



***Enquête Nationale sur
les pratiques et les
besoins œnologique en
Bio millésime 2015***

Cette enquête a été réalisée par L'ITAB auprès des différentes régions qui en sont membres.

Le but est de connaître et recenser les pratiques œnologiques utilisées sur le terrain par les vignerons Bio en 2015.

Cette enquête qui avait déjà été réalisée en 2013 et 2014 se veut également un observatoire de l'évolution des pratiques.

En effet comme nous avons pu le constater ces dernières changent fortement en fonction des conditions du millésime et de l'état de la récolte. Mais également avec l'arrivée de nouveaux vignerons dans la filière bio.

Le deuxième volet de cette enquête est lui orienté sur les besoins en recherche des vignerons Bio pour répondre à leurs impasses techniques.

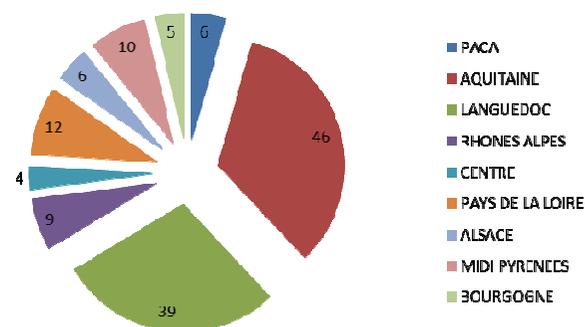


Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

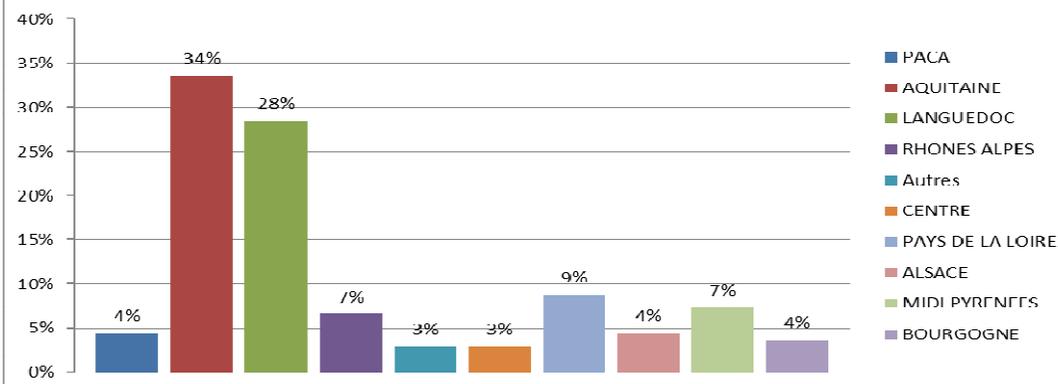


L'enquête a été remplie par 140 vigneron avec la répartition géographique suivante.

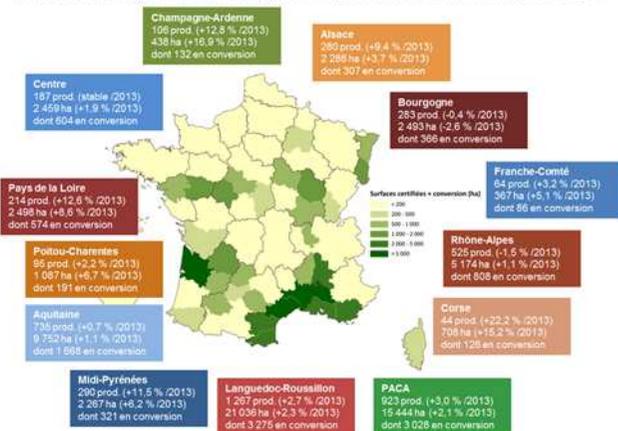
Répartition régionale en nombre de réponse



Pourcentage de participation à l'enquête en fonction des régions sondés



Chiffres clés des régions viticoles biologiques françaises et localisation des surfaces en 2014



On retrouve une répartition assez proche de la répartition géographique des vigneron Bio en France.

Si ce n'est pour la région PACA ou il nous est encore difficile d'obtenir un taux de retour à la hauteur de la représentativité de cette région.

