

LA VITICULTURE BIO

UN SECTEUR EN PLEINE EXPANSION

Avec un fort développement des surfaces en conversion au cours des années 2009/2010, le vignoble cultivé en agriculture biologique a atteint 10 % des surfaces de Rhône-Alpes et concerne toutes les appellations. C'est une bonne nouvelle pour la ressource en eau, quand on sait que les 5 % de surfaces agricoles que représentent les vignobles consomment 25 % des produits phytosanitaires ! Longtemps pratiquée par des caves particulières, l'agriculture biologique a récemment été encouragée par des caves coopératives, notamment en Drôme-Ardèche. Un tiers des vins bio est déjà exporté mais compte tenu des volumes à venir sur le marché, tous les circuits de distribution devront être explorés, accompagnés d'une communication auprès des consommateurs. La mise en place du cahier des charges relatif à la vinification en sera une bonne occasion.

Triplement des surfaces en 4 ans en France

Avec 7.4 % des vignobles en agriculture biologique, la filière viticole arrive au troisième rang derrière les plantes aromatiques et à parfum (12.3 % des surfaces sont en bio) et des fruits (11.73 % des surfaces). La viticulture bio a connu un boom depuis 4 ans avec un triplement des surfaces. A fin 2011, on dénombre au niveau national 4 692 exploitations bio pour 61 055 hectares de vigne.

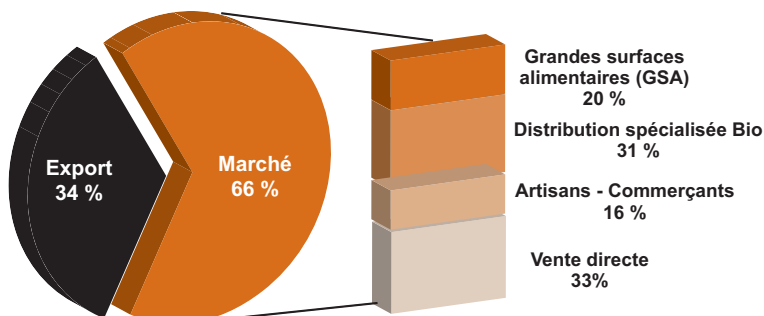


Le vignoble bio se situe, pour la plus grande part des surfaces, en Languedoc Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur, Aquitaine et Rhône-Alpes.

Le marché du vin bio a progressé de 11 % de 2010 à 2011, avec un chiffre d'affaires de 359 millions d'euros. Deux tiers des vins sont commercialisés sur le marché français et un tiers à l'exportation (Allemagne, Etats

Unis, Japon...). Sur le marché français, vente directe et magasins spécialisés bio occupent chacun un tiers des volumes, le dernier tiers étant partagé entre grande distribution et cavistes. ■

Répartition des ventes de vins issus de raisins bio en 2011



Source : Agence BIO - AND-1

Millésime Bio : la vitrine internationale



Le salon professionnel Millésime Bio réserve une place de choix aux vignerons, il a acquis au fur et à mesure des éditions une renommée mondiale le plaçant comme référence pour le marché des vins bio. La 19^{ème} édition a eu lieu en 2012 du 23 au 25 janvier au parc des expositions de Montpellier avec 588 exposants et des acheteurs provenant de 38 pays différents (importateurs, grossistes, cavistes, restaurateurs...). Parmi les 40 vignerons et 2 caves coopératives rhônalpins présents cette année sur le salon, 10 médailles leur ont été attribuées (Fleurie, Beaujolais, Bourgogne, Saint-Joseph, Clairette de Die, Coteaux des Baronnies et Côtes du Rhône). 12 vignerons bio de Rhône-Alpes bénéficient chaque année du partenariat noué entre Corabio et Organics Cluster destiné à leur permettre de participer dans des conditions préférentielles à ce salon incontournable. Nous les retrouverons de nouveau pour l'édition 2013, 20^{ème} anniversaire de Millésime Bio.

Plus d'info : www.millesime-bio.com

Rhône-Alpes : 10 % en bio

En Rhône-Alpes, on recense 500 exploitations viticoles pour 4 700 hectares dont 2 300 certifiées et 2 400 en conversion, c'est dire si la dynamique de conversion est récente et forte en Rhône-Alpes. La progression des surfaces de 2010 à 2011 a été de 15 % alors qu'elle était de 27 % l'année précédente, ce qui conduit la bio à près de 10 % des vignobles de la région. Le vignoble bio est essentiellement situé dans le Sud de la région (3 000 hectares en Drôme, 850 en Ardèche), puis dans le Beaujolais (600 ha dans le Rhône) et dans les vins de Savoie et du Bugey (320 hectares sur les Savoie et l'Ain). Avec un rendement moyen de 40 hl/ha sur la région, on peut évaluer la production de vin issu de raisins produits en agriculture biologique (et conversion) à 188 000 hectolitres (soit un peu moins de 25 millions de bouteilles).

