# VITICULTURE :
# LA TENDANCE EST BIO !

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

**En 12 ans, de 1995 à 2007, les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par 4,6 : passant de 4 854 hectares à 22 510 ha[1].**

**Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, mœlleux et liquoreux : tous les types de vins existent en bio. Leur qualité est largement reconnue. Ces vins sont régulièrement primés dans des concours nationaux et internationaux.**

## SOMMAIRE DU DOSSIER


La viticulture Bio : un secteur en pleine expansion p.2

La viticulture Bio : pour un environnement préservé p.4

Les vins issus de la viticulture bio : repères et garanties p.6

Les vins issus de raisins bio en 3 mots : diversité, qualité, caractère p.9

Le salon Millésime Bio : le salon mondial et professionnel des vins issus de raisins bio, du 26 au 28 janvier 2009, à Montpellier p.10


[1] Agence BIO 2007

# La viticulture bio : un secteur en pleine expansion

## De plus en plus de vignes bio en France

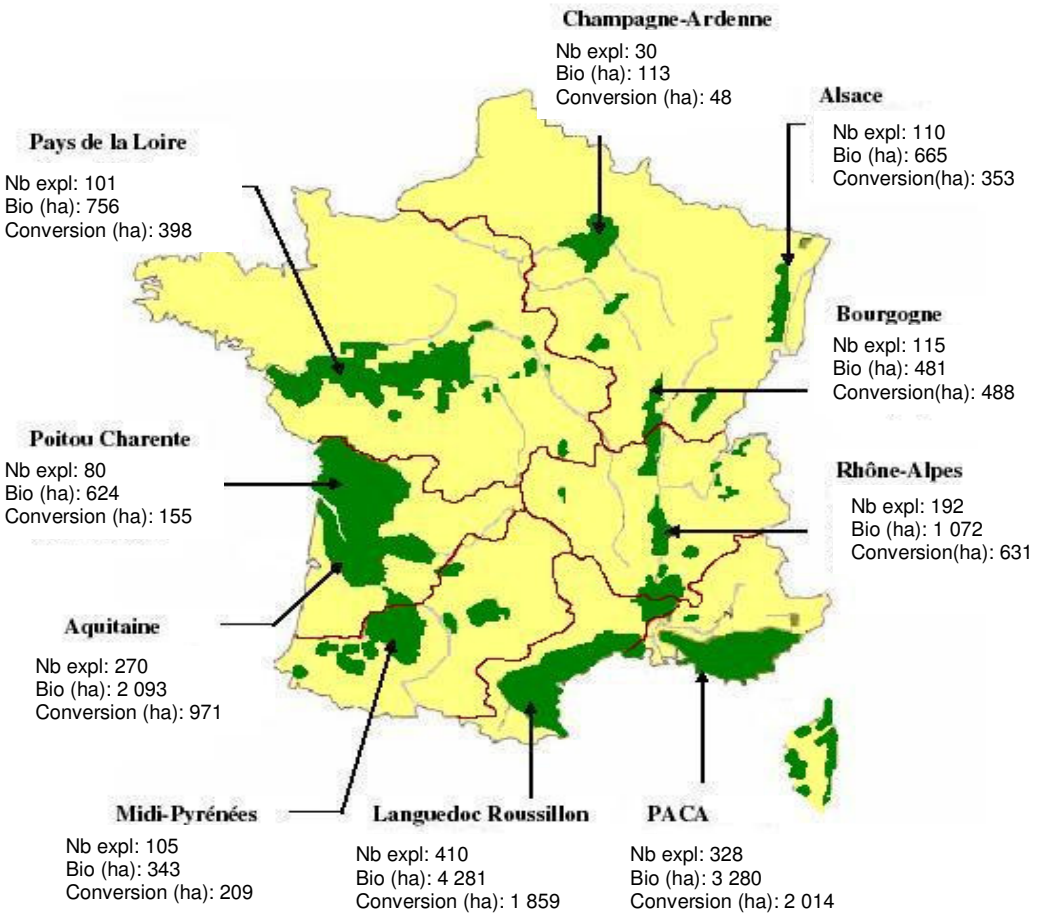
Avec plus de 22 000 ha en mode de production biologique en 2007, les vignes bio sont en forte progression (+20% par rapport à 2006), dans un contexte de réduction de l'ensemble des surfaces viticoles nationales (-2,3%). Le nombre de viticulteurs engagés a augmenté de plus de 16% (1 907 viticulteurs fin 2007).