Source : Agence BIO/OC



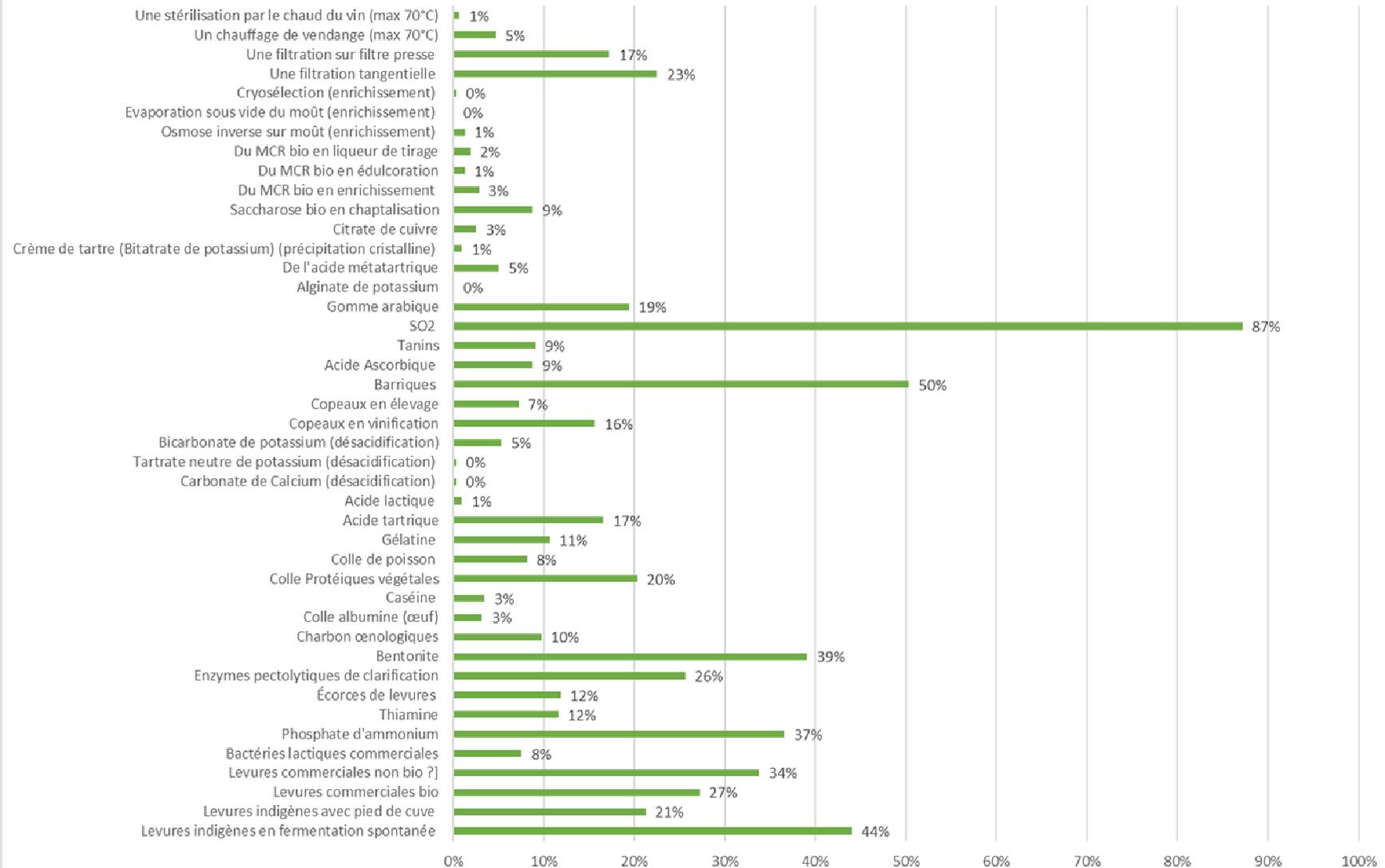
Millésime Bio – 26 janvier 2016



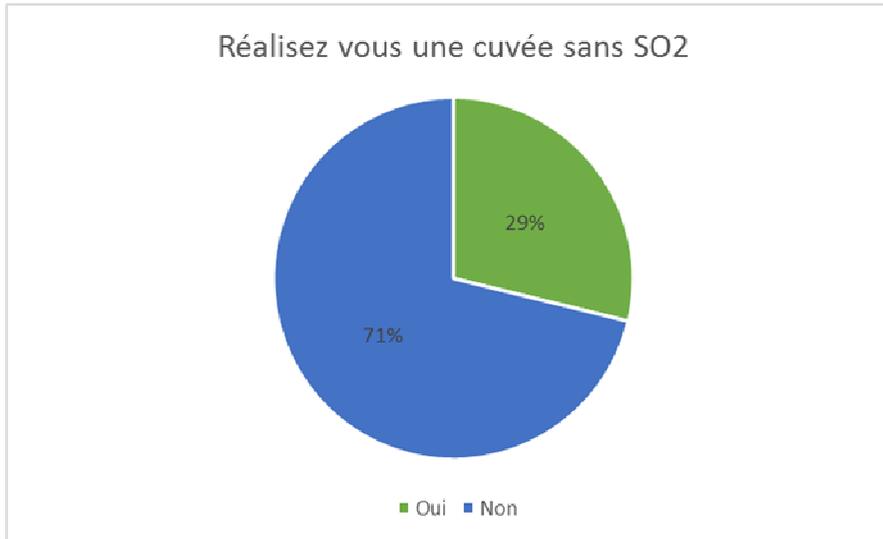
