Colloque Vins bio du groupe ICV

Les défis des supers héros

Face aux enjeux sociétaux, les vignerons bio vont-ils sauver la filière viticole de tous les risques qui la menacent ? Le colloque « Super Héros de demain ? », organisé le 23 mai par le groupe ICV dans le temple de la cave coopérative Héraclès dans le Gard, alimente le débat.

« *Se lancer dans la bio n'est pas un long fleuve tranquille* », introduit Olivier Merrien, directeur général du groupe ICV, devant 230 acteurs de la filière réunis dans le chai expérimental de la nouvelle cave ultra-moderne de la coopérative La voie d'Héraclès à Codognan (lire aussi p. 23). Malgré une forte croissance et un marché déficitaire, de nombreuses interrogations persistent sur l'avenir du vin bio. Si sur les plans techniques, au vignoble comme au chai, la filière progresse, les évolutions climatiques inquiètent. « *Etre super héro bio, hier, aujourd'hui comme demain, reste un vrai défi* », résume en ouverture Jean-Pierre Coste, président de la cave coopérative Héraclès. Les 20 experts intervenants de la journée l'ont montré. Voici quelques extraits de la matinée (1).

Du sain et du sans

Les tendances sociétales sont claires : « *Depuis cinq-six ans, on assiste à des changements de fond de la société, et de la manière de consommer* », souligne Pascale Hebel, directrice du Pôle consommation et entreprises du Credoc (2). Les valeurs évoluent au fil des générations, dans un monde qui se féminise. Les crises alimentaires ont remis en question les comportements. « *Il y a eu rupture* », analyse la spécialiste. A partir de 2000, les préoccupations environnementales montent en puissance. « *Les plus jeunes et les plus diplômés deviennent très sensibles à ces enjeux.* » La relation de l'humain à la nature, donc à l'animal, se modifie. Le lien alimentation et santé se renforce : les produits doivent être sains, et bons pour le corps. « *L'image du vin évolue aussi, associée aux dangers des boissons alcoolisées* », souligne Pascale Hebel. La notion d'aliment de qualité se tourne vers des produits naturels : « *en 2015, le bio est l'élément qui rassure les consommateurs* ». À partir de 2018, le mot « sans » émerge en force, pointant tous les produits chimiques de synthèse, additifs et pesticides. La cote des vins sans sulfites et nature grandit… « *Les consommateurs veulent être rassurés par le local et la proximité, la transparence sur la façon de produire, l'usage des additifs, la juste répartition de la valeur...* » Deux tendances s'affirment : les catégories des plus diplômés leaders d'opinon (2/3 de la population) se rallient au local et sain, et les employés et ouvriers, sont plus attachés au goût et au prix. À l'étranger, les tendances sont similaires.

Hervé Hannin, de l'IHEV.

Pascale Hebel, du Credoc.

Un marché atypique

Dans ce contexte, comment évolue le marché du vin bio ? « *Toujours en pleine croissance, il est très atypique* », détaille Florent Guhl, directeur de l'Agence Bio. Il se développe avant tout en vente directe, comme dans le Sud-Est, région où la consommation bio de proximité est forte, « *corrélée à la production élevée* ». Les achats de vins bio en magasins spécialisés, grande distribution et chez les cavistes, sont moins prisés. « *Et 99 % de la consommation nationale se concentre sur les vins français.* » En revanche, autre particularité de cette filière, la part des exportations reste importante (environ 42 % de la production), même si les volumes stagnent par manque de disponibilité. « *Un marché local qui tire, et une forte demande à l'export sont des atouts* », résume Florent Gulh. À noter, les visées du voisin espagnol, premier pays producteur, et les tendances protectionnistes de certains marchés, comme la Chine, sont à surveiller de près.

