

## VITICULTURE

# L'OIV emménage à Dijon : « Pour nous, c'est un renouveau »

L'Organisation internationale de la vigne et du vin, appelée également "ONU du vin", quitte Paris pour installer son siège à Dijon. L'emménagement est en cours dans les locaux de la Cité internationale de la gastronomie. Entretien avec Yann Juban, directeur général adjoint de l'OIV.

Où en est l'installation de l'OIV à Dijon ?

« Nous avons vidé les bureaux que nous occupions à Paris. Nous rendrons les clés lundi, après l'état des lieux. En parallèle, nous procédons à l'emménagement dans nos nouveaux locaux à Dijon. Ils sont situés dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin, plus précisément au deuxième étage du 1204, le bâtiment qui abrite le centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine. Clin d'œil de l'Histoire, ces locaux avaient déjà une vocation vinicole au XIX<sup>e</sup> siècle. Ils abritaient le pressoir, le cuvier et la tonnelierie de l'hôpital général. Ces bureaux seront provisoires ; l'OIV s'installera en 2024 dans l'hôtel Bouchu d'Esterno, rue Monge, après réhabilitation du bâtiment. »

Quel sentiment prédomine chez vous à l'occasion de ce déménagement ?

« C'est un sentiment de renouveau, une étape importante dans l'histoire de l'OIV. Ce changement nous projette directement dans le deuxième centenaire de notre organisation. Pour l'occasion, l'équipe a été un peu reconstituée. Sur un effectif de 20 personnes, six salariés n'ont pas souhaité suivre le déménagement. De nouveaux agents ont



L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) s'installe à Dijon dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin (de gauche à droite, Alejandro Fuentes, chef de l'unité économie et droit, Mélanie Juillard, assistante du directeur général, et Yann Juban, directeur général adjoint de l'OIV. Photo LBP/N. D.

« Ce changement nous projette directement dans le deuxième centenaire de notre organisation. »

Yann Juban, directeur général adjoint de l'OIV

donc été recrutés. L'attractivité de Dijon a d'ailleurs été un élément déterminant dans les candidatures que nous avons reçues : les nouveaux agents arrivent de Turquie, du Brésil, d'Italie, de Serbie ou encore de la France. Ils viennent complé-

ter une équipe déjà composée de nombreuses nationalités : chilienne, argentine, italienne, portugaise, moldave et bien d'autres encore... Nos collègues, qui ont déjà emménagé à Dijon, apprécient leur nouveau cadre de vie. La plupart ont choisi d'habiter

un logement au centre-ville. Ils viendront à pied au travail. »

Qui sont les salariés de l'OIV et en quoi consiste leur travail ?

« L'équipe permanente de l'OIV constitue son secrétariat général. Celui-ci est composé d'un effectif d'une vingtaine de personnes. Le rôle du secrétariat général est d'animer la vie de l'OIV, et notamment son réseau d'experts internationaux désignés par les gouvernements de nos 48 États membres. Ils sont un millier environ et participent

## 2024

En septembre, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) installée à Dijon, lancera les préparatifs de son centenaire.

aux différentes commissions de notre structure que sont la viticulture, l'œnologie, l'économie et le droit, mais aussi la nutrition, la santé et la consommation. »

## Un travail « inconnu mais essentiel »

Créée en 1924, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a choisi de quitter Paris pour installer son siège à Dijon. Une décision approuvée par consensus lors d'une assemblée générale organisée dans la cité des ducs, en octobre 2021.

« Notre travail est inconnu mais essentiel », explique Yann Juban, directeur adjoint de l'OIV.

« Depuis un siècle, l'OIV a créé tout le corps réglementaire et technique qui encadre le secteur de la vigne et du vin. Nous formulons des recommandations qui sont ensuite intégrées dans les réglementations des pays, et notamment par l'Union européenne. Nous avons établi un langage commun et des règles communes dans le commerce mondial, que l'on soit en Afrique du Sud, en France ou en Argentine. »

L'OIV a participé à la lutte contre les fraudes dans le commerce du vin

Parmi les grands travaux réalisés par l'OIV, on peut citer notamment les réglementations pour lutter contre les fraudes dans le commerce du vin.

« Nous avons mis en place des éléments pour déterminer l'enrichissement, le mouillage ou l'ajout d'eau qui permettent de certifier la qualité des produits. Ce n'est pas très visible, mais toutes ces méthodes internationales d'analyses sont fondamentales. Elles permettent de s'assurer qu'un merlot est bien un merlot ou qu'une bouteille a bien été produite en 2017, par exemple... C'est d'autant plus important qu'aujourd'hui, une bouteille de vin sur deux est consommée en dehors de son pays de production. »

Aujourd'hui, beaucoup de recherches réalisées par l'OIV



Illustration Réchauffement climatique. Temps sec et chaud au 23-10-2018 Photo LBP/Philippe BRUCHOT

s'intéressent aux conséquences du réchauffement climatique sur la vigne. Car même si cette dernière aime la chaleur, elle souffre de plus en plus des températures extrêmes. « Nous travaillons aussi beaucoup sur la

limitation des pesticides », précise Yann Juban. « Des efforts ont été faits dans ce domaine, mais il faut encore les développer. Nous étudions aussi de nouvelles variétés pour éviter les traitements types herbicides. »

Quelles seront vos premières actualités à Dijon ?

« D'abord, nous allons prendre le temps d'emménager et de prendre nos marques au cours du mois d'août. Mais dès le mois de septembre, nous lancerons les préparatifs du centenaire de l'OIV, qui aura lieu en 2024. La France a fait acte de candidature pour accueillir notre congrès annuel. Il y aura plusieurs animations avec, on l'espère, l'inauguration de notre nouveau siège à l'hôtel Bouchu d'Esterno à Dijon. Par ailleurs, d'ici la fin d'année, nous tiendrons aussi notre congrès annuel au Mexique, le premier depuis la crise du Covid-19. Pour nous, c'est le moment fort de l'année. Il permet à la communauté scientifique et mondiale de la vigne et du vin de se retrouver pour échanger sur les dernières avancées de la science et de la technique dans nos domaines. »

Propos recueillis par Nicolas DURDILLY