

Un monde qui bouge



# LE VIN BIO COULE À FLOTS

Le moment de la rentrée est aussi celui des foires aux vins. Dans les rayons, les bonnes affaires se multiplient et les vins bio occupent une place de plus en plus importante. Alors, véritable révolution ou simple argument marketing ?

Par Marine Couturier



BEHIND-GETTY IMAGES

**L**e vin bio n'a rien de nouveau : bien avant que l'expression « agriculture biologique » n'entre dans notre vocabulaire, toutes les vignes étaient déjà cultivées selon ce mode de production, jusqu'à ce que le développement des produits chimiques au cours du XX<sup>e</sup> siècle vienne changer la donne. Depuis quelques années, il fait cependant un retour en grâce : selon les derniers chiffres publiés par l'Agence bio, le vin est le seul secteur du bio à être resté dans le vert avec une croissance de 2 % entre 2021 et 2022. « Cela est notamment dû au fait que le vin reste un produit plaisir et qu'il est aussi plus facile d'en trouver en bio que beaucoup d'autres produits », avance [Nicolas Richarme](#), président de l'association Sudvinbio, qui regroupe producteurs et metteurs en marché de la filière viticole bio d'Occitanie.

## Un essor malgré les contraintes

Pays du vin, la France détient le plus grand vignoble mondial, devant l'Italie et l'Espagne, avec plus de 21 % des surfaces cultivées en bio, dont un tiers était encore en conversion fin 2022. Pourtant, si l'on déguste deux vins à l'aveugle, même les meilleurs spécialistes peinent à distinguer le bio du conventionnel. C'est qu'au-delà du goût, le consommateur est surtout séduit par les valeurs

portées par l'agriculture biologique. Pour bénéficier de la certification « Agriculture biologique », un vin doit, depuis 2012, répondre au respect de bonnes pratiques durant toute la chaîne de production du raisin, puis de vinification. Le cahier des charges strict régit ainsi ce qui est fait dans les vignes, mais également dans les caves. Pour les vigneron·ne·s, la production est donc plus contraignante et demande davantage de main-d'œuvre, mais l'intérêt est là. Il suffit de faire un tour au salon Millésime Bio, organisé chaque début d'année à Montpellier par Sudvinbio, pour s'en rendre compte : destiné aux professionnels, il regroupait une quinzaine d'exposants à ses débuts ; pour sa 30<sup>e</sup> édition en janvier dernier, plus de 10 000 visiteurs ont fait le déplacement afin d'y rencontrer les 1 500 exposants venus du monde entier.

## Les jeunes vigneron·ne·s séduits

Si ce salon, la première place de marché mondial pour les vins bio, se tient dans l'Hérault, cela n'a rien d'un hasard : en France, la région Languedoc-Roussillon est celle comptant le plus grand vignoble bio, avec plus de 53 000 hectares, soit plus de 31 % des surfaces de vignes bio de l'Hexagone. « Au-delà du fait que la zone soit déjà une grande actrice de l'activité viticole en France, il est aussi

plus facile de produire en bio sous notre climat que là où il fait davantage humide », explique Nicolas Richarme. Ces dernières années, le vignoble girondin est également devenu un acteur majeur du bio, avec plus de 27 000 hectares en conversion. En matière de conversion justement, la dynamique très forte observée en 2021 s'est tarie en 2022, passant de presque 25 000 hectares de vignes en première année de conversion à moins de 13 000 hectares nouvellement engagés. Cela n'inquiète pourtant pas le président de Sudvinbio : « Il n'y a pas un nombre infini de vigneron qui souhaitent se convertir au bio. Mathématiquement, il est donc normal qu'après une grosse vague de conversions entre 2019 et 2021, il y ait un tassement. » Malgré tout, la filière continue de séduire, en particulier les jeunes, à qui le dernier Millésime Bio avait ouvert un espace dédié. D'après Nicolas Richarme, environ 40 % des jeunes vignerons s'installent en Occitanie choisissent la voie de l'agriculture biologique. « Il y a un vrai changement de mentalité, les nouvelles générations prennent conscience qu'il y a de véritables efforts à faire en matière d'écologie. Il ne faut pas oublier non plus qu'il est plus simple de s'installer en agriculture biologique pour un jeune alors que, pour un vigneron en fin de carrière, la conversion est un gros investissement. »

### Un faux procès

À l'heure où les bénéfices du bio sur l'environnement ne sont plus à démontrer, on pourrait alors s'interroger sur la possibilité de retrouver, un jour, l'ensemble du vignoble français en agriculture biologique. Cela est cependant utopique : premièrement pour des raisons climatiques, car toutes les régions ne sont pas égales face à ce mode de production, et deuxièmement pour des raisons économiques, car il y aura toujours des consommateurs et des producteurs qui n'auront pas les moyens d'acheter du bio ou de s'y convertir. Reste que le vin bio a aussi ses détracteurs, ceux-ci pointant notamment du doigt que l'utilisation de certains pesticides reste autorisée. Un argument que Nicolas Richarme balaie d'un revers de la main : « C'est un faux procès. Passer en bio est un véritable état d'esprit et il a été prouvé que l'agriculture biologique est celle qui préserve le plus la planète, en particulier la ressource en eau. C'est une manière de travailler plus difficile et risquée et il faut vraiment être convaincu pour aller vers ce mode de production. Bien sûr, on peut toujours faire mieux, mais on peut aussi ne rien faire. » Faire mieux ? Le recours à des cépages hybrides, plus résistants aux maladies, est une solution, mais il reste encore à trouver ceux qui révèlent tout le caractère d'un terroir.

## BIO, BIODYNAMIE ET NATURE : LES DIFFÉRENCES

**Issu de l'agriculture biologique :** le label interdit l'utilisation d'engrais ou de produits chimiques de synthèse. Quelques intrants d'origines naturelles sont autorisés à la cave, ainsi que l'ajout de 100 à 150 mg/l de sulfites.

**En biodynamie :** sa culture et sa vinification respectent le principe de l'agriculture biologique tout en allant plus loin. Moins d'intrants sont autorisés et le travail de la vigne et du sol est effectué en prenant en compte les cycles lunaires.

**Nature :** aucun intrant n'a été ajouté lors de la vinification et seuls 30 mg/l de sulfites sont autorisés.

## LE GOÛT JUSQU'À LA LIE !

**Le point avec Freddy Thiburce, cofondateur de Manger du sens**

Deux chercheurs français, Magali Delmas et Olivier Gergaud, sont à l'origine de différentes études sur la notation du vin, dont la dernière est parue dans la revue « Ecological Economics ». Il en résulte que les vins produits en bio et en biodynamie sont considérés comme étant meilleur en goût que ceux issus de la viticulture conventionnelle. « Les vignes poussent mieux. La maturité des raisins est plus précoce. Les raisins sont naturellement plus riches. Le vin présente une plus grande pureté aromatique », détaille Olivier Gergaud à propos du vin bio. Il est établi que, sur une échelle de 100, les notations des vins bio sont supérieures de 6,2 points à celles des vins dits conventionnels. Pour les bouteilles issues des exploitations en biodynamie, il faut rajouter 5,6 points. Ces résultats sont analysés par les deux chercheurs sous l'angle de la qualité des soins prodigués par les vignerons en bio. Preuve en est, selon la synthèse d'une centaine d'études opérée par Battle Karimi et Lionel Ranjard (de l'Inrae) publiée en juillet 2020, « les micro-organismes du sol sont de trois à quatre fois plus nombreux en viticulture biologique qu'en [...] conventionnelle en termes de biomasse, de respiration et d'activités ». Le non-recours aux pesticides et fertilisants de synthèse permet de conserver la biodiversité des vignes, la faune et la vie microbienne des sols. Ce qui améliore la qualité du produit. Il ressort aussi de ces travaux que les vignerons qui passent au bio réussissent à valoriser leur production sans communiquer sur le sujet. Le seul changement de pratiques agricoles suffirait-il à faire du goût du vin bio un allié vertueux ?