



Du vin bio pour un bien commun

Pendant quatre jours, à la fin du mois de janvier, en un rituel désormais installé, Montpellier se mue en capitale mondiale des vins biologiques.

*Par Florence Monferran**



1 500 exposants, venus de 19 pays, ont participé au trentième anniversaire du salon Millésime bio, qui s'est tenu fin janvier à Montpellier. © DR- Mindprod_Millesime_Bio_2023

Publié le 06/02/2023 à 18h00

Temps de lecture : 6 min

Le salon Millésime bio, organisé depuis 1993 à Montpellier par les vignerons eux-mêmes, au sein de l'association Sudvinbio, célèbre ses 30 ans. 1 500 exposants sont venus de 19 pays pour souffler ses bougies du 30 janvier au 1^{er} février dernier. L'occasion nous est offerte de faire le point sur une culture dont le rôle protecteur et précurseur propulse l'ensemble de la filière en avant, pour un bien commun.

La tenue du salon dans la métropole montpelliéraine ne doit rien au hasard. L'Occitanie, élue meilleure région agricole bio en Europe, première productrice de vin bio en France, avec un tiers des vignes cultivées, s'est érigée en tête de pont du plus grand vignoble bio au monde. Avec 160 000 hectares, conversions incluses, 3 millions d'hectolitres produits en 2022, le vin figure en pointe des productions bio en France. Sa croissance, vertigineuse, a multiplié les surfaces par 20 en 20 ans.

À LIRE AUSSI [La vigne et le vin à l'horizon 2050 : le constat](#)

Alors qu'il n'a cessé de rallier, puis de convertir des adeptes, il marque le pas dans un contexte troublé, économiquement tendu avec une baisse de la consommation de vin en France. Pourtant, les allées bruissent de vitalité, avec une belle fréquentation à la clé, tandis que les conférences rappellent tous les bienfaits du bio.

Un rôle protecteur lentement reconnu

La culture biologique propose dès les années 1920 des alternatives aux prémices d'une agriculture intensive usant d'engrais chimiques de synthèse. On cite souvent l'autrichien Rudolf Steiner, en omettant que le mouvement de penseurs concerna toute l'Europe, de l'Angleterre de Sir Howard à la Suisse ou l'Allemagne, jusqu'ensuite au Japon de Fukuoka. Au cœur des préoccupations : préserver la vie et la fertilité des sols.

L'agrobiologie gagne la France après-guerre, portée par les labels privés de Lemaire et Boucher puis Nature & progrès. Mais elle est cantonnée à la marge en l'absence de reconnaissance officielle. Le premier cahier des charges français date de 1985. Enfin, en 1991, peut-on parler légalement de « raisin biologique ». Après vingt ans de bataille, c'est la vinification et donc le vin qui est reconnu biologique par la réglementation européenne en 2012. La certification publique garantit une éthique qui redonne vie à la terre, préserve les ressources naturelles, reconstruit des équilibres. En ce sens, elle répond à une demande sociétale devenue centrale en faveur de l'environnement, du climat, de la biodiversité.

Longtemps, dans les études d'opinion commandées par Sudvinbio, la préoccupation des consommateurs de vin bio a porté principalement sur la santé, et le fait de boire un vin exempt de pesticides, herbicides ou OGM. C'est d'ailleurs pour protéger leur propre santé que beaucoup de vignerons se sont convertis au bio. En 2023, le souci de l'environnement est passé au premier plan pour le consommateur. Les qualités intrinsèques du vin bio arrivent toujours en 3^e position dans son choix. Moins d'intrants en cave, moins de techniques traumatisantes visent à élaborer un vin plus sain.

Le goût d'un patrimoine ?

Virgile Joly, œnologue et vigneron à Saint-Saturnin (Hérault), exprime aussi que « avec des levures indigènes qui viennent typer le vin, les vins bio vont avoir plus de complexité, plus de profondeur, des choses qu'on ne trouve pas dans un vin standardisé ».

Avec la culture biologique ont ressurgi des pratiques anciennes de bon sens (travailler avec les vents, les pressions, les lunes), d'observation de sa parcelle, de complantation des espèces végétales ressurgissent. Le retour à la polyculture crée les conditions à la fois de renouvellement des sols et d'autonomie alimentaire. « Des vins plus à l'image de la nature, du terroir, de l'homme qui le pratique », résumant Pierre-Henri Cosyns et Pascal Boissonneau, à la tête des Vignerons bio de Nouvelle-Aquitaine.

À LIRE AUSSI Les nouveaux territoires du vin, à la recherche du sens perdu

La démarche trouve un nouvel aboutissement en 2023. Deux appellations vont vendanger avec la dénomination complémentaire « 100 % bio » : l'AOC Corse-Calvi et l'AOC Baux-de-Provence. Sous les cieus cléments de la Méditerranée, sur de petites surfaces (300 hectares pour Calvi, 8 villages des Alpilles pour les Baux), des vignerons

marquent leur attachement à « mettre en vin le terroir ». Ils exaltent leur biodiversité incomparable, leurs anciens cépages réhabilités en Corse, ou l'exemple d'une réussite tant individuelle que collective que raconte avec passion la formatrice Fanny Barthélémy.



Meilleure région agricole bio en Europe, l'Occitanie, avec 1/3 des vignes cultivées, est la 1^{re} productrice de vin bio en France. © Dr

Des pionniers inspirants

Précurseurs, les vignerons bio l'ont été. C'est ce que soulignait Michaël Delafosse, maire de Montpellier, dans son discours d'anniversaire : « Aujourd'hui, tout le monde parle bio, les consommateurs, les grands opérateurs, les viticulteurs. Mais vous [Sudvinbio] vous avez eu le meilleur des esprits, l'esprit pionnier, animé de courage, d'abnégation pour défendre une conviction [...] L'histoire vous donne raison. » Aujourd'hui, tant à la vigne, en cave que dans la bouteille et son habillage, la culture bio inspire la filière.

Engrais verts, enherbement où viennent paître les moutons, reconstruction de haies, de nichoirs, de mares sont assimilés par de nouveaux courants, bio ou pas. Agroforesterie et permaculture en émergent.

Après la physionomie des vignobles, la culture bio a modifié le travail en cave par la diminution drastique des intrants, voire leur disparition en biodynamie et en vin nature. La question des sulfites a entraîné toute la profession à les réduire. Les chercheurs en œnologie travaillent même sur des levures qui les « avalent ». L'importation d'amphores et de vins orange géorgiens par le monde des vins nature a rencontré un tel succès que leur usage est repris partout.

Limiter l'empreinte écologique du vin occupe toutes les allées du salon. La vigne fait partie des végétaux qui captent le carbone. Un cercle vertueux le recycle en cave pour le remettre en terre par compostage (*upcycling*), empreinte positive du vigneron pour la planète. Le zéro-déchet, le recyclage chers à la philosophie bio trouvent leur traduction concrète dans le retour de la consigne des bouteilles ou l'utilisation de rafles de raisin pour la confection d'étiquettes, comme au Domaine de la Grangette (Hérault). De nouveaux emballages allègent le poids des bouteilles et de l'empreinte carbone. Canettes, bouteilles en lin, en carton... tout se tente.

À LIRE AUSSI Le retour précieux de la vigne sauvage

La confusion des labels

L'élaboration de vin bio requiert du temps, de l'analyse... et de la main-d'œuvre. Son prix plus élevé fait débat. Il vit ce paradoxe d'être plus cher à l'achat individuel, mais moins cher pour la collectivité, par sa préservation des paysages, des ressources naturelles, notamment l'eau, et de la santé publique. Il s'agit pour Laure Verdeau, directrice de l'Agence Bio, de « faire accepter le juste prix du bio : celui qui valorise le travail du vigneron et qui prend en compte la part du bénéficiaire auquel il contribue ».

Par essence, les vignerons bio observent, expérimentent, répondent aux problématiques nouvelles qui surviennent. Leurs innovations sont peu à peu reprises par l'ensemble de la profession, avec conviction, ou pour des visées plus marketing apparentées à un *greenwashing*. L'émergence de labels environnementaux qui se mettent sur le même plan que la certification biologique crée une confusion dans l'esprit des consommateurs (label HVE par exemple).

Les acteurs du bio qui ralliaient Montpellier et son panache vert ont recadré le propos sur ce qu'est le vin bio, son état actuel, son avenir possible. Comment ne pas laisser le mot de la fin à l'un de ses pionniers, engagé il y a 40 ans dans la production et le négoce languedocien, Jacques Frelin ? « Le marché bio est une vague qui ne va pas s'arrêter pour quelques problèmes conjoncturels, énergétiques ou autres [...] La viticulture bio est une partie de l'avenir de la filière vin. »

* Historienne, chercheuse diplômée de l'université Jean-Jaurès à Toulouse, vigneronne aujourd'hui près de Montpellier, Florence Monferran s'attache depuis une dizaine d'années à mettre en lumière des patrimoines et des terroirs de grande qualité, des vins et des cépages du Languedoc, afin, tant d'œuvrer au maintien de la viticulture que d'éveiller à une culture du vin protéiforme. Elle a ainsi mené le projet Terre Apiane sur les muscats et travaille à démontrer l'excellence des productions en vins blancs en Languedoc. En 2020, elle a fait paraître l'ouvrage *Le Breuvage d'Héraclès*, aux Éditions Privat. Du discours à la pratique, il ne restait plus qu'un pas, que Florence Monferran a franchi en redonnant vie à de petites parcelles entièrement en muscat à petits grains, à Mireval (Hérault). Une façon de passer du mot à l'ouvrage, de tendre des ponts entre les temps.