Pour un avenir souhaité et non subi

Pour en savoir plus sur les perspectives d'avenir, Hervé Hannin, directeur de développement à l'IHEV (Institut des hautes études de la vigne et du vin) et expert de l'OIV (Organisation internationale du vin) présente le travail de prospective, réalisé pour Sudvinbio. « *Nous scrutons les tendances lourdes et aussi les petits indices de changement* », explique-t-il. Parmi les paramètres à prendre en compte, les évolutions climatiques, les crises économiques, les politiques de santé, les réactions de la filière, sont autant d'hypothèses à évaluer... « *Les cinq scénarios éclairent sur différents futurs possibles, avec une place du bio plus ou moins développée, dynamique, soutenue…*, résume Hervé Hannin. *On doit comprendre quelle histoire on veut, pour agir vers un avenir souhaité et non pas subi. Et mettre en place collectivement des stratégies adaptées, soit réactives, soit proactives...* »

L'origine France, une chance pour les producteurs

Chez Carrefour, un seul scénario est retenu, celui de la croissance : « *La bio est une tendance majeure, répondant aux attentes des nouveaux consommateurs et à la transition alimentaire pour tous* », assure Benoit Soury, responsable du bio chez Carrefour. « *Et nous voulons être un acteur incontournable, car nous sommes légitimes, présents depuis 1992 avec la boule bio.* » Avec 1,840 milliard d'euros de chiffre d'affaires bio en 2018 et visant 5 milliards d'ici 2022, Carrefour veut prendre des engagements, « *même si c'est plus compliqué* ». Le vin bio représente 10 % des références du produit générique, et 3 % du chiffre d'affaires : « *Ce ne sera pas tenable à terme. Ce marché est vraiment atypique, générant seulement 160 millions d'euros en GMS. C'est peu par rapport à la vente directe. Il va falloir adapter nos outils de vente.* »

Carrefour évolue, en proposant des espaces dédiés - « *des bio expériences* » - dans ses magasins, des enseignes exclusivement bio, et a acquis un réseau spécialisé, Sobio, sans oublier son site en ligne Greenweez. Benoit Soury annonce aussi le doublement du nombre de références de vins bio dans les Carrefour bio en 2019. « *Les consommateurs veulent une origine France, et c'est une très grande chance pour les producteurs.* » Interpelé sur la différence de prix en bio et conventionnel, Benoît Soury se veut rassurant. « *Mais il faut plus de transparence et exemplarité. Il faut évoluer d'une obligation de moyens, vers un discours par la preuve.* » Quant à la concurrence du HVE, « *surtout ne mélangeons pas le bio avec le reste*, insiste-t-il. *Pour moi, le HVE est une antichambre de la bio pour les producteurs qui le souhaiteront.* »

Le groupe ICV : la bio incontournable

Conseils viticoles, œnologie (vinification, élevage, conditionnement), analyses des vins, formations, produits..., le groupe ICV – Institut coopératif du vin – propose aux professionnels, des services pour chaque étape de l'élaboration du vin. À l'origine outil mutualisé des caves coopératives, le groupe ICV s'adresse aussi aux caves particulières, négociants, conditionneurs, organismes professionnels. « *Notre mission est d'accompagner tous les producteurs en fonction de leurs objectifs, leurs moyens, et de leur philosophie* », précise Olivier Merrien, directeur. Et la bio est devenue incontournable.

Benoît Soury, de Carrefour.

À la recherche du sourcing

Même volonté chez Gérard Bertrand, partenaire de la cave d'Héraclès : « *Pour notre négoce, nous souhaitons passer à 50 % de bio en 2020, mais nous n'avons pas le sourcing en France* », déplore Stéphane Queralt, directeur achat vins et œnologue. « *Pour nous, il faut produire bio et meilleur, et nous répondons à la tendance du sans sulfite. Mais on ne peut pas faire du bio low cost. Mais il faut être plus exigeant sur les rouges. Ce sont des vins de savoir-faire. On ne peut pas tromper deux fois le consommateur.* » Le groupe possède aussi 15 vignobles en biodynamie, sur 850 ha, dont un domaine dédié aux vins sans sulfites.

En clôture de cette journée, le président du groupe ICV, Denis Verdier le confirme : « *Le constat sur la bio est simple : le débat d'opportunité sur le fait d'y aller ou pas est terminé. Aujourd'hui, il s'agit de savoir, comment on y va. Et au delà du bio, cela touche la transition écologique, et tout ce qui doit changer dans nos actes de production.* » Pour lui, le point de vigilance est l'obtention d'une valeur ajoutée rémunératrice, indispensable à l'équilibre des structures et à la durabilité de la filière.

Christine Rivry-Fournier

(1) Les interventions sont à réécouter sur icv.fr
(2) Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.

Cuivre

Mesurer l'impact sur les micro-organismes

En lien avec le groupe ICV, la société Lallemand cherche à déterminer si le cuivre influe sur le métabolisme et les performances fermentaires des micro-organismes lors des vinifications. Présentations des premiers résultats (1).

« *Nous étudions à la fois les levures et les bactéries,* explique Anthony Silvano, responsable essais et applications R & D en œnologie chez Lallemand. *Selon les micro-organismes, les tests se font sur moûts synthétiques, moûts réels ou sur vins. Le cuivre est ajouté (entre 0 et 30 mg/L) ou issu de divers traitements à la vigne.* »

Anthony Silvano de la société Lallemand.

Vigilance sur l'acidité volatile

« *Nous avons noté que certaines levures, en présence de cuivre, démarrent plus lentement les fermentations. Mais ces résultats sont obtenus sur moûts synthétiques, avec ajout de cuivre à 7,5 mg/L, ce qui est très élevé, car la majorité des vins ont une concentration inférieure à 1 voire 1,5 mg/L.* » Et au final, la durée totale de la fermentation alcoolique (FA) n'est pas impactée. Sur moût réel, on retrouve le même comportement mais lorsque les concentrations en cuivre sont encore plus importantes, à 15 voire 30 mg/L. « *Nous estimons que le cuivre influe ici sur la mortalité des levures.* » Autre résultat sur moût réel : l'acidité volatile augmente lorsque la concentration en cuivre s'élève (à 15 et 30 mg/L). « *On touche donc aussi le métabolisme de la levure.* » En outre, une forte concentration en cuivre, combinée avec un pH élevé est encore plus néfaste pour la viabilité de la levure et augmente davantage l'acidité volatile.

Impact sur composés aromatiques

« *Sur les rouges, la mortalité de certaines bactéries n'est observée qu'à une dose de cuivre de 30 mg/L. En dessous de 7,5, voire de 15 mg/L, le déroulement de la fermentation malolactique (FML) n'est pas affecté.* » Pour les blancs, si la concentration en cuivre dépasse 7,5 mg/L et que les bactéries sont apportées sur moûts, la FML peut être problématique. « *Une inoculation séquentielle sur vins finis est préférable, car la FA aura tendance à fixer le cuivre.* » La FML se déroule normalement aussi sur des vins dont la concentration en cuivre varie de 0 à 2 mg/L sur les vins (2). Mais lorsque les expérimentateurs se penchent sur la qualité des vins, ils remarquent un impact négatif sur certains composés aromatiques d'intérêt, type esther ou phényléthanol (fruité et foral) lorsque les concentrations en cuivre augmentent. Cependant le cuivre ne doit pas être considéré comme seul facteur limitant. pH, SO_2, température, alcool, mais aussi les autres traitements à la vigne avec de potentiels résidus peuvent influer…

Frédérique Rose

(1) Présentation lors du colloque organisé par l'ICV : Vins bio, super héros de demain ? Le 23 mai 2019, à la cave coopérative Héraclès, dans le Gard.
(2) La dose maximale autorisée en résidus est de 1 mg/L.

Attention aux thiols

« *Sur des vins, ayant reçu des traitements à la vigne, nous avons remarqué que même une très faible différence de concentration en cuivre initial, dès 0,8 mg/L, provoque un impact très négatif sur les thiols volatils et donc sur la composition aromatique des vins. Et à 1,8 mg/L, nous avons quasiment une oxydation totale de ces composés volatils d'intérêt* », met en évidence Anthony Silvano.