

Quels pratiques et besoins œnologiques en AB ?

L'Itab a réalisé une enquête pour connaître et recenser les pratiques œnologiques des vignerons bio et leur évolution. Cette enquête menée en 2014, et déjà réalisée en 2013 à plus petite échelle, se veut également un observatoire de l'évolution des pratiques. En effet, elles sont très dépendantes des conditions du millésime et de l'état de la récolte. Cette consultation vise aussi à identifier les besoins et les impasses techniques des vignerons bio liés à la réglementation relative au vin bio (UE) n°203/2012. | par Stéphane Becquet (SVBA/Itab)



E. MAILLE AGROBIO PÉRIGORD

240 vignerons enquêtés

On retrouve une répartition assez proche de la répartition géographique des vignerons bio en France, si ce n'est pour la région Paca où il est encore difficile d'obtenir un taux de retour à la hauteur de la représentativité de cette région.

Les départements les plus représentés dans cette enquête sont la Gironde (21 %), l'Hérault (12 %), le Haut-Rhin (9 %), le Maine-et-Loire (8 %), le Gard (7 %) et l'Aude (6 %). Au sein des régions où le taux de participation a été le plus élevé, le nombre de retours selon les départements reflète, dans la majorité des cas, la répartition des vignerons bio dans ces départements.

Parmi les répondants, on retrouve des propriétés avec des surfaces importantes en Languedoc-Roussillon, Paca et Poitou-Charentes, et de plus petites structures dans les autres régions, ce qui est assez représentatif de la réalité sur le terrain. Pour les rendements, on retrouve également une répartition logique, due en grande partie au type de production.

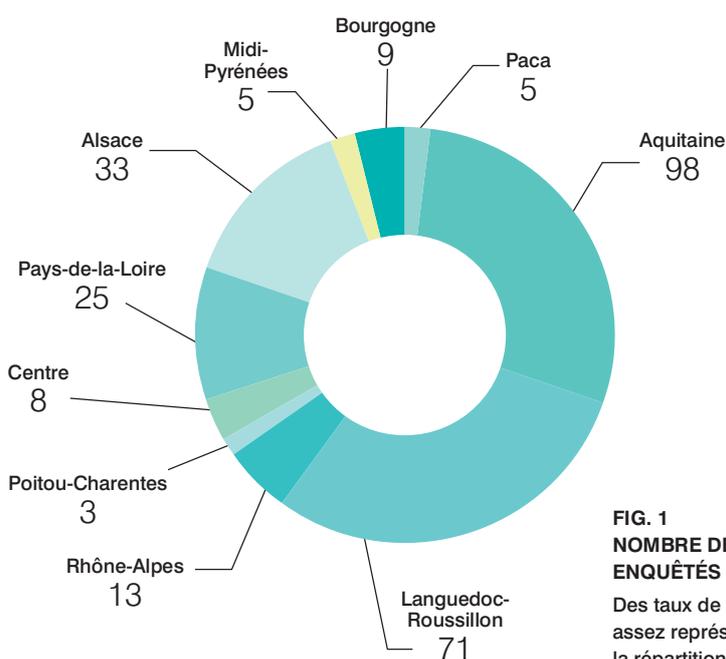


FIG. 1
NOMBRE DE VIGNERONS ENQUÊTÉS PAR RÉGION

Des taux de retours assez représentatifs de la répartition des vignerons en France, excepté pour la région Paca

FIG. 2
MOYENNES DES SURFACES (ha) ET DES RENDEMENTS (hL/ha)
CHEZ LES VIGNERONS ENQUÊTÉS : des domaines importants
en Poitou-Charentes, Languedoc-Roussillon et Paca

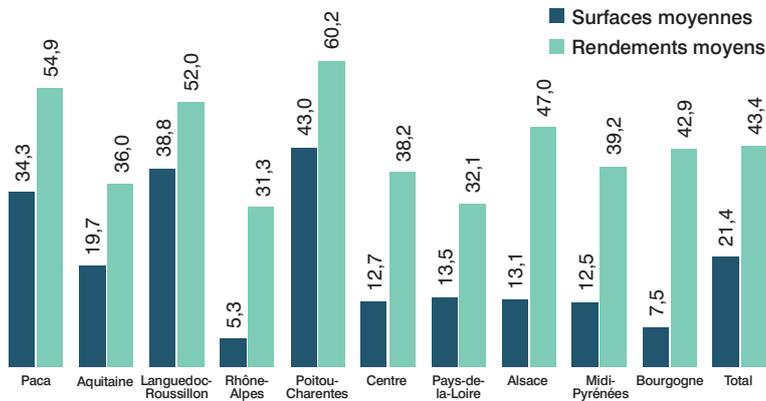


FIG. 3
PARTS DES DIFFÉRENTS TYPES DE VINS PRODUITS DANS CHAQUE RÉGION :
les AOC/AOP souvent majoritaires

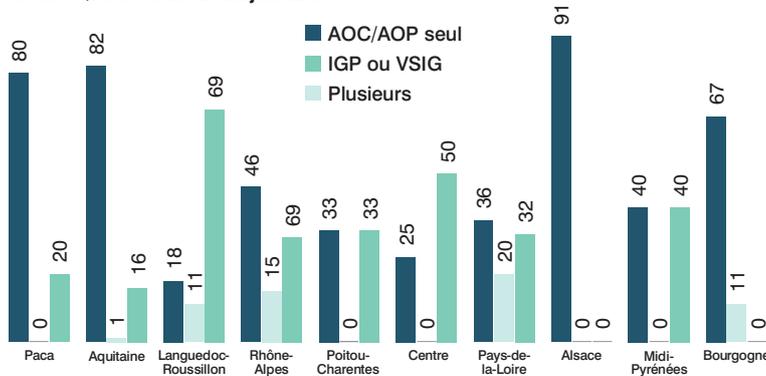


FIG. 5
ZOOM SUR LES TAUX D'UTILISATION (EN %) DES LEVURES ET BACTÉRIES

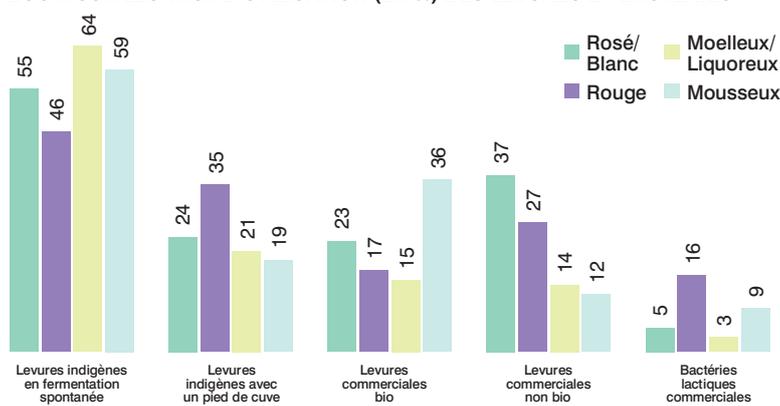
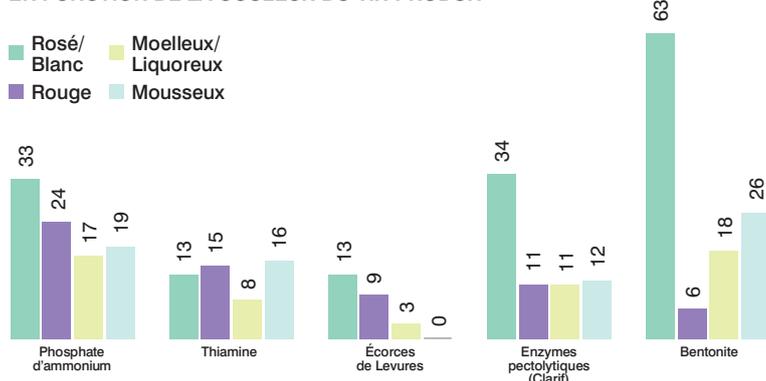


FIG. 6
ZOOM SUR LES TAUX D'UTILISATION (EN %) DES AUXILIAIRES DE VINIFICATION
EN FONCTION DE LA COULEUR DU VIN PRODUIT



Utilisation des intrants et des pratiques...

→... faible, mais quasi tous les outils représentés. Ces premiers résultats montrent tout d'abord une faible utilisation des intrants et des techniques. Hormis pour le SO₂, les barriques et le recours à la fermentation spontanée, la plupart des intrants et pratiques sont utilisés par moins de 30 % des vignerons sondés. Néanmoins, la quasi-totalité des outils mis à disposition par la réglementation sont ici représentés (Fig. 4 p.13).

→... très différente entre blancs et rouges. Les pratiques sont très influencées par le type de vin produit et les utilisations des intrants sont souvent très différentes entre vin blanc et vin rouge. C'est le cas notamment pour l'utilisation des levures (Fig. 5) : l'utilisation de la fermentation indigène est plus faible et le recours aux levures non bio plus important en blanc. Cela s'explique souvent par la volonté de réaliser un certain type de profil, produit plus facile à obtenir par un ensemencement avec des levures sèches activées (LSA) non bio (voir article sur la fermentation p. 6). Globalement, en blanc et rosé, le recours à des intrants est souvent dû au suivi d'un processus fixe de vinification. Cela se vérifie notamment sur l'utilisation plus importante en blanc de compléments azotés et d'outils pour clarifier les moûts (Fig. 6).

Zoom sur le rouge

Si l'on s'intéresse plus en détails au vin rouge, on remarque une utilisation importante de la fermentation indigène, mais un tiers des vignerons préfèrent utiliser des LSA (voir article sur la fermentation p. 6) pour sécuriser leurs fermentations. Le recours à la nutrition reste importante en vin rouge, souvent pour compenser en partie des problèmes de carence issus de la vigne, ou pour assurer des fermentations envisagées difficiles (taux d'alcool élevé, vendange abimée...). Enfin, on note un taux important d'utilisation des barriques et de SO₂. L'utilisation de copeaux reste relativement faible (Fig. 7).

Ces pratiques évoluent fortement en fonction des millésimes. Le faible nombre de données de l'enquête nationale ne permet pas de tirer des conclusions pertinentes pour le moment. En attendant les résultats 2015 de celle-ci, penchons-nous sur les résultats obtenus dans la région Aquitaine, où l'enquête est réalisée depuis 2012. En Aquitaine, les pratiques évoluent fortement en fonction des millésimes (Fig. 8, 9, 10). Le vificateur bio fait donc une utilisation raisonnée des intrants en rouge. On le voit notamment sur les questions

de nutrition azotée des levures ou sur le recours aux copeaux ou tanins. La sécurisation des fermentations et le recours aux fermentations indigènes varient également d'un millésime à l'autre.

Quelles attentes et besoins en matière de réglementation ?

Une méthodo transparente et la moins orientée possible ! Dans cette enquête, la question de l'autorisation ou non d'intrants ou de techniques a été posée de différentes façons, et ce de manière à éviter les biais ou les erreurs d'interprétation :

→ D'abord à travers une question ouverte (de type : quels sont les produits que vous souhaitez autorisés en bio ? avec un espace libre pour la réponse), permettant de recueillir les opinions issues de réelles connaissances seulement ;

→ Puis, à travers une question fermée, à choix multiples (à cocher) sur une liste de techniques et d'intrants donnée, permettant de croiser les résultats et d'en faciliter l'analyse.

Seuls les résultats les plus pertinents sont présentés ici pour plus de clarté (Fig.11 et 12).

Une majorité de vignerons semblent satisfaits de la réglementation, on note cependant certains sujets de préoccupation. Les éléments principaux à retenir, qui restent toutefois à un niveau de demande faible, sont les suivants :

→ Une interdiction du SO₂, ce qui souligne la demande de certains vignerons de le voir interdire ou, ce qui semble peut être plus pragmatique, la volonté d'une reconnaissance et/ou d'une catégorie de vins sans SO₂ ;

→ La flash pasteurisation, probablement pour des questions de gestion microbiologique et notamment de la levure *Brettanomyces* (non désirée dans les vins) ;

→ Les LSI (voir article sur la fermentation) semblent être demandées par certains vignerons pour des questions de nutrition et d'équivalence NOP (réglementation américaine de l'agriculture biologique) même si d'après les études récentes les autolysats semblent un outil plus pertinent en nutrition ;

→ L'enrichissement et les copeaux font également toujours débat au sein du monde bio avec quelques détracteurs ainsi que la thermovinification. ■

POUR EN SAVOIR PLUS

→ Résultats complets sur www.itab.asso.fr, carré Viticulture en bas de page

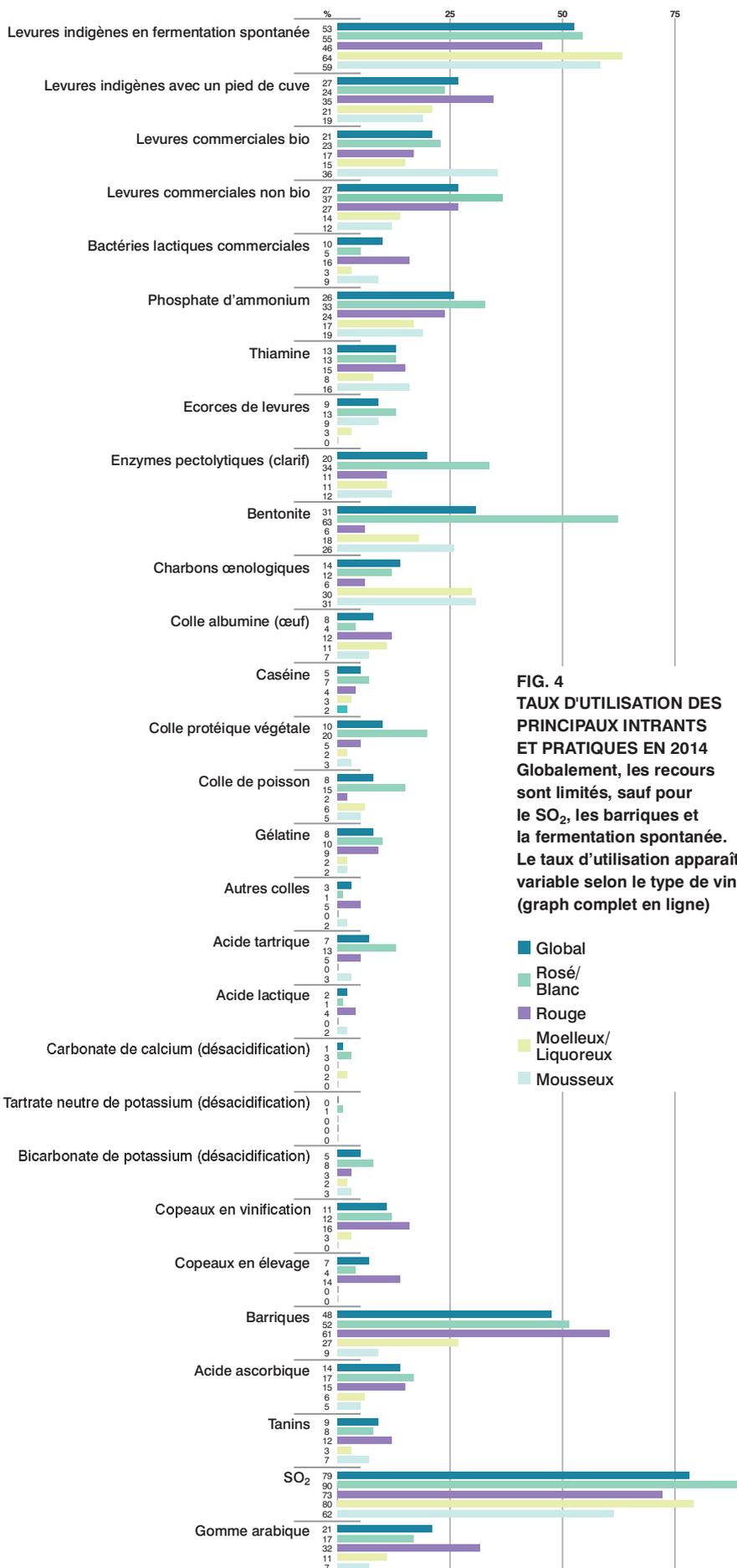


FIG. 4
TAUX D'UTILISATION DES PRINCIPAUX INTRANTS ET PRATIQUES EN 2014
Globalement, les recours sont limités, sauf pour le SO₂, les barriques et la fermentation spontanée. Le taux d'utilisation apparaît variable selon le type de vin (graph complet en ligne)

