ICV

Vins bio : la valorisation a du bon

Ni capés, ni masqués, mais célébrés, les vins bio étaient au cœur d'une journée de colloque entièrement dédiée à ces 'Super héros de demain ?' Derrière le titre – un poil tiré par les ceps – de ce séminaire organisé par l'ICV, la viticulture biologique s'est déclinée sous toutes les coutures, le 23 mai. Quelques rappels et mises à jour n'ont pas été superflus.

Si la démarche bio *"n'est pas un long fleuve tranquille"*, pour paraphraser Olivier Merrien, directeur général du groupe ICV, les vignes conduites en bio atteignent aujourd'hui 12 % du vignoble français. Des chiffres rappelés à l'occasion du colloque organisé le 23 mai dernier par l'ICV à la coopérative 'la Voie d'Héraclès (Codognan, Gard), structure de référence qui rassemble 900 hectares de vignes dont 750 ha en bio.

La production de vigne bio a connu *"une accélération très forte"*, de + 20 %, a révélé l'Agence bio, début juin. Face à l'engouement et aux prévisions de volumes qui doubleraient en 2022, quid de l'apport national, et des modes de consommation ? Et que se cache-t-il vraiment derrière la dénomination *"biologique"*, à l'heure où les produits *"sans"* (sulfites ajoutés, pesticides, intrants d'origine animale) s'invitent sur le marché ?

Le bio, élément rassurant de consommation

"Il y a une rupture entre la valeur et le mode de consommation", assure Pascale Hébel, directrice du pôle 'Consommation et entreprise' au Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Credoc). Alors que la génération d'avant 1968 privilégiait la consommation plaisir, les générations de la fin des années 1990 misent sur le *"mieux manger"*. En raison de la *"féminisation de la société"*, et des préoccupations environnementales, les consommateurs privilégient la qualité, et *"sont prêts à payer plus"*. Aujourd'hui, le bio serait un gage d'aliment de qualité. *"En 2015, le bio était une caractéristique rassurante pour 74 % des Français."* En 2018, la méfiance à l'égard des pesticides et des produits de synthèse se concrétise dans les réflexes d'achats, tournés vers le bio et le *"naturel"*. À l'avenir, ce sont les leaders d'opinion et les catégories à haut capital culturel qui accompagneront ce changement de consommation. Pour l'heure, c'est le local et les produits de proximité qui rassurent, explique Pascale Hébel.

PhD

Les vignes conduites en bio atteignent aujourd'hui 12 % du vignoble français.

Un vin pas comme les autres

"Le vin bio, ça ne se vend pas comme un vin, ni comme du bio, mais un peu des deux", analyse Florent Ghul. Essentiellement vendu en vente directe, le vin bio est en progression, atteste le directeur de l'Agence française bio : *"2,21 millions d'hectolitres de vins bio français ont été mis sur le marché en 2017, dont 57 % consommés en France."* Parmi les principaux marchés, l'Europe représente 77 % des vins bio tranquilles en volume avec en tête, l'Allemagne, la France, et le Royaume-Uni. À l'export, la performance des vins bio ne se discute plus, comme l'assure Olivier Gergaud, professeur d'économie à Kedge Business school. Indépendamment des aléas climatiques, la *"stabilité des performances financières"* est assurée, hormis en cours de conversion, qui ne permet pas de dégager des bénéfices. En passant du conventionnel à l'AB, *"on gagne en qualité, soit + 4 %"*. Les viticulteurs bio sont ainsi *"plus nombreux à exporter"*, ce qui pèse plus de 10,5 % dans leur chiffre d'affaires. Alors qu'aux États-Unis, le marché ne s'embarrasse pas de la distinction entre bio et biodynamie, en France, les termes font sens.

PhD

Directeur général du groupe ICV qui organisait la journée consacrée aux vins bio, Olivier Merrien a déclaré ce colloque *"indispensable"*, de la consommation à la définition même du produit.

Sans sulfites ajoutés, vegan, natures...

Depuis 1991, la production biologique est définie par le règlement européen 834/2007. Selon ce règlement, l'agriculture biologique est *"un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales (...) et une méthode de production ayant recours à des procédés et des substances naturels"*. La vinification bio, elle, est encadrée depuis 2012 selon les règles de l'OCM viticole. Le vin biologique est un signe de qualité, dont la réglementation est gérée par l'Inao, et voit son étiquetage flanqué des logos AB français (facultatif), et bio européen. En biodynamie, les vins sont aussi soumis à la réglementation bio européenne, puis certifiés Demeter ou Biodyvin, selon un cahier des charges privé. Les vins dits natures ou naturels n'obéissent à aucune dénomination officielle. *"C'est une réalité pour un public urbain, mais le terme n'est pas encadré"*, rappelle Emmanuel Cazes. Le directeur technique de la Maison Cazes distingue trois profils de producteurs : les purs et durs pas satisfaits par le bio, les réfractaires à toute réglementation, et les *"opportunistes"*. La mention 'vegan' n'a pas de logo officiel, et quant aux vins sans sulfites ajoutés, (bio ou conventionnel), la mention sur l'étiquette indique *"qu'aucun sulfite n'a été utilisé dans la fabrication du produit"*, rappelle la Direccte Occitanie. Au-delà de 10 mg/l de teneur en sulfites (SO_2 total), la mention *"contient des sulfites"* est obligatoire. Face à l'engouement, un *"entre deux, entre obligation de moyen et de résultat pour le consommateur"* est plus que souhaitable, souligne Emmanuel Cazes. ■

Philippe Douteau

CHIFFRES CLÉS

- **94 020** ha, dont **65 298** ha certifiés, et **28 723** ha en conversion (C1, C2 et C3)
- **28 642** ha en Occitanie, **17 479** ha en Paca
- **6 726** exploitations bio en France
- **1 010** viticulteurs bio
- **59 %** des exportations des produits bio concernent les vins.

(Source : Agence Bio/Oc, Agreste 2017)