

De nouvelles obligations

Viticulture A partir de la récolte 2012, seuls les vins respectant le nouveau cahier des charges européen pourront porter la mention « Bio ». Les professionnels devront s'adapter



La nouvelle réglementation européenne sur la vinification va s'appliquer dès la prochaine récolte.

(Photo Franck Muller)

À compter de la récolte 2012, seuls les vins respectant le nouveau cahier des charges européen de la vinification biologique pourront porter la mention « Bio ». Cette évolution logique se profilait depuis quelques années déjà. À partir d'août prochain, l'acide sorbique et la désulfuration ne seront plus autorisés et le niveau de sulfites dans le vin biologique devra désormais être très largement inférieur par rapport à son équivalent traditionnel. Il s'agira aussi d'utiliser des produits œnologiques bio (levures, tanins...) et non plus de synthèse ou d'OGM. Actuellement, seuls les raisins

peuvent être certifiés et seule la mention « vin obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique » est admise. Les producteurs respectant la nouvelle réglementation seront autorisés à mettre « vin biologique » sur leurs étiquettes, qui devront comporter obligatoirement le logo bio de l'Union européenne (une feuille verte composée des douze étoiles de l'Union). Ce sera en revanche interdit pour les vins issus de raisins certifiés bio mais ne respectant pas ce processus de transformation. « La commission européenne a établi ce cahier des charges en concertation avec les interprofessions,

souligne Julie Basdevant, responsable du groupe Ecocert. Les vignerons peuvent se tourner vers leur syndicat pour obtenir de plus amples informations sur les critères du cahier des charges et sa mise en œuvre ». Dans le Var, la position des vignerons inscrits dans la démarche biologique est parfois teintée de craintes. La majorité y voit une avancée. Mais certains sont inquiets du surcoût engendré par les produits bio qu'ils devront désormais utiliser dans les étapes de vinification. Et surtout de l'impact de cette augmentation du coût de production sur le prix de leurs vins... et sur les ventes.

Une avancée pour le bio et pour le consommateur

Le texte, adopté à Bruxelles le 8 février dernier, va améliorer la transparence et favoriser une meilleure reconnaissance pour les consommateurs. Si la bouteille porte le logo vert européen, c'est que le vin est bio, pas seulement la culture de la vigne. Le client ne risquera plus de se tromper : « On pourra enfin parler de vin bio » se réjouit Fabien Mistre, président de la cave coopérative de Correns, dont 100 % des trente adhérents sont bio. Un enthousiasme partagé par Michaël Latz, maire de Correns, premier village bio de

Repères

50 268 ha
Les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par dix depuis 1995 en France. Le nombre d'exploitations viticoles bio a doublé entre 2007 et 2010.

170
Viticulteurs sont engagés en bio dans le Var, dont les trois-quarts déjà certifiés et une trentaine en conversion. Ils ne sont que dix dans les Alpes-Maritimes.

10 %
La part de marché des vins issus de raisins biologiques par rapport au marché des produits bio en France.

20 à 30 %
De main-d'œuvre supplémentaire est utilisée par l'agriculture bio par rapport à l'agriculture conventionnelle. Elle participe à l'aménagement et la valorisation des territoires ruraux.

France : « C'est très positif. Les choses vont être plus claires pour le consommateur ». Enfin, cette réglementation européenne ouvre la voie à des perspectives d'équivalence avec les différents règlements biologiques nationaux en vigueur. Tout le monde reconnaît qu'il faudra s'adapter, et vite, puisque ce cahier des charges sera applicable dès les prochaines vendanges. Aux vignerons et œnologues de faire la différence.

DOSSIER RÉALISÉ PAR
VÉRONIQUE GEORGES
vgeorges@nicemat.fr

« Le prix du vin bio risque d'exploser »

Si Audrey Baccino (domaine des Peirecedes, 45 ha, à Pierrefeu) voit du positif dans le nouveau cahier des charges, elle est inquiète : « Pour moi, l'intérêt du bio, au départ, c'est l'environnement. Ne pas épuiser nos terres, ne pas faire traiter nos vignes chimiquement. Mais là, on intervient sur la façon de faire nos vins et sur le coût de production ». La vigneronne ajoute : « Les levures que nous devons utiliser, pour obtenir le label AB, coûtent 4 à 5 fois plus cher que celles dont nous nous



Audrey Baccino.
(Photo D.M.)

servons actuellement. Le prix du vin bio va exploser. Je ne suis pas sûre que les clients vont suivre ».

« Depuis le temps qu'on l'attendait »

Fabien Mistre préside la cave coopérative de Correns, dont 100 % de la production est bio. Avec 7 500 hectolitres par an (30 % en blanc, 50 % en rosé, 20 % en rouge), elle est l'un des plus gros producteurs de vin issu de l'agriculture biologique du Var. « On est très content de cette réglementation, dit-il. Depuis le temps qu'on l'attendait... C'est une avancée pour le bio. On va montrer au consommateur qu'il n'y a pas que la vigne. Le travail du vigneron sera récompensé ». Il reconnaît que les choses ne se feront pas facilement : « Le soufre destiné à limiter



« Le travail du vigneron sera récompensé », souligne Fabien Mistre, vigneron à Correns. (Photo Franck Muller)

l'oxydation sera nettement réduit. En tant que producteurs de rosé et de blanc, on l'utilisait, mais on s'adaptait comme on s'est toujours adapté. On est également favorable à l'interdiction de certains produits de synthèse, même s'ils nous aidaient sur certaines caves ». Il admet aussi qu'il y a « un risque d'incidence sur les prix, en cas de nette augmentation des produits d'œnologie. Est-ce que le consommateur suivra ? On verra. » Sa conclusion reste positive. « À nous de nous remettre en question avec nos œnologues pour arriver à faire de bons vins. »

pour la vinification bio



La qualité des vins bio ne devrait pas souffrir de la nouvelle charte européenne, selon les œnologues Laurence Berlemont et Nathalie Longefay. (Photo Gilbert Rinaudo)

« Indispensable » pour les œnologues

La nouvelle charte est « indispensable » pour Laurence Berlemont et Nathalie Longefay, œnologues au sein du cabinet d'agronomie provençale (Brignoles). Et cela pour plusieurs raisons. Si « elle met tous les producteurs à égalité à l'échelle européenne », elle a aussi le mérite de répondre aux attentes « des consommateurs qui ne comprennent pas la différence entre vin bio et vin issu de raisins de

l'agriculture biologique. Le client qui veut du bio pense d'abord à sa santé ». Il sera donc rassuré avec des taux de sulfite (utilisés depuis les Romains pour conserver le vin) réduits de 25 % environ selon la couleur du vin. « C'est une vraie avancée et, sur le plan technique, ce sera une réelle contrainte pour ceux qui ne faisaient pas attention », souligne Laurence Berlemont. Mais si on travaille soigneusement tous

les jours dans la cave, si on trie bien le raisin, cela ne changera pas beaucoup. Cela va surtout demander plus d'effort au quotidien et pousser les gens à faire plus de qualité ». Le label européen bio exige l'emploi de produits de vinification issus de souches bio : « Il y a actuellement peu de choix en la matière mais de nouvelles gammes vont sortir. Nous, les œnologues, on ne connaît pas tous leurs effets. On va les tester,