FIG. 7
TAUX D'UTILISATION (EN %) DES AUXILIAIRES DE VINIFICATION POUR LES VINS ROUGES EN FRANCE EN 2014

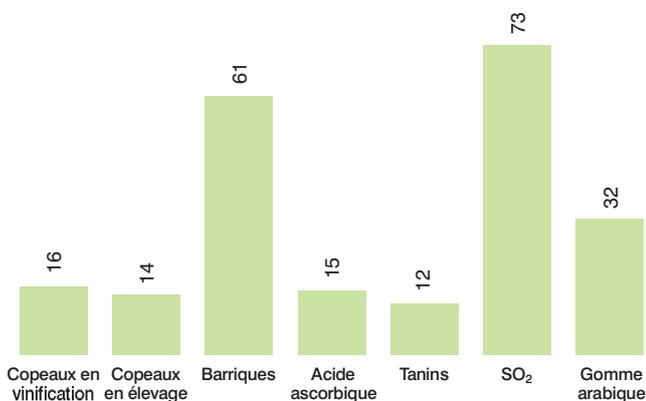


FIG. 8
TAUX D'UTILISATION (EN %) DES LEVURES ET BACTÉRIES POUR LES VINS ROUGES EN AQUITAINE ENTRE 2012 ET 2014

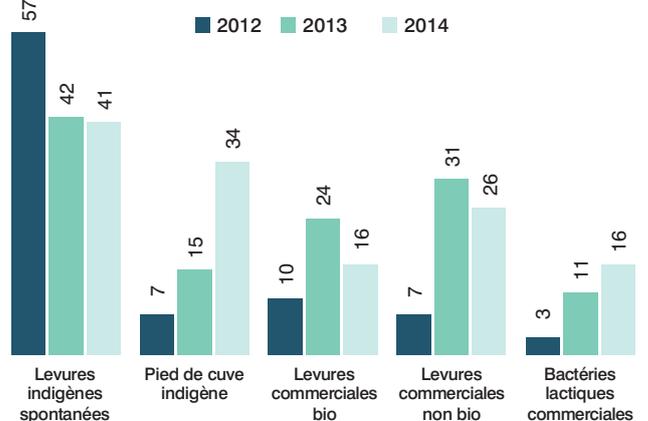


FIG. 9
TAUX D'UTILISATION (EN %) DES INTRANTS LIÉS À LA NUTRITION POUR LES VINS ROUGES EN AQUITAINE ENTRE 2012 ET 2014

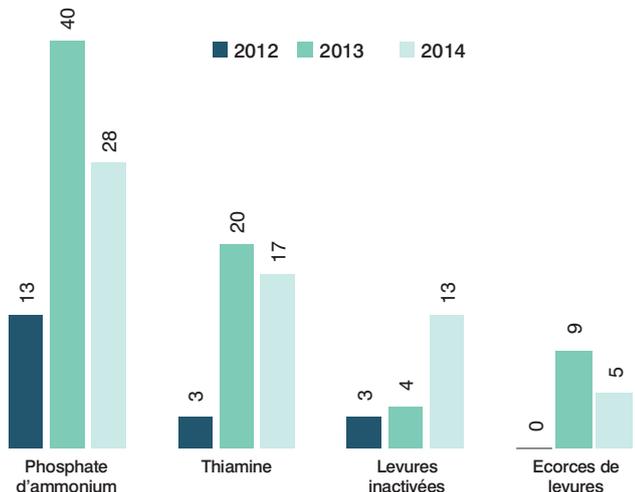


FIG. 10
TAUX D'UTILISATION (EN %) DES AUXILIAIRES DE VINIFICATION POUR LES VINS ROUGES EN AQUITAINE ENTRE 2012 ET 2014

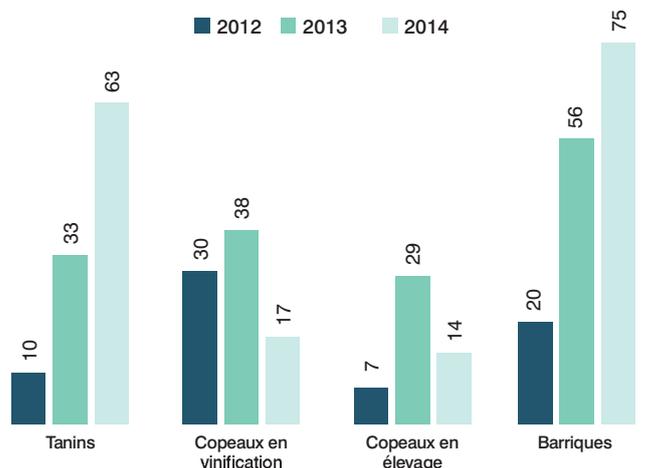


FIG. 11
POUR OU CONTRE CES PRODUITS ET TECHNIQUES INTERDITS PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIN BIO: RÉPONSES DES VIGNERONS ENQUÊTÉS (EN %)

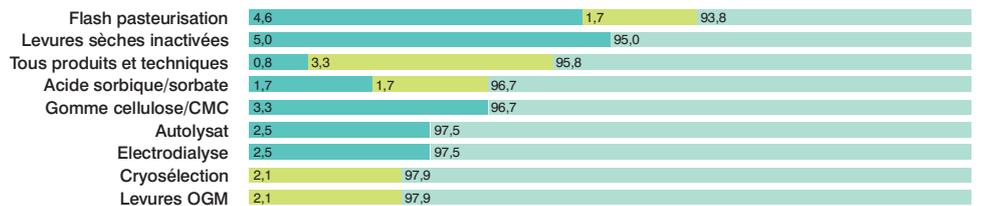


FIG. 12
POUR OU CONTRE CES PRODUITS ET TECHNIQUES AUTORISÉS PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIN BIO: RÉPONSES DES VIGNERONS ENQUÊTÉS (EN %)

■ Pour ■ Contre ■ Sans opinion
(Attention : pour une meilleure visibilité des résultats, une réduction d'échelle a été utilisée et seulement les résultats les plus notables ont été conservés, résultats complets en ligne).