Les vignes bio représentent 2,6% du vignoble français. En 2007, le rythme de conversion à la bio des vignes s'est accentué, si bien que plus du tiers des surfaces viticoles certifiées était en conversion.

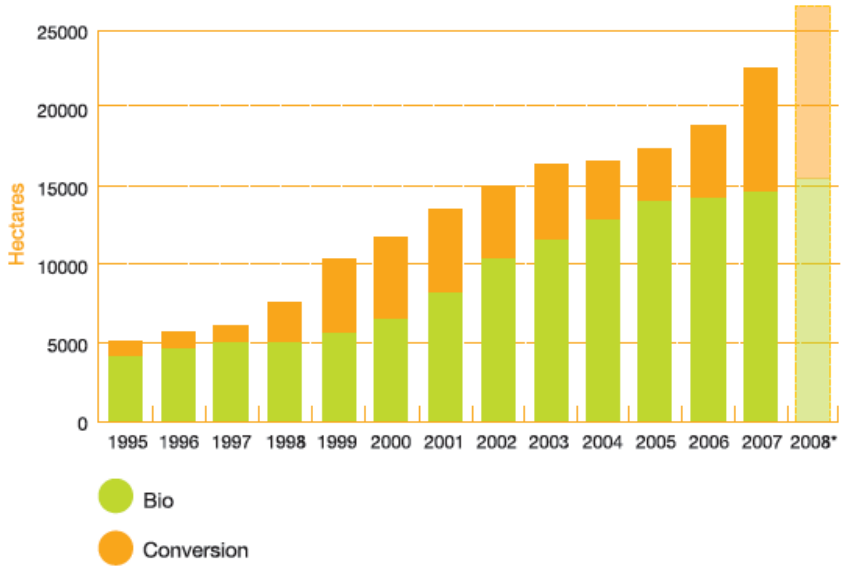
Les trois régions qui regroupent les 2/3 des surfaces en vigne certifiées connaissent une forte progression : Languedoc-Roussillon (6 140 ha, +16% par rapport à 2006), Provence-Alpes-Côte d'Azur (5 294 ha, +24%) et Aquitaine (3 065 ha, +9%). La progression est également très forte en Bourgogne (+28%) où les vignes certifiées couvraient en 2007 près de 1 000 hectares.

Toutes les régions de France sont représentées, petits et grand domaines, ainsi que toutes les catégories de vins. Dans certaines appellations, les viticulteurs sont spécialement impliqués, à tel point que, par exemple, 30% des producteurs de l'AOC Saussignac sont bio ainsi que la quasi totalité dans l'AOC des Baux de Provence.

## Répartition des surfaces de vignes en mode de production bio en 2007



## Evolution des surfaces de vignes en mode de production biologique




*** Estimations faites en septembre sur la base des notifications 2008**

## La viticulture bio : source d'emplois

L'agriculture biologique emploie de 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.

# 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.

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

Il est régit par le cahier des charges précis du règlement CE/834/2007.

## La viticulture bio : pour des sols vivants et fertiles

« Nourrir le sol pour nourrir la plante » : ce principe de l'agriculture biologique prend tout son sens pour la vigne, où la notion de **terroir** est essentielle.

Le viticulteur biologique fertilise la vigne avec du compost et des engrais verts. Afin de la protéger des maladies et des petits ravageurs, il applique des méthodes préventives, utilise des substances naturelles ou a recours à la lutte biologique.

Un des objectifs prioritaires du viticulteur bio est de **renforcer les défenses naturelles** de la vigne, afin de la rendre plus résistante aux aléas extérieurs (variations climatiques, maladies...).