Une dynamique dans les Alpes-Maritimes

Fin 2011, les Alpes-Maritimes comptaient dix viticulteurs engagés en bio (certifié ou en conversion). « La dynamique de conversion s'est ressentie ces dernières années. La plupart des viticulteurs ont effectué leurs démarches courant 2009 et 2010 », souligne Mathilde Legon, d'Agribio 06. Neuf sont situés sur le territoire de l'appellation d'origine Bellet, ce qui en fait un AOC composé à plus de 80 % de production bio (ou conversion). Parmi eux, Carine et son père, Jacques Dalmasso (domaine de la Source, 5 ha). « Nous avons une petite production. Notre premier millésime bio est sorti cette année », explique Carine. Pour elle, cette nouvelle

réglementation « c'est l'aboutissement du bio. On sera plus en adéquation avec la nature ». Elle met en avant aussi le fait qu'il s'agit d'une norme européenne « qui nous met tous à égalité ». À ses yeux, tout le monde va y gagner : « Le consommateur sera mieux informé et, pour nous, c'est valorisant. C'est aussi meilleur pour notre santé car nous sommes exposés aux produits que nous utilisons ». Elle ne voit pas dans le surcoût de production un frein à long terme : « Je me suis renseignée, le prix des substances œnologiques bio est 50 % plus cher. Mais plus nous seront nombreux en bio, moins ils seront chers. À nous, vignerons, de faire pression sur les fournisseurs ».



« Cette réglementation européenne nous met tous à égalité », souligne Carine Dalmasso.

(Photo Patrice Lapoirie)

Un pionnier ravi



« Si travailler avec des produits chimiques donnait de meilleurs vins, je le ferais », assure, pragmatique, Matthieu De Wulf. (Photo Christophe Chavignaud)

Racheté voici dix ans par Matthieu De Wulf, le Jas d'Esclans (55 ha à La Motte) est le plus vieux domaine bio du Var, labellisé depuis plus de vingt ans. « On a toujours travaillé à l'ancienne, sans jamais mettre un désherbant ni un insecticide. C'est plus un choix technique que philosophique. À l'époque, on passait pour des ploucs », explique le propriétaire. Le règlement européen va peu

changer sa manière de vinifier. « Nous sommes conformes au cahier des charges, sauf pour les levures. L'offre des levures bio est très insuffisante mais elle va s'adapter très vite. Même si elle est plus chère, nous ne répercuterons pas son incidence. Nous vendons 50 % de la production à une clientèle de particuliers en direct à la propriété. Les gens ne voudront pas payer plus cher parce que c'est bio ».

« Aller jusqu'au bout de la démarche »

Vice-président d'Agribio Var, et membre de la FNIVAB Yves Gros est agriculteur viticulteur bio depuis vingt ans. Dans son domaine Les Fouques, (16 ha à Hyères), les pâquerettes poussent entre les vignes.



« Le travail sera plus motivant » pour Yves Gros. (Photo Franck Muller)

Que pensez-vous de cette réglementation ?

Depuis longtemps, on applique une charte de vinification qui a servi de base à ce règlement européen. Cela permet au vin d'être reconnu bio puisque la transformation du raisin est désormais réglementée selon des critères respectueux de la santé des consommateurs.

Y a-t-il eu du lobbying ?

À Bruxelles, il n'y a que ça. D'un côté, les non bio parce que ce nouveau cahier des charges change les paradigmes. De l'autre, les extrémistes du bio qui voulaient aller plus loin avec un cahier des charges encore plus strict.

Est-ce dommageable pour ceux qui produisent des raisins bio mais ne vinifient pas bio ?

Ils ne pourront plus communiquer sur l'agriculture bio mais ça va les inciter à aller au bout de la démarche. Ce n'est pas si difficile. Ce sont plutôt les industriels de l'œnologie qui disent que ce n'est pas possible. Ils finiront par trouver des produits adaptés. Il ne faut pas tout mélanger. Là, on est dans la préservation de la santé. On focalise beaucoup sur les sulfites. Or dans les vins conventionnels, dont les vignes sont cultivées avec des produits de synthèse systémiques pénétrant dans les feuilles, il y a des résidus.

Le travail de vinification va-t-il beaucoup changer ?

Les vignerons et les viticulteurs devront être plus techniques. C'est une motivation de plus.

1. Fédération nationale interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique.