

VITICULTURE BIOLOGIQUE : UN NOUVEAU PAS FRANCHI DANS L'HARMONISATION EUROPEENNE

Les viticulteurs français sont chaque année plus nombreux à s'orienter vers le mode de production biologique.

En 15 ans, de 1995 à 2010, les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par 10 : passant de 4 854 hectares à 50 268 ha¹.

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux : tous les types de vins peuvent être produits à partir de raisins bio. Leur qualité est largement reconnue. Ces vins sont régulièrement primés dans des concours nationaux et internationaux.

Pour les vendanges 2012, une nouvelle étape sera franchie avec la reconnaissance et la possibilité d'utiliser la mention « vin bio » au niveau européen.

SOMMAIRE DU DOSSIER

La viticulture Bio : pour un environnement préservé	p.2
Les vins issus de la viticulture bio : repères et garanties	p.3
La viticulture Bio : un secteur en pleine expansion	p.6
Les vins bio en 3 mots : diversité, qualité, caractère	p.12
Témoignages de viticulteurs Bio	p.13

¹ Agence BIO 2010

La viticulture bio : pour un environnement préservé

La viticulture bio : régie par le cahier des charges de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, caractérisé notamment par :

- la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM),
- le recyclage des matières organiques,
- la lutte biologique, basée notamment sur des méthodes préventives.



Ce mode de production, respectueux de l'environnement, permet d'entretenir et d'améliorer la **fertilité et la structure des sols**, favorise la **biodiversité** et contribue à préserver la **qualité de l'eau et de l'air**.

Il est aujourd'hui régi par les règlements européens (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008.

Des contrôles stricts et systématiques



Le cahier des charges de l'agriculture biologique impose en particulier :

- la certification du raisin et du vin par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics pour sa compétence, son indépendance et son impartialité,
- des contrôles stricts et systématiques dans les vignes et dans les caves assurant notamment une parfaite traçabilité,
- des prélèvements et analyses en tant que de besoin sur les raisins et sur le vin.

Le viticulteur peut commercialiser ses vins en bio après une période de conversion de trois ans. Pendant ces trois ans, le cahier des charges de l'agriculture biologique doit être strictement respecté.

A partir de la 2^{ème} récolte en conversion, le viticulteur a la possibilité de mentionner sur ses bouteilles « vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique ».

Vins issus de la viticulture bio : repères et garanties

Des pratiques de vinification bientôt réglementées en bio

Jusqu'à présent, la réglementation européenne spécifique à la Bio encadrerait la production de raisins biologiques mais pas la vinification.

C'est la raison pour laquelle on ne parlait pas de "vin bio" mais de **"vin issu de raisins de l'agriculture biologique"** ou de **"vin issu de raisins bio"**.

Depuis 2005, le logo AB est autorisé à proximité immédiate de cette mention, pour identifier plus facilement les vins issus de ces pratiques.

Pour être cohérents avec leur choix de cultiver leurs vignes suivant les règles de l'agriculture biologique, les vignerons bio ont à cœur de respecter la qualité biologique de leurs raisins tout au long de la vinification, de la conservation et du conditionnement des « vins issus de raisins bio ».

Ainsi, bon nombre de viticulteurs et vignerons bio ont choisi de se conformer volontairement à un référentiel ou à une charte privés, applicables au vin issu de raisins biologiques (Charte FNIVAB en France, Biodyvin, Demeter, Nature et Progrès...).

Sur la base de ces pratiques et de plusieurs années de travaux de recherche, la Commission européenne vient d'adopter, le 8 février 2012, des règles de vinification bio communes à l'ensemble des Etats membres qui complètent les règles déjà en vigueur pour la viticulture bio.

A compter de la vendange 2012, les vins répondant à ces nouvelles règles pourront bénéficier de la mention « vin biologique ».

Ce règlement, qui entrera en application le 1er août 2012, prévoit notamment :

- l'interdiction de certaines pratiques de vinification,
- une limitation stricte des intrants utilisables,
- une limitation des apports en sulfites autorisés.



Il instaure des règles pour respecter le plus possible la véritable nature du produit tout en préservant la diversité et la qualité des vins qui sont dans tous les cas élaborés à partir de raisins biologiques.

EN SAVOIR PLUS SUR LA VINIFICATION BIOLOGIQUE : QUELQUES QUESTIONS ET REPONSES

1/ Comment reconnaître un « vin issu de raisins bio » et à partir d'août 2012 un « vin bio » ?

Un vin bio ou issu de raisins bio est obligatoirement identifié par les mentions suivantes :

- « Vin bio » ou « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique »,
- la référence à l'organisme certificateur.

Le logo AB peut être apposé sur les bouteilles de vins issus de raisins bio et bientôt de « vins bio ». Son usage est cependant facultatif.

A compter d'août 2012, le logo européen figurera systématiquement sur tous les vins bio issus de l'Union européenne. Il ne peut être apposé sur les vins issus de raisins bio.

2/ Quelles sont les pratiques interdites en vinification biologique ?

Pour assurer le plus strictement possible le respect de la véritable nature du produit, sont interdites les pratiques suivantes :

- la concentration partielle par le froid,
- l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques,
- les traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin,
- la désalcoolisation partielle des vins.

