabilité environnementale, économique et sociale. Leur production est profondément ancrée dans les traditions et la valorisation du terroir, garantissant ainsi une qualité et une authenticité sans pareilles.

CONSORZIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG: L'HÉRITAGE DU PASSÉ, GAGE D'UN AVENIR DURABLE

Notre voyage à travers les paysages italiens commence par les collines de Conegliano Valdobbiadene, où la production du Prosecco Superiore est un art qui se transmet de génération en génération. Située au nord de Venise, cette zone n'est pas seulement réputée pour la qualité de ses vins, mais aussi pour son engagement en faveur de la durabilité environnementale. Avec le document « Protocollo Viticolo », dont la première édition date de 2011, le consortium de protection du Conegliano Valdobbiadene Prosecco a adopté des pratiques agricoles qui favorisent l'utilisation de substances durables, réduisant ainsi l'impact de la viticulture sur l'environnement.



Lancé en 2022, le projet « LIFE – ATENA » représente une avancée de plus, puisqu'il introduit des technologies électriques dans les pratiques agricoles afin de réduire la pollution atmosphérique et sonore.

Actuellement, 52 % de la superficie est certifiée SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata ou Système national de qualité de la production intégrée), avec pour objectif d'atteindre au moins 60 % dans les prochaines années. De plus, en 2023, le Consortium a élaboré le premier Rapport de Durabilité aligné aux normes GRI, renforçant ainsi sa transparence et sa responsabilité tout au long de la chaîne.

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO : DURABILITÉ ET ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

En direction du Piémont, nous tombons sur le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Situé au cœur de la région, ce consortium de protection illustre la manière dont tradition rime avec innovation. Afin de relever les défis météorologiques, il a lancé le projet « Ageba », qui vise à sélectionner des ceps de barbera ayant une plus grande capacité d'adaptation au changement climatique.

Ainsi que le projet « NOVIAGRI », qui développe des technologies avancées pour réduire l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement. L'adoption de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et la promotion de méthodes d'agriculture biologique témoignent de l'engagement de ce consortium dans la préservation du terroir et le soutien des communautés locales. De nombreuses entreprises membres du consortium sont certifiées ISO 14001, ce qui prouve leur engagement dans la gestion environnementale.



CONSORZIO ROCCAVERANO DOP : TRADITION FROMAGÈRE ET DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Notre voyage s'achève dans les provinces d'Asti et d'Alexandrie, où le Roccaverano DOP symbolise la tradition et la durabilité. Ce fromage artisanal au lait cru de chèvre reflète un lien profond avec le terroir et les traditions locales. Les chèvres sont élevées au pâturage, ce qui garantit qu'au moins 80 % de leur alimentation provient des prairies locales, réduisant ainsi l'impact global sur l'environnement.

La production artisanale du Roccaverano repose sur des méthodes transmises de génération en génération, ce qui contribue à préserver le patrimoine culturel de la région. Le label DOP (Denominazione di Origine Protetta, l'équivalent italien du label AOP ou Appellation d'origine protégée) ne se limite pas à garantir la qualité et l'authenticité du produit. Il valorise également le terroir, favorisant le développement économique local et attirant les touristes qui souhaitent découvrir cet excellent fromage.

CONCLUSION : UN ENGAGEMENT POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Les consortiums de protection du Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, du Barbera d'Asti et des vins du Monferrato, et du Roccaverano DOP incarnent l'essence du terroir, à savoir le lien qui les unit. Leur engagement en faveur de la durabilité garantit que les traditions locales continuent de prospérer, proposant ainsi des produits de qualité qui respectent l'environnement et valorisent les communautés locales. Chaque bouteille de Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, chaque verre de Barbera et chaque pièce de Roccaverano racontent une histoire de passion, d'engagement et de respect pour la terre, garantissant ainsi que cette histoire continuera pour les générations futures.



CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Un phare de durabilité et d'innovation en viticulture

La durabilité est désormais au cœur de la production vinicole, et le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato exhorte ses membres à adopter des pratiques innovantes afin de relever les défis environnementaux. Situé au cœur du Piémont, ce consortium protège des vins de grande qualité. En même temps, il encourage des initiatives visant la préservation du terroir et le soutien des communautés locales. Ce communiqué de presse présente les projets et les actions menées afin de garantir un avenir prospère et durable à toutes les appellations protégées par le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

RECHERCHE ET ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique menace sérieusement la viticulture. En réponse, le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a lancé le projet « Ageba », financé par la région Piémont dans le cadre de son plan de développement rural. Ce projet vise à récupérer et à valoriser le germoplasme ancien du barbera, et ce en sélectionnant des ceps de vigne ayant une plus grande capacité d'adaptation au changement climatique. En 2022, quelques 90 ceps ont été identifiés dans des vieilles vignes préclonales. Après une minutieuse sélection génétique, ils seront multipliés et évalués quant à leurs performances productives et qualitatives dans un vignoble expérimental.



DES TECHNOLOGIES AVANCÉES POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Le projet « NOVIAGRI » est centré sur la salubrité des lieux de travail agricole et la protection de l'environnement. Cette initiative s'est traduite par la conception et la réalisation d'un pulvérisateur agricole de pointe, capable d'optimiser l'épandage des produits chimiques, de réduire l'impact environnemental et de minimiser les coûts. Des capteurs et un ordinateur embarqué sont à même de contrôler des paramètres comme la pression de travail et le volume de pulvérisation en fonction du couvert végétal, garantissant ainsi une application ciblée et efficace.

PRATIQUES AGRICOLES DURABLES ET CERTIFICATIONS DE QUALITÉ

Le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato adopte des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement à travers la réduction des produits chimiques et la promotion de méthodes d'agriculture biologique. De nombreuses entreprises membres du consortium sont certifiées ISO 14001, prouvant ainsi leur engagement dans la gestion environnementale.

SOUTIEN DES COMMUNAUTÉS LOCALES ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

En plus de prouver son engagement environnemental, le consortium encourage la durabilité sociale et économique.



Sur les marchés locaux et internationaux, il organise des événements, des dégustations et des foires commerciales afin d'augmenter la visibilité du Barbera d'Asti DOCG et d'autres appellations protégées. Il soutient les producteurs locaux et facilite la création d'emplois. Enfin, il collabore avec des instituts de recherche et des universités à la mise en œuvre de nouvelles technologies visant à améliorer les processus de production et la durabilité globale.

VALORISATION DU TERROIR À TRAVERS LES LABELS

Les labels DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita ou appellation d'origine contrôlée et garantie) et DOP (Denominazione di Origine Protetta, l'équivalent du label AOP ou Appellation d'origine protégée) sont un gage de qualité et de durabilité des produits agricoles italiens. Afficher ces labels garantit la promotion de la biodiversité, la réduction de l'impact environnemental et le soutien du développement économique local. Par exemple, le Barbera d'Asti DOCG ne se limite pas à préserver ses racines culturelles. Il répond également aux nouvelles exigences des consommateurs, consolidant ainsi sa position de leader sur le marché.

Conclusion

Le Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato prouve que la valorisation d'une tradition viticole ancestrale peut aller de pair avec les thèmes et défis actuels.

Chaque appellation raconte une histoire de passion, d'engagement et de respect pour la terre. Ses initiatives de durabilité sont une garantie que cette histoire continuera pour les générations futures. Le consortium favorise en effet la protection d'un paysage où la qualité du vin et la responsabilité environnementale grandissent ensemble.



ROCCAVERANO DOP :

SYMBOLE DE TRADITION ET DE DURABILITÉ

Le Roccaverano DOP est un fromage artisanal du Piémont, dont la production est profondément ancrée dans le territoire et les traditions de cette région. Arborant le logo DOP (Denominazione di Origine Protetta, l'équivalent italien du label AOP ou Appellation d'origine protégée), ce fromage n'est pas seulement un gage de qualité et d'authenticité. C'est aussi un exemple de durabilité environnementale, sociale et économique.

INTRODUCTION

Produit exclusivement dans les provinces d'Asti et d'Alexandrie, le Roccaverano DOP incarne les traditions ancestrales et valorise le terroir. Cette excellence fromagère au lait cru de chèvre est fabriquée sans pigments, ni colorants, ni arômes artificiels. C'est donc un produit sain et naturel.

L'ENGAGEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

La production du Roccaverano DOP se distingue par des pratiques agricoles durables. Les chèvres sont élevées au pâturage, ce qui garantit qu'au moins 80 % de leur alimentation provient des prairies locales. Cette méthode permet de préserver la biodiversité du terroir et de réduire l'impact global sur l'environnement. L'utilisation de lait cru et sa transformation sans additifs chimiques contribuent elles aussi à la durabilité du produit.



Données essentielles

- **Alimentation locale** : au moins 80 % de l'alimentation des animaux provient de la zone de production.
- **Pâturage extensif** : les chèvres sont principalement élevées au pâturage, ce qui réduit les besoins en fourrages provenant de l'extérieur.
- **Utilisation de lait cru** : le fromage est fabriqué avec du lait cru, ce qui permet de préserver les caractéristiques organoleptiques et la qualité du produit.

LA VALORISATION DES TRADITIONS LOCALES

Le Roccaverano DOP est synonyme de culture et de traditions locales. La production artisanale du fromage repose sur des techniques transmises de génération en génération, ce qui contribue à préserver le patrimoine culturel de la région. Ce processus valorise le produit et soutient les communautés locales, en leur offrant des opportunités d'emploi et en contribuant au maintien des traditions.

Données essentielles

- **Techniques traditionnelles** : la production repose sur des méthodes artisanales traditionnelles, ce qui permet de préserver les connaissances et pratiques ancestrales.
- **Soutien des communautés locales** : la production du fromage contribue à l'économie locale et soutient les petits producteurs de la région.



L'AVANTAGE CONCURRENTIEL SUR LES MARCHÉS

Le label DOP est une valeur ajoutée pour le Roccaverano, qui fait de ce fromage un produit recherché au niveau national et international. Cette certification permet aux producteurs d'augmenter les prix de leurs produits, ce qui favorise le développement économique de la région et encourage le tourisme œnogastronomique.

Données essentielles

- **Valeur ajoutée :** le label DOP valorise le produit et augmente sa compétitivité sur les marchés internationaux.
- **Tourisme œnogastronomique :** la production du Roccaverano attire les touristes qui souhaitent découvrir le processus de production du fromage et le déguster.

L'ESSENCE DU TERROIR

La zone de production du Roccaverano DOP couvre plusieurs communes des provinces d'Asti et d'Alexandrie, caractérisées par des sols fertiles et un climat idéal pour l'élevage des chèvres.

Des prairies polyphytes et une grande variété de plantes aromatiques développent des arômes et saveurs caractéristiques qui rendent ce fromage unique sur la scène italienne.



Données essentielles

- **Sols fertiles** : les sols argileux et marneux de la région constituent un habitat idéal pour les chèvres, contribuant ainsi à la qualité du lait.
- **Climat continental** : les conditions climatiques de la région favorisent la croissance de graminées et de légumineuses, qui sont essentielles à l'alimentation des animaux.

LA GARANTIE DE LA QUALITÉ

Chaque phase de production du Roccaverano DOP est soumise à des contrôles rigoureux afin de garantir la traçabilité et la qualité du produit. L'organisme de contrôle INOQ (Istituto Nord Ovest Qualità ou Institut de la Qualité du Nord-Ouest) s'assure que toutes les opérations, de la traite au conditionnement, respectent les règles du cahier des charges du Roccaverano DOP.

Données essentielles

- **Contrôles rigoureux** : chaque étape du processus de production est contrôlée afin de garantir le respect des règles de cette AOP.
- **Traçabilité** : la traçabilité du produit est garantie par l'inscription de ce dernier sur des listes spécifiques et par la documentation détaillée des phases de production.

CONCLUSION

Alliant qualité, authenticité et durabilité, le Roccaverano DOP représente l'excellence de la tradition fromagère italienne. Choisir le Roccaverano, c'est soutenir un produit qui respecte l'environnement, valorise les traditions locales et contribue au développement économique des communautés rurales.



CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Préserver le patrimoine et promouvoir la durabilité : l'engagement du Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG pour l'avenir

Le Consortium de Protection du Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG est né pour protéger, valoriser et promouvoir l'une des appellations les plus prestigieuses du panorama vitivinicole italien. Le territoire s'étend sur 15 communes de la province de Trévise, entre Conegliano et Valdobbiadene, dans un paysage vallonné unique au monde, reconnu en 2019 comme Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ici, la viticulture n'est pas seulement une activité productive, mais le résultat d'un lien profond entre l'homme et la nature, construit au fil des siècles de travail sur des pentes raides et accidentées. Ce territoire et le cépage cultivé ici, la Glera, ont donné naissance au Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, synonyme international de qualité, d'élégance et de raffinement.

Le Consortium travaille chaque jour pour garantir la qualité du produit et la protection de son environnement d'origine, en promouvant une vision orientée vers une durabilité intégrée : environnementale, sociale et économique. L'objectif n'est pas seulement de protéger le présent, mais aussi de préparer ce territoire et cette appellation pour les générations futures.

ENGAGEMENT CONCRET EN FAVEUR DE LA DURABILITE

Dès 2011, le Consortium a introduit le Protocole Viticole, un outil pionnier dans le secteur qui promeut une gestion responsable du vignoble et une réduction drastique de l'utilisation des produits phytosanitaires.



À cela s'ajoutent des projets innovants, menés en collaboration avec des universités et des centres de recherche, tels que :

- **LIFE – ATENA**, un projet qui vient de s'achever, visant à introduire des technologies électriques pour réduire les émissions et la pollution sonore lors des opérations agricoles
- **Eno Bee – Api in Vigna**, dédié à la protection des pollinisateurs et au suivi de la biodiversité
- **Ecolog**, pour la réduction des émissions dans le transport de marchandises
- **Carbovit**, avec l'objectif d'éliminer l'utilisation d'azote de synthèse dans les vignobles
- **Valorive**, étude détaillée des rives et des sols du territoire, visant à promouvoir leur valorisation même économique
- **Projet Microinvasi**, qui débutera en 2026, visant à atténuer les effets du changement climatique grâce à une meilleure gestion de l'eau

Actuellement, **52 % de la surface est certifiée SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata ou Système national de qualité de la production intégrée), avec l'objectif d'atteindre au moins 60 % dans les années à venir. De plus, en 2023, le Consortium a élaboré le premier **Rapport de Durabilité** aligné aux standards GRI, renforçant ainsi sa transparence et sa responsabilité sur toute la chaîne.



VALEUR SOCIALE ET ECONOMIQUE

L'appellation représente un véritable moteur économique et culturel pour le territoire. Plus de 37 % des employés de la filière ont moins de 40 ans : un chiffre qui témoigne du renouvellement générationnel, des compétences et de l'avenir. De nombreuses entreprises réutilisent les sous-produits de la vinification et recourent aux énergies renouvelables, créant ainsi un modèle vertueux d'économie circulaire.

Le Consortium joue également un rôle central dans la valorisation touristique de la région, contribuant au développement de l'œnotourisme et à la promotion internationale du territoire grâce à des événements, des projets éducatifs et des collaborations institutionnelles.

Le Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. n'est pas simplement un vin effervescent : c'est le fruit d'un écosystème complexe fait de personnes, de collines, de passion et de quête de qualité. Le Consortium en est le gardien et le promoteur, avec un regard toujours tourné vers l'avenir : plus durable, plus conscient, plus authentique.

CONCLUSION

Chaque bouteille de Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. raconte une histoire d'engagement et de respect pour la terre. La choisir sciemment garantit que cette histoire continuera pour les générations futures. Le consortium protège en effet un paysage où ce mousseux de qualité ainsi que la responsabilité environnementale, sociale et économique grandiront ensemble.

Constamment engagé en faveur de la durabilité, de la qualité et des communautés locales, le Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. est un exemple d'excellence sur la scène viticole mondiale.



Contacts :

Press Office : bvianello@hopscotchgroupe.com

www.bornsustainable.eu

Pour plus d'informations et de conseils sur une alimentation variée et équilibrée, cliquez ici :
[Les recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité](#)
[\(mangerbouger.fr\)](#)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.