En agriculture biologique, une attention toute particulière est portée à la vie des sols. Des techniques innovantes ou traditionnelles, et surtout le travail de l'homme, remplacent les produits chimiques de synthèse. Voici quelques exemples de pratiques :

- paillage, ou bien mulch, dans un inter-rang de vigne sur deux, voire intégralement,
- enherbement des chemins viticoles,
- désherbage mécanique par labours ou par interceps, sarclages manuels…

Le viticulteur biologique permet le **développement en profondeur des racines** de la vigne, afin que celle-ci puise tous les minéraux dont elle a besoin pour s'exprimer.

Grâce à toutes ces méthodes, la **biodiversité** des sols et des levures, organismes vivants jouant un rôle fondamental pour la qualité des vins et l'**expression des terroirs**, est assurée.

# Vins issus de la viticulture bio : repères et garanties

## Comment reconnaître un vin issu de raisins bio ?

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

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

Le viticulteur peut commercialiser ses vins sous la mention biologique 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 2ème récolte en conversion, le viticulteur a la possibilité de mentionner sur ses bouteilles « vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique ».

Depuis le 1er janvier 2005, le logo AB peut être apposé sur les bouteilles de vins issus de raisins bio.

## Des contrôles stricts et systématiques

Le cahier des charges de l'agriculture biologique impose notamment :

- la certification de l'exploitation viticole 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,
- des prélèvements et analyses en tant que de besoin.

## Evolution de la réglementation européenne

Aujourd'hui, le cahier des charges européen qui réglemente la production de raisins biologiques ne couvre pas encore la vinification. On ne peut donc pas parler de "vin bio" mais de "vin issu de raisins de l'agriculture biologique".

Il est prévu d'intégrer dans la réglementation européenne un cahier des charges pour la vinification. Dans cette perspective, le projet européen ORWINE (cf. encart) a été mis en place en 2006 afin notamment de rédiger des règles de vinification communes à l'ensemble des pays de l'Union européenne.

**Programme Orwine : vers une réglementation européenne de la vinification bio**

Ce programme a pour objectif de faire des propositions règlementaire pour la vinification des vins issus de raisins biologiques mais aussi pour l'amélioration des techniques de production. Les principaux pays partenaires sont l'Allemagne, l'Italie, la Suisse et la France, les autres pays européens producteurs de vins sont associés par le biais d'IFOAM.

En France, les partenaires de ce programme sont : l'ITAB (Institut technique de l'agriculture biologique), l'IFV (Institut français de la vigne et du vin) et l'INRA de Montpellier (Institut national de la recherche agronomique).

Dans le cadre de ce programme, différents travaux sont mis en place pour :

• identifier et évaluer des procédés employés actuellement en vinification biologique ainsi que leur influence sur l'environnement et la qualité du vin,

• connaître les attentes des consommateurs et des acheteurs (intermédiaires) de vins biologiques en vue de mieux cerner les besoins du marché et les stratégies de communication à mettre en place,

• développer des méthodes de vinification innovatrices et correspondant à « l'éthique » de l'agriculture biologique en considérant particulièrement les possibilités de réduction du soufre en vinification en vue d'améliorer la qualité du vin biologique,

• tester des méthodes de vinification innovatrices et leur faisabilité en termes d'application pratique en cave.

Les résultats de ces différents travaux, serviront de base aux propositions règlementaires qui seront faire l'issue de ce programme (mars 2009)

Les résultats de ces travaux sont régulièrement mis en ligne sur le site Internet :
www.orwine.org

## La vinification : des pratiques volontaires

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 raisin 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 « biologique » (Charte FNIVAB, Biodyvin, Demeter, Nature et Progrès…).

Parmi les référentiels et chartes les plus connus figurent l'agriculture biodynamique et la marque Demeter, ainsi que la « Charte FNIVAB » (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique).

**L'agriculture biodynamique** complète l'agriculture biologique de pratiques spécifiques comme : la prise en compte des influences des astres (lune, soleil, planètes,…) et de la terre ; la fabrication et l'utilisation de « préparations biodynamiques ». La marque Demeter ne peut s'appliquer qu'aux vins issus de raisins de l'agriculture bio-dynamique ; elle s'est fixé des règles de vinification, d'élevage et de conservation afin de préserver, voire de renforcer la qualité du raisin biodynamique.

**La charte de la FNIVAB** établit des règles de transformation du raisin bio en vin au cours de la vinification, de l'élevage et du conditionnement.

**Charte des vins biologiques de la FNIVAB**
**(Fédération Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique)**

La Charte porte sur toutes les étapes de la vinification, depuis la récolte jusqu'à l'embouteillage, en passant par les produits, les pratiques et le matériel employés, les techniques de conservation, l'hygiène et le transport.

La traçabilité, obligatoire pour l'ensemble des produits alimentaires depuis 2005, y est aussi abordée.

Les produits employés doivent être garantis sans OGM (levures de vinification notamment), d'origine biologique lorsque cela est possible (oeufs pour le collage, sucre pour les vins effervescents…), et les teneurs en SO2 sont limitées pour chaque type de vin (allant de 100 à 360 mg/l contre 150 à 400 mg/l pour la réglementation générale).

Certains produits comme le phosphate d'ammonium et la thiamine ne sont pas autorisés.

**Pour en savoir plus : www.fnivab.org**

# Les vins issus de raisins bio en 3 mots :

## Diversité

Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux: tous les vins peuvent être issus 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, cubi, BIB…).

Ils sont accessibles 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 vos papilles et convives en toutes occasions !
En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant un développement en profondeur des racines des ceps de vigne, le viticulteur favorise l'expression des terroirs. Ainsi, les grappes de raisins se nourrissent pleinement de la richesse des nutriments se trouvant 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.*

# Le salon Millésime Bio :
# le salon mondial et professionnel des vins issus de raisins bio du 26 au 28 janvier 2009, à Montpellier

## Millésime Bio : plus de 300 exposants rassemblés à Montpellier

La 16ème édition du salon Millésime Bio, se tiendra au Parc des Expositions de Montpellier du lundi 26 au mercredi 28 janvier 2009.

Organisé par l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR), ce salon, réservé aux professionnels du vin (importateurs, cavistes, CHR, journalistes...), accueillera plus de 300 exposants, vignerons et négociants pratiquant l'agriculture biologique en Allemagne, Espagne, France, Italie, au Portugal, Royaume-Uni , en Roumanie et éventuellement de certains pays tiers de l'Union européenne.
Millésime Bio garde sa taille humaine et son caractère convivial et chaleureux. Comme les années précédentes, les stands sont agencés sur le même mode : une simple table nappée de blanc, seul le vin fait la différence !

## Au programme :

**Lundi 26 de 10h-19h, mardi 27 de 9h30-19h et mercredi 28 janvier de 9h30-17h** : dégustations aux différents stands, rencontres avec les vignerons.

**Lundi 26 janvier :**

- à 17h : Inauguration officielle du salon en présence des représentants du Conseil Régional Languedoc Roussillon, du Conseil Général de l'Hérault, de la Mairie et de la Communauté d'Agglomération de Montpellier.
- à 20h30 : Soirée des Vignerons (lieu : Domaine de Verchant, Castelnau-le-lez), à laquelle participent les exposants et leurs invités.

**Mardi 27 janvier :**

- 9h00 : salle de conférence entrée du hall 10: conférence « les vins bio en USA » (Ubifrance USA)
- 10h30 : rencontres professionnelles « L'avenir de la viticulture biologique » (avec l'Agence BIO)
- 12h30 : Remise des trophées du Concours Challenge Millésime Bio 2009

Tous les jours à l'heure du déjeuner, buffet de produits bio.

## L'œnothèque : un espace dégustation en libre-service

Afin de permettre aux visiteurs et journalistes professionnels de découvrir un produit d'appel de chaque exposant, un espace dégustation en libre-service est aménagé dans l'enceinte du salon. Il est également possible d'y déguster les vins primés au concours Challenge Millésime Bio 2009.

**Pour plus d'information : www.millesime-bio.com**

## Pour en savoir plus :

www.agencebio.org

www.organic-farming.europa.eu

**ADOCOM RP - Service de presse de l'Agence BIO**
**Tél : 01 48 05 19 00 - Fax : 01 43 55 35 08 –**
**Courriel : adocom@adocom.fr**

***Photos :***
***F. Decante - V. Grémillet – Dominique Baudrin – AIVB-LR***

Campagne financée avec le concours de l'Union européenne et de l'Agence Bio
www.agencebio.org