Drôme : 16 % des vignes en bio

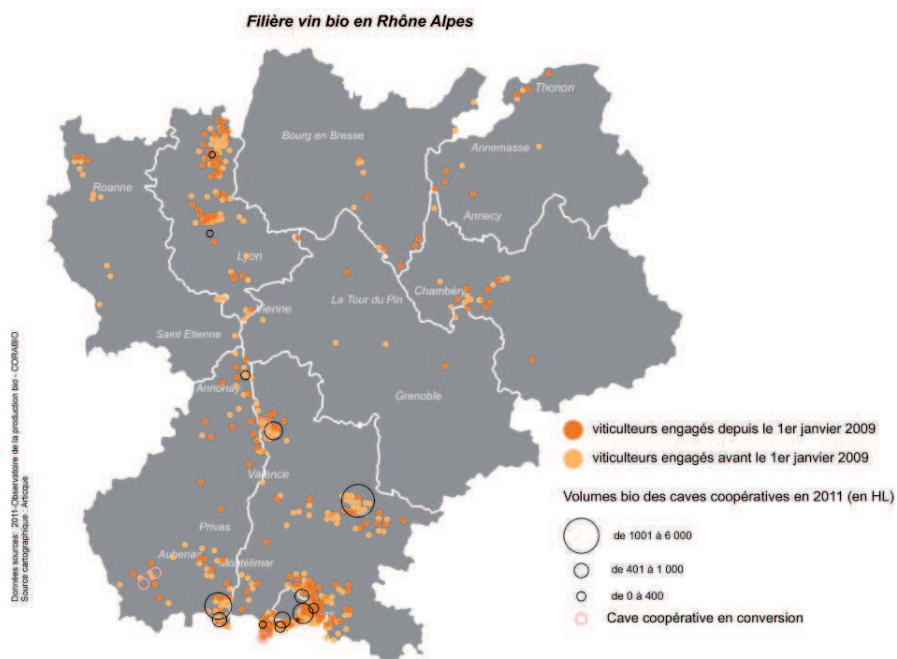
En Drôme, les vins bio se retrouvent dans toutes les appellations dans 236 exploitations dont 22 % en caves particulières et 78 % en caves coopératives. Parmi les 13 coopératives viticoles, 11 sont certifiées en bio, les conversions engagées vont multiplier par 4 les volumes de vins produits pour atteindre 44 000 hectolitres en 2014. A noter, la place de l'union des vignerons des Côtes du Rhône (marque commerciale Cellier des Dauphins) : en regroupant 7 coopératives drômoises et 6 vauclusiennes pour 18 000 hectares, 1 700 ha seront engagées en bio d'ici 2014.

Vignoble ardéchois

Avec 800 hectares et 80 exploitations bio ou en conversion, l'agriculture bio concerne 7.4 % des surfaces viticoles de l'Ardèche. Contrairement aux vins conventionnels, commercialisés à 82 % en caves coopératives, le vin bio a d'abord été élaboré dans des caves particulières, qui représentent à ce jour 55 % des volumes, contre 45 % des volumes dans 6 caves coopératives (sur les 21 que compte l'Ardèche).

Beaujolais

A ce jour, nous comptons 544 ha en bio ou en conversion dans 80 domaines, soit environ 140 ha bio/conversion dans les crus, 90 ha en Beaujolais Villages et 314 ha en Beaujolais et autres appellations. La production est estimée à 15 000 hl en bio et en deuxième et troisième années de conversion (C2-C3). Les rendements moyens avoisinent 35 hl/ha sur les trois derniers millésimes. La plupart des domaines Beaujolais en bio vinifient leur production, et commercialisent 75 % des volumes en bouteilles. Les débouchés sont donc principalement la vente aux particuliers, aux cavistes, restaurateurs, ou l'exportation : Japon,



Les vignobles du Nord sont plutôt à dominante caves particulières avec vente directe alors que le sud est plus porté par la dynamique des caves coopératives, comme Jaillance à Die, ou l'union Cellier des Dauphins.



Etats- unis, Grande-Bretagne... Les 25 % restants sont vinifiés et commercialisés en vrac à des opérateurs intermédiaires (négociants en vins), ou livrés à des coopératives. Ce vin est ensuite principalement commercialisé en grande distribution, y compris en hard discount.

En Beaujolais comme ailleurs, ce sont les années 2009 et 2010 qui ont connu le boom des conversions avec un doublement du nombre de producteurs engagés en AB. Les exploitations nouvellement engagées en conversion sont moins nombreuses en 2011 que par le passé, mais les surfaces à convertir restent importantes : les exploitations engagent progressivement leurs parcelles en conversion. On peut estimer que les surfaces en bio en Beaujolais devraient avoisiner les 800 ha d'ici 2015, pour une production estimée à 25 000 hl en bio et C2-C3.

Savoie-Bugey-Dauphiné

Avec 60 viticulteurs et 271 hectares, l'agriculture biologique représente 9.6 % des surfaces de ces

vignobles aux multiples appellations : AOP vin de Savoie, Roussette de Savoie, vin du Bugey, Roussette du Bugey et IGP vin des Allobroges, Balmes Dauphinoises, Coteaux du Grésivaudan, Coteaux de l'Ain. Tous ces vignerons vinifient en cave particulière. La vente directe est le circuit de commercialisation majoritaire avec 54 % des volumes, suivi de la vente à des intermédiaires (négociants, cavistes...) pour 27 %. Sur ce secteur comprenant les quatre départements nord alpins (l'Ain, l'Isère et les Savoie), le vignoble est très éclaté.

On retrouve de la vigne du Trièves (Sud Isère), jusqu'au Léman (Crépy, Marin) ou sur les contreforts du Jura (Bugey-Cerdon) au nord. On peut néanmoins noter un « bel îlot » d'exploitations bio et en conversion en Combe de Savoie... et pourtant, de l'autre côté du Rhône, le Bugey n'est pas en reste. En effet, 14 % des surfaces du vignoble du Bugey sont conduites en agriculture biologique par onze vignerons. Sur les Savoie (AOP Savoie, AOP Roussette de Savoie, IGP vin des Allobroges), ce sont 185 ha qui sont conduites en bio (cela représente 8,2 % du vignoble).

Sur ce vignoble, c'est l'année 2009 qui a marqué le boom des conversions. Ces vignerons, accompagnés par l'ADABio et les Chambres d'agriculture, sont au nombre d'une cinquantaine en 2011, alors qu'ils n'étaient qu'une quinzaine en 2007-2008. Formations et journées techniques permettent aux vignerons d'échanger sur leurs pratiques et de toujours progresser pour des vins de qualité, en bio, dans des conditions parfois extrêmes. ■

Devenir viticulteur bio en Beaujolais

Domaine du Grand'Cour,

Jean-Louis DUTRAIVE nous parle de son expérience

Installé depuis 1980, il cultive 10.7 ha dont 9.5 ha de Fleurie et 1.2 ha de Brouilly avec deux ouvriers à plein temps. Il s'est converti à l'AB en 2005.

Quelles ont été vos motivations pour une conversion à l'AB ?

J'ai toujours été sensible aux problèmes d'érosion et de la vie des sols. Dès 2000, j'ai mis en place le travail du sol sur mes vignes, c'est donc tout naturellement que je me suis rapproché de la démarche AB. Le cahier des charges AB ne me posait pas tellement de problème techniquement, même si j'utilisais alors des produits de traitements de façon systématique. C'est la demande de ma clientèle qui m'a incité à franchir le pas de la conversion en 2005.



Comment s'est faite votre conversion ? Quelles étaient vos craintes ?

La conversion s'est déroulée assez facilement pour moi : il n'y avait pas de révolution technique à faire sur mon exploitation. C'était une suite logique du travail déjà entrepris depuis 2000. J'ai réalisé un diagnostic de conversion en 2005. J'ai aimé pouvoir échanger surtout au niveau technique. Ma conversion a débuté en 2005 et j'ai engagé l'ensemble de mes vignes en 2006. Au moment de la conversion, ma crainte principale concernait l'arrêt du recours aux phytosanitaires de synthèse car en Beaujolais, on a tout contre nous : les pentes, les ceps bas, les aléas climatiques mais il y a des références notamment sur les pratiques alternatives. C'est l'expérience qui nous fait avancer.

Quels atouts se dégagent de la conversion bio ? Qu'est-ce qui vous enthousiasme ?

Pour moi, le bilan est positif. Je réalise que c'est surtout au niveau de la protection phytosanitaire que j'ai progressé. Je travaille avec des doses de cuivre raisonnables : 4 500 g Cu métal/ha/an. Concernant le travail du sol, j'avais déjà une bonne expérience de terrain. Par contre, il est important d'échanger avec des collègues qui sont dans la même démarche, avec les mêmes problématiques. C'est un atout pour moi, de pouvoir échanger au niveau stratégie phytosanitaire bio.

Comment voyez-vous le développement de la bio en France ? Etes-vous inquiet ou optimiste ?

J'ai peur que certains viticulteurs ne soient uniquement attirés par l'aspect économique et le risque est d'aller vers une production de vins bio « Technos », non adaptés au marché. Je crains aussi les confusions entre vin « bio » et vins « naturels », heureusement un cahier des charges vinification voit le jour cette année. ■

Ubifrance, un appui à l'export

Ubifrance est un EPIC (établissement public industriel et commercial), financé par le Ministère de l'économie, avec une convention d'objectifs et de moyens pour accompagner les entreprises françaises à l'export. Avec 66 bureaux dans 46 pays, Ubifrance propose toute une gamme de services aux caves particulières, coopératives, négociants : conseil, mise en relations, participation à des événements, listes d'opérateurs, mission de prospection en collectif ou en individuel. ■

■ En savoir plus : www.ubifrance.fr



Enfin du vin bio !



Le « vin bio » a une existence officielle depuis le 8 février 2012, date de l'adoption par la Commission Européenne du premier règlement bio européen pour la vinification biologique. Auparavant on parlait de « vin issu de raisins biologiques » car seule la production du raisin pouvait être certifiée bio. Ce nouveau règlement de la vinification biologique s'applique à partir du 1^{er} août 2012, les vins issus des vendanges de raisins bio 2012 pourront donc porter la mention « vins bio »... à condition de respecter le cahier des charges.

Voici quatre points essentiels à retenir sur la vinification bio :

• Additifs et auxiliaires :

Il existe de nombreux additifs et auxiliaires utilisés en vinification pour oxygéner, filtrer, clarifier, stabiliser, etc. Pour la vinification biologique, une liste limitative a été définie, tout produit non inclus dans cette liste est donc interdit. Par ailleurs, pour chacun d'entre eux des conditions d'utilisation ont été définies.

• Ingrédients bio :

Comme tous produits biologiques transformés, les vins bio doivent être produits à partir d'ingrédients biologiques : les raisins bien évidemment, mais aussi le sucre et le moût concentré

• Teneur en dioxyde de soufre (SO₂) :

La réduction de la teneur en soufre des vins bio par rapport à la réglementation générale sur les vins est indexée sur le taux de sucre résiduel. Il en résulte une réduction de 30 à 50 mg/l du SO₂ total pour les vins bio.

• Procédés de vinification :

Sont interdits la concentration partielle au froid, l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques, la stabilisation tartrique par électrodialyse ou échangeur de cations, et la désalcoolisation partielle. Sont autorisés mais limités : les traitements thermiques inférieurs à 70 °C et les centrifugations et filtrations si supérieures à 0.2 micromètres.

Sans attendre cette réglementation européenne, bon nombre de vigneronns avaient choisi de se conformer volontairement à un référentiel ou à une charte privée applicable au vin biologique, il s'agit de la charte FNEVAB, de Biodyvin, Demeter ou de Nature et Progrès dont les vins sont reconnaissables aux logos suivants ■



Quand « Cellier des Dauphins » se lance dans le bio...

Cellier des Dauphins est un groupe coopératif, fondé en 1965, fruit de l'union de 13 caves coopératives du Sud de la Vallée du Rhône (Drôme et Vaucluse).

Il représente 3 000 vignerons, 18 000 ha et 900 000 hectolitres produits soit 30 % des volumes de Côtes du Rhône. Aujourd'hui, l'entreprise compte environ 100 salariés. Les 6 caves de la Drôme à l'origine de l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône (UVCDR) sont les caves de Nyons, Vinsobres, St Maurice, Tulette Nouvelle, Tulette Costebelle et Suze la Rousse.

Les vins sont commercialisés en France pour 60 à 70 % et à l'export pour 30 à 40 %. En France, le débouché principal est la grande distribution, Cellier des Dauphins est en effet la marque de vins d'appellation contrôlée la plus vendue.

Depuis 2009, Cellier des Dauphins est la première marque à proposer une AOC issue de vignes conduites en agriculture bio. La réflexion sur le bio a démarré avec la coopérative de Saint Pantaléon. Depuis, l'entreprise commercialise

2 références en bio : un Côtes du Rhône rouge et un Côtes du Rhône rosé sous la marque « Cellier des Dauphins » ainsi qu'une référence en Côtes du Rhône rouge marque de distributeur. L'offre de vin bio en France est très éclatée, il n'y a pas d'autre opérateur de la taille de Cellier des Dauphins.

Le prix est discuté régulièrement avec les coopératives, dans l'objectif de définir un minimum et un maximum d'achat, mais pas un prix fixe, en suivant les cours du marché.

Face au volume de vin bio disponible, l'entreprise vient de créer une diversification du packaging,

notamment en bouteilles de 25 cl et en « bag in box » de 3 litres. Ce nouveau conditionnement pourra permettre de répondre à de nouveaux marchés. Pour développer le secteur bio, la marque a soumis un plan à l'Agence Bio. Ce plan prévoit, qu'en 2014, les treize caves adhérentes produisent 60 000 hectolitres de vin avec des raisins issus de l'agriculture biologique.

Afin d'atteindre cet objectif, un partenariat a été mis en place avec l'Université du vin de Suze-la-Rousse, les chambres d'Agriculture du Vaucluse et de la Drôme et les vignerons volontaires. ■

« Le Cœur en bouche » une cave à vin pas comme les autres

Le Cœur en Bouche, restaurant bio lyonnais dans le 6ème arrondissement, vient de lancer un concept original : offrir aux clients la possibilité d'acheter le vin qu'ils ont dégusté pendant leur repas ainsi que des produits d'épicerie fine. L'idée a germé dans la tête de Stéphanie et Olivier au cours des rencontres organisées avec les producteurs pour choisir leurs produits d'épicerie fine. A travers une offre de produits d'exception et fabriqués en petites quantités, la clientèle du restaurant peut ainsi avoir accès à des aliments de qualité qu'on ne trouvera pas en grande distribution. Même s'il n'est pas toujours facile de s'approvisionner sur de petits volumes, ils trouvent toujours une solution pour se faire livrer.

Pour les aider dans le choix des vins, Stéphanie et Olivier ont fait appel à une professionnelle, Marie Bouteille, rencontrée sur le marché bio de Collonges aux Monts d'Or. Ils ont ainsi constitué une cave à vins 100 % bio, petite mais composée de crus de toute la France. Leur sélection propose actuellement 25 références. Dès le lancement de l'activité, la cave a intéressé les clients du restaurant ainsi que



des acheteurs ponctuels de bouteilles à offrir. Après un an d'ouverture, ils constatent que les clients privilégient les vins locaux comme les Bourgogne et les Côtes du Rhône et achètent très peu de Bordeaux.

■ **Asavoir** : D'autres projets vont dans le même sens comme la Cave à Manger : *Le Tonneau Gourmand* qui ouvre ses portes cet été dans l'éco-centre de Crolles (38). Retrouvez la liste des restaurants bio en Rhône-Alpes sur www.bioconvergence.org

Une offre de formation pour dynamiser les ventes



Depuis 2010, Bioconvergence Rhône-Alpes en partenariat avec les groupements d'agriculteurs bio propose des formations aux magasins spécialisés, aux cavistes et aux restaurateurs régionaux pour dynamiser les ventes de vin « bio ».

L'objectif de ces formations est de perfectionner ses connaissances sur la viticulture et la vinification bio, de découvrir les différentes régions viticoles et de savoir conseiller les clients sur les alliances mets et vins. Au moins deux formations sont proposées chaque année sur deux territoires différents. La dernière s'est déroulée à la Ferme des Essarts (26) le 11 juin 2012 et a réuni à la fois un public de connaisseurs (caviste, œnologue, acheteuse Biocoop) et un public plus néophyte (magasins bio). ■

■ **Contact** : Bioconvergence au 04 75 25 97 00

Guide des vignerons bio de Rhône-Alpes

Corabio a publié en 2012 la 3^{ème} édition du Guide des vignerons bio de Rhône-Alpes dans lequel sont répertoriés 76 vignerons ou caves coopératives produisant des vins bio ou en conversion vers l'agriculture biologique. On y trouve la présentation de chaque domaine selon le même modèle qui permet d'en connaître l'essentiel : coordonnées pratiques, présentation sommaire, appellations, cépages, cuvées et fourchette de prix des vins proposés, lieux et conditions de vente, antériorité et part de la production en AB, organisme certificateur et mentions. Cette troisième édition préfacée par le Maître Sommelier John Euvrard (ancien Chef Sommelier de Paul Bocuse) donne un bel aperçu de la richesse et de la diversité des vignobles rhônalpins. ■



■ En savoir plus :

Guide des vignerons bio de Rhône-Alpes, Corabio, édition 2012 - Réseau des fermes de démonstration, Corabio
Fiches filière et fiches contacts du réseau Corabio : téléchargeables sur www.corabio.org

Mise en marché des vins bio : document téléchargeable à l'adresse www.millesime-bio.com

Sources du dossier : Agence Bio, Observatoire Corabio