



FÉDÉRATION DES
TONNELIERS
DE FRANCE

LA FORCE D'UN SAVOIR-FAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 13 décembre 2022

À l'occasion du salon VINITECH–SIFEL, la Fédération des Tonneliers de France a présenté MSG-FTF, un mastic naturel sans allergène mis au point à son initiative

Grand rendez-vous de la filière viti-vinicole, le salon VINITECH–SIFEL de Bordeaux a donné à la Fédération des Tonneliers de France l'occasion de présenter les travaux que conduit sa Commission technique au service de ses adhérents.

Composée de directeurs généraux, de chefs de projets R&D, de responsables techniques ou encore de représentants des services Qualité issus de diverses tonnellerie, la Commission technique a pour vocation de travailler sur des problématiques communes à l'ensemble de la profession et d'apporter des réponses techniques.

« Si elle s'intéresse depuis toujours à démontrer et comprendre les qualités organoleptiques de l'élevage sous bois, elle se trouve aujourd'hui face à des normes techniques et réglementaires complexes garantissant l'alimentarité du produit et la sécurité du consommateur, explique Nicolas Tiquet-Lavandier (Tonnellerie Taransaud), son président. Des sujets sur lesquels elle travaille conjointement avec les administrations, les laboratoires et les instituts techniques. »

À titre d'exemple, elle a mené un travail important sur la migration des composants halogénés en vue de mieux maîtriser ce risque. Basé sur la méthode HACCP pour répondre au développement de la réglementation applicable aux denrées alimentaires en matière de traçabilité et de sécurité sanitaire, il avait deux objectifs : aider toutes les entreprises à mettre en place leurs propres normes internes pour le contrôle des contaminations du bois et donner aux pouvoirs publics un élément de bonne foi des opérateurs.

La Commission technique assure également la mise à jour du **Guide de bonnes pratiques à usage de la tonnellerie**. Celui-ci contient des documents techniques (sur la démarche HACCP, les méthodes d'échantillonnage des merrains, les risques contaminants) et des études commandées particulièrement sur la prévention de la contamination par les HA-HP.

À l'initiative du Groupement des Maîtres Tonneliers du Sud-Ouest, ce guide s'est d'ailleurs récemment enrichi de fiches thématiques techniques essentielles à la profession, visant à répondre de manière précise, documentée, pertinente et accessible à toutes les interrogations des tonneliers adhérents.

« À l'occasion du salon VINITECH-SIFEL, nous souhaitons surtout présenter les détails d'une innovation, fruit de trois ans de travail de la Commission technique : **un mastic naturel sans allergène** », précise Jean-Luc Sylvain (Tonnelierie Sylvain), président de la Fédération des Tonneliers de France.

De tous temps, les tonneliers assurent l'étanchéité des fonds de leurs tonneaux au niveau du jable grâce à un mastic de fonçage préparé à base de farine. Or le gluten présent dans la farine est un allergène, et en tant que fournisseur de produits en contact avec des denrées alimentaires, les tonneliers sont contraints d'informer leurs clients de l'éventuelle présence d'allergène dans les tonneaux qu'ils leur livrent.



« Aujourd'hui, des solutions alternatives existent qui ne sont pas totalement satisfaisantes, complète Rémi Teissier du Cros (Tonnelierie Taransaud), membre de la Commission technique et pilote des travaux sur le mastic. *Il y a notamment un mastic à base de paraffine et de carbonate de calcium issus du monde pétrolier, mais il est difficile à mettre en œuvre et coûteux. La farine de sarrasin quant à elle présente une mauvaise élasticité. **La substitution de ce mastic traditionnel est donc apparue comme un enjeu technique collectif afin de sécuriser au mieux l'hygiène des barriques.*** »

Dans le cadre d'une intervention d'assistance et de coordination, la Commission technique a sollicité l'accompagnement du CRITT-Agroalimentaire. Il s'est vu chargé de la rédaction du cahier des charges du produit à mettre au point, de la réalisation des Recherches Bibliographiques (scientifique, technique, réglementaire), de l'identification et de la consultation des centres experts mobilisables (en l'occurrence le choix s'est porté sur RESCOLL, une société de recherche industrielle privée accréditée COFRAC et spécialisée dans les colles et mastics), enfin, de la conception du programme de R&D.

Supervisée par la Commission technique, la démarche CRITT/RESCOLL a permis la rédaction d'un cahier des charges fonctionnel du mastic alternatif, la caractérisation des propriétés rhéologiques et mécaniques (capacité de repositionnement, malléabilité, temps de séchage, collage, étanchéité) du mastic actuel afin de bénéficier d'un référentiel technologique pour caractériser la solution alternative et la recherche de nouvelles formulations du mastic à partir d'ingrédients compatibles à l'usage. Trois formulations ont été sélectionnées, qui ont été comparées à des formulations à base de farine en laboratoire avec la même série de tests ayant servi à caractériser les formulations de référence. Enfin, au-delà de tests rhéologiques, mécaniques et de mise en œuvre, de tests chimiques et organoleptiques, des tests pratiques sur barriques ont été réalisés afin d'analyser leurs performances en utilisation.

Une fois la formulation du mastic de substitution élaborée, il s'est agi de sélectionner un fabricant-distributeur. La Commission technique a retenu la société VINPAI, une Ingredien'Tech innovante, spécialisée dans le végétal terrestre et marin.

« *Le mastic de substitution sans gluten, composé de protéines végétales, de polysaccharides et d'acide tartrique, soit des ingrédients d'origine 100% naturelle, est désormais disponible depuis juillet* », a confirmé Philippe Le Ray co-fondateur et directeur général de VINPAI lors de VINITECH-SIFEL. Dénommé **MSG-FTF**, il est conditionné en sacs de 10kg et commercialisé par VINPAI sous licence de la Fédération des Tonneliers de France.

Sa diffusion en versions Bio et Casher constitue la prochaine étape des travaux de la Commission technique et de ses partenaires.

À propos de la Fédération des Tonneliers de France :

La Fédération des Tonneliers de France regroupe 57 entreprises. Installées dans les principales régions viticoles françaises, elles ont produit ont vendu 503 546 fûts pour un chiffre d'affaires de 391,3 M€ et 1 861 grands contenants pour un chiffre d'affaires de 31,2 M€ en 2021. 65% de cette production a été exporté vers, principalement, les États-Unis, l'Italie, l'Espagne et l'Australie. Grâce à la qualité de sa matière première et à son savoir-faire, qui marie des gestes ancestraux aux techniques les plus innovantes, la tonnellerie française reste une référence et se revendique leader mondial.

CONTACT PRESSE :

**Alice Dekker – 06 16 58 21 60 – alice@alicedekker-rp.fr
www.tonneliersdefrance.fr**