Sont autorisés avec restriction :

- les traitements thermiques : limités à 70°C]
- la centrifugation et la filtration : minimum 0,2 micromètre

Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront réévalués avant le 31/12/2015.

3/ Quels sont les additifs et auxiliaires autorisés ?

De nombreux additifs et auxiliaires sont employés en vinification pour l'oxygénation, la filtration, le développement des levures, la clarification, la stabilisation, l'acidification ou la désacidification du vin.

En agriculture biologique, une liste limitative d'additifs et d'auxiliaires utilisables sous conditions a été établie. Certains (gomme arabique, levures, tanins...) sont issus de

matières premières agricoles, et doivent être biologiques s'ils sont disponibles en cette qualité.

4/ Qu'en est-il des doses de SO2 applicables ?

Une réduction de -50 mg/l ou – 30 mg/l, en fonction de la teneur en sucre résiduel, est appliquée à la vinification biologique par rapport aux taux maximum fixés par la réglementation générale.

Ces taux peuvent être relevés uniquement en cas de conditions climatiques exceptionnelles reconnues par l'Etat membre conduisant à une détérioration du statut sanitaires des raisins biologiques dans une zone donnée compte tenu des attaques bactériennes ou fongiques.

5/ Comment seront traités les stocks existants ?

A compter du 1^{er} août 2012, les vins répondant à la nouvelle réglementation pourront bénéficier de la mention «Vin bio », y compris ceux produits avant cette date si l'opérateur peut en apporter la preuve à son organisme certificateur.

Les vins produits avant le 31 juillet 2012 ne répondant pas à cette réglementation pourront être écoulés avec la mention précédemment en vigueur, à savoir « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique » ou « Vin issu de raisins bio ».

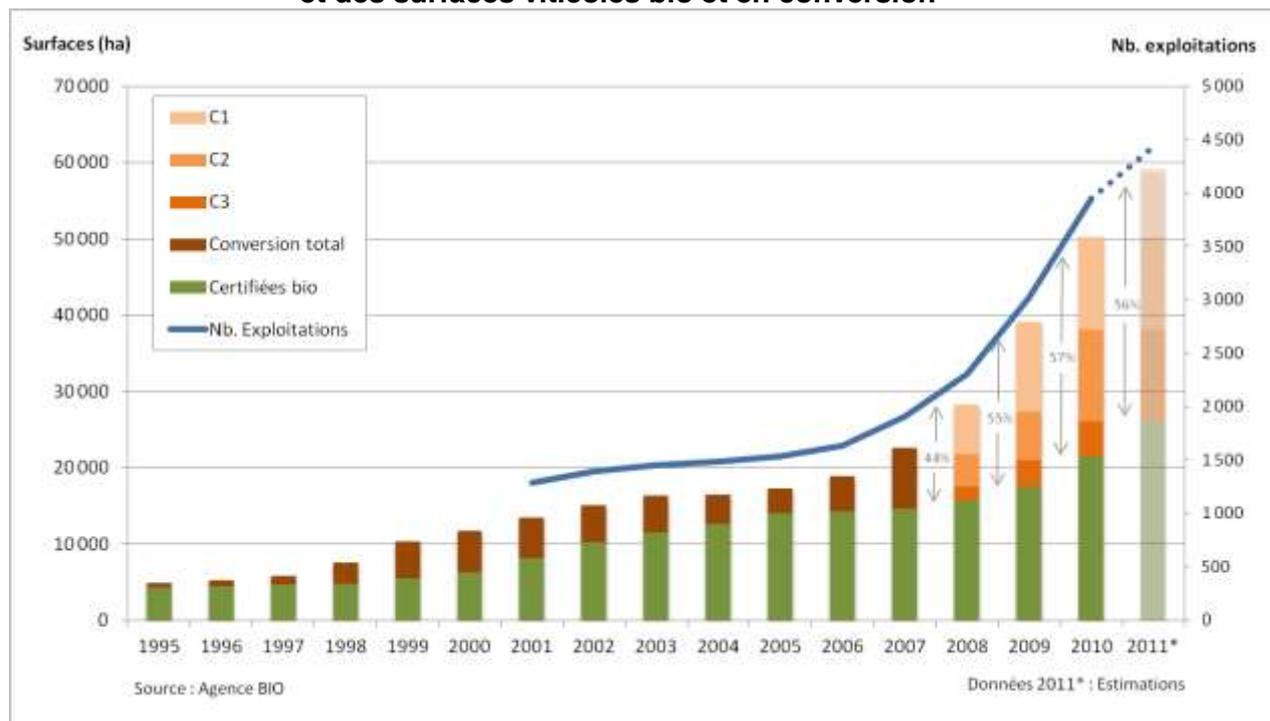
La viticulture bio : un secteur en pleine expansion

De plus en plus de vignes bio en France : la barre des 6% franchie en 2010

La filière viticole bio est l'une des filières végétales bio les plus dynamiques au niveau français :

- ✓ En 2010, les surfaces viticoles en mode de production biologique ont atteint **50 268 ha** (+28% par rapport à 2009) réparties au sein de **3 945 exploitations** (+30% par rapport à 2009). Les **raisins de cuve** prédominent avec **99% des surfaces totales** en mode de production biologique.
- ✓ Grâce à cette dynamique de conversion très soutenue en 3 ans, **les surfaces de vigne biologiques ont plus que doublé de 2007 à 2010**.

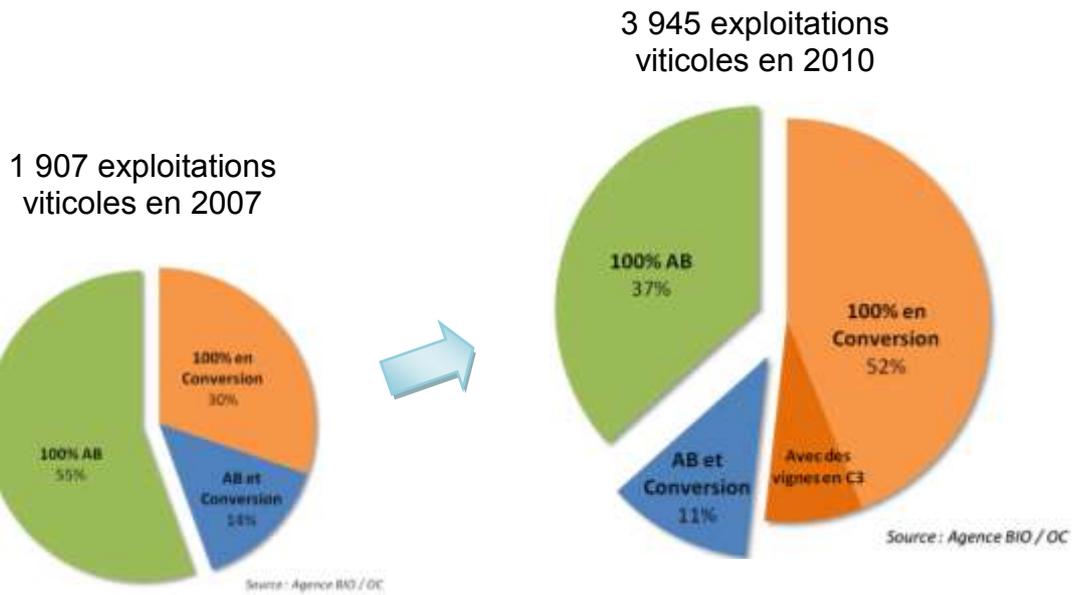
Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion



Cette forte progression résulte d'une très nette reprise de la dynamique de conversion dans tous les vignobles français.

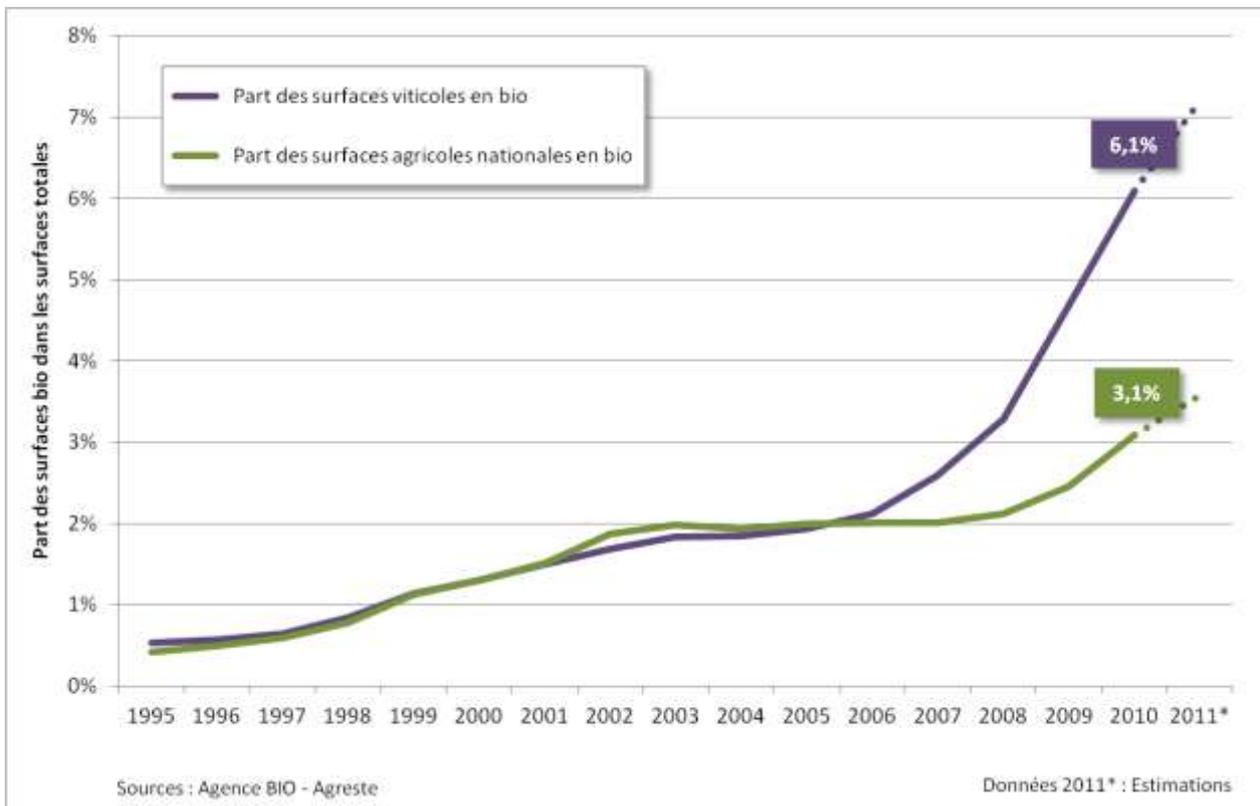
- ✓ Depuis 2009, les surfaces en conversion sont supérieures aux surfaces au terme de la période de conversion de 3 ans. **Fin 2010, les surfaces en conversion représentaient au total 57% des surfaces cultivées suivant le mode biologique, soit 28 865 ha.**

Le nombre d'exploitations viticoles bio en France a doublé en 3 ans



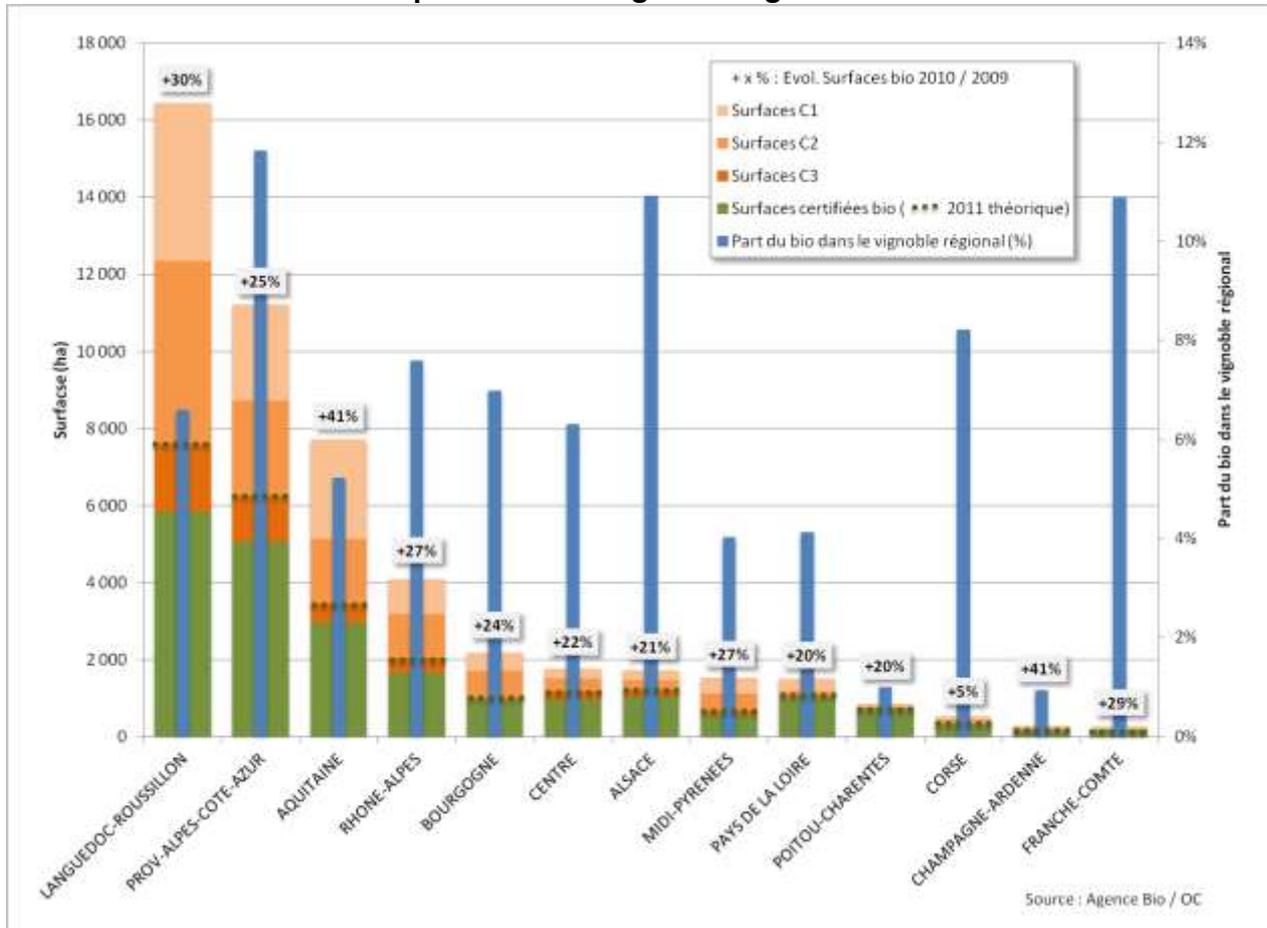
Avec plus de 6% des surfaces viticoles nationales en bio fin 2010, la filière viticole est l'une des filières bio françaises les plus dynamiques.

Evolution de la part des surfaces bio (certifiées + conversion) dans les surfaces nationales totales



Dynamique de conversion des grandes régions viticoles françaises en 2010

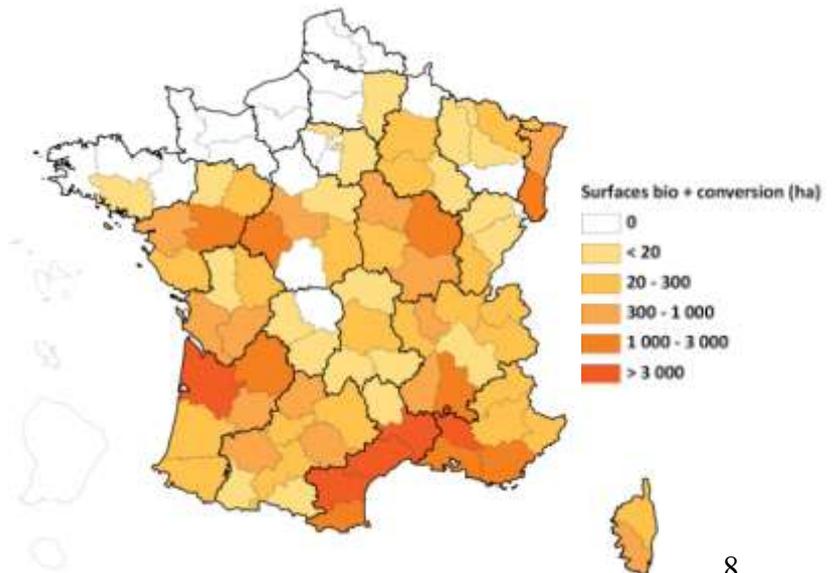
Vignoble bio par région en 2010, évolution par rapport à 2009 et place dans le vignoble régional



La barre des 6% est dépassée en Provence-Alpes-Côte d'Azur, en Alsace, en Franche-Comté, en Corse, en Rhône-Alpes, en Bourgogne, en Languedoc-Roussillon et dans la région Centre.

Répartition des surfaces de vigne en mode de production biologique en 2010

Les trois principales régions viticoles (Languedoc-Roussillon, PACA et Aquitaine) regroupent plus des 2/3 des surfaces en vigne certifiées et en conversion.

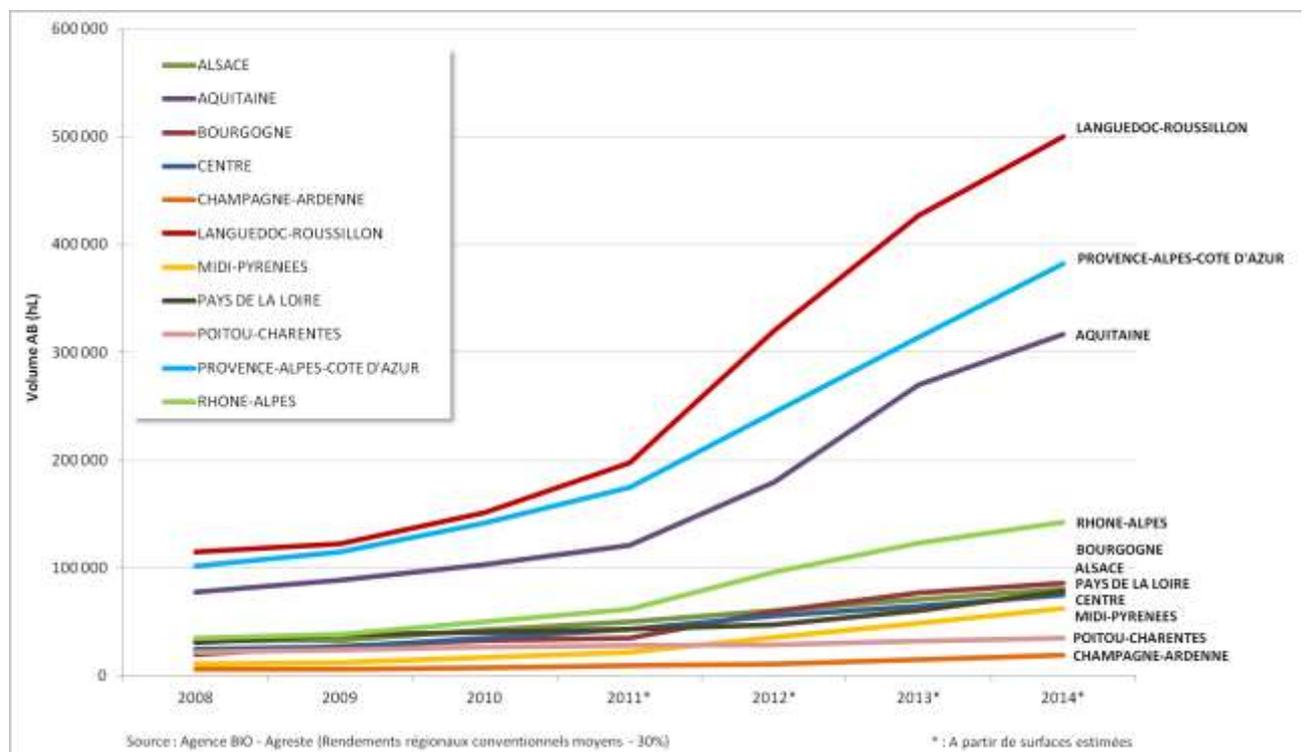


Perspectives de développement du secteur : un doublement des volumes de vins issus de raisins bio mis sur le marché d'ici 2014

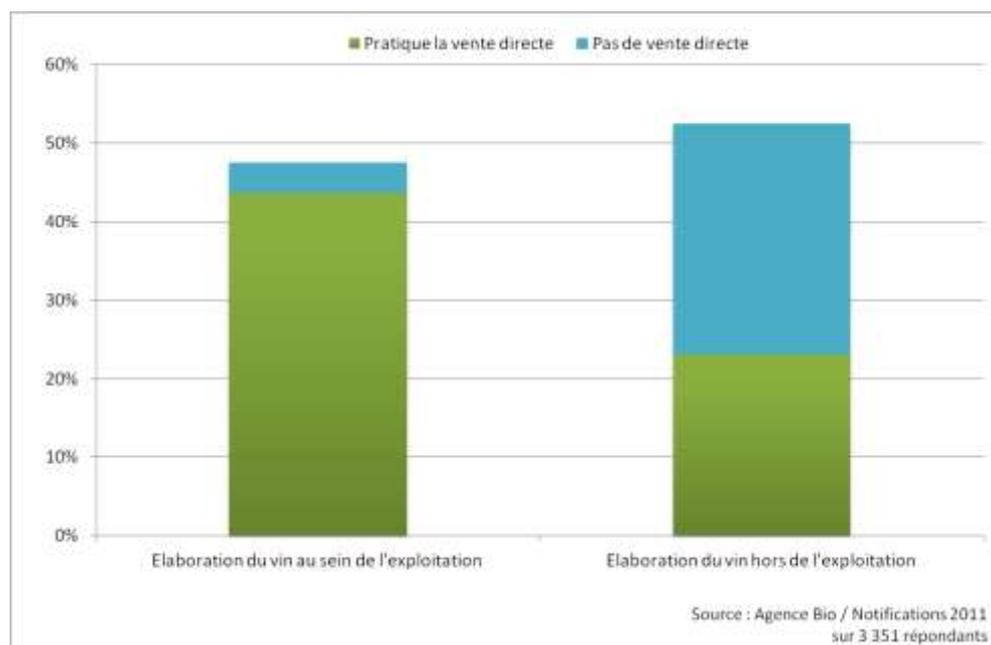
Compte tenu des conversions engagées dans la filière viticole, **le vignoble national au terme de la période de conversion est appelé à doubler entre fin 2011 et 2014** (soit des surfaces certifiées multipliées par 4 entre 2007 et 2014).

Les volumes disponibles devraient donc aussi doubler, indépendamment de toute considération liée aux aléas climatiques

Evolution des volumes estimés de vins issus de raisins bio par région - à titre indicatif -

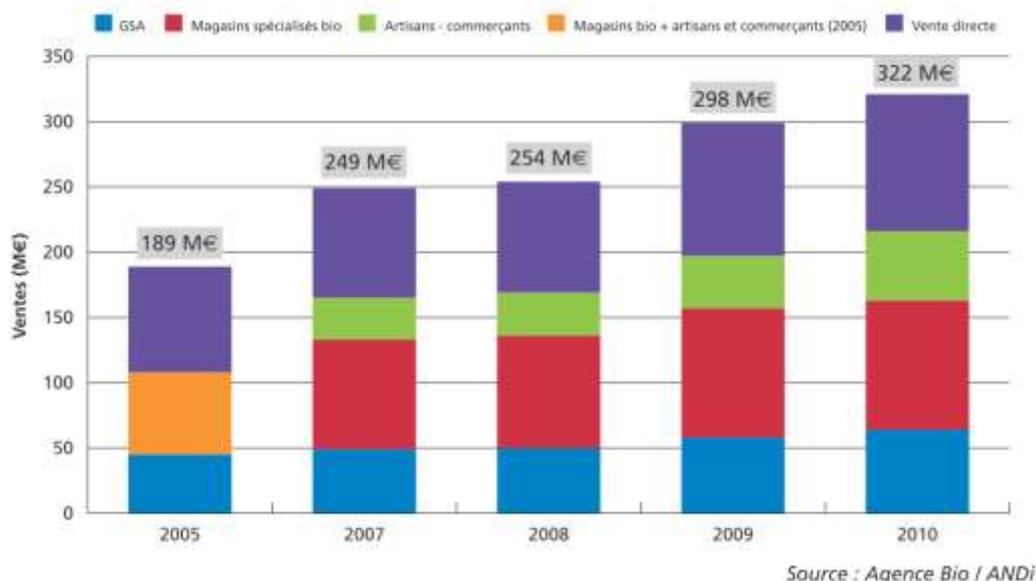


1 viticulteur bio sur 2 élabore lui-même son vin et plus des 2/3 pratiquent la vente directe



Des circuits de distribution diversifiés

- ✓ En 2010, le marché des vins issus de raisins biologiques a été évalué à 322 millions d'euros. Il représentait 10% de la valeur du marché des produits bio en France.
- ✓ Les ventes de vins issus de raisins bio ont progressé de 8% entre 2009 et 2010.



- ✓ Un tiers des ventes de vins issus de raisins bio (en valeur) était effectué en circuits courts et un autre tiers en magasins spécialisés bio.
- ✓ Une partie significative des vins issus de raisins bio des régions de France est vendue à l'étranger. Leurs ventes y sont également en progression.

La viticulture bio : source d'emplois

L'agriculture biologique emploie au moins 20 à 30% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle. Elle participe à l'aménagement et à la valorisation des territoires ruraux.

« Comme je n'utilise pas de désherbant, je passe trois à quatre fois plus de temps à 'travailler le sol', afin de retirer l'herbe qui pousse au pied des vignes. Par conséquent, j'emploie saisonniers et salariés du groupe d'exploitants auquel j'adhère pour la taille et l'ébourgeonnage. »

Jean-François, viticulteur bio dans le Maine et Loire.



Les vins bio en 3 mots :

Diversité

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux: tous les vins peuvent être issus de raisins de l'agriculture biologique !

Les vins issus de raisins bio existent dans toutes les gammes de prix et dans tous les contenants (bouteille de 50cl, de 75cl, cubitainer, Bag In Box, vrac...).

Ils sont présents dans tous les lieux de distribution : vente directe chez le viticulteur, marchés, magasins spécialisés, grandes surfaces, cavistes, sur Internet...et même dans de nombreux restaurants.

Qualité

Les vins issus de raisins bio sont régulièrement primés dans les concours : Concours Général de Paris, Challenge International du Vin, Concours des caves particulières, Chardonnay du monde, Concours national des vignerons indépendants..., sans oublier les concours nationaux et régionaux spécifiques au secteur de la viticulture biologique comme Amphore, Signature Bio, Challenge Millésime Bio, Expression Bio...

Les vins français issus de raisins bio ont une notoriété internationale. Une grande partie de la production française est vendue en Allemagne, au Royaume-Uni, dans les pays scandinaves, au Japon et aux Etats-Unis.

Caractère

Avec la richesse de leurs arômes préservés, les vins issus de raisins bio ont de quoi ravir les papilles en toutes occasions !

En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant un développement en profondeur des racines des vignes, le viticulteur favorise l'expression des terroirs, les raisins se nourrissant pleinement des divers nutriments présents dans les sols.

Témoignage de Serge Dubs, meilleur sommelier du Monde en 1989



Quelles sont pour vous les spécificités des vins issus de raisins bio ?

Les vins issus de raisins bio ont un côté honnête, juste et authentique.

Je pense qu'il est important qu'un vin se rapproche au maximum du mode de production biologique car celui-ci permet à un terroir de s'exprimer pleinement.

Les vins bio sont également appréciables pour leur digestibilité.

Proposez-vous des vins issus de raisins bio sur votre carte?

Oui, nous proposons des vins bio de différentes régions de France sur la carte de l'auberge. Mais lorsque j'en propose, je ne le précise pas systématiquement : c'est la dégustation qui prime avant tout. Il est important de déguster les vins de la manière la plus objective possible.

Témoignages de viticulteurs bio

Voici quelques témoignages de viticulteurs bio donnés lors des rencontres nationales de la Bio le 8 juin 2011 au ministère de l'Agriculture.

M. Yves Dietrich : viticulteur en Alsace depuis 1990

J'ai entamé ma conversion en 1999. Comme je faisais partie d'une coopérative, il a été très difficile de faire accepter au conseil d'administration, la conversion au bio : d'une part il n'y avait pas de demande du marché, et d'autre part, à cause de la vision qu'en avaient les administrateurs.



Trois grands facteurs ont contribué au développement de l'agriculture biologique en Alsace :

1) L'histoire

En 1970, c'était le « tout chimie », puis dans les années 90 sont nés des groupes de viticulteurs avec une approche différente. A partir des années 90, il y a eu une sorte d'ouverture d'esprit de la part d'un nombre grandissant de vigneron. Des groupes de travail ont été créés un peu partout pour convertir des exploitations en agriculture biologique.

Durant la décennie 2000-2010, c'est le regard extérieur qui a changé : avant, on n'osait même pas dire à son voisin qu'on produisait en agriculture biologique. Aujourd'hui elle représente à peu près 10,5% de la surface avec une croissance rapide. Depuis 2-3 ans, la demande a beaucoup augmenté. Les grandes surfaces s'y intéressent, et beaucoup de grands domaines ont compris que la bio pouvait les aider à favoriser leurs exportations et leur image de qualité.

2) La géographie

La région Alsacienne est très densément peuplée, l'environnement y est donc très sensible.

Nous avons une très faible pression parasitaire et des coulées de boues durant les orages d'été, qui sont moins fréquentes dans les exploitations bio : la population y est très sensible. Il y a aussi beaucoup de vente directe et beaucoup de touristes de passage dans la région. De plus, en Alsace, il n'y a que des AOC. Mais il n'y a rien concernant l'environnement dans les cahiers des charges AOC. La bio a donc été notre solution pour y intégrer des aspects environnementaux.

3) La reconnaissance de la démarche qualitative.

Les « vins bios » sont très souvent sortis les meilleurs des dégustations. Les plus grandes maisons se sont converties, ce qui eu un effet d'entraînement. Cette démarche de qualité vient toujours de conviction et non de la recherche du profit. Il y a aussi l'équilibre social, nous y tenons : un salarié par hectare dans la région.

Le marché suit très bien le mouvement, il peut absorber beaucoup plus que ce qu'on produit : on a aujourd'hui 10,5% de notre surface en bio mais il pourrait sans problème absorber jusqu'à 20%. On est en manque de raisins bio.

On voit donc bien que le marché bio n'est pas une niche ou une mode, c'est bien l'avenir des vins de terroir. **Le terroir est beaucoup mieux exprimé dans les vins bio car la vigne « se sent bien dans sa terre ».**

M. Thierry Julien : Viticulteur ; Président de l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc Roussillon

Le mas de Janiny, est un domaine situé près de Montpellier en Languedoc.

La bio s'est développée de façon originale dans ma région : des « Alternatifs » venus d'Allemagne qui étaient venus manifester sur les plateaux du Larzac sont venus rencontrer des producteurs de l'Aude en difficulté. Ils ont décidé d'exporter notre production en Allemagne. Nous sommes passés en bio pour protéger notre santé

Cela c'est bien développé, puis en 1991, nous avons créé l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc Roussillon (AIVB-LR) avec l'aide de Nature & progrès. L'AIVB a donc commencé à organiser le Salon Millésime Bio. Aujourd'hui, c'est le plus grand salon de vins bio dans le monde.



En 2005, l'autorisation du **logo AB** sur les bouteilles a été pour nous un grand symbole de reconnaissance et un formidable moteur pour le développement de nos exploitations.

Le Languedoc Roussillon est très dynamique sur la bio (+ 30% de conversion cette année). L'AIVB accompagne les nouveaux producteurs pour protéger la bio et son image qui est excellente aux yeux des consommateurs.

Nous travaillons aussi sur la communication et la pédagogie vis-à-vis du grand public. Parler du prix du bio, qui n'est pas cher, encore plus en Languedoc Roussillon où les vins ont un excellent rapport qualité/prix.

Nous subissons tout de même une très forte concurrence, il faut donc rester très vigilant et continuer dans cette voie.

M. Bernard Gorioux : Vigneron en Aquitaine, Président de la Cave coopérative de Mesterrieux

Je suis producteur d'Entre-deux-Mers, des vins rouges essentiellement mais aussi du blanc. Je vais vous expliquer pourquoi au lieu de penser à la retraite, j'ai pensé à une conversion vers le bio.

J'ai envie de faire référence à une valeur, la notion de **respect**. Le respect de son travail, de ce que l'on fait au quotidien, de son environnement immédiat.

Je trouve que c'est important de faire référence à cette valeur car c'est à partir de là qu'on engage des pratiques différentes.



J'ai commencé dans les années 80 avec le « tout chimique ». On finit par se poser des questions. L'agriculture raisonnée, c'était sympathique mais ça avait ses limites aussi. Il y avait des agriculteurs convertis à l'AB près de chez nous. On est allés les voir, ils nous ont vraiment très bien accueillis et nous ont convaincu.

On s'est donc demandé « comment produire des vins bio de qualité ? »

On est extrêmement bien accompagné par la Chambre d'Agriculture de Gironde dans les démarches de ce type. On a donc monté avec son aide un dossier de structuration amont/aval.

La filière bio en Aquitaine est bien structurée avec l'association Arbio Aquitaine et le soutien du Conseil Régional.

« On ne faillira pas sur la qualité, c'est vital pour nous ».

Mme Françoise Bedel, viticultrice en Champagne

J'ai commencé la biodynamie en 1998 pour des raisons personnelles : j'ai rencontré un vigneron biodynamiste (Jean-Pierre Fleury), j'avais des problèmes de foie à l'époque, je ne pouvais jamais mélanger les rouges et les blancs. J'ai été extrêmement surprise de pouvoir digérer l'ensemble de ces vins ce qui m'a définitivement convaincue de la qualité des vins produits avec des raisins issus de cultures biodynamiques. J'ai converti la totalité du domaine en trois ans.



Chez nous, **la jeune génération qui monte** (celle des années 80) a un autre regard sur le Champagne et sur la qualité du champagne. Je pense qu'elle **va bousculer les choses**.

Nous avons aussi des difficultés : une forte pression du mildiou.

De grandes maisons, qui ont pu déguster la qualité les vins « bio », commencent à s'intéresser à la qualité que les petits propriétaires peuvent produire.

Nous recherchons la qualité optimale par rapport à la quantité. Nous aussi travaillons avec un salarié par hectare.

Viticulture :
la tendance est Bio !

Pour en savoir plus :

www.agencebio.org

www.organic-farming.europa.eu

Et aussi :



Retrouvez le programme « **La Minute Bio** » sur la viticulture biologique, ainsi que les 19 autres films courts sur l'agriculture biologique et ses produits, sur www.agencebio.org.

Photos :

F. Decante - V. Grémillet – Dominique Baudrin – AIVB-LR