Résultats sur l'utilisation des intrants et des techniques sur le millésime 2014



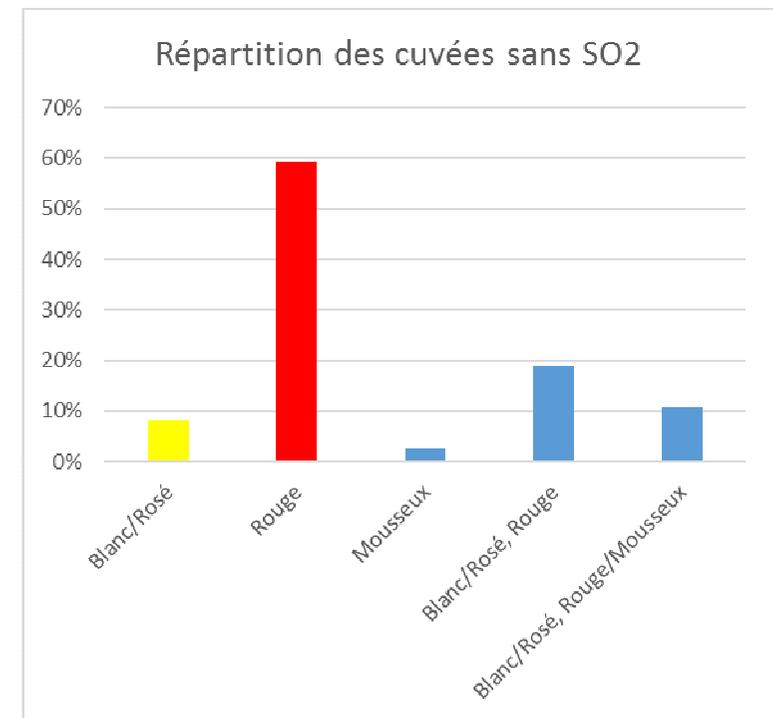
Global des utilisations d'intrants/pratiques National 2015



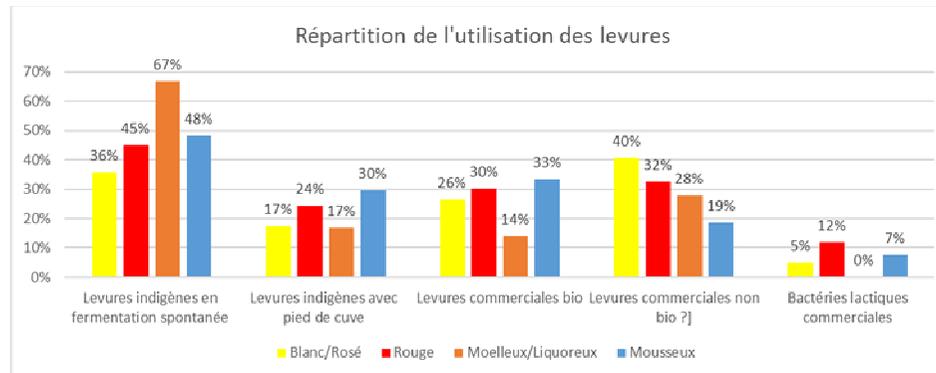
Vins sans SO2



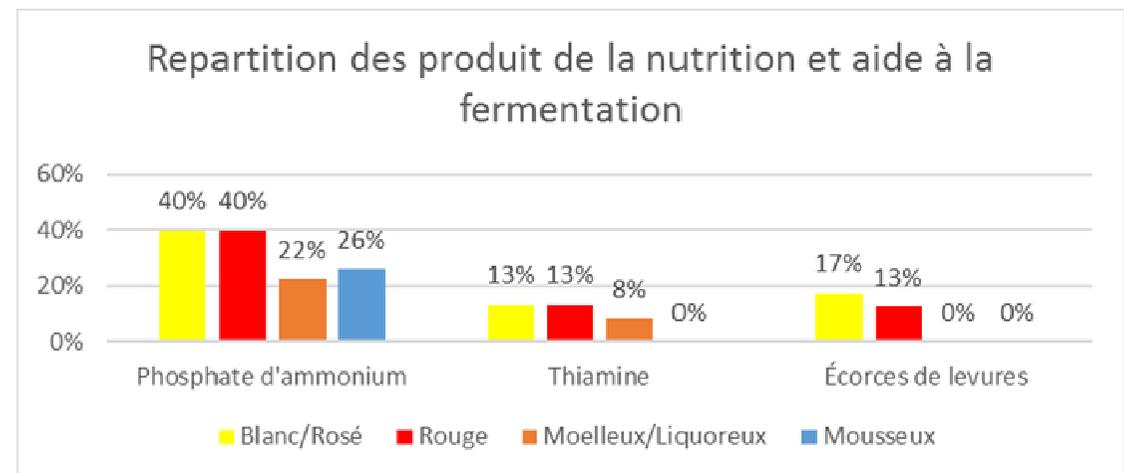
Une proportion non négligeable de vigneronnes réalise des cuvées sans SO2 puisque l'on atteint quasiment 1/3 des vigneronnes



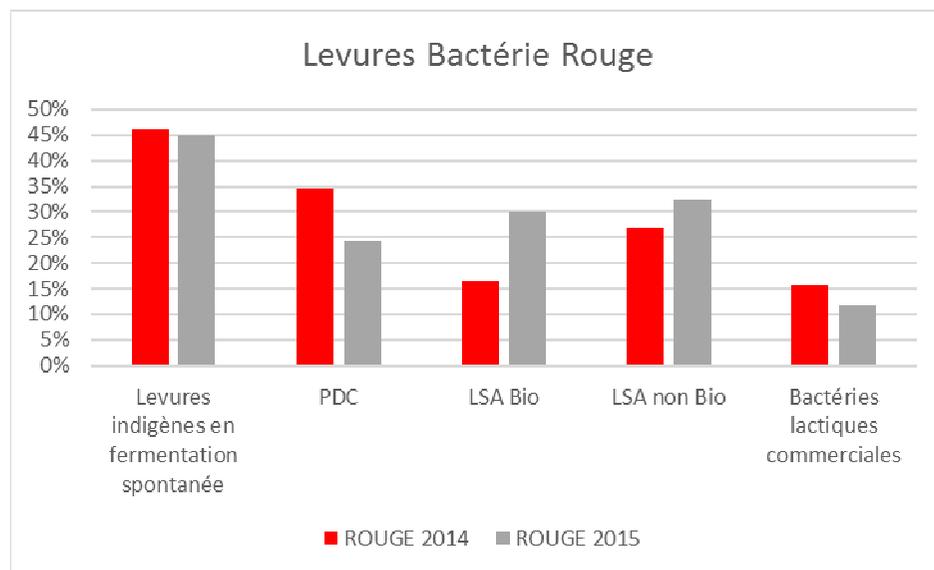
Comparaison de l'utilisation d'intrants/pratiques en fonction du type de produit sur le millésime 2015



Les pratiques sont très influencées par le type de vin produit
 Les utilisations des intrants sont souvent très différentes entre vins Blancs et vins Rouges.



Focus utilisation des intrants en rouge Levures et Bactéries



La fermentation indigène est majoritaire avec environ 45% de vigneronns qui ont recours à la fermentation spontanée suivie de près par la fermentation par pied de cuve.

Concernant les levures commerciales ce sont les Non Bio qui sont majoritaires, mais la tendance semble s'équilibrer

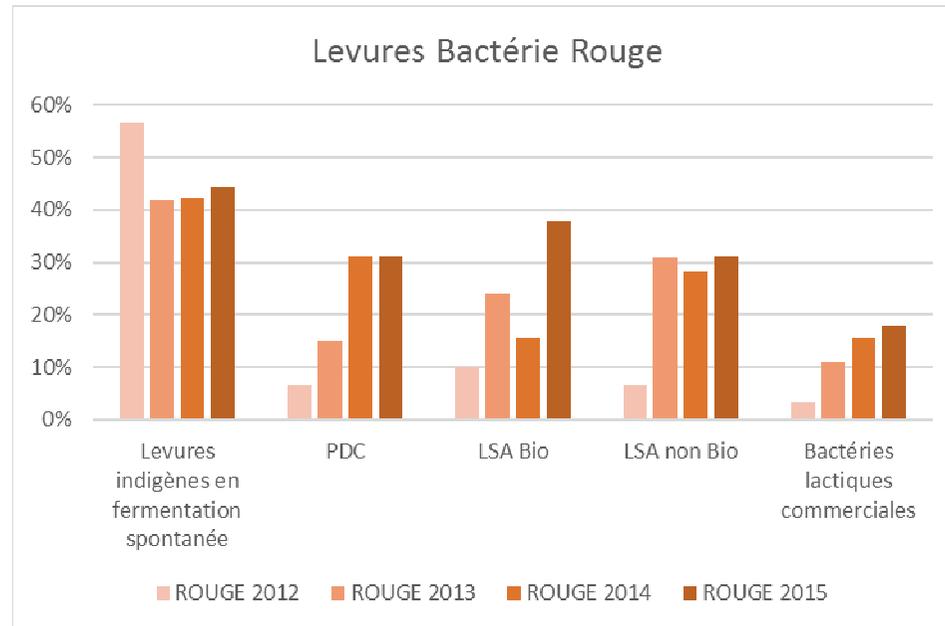
Pour des questions d'habitude, de coûts (deux fois moins cher) et pour certains vigneronns de recherche d'un certain type de produit même si l'impact des levures est moins important dans le cas des rouges par rapport aux blancs.

L'utilisation de bactérie lactique commerciale est peu rependue

Comparaison en fonction des millésimes

Nous n'avons pas assez de recul et les chiffres obtenus en 2013 au niveau national

Pour comparer les différents millésimes, nous allons prendre comme exemple la région Aquitaine car globalement il n'y a pas de grande différence avec l'enquête Nationale



Le pourcentage de fermentations spontanées est resté égal à l'année 2013, mais il reste plus faible qu'en 2012.

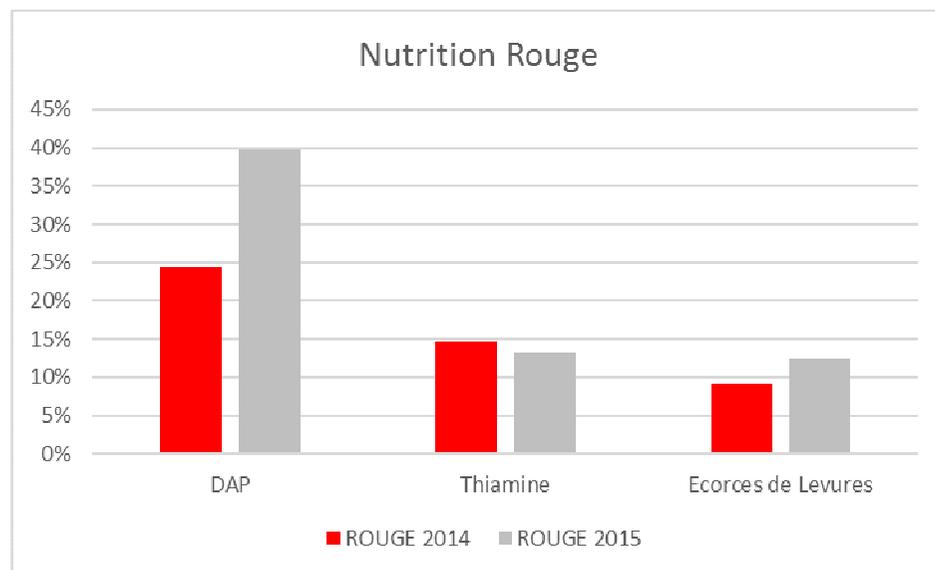
L'utilisation de pied de cuve augmente depuis 2012 passant de 7% à 31%.

Ce phénomène est aussi observé en Région Languedoc Roussillon (diminution des fermentations spontanées (de 35% à 29%) au profit de l'utilisation de pied de cuve (de 15% à 36%)).

Cela peut sans doute être relié en partie au travail réalisé dans le cadre du CASDAR Levain Bio

Focus utilisation des intrants en rouge

Nutrition

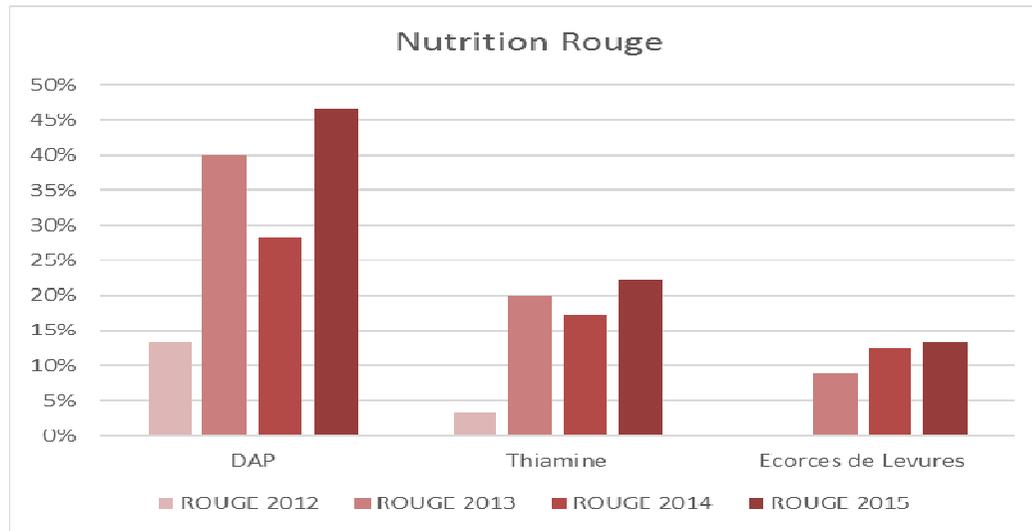


-Utilisation du DAP relativement élevé.

-Le pourcentage d'utilisation de la thiamine du à une complémentation mixte avec du DAP

-Les écorces de levures sont principalement utilisées en cas de problème d'arrêt de fermentation pour détoxifier le milieu et permettre de reprendre une fermentation pour finir les sucres.

Comparaison en fonction des millésimes



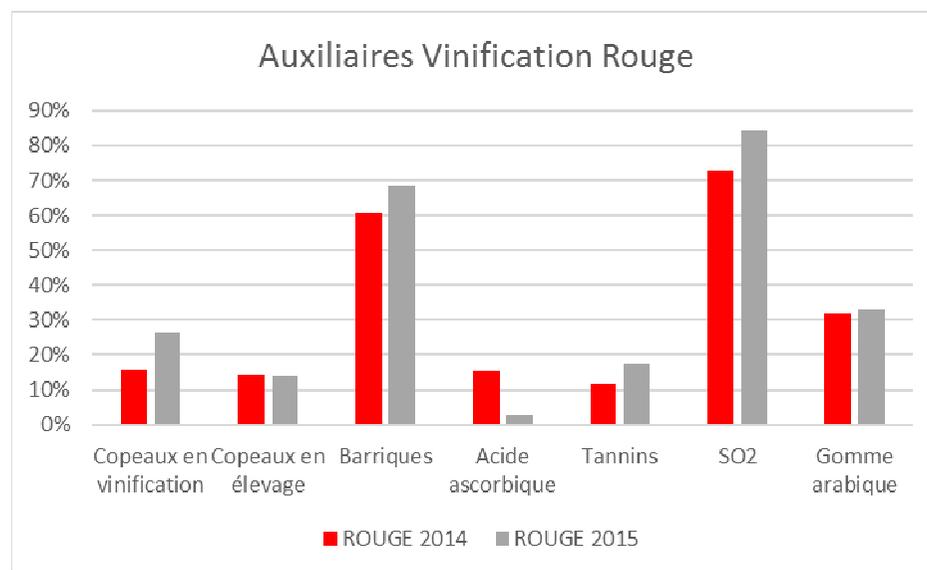
La nutrition reste importante malgré des millésime correct.

L'explication rejoint celle en blanc avec un problème important de carence en azote au vignoble.

Nous retrouvons également des vinificateurs qui refusent la complémentation en azote et d'autres qui ont plutôt tendance à faire des apports systématiques afin de garantir une bonne fermentation. Il existe cependant une tranche de vigneron qui adapte leur nutrition en fonction des besoins du millésime ce sont eux qui font la variation observé sur le graphique ci-dessus le millésime 2014 ayant été plus favorable.

Focus utilisation des intrants en rouge

Auxiliaires



En dehors des barriques et du SO2 qui sont très utilisés, on remarque une utilisation assez forte de la gomme arabique.

Cette utilisation assez importante est sans doute liée à la disponibilité Bio de cet intrant. La gomme arabique étant plus utilisée dans le but de stabiliser les vins en bouteille en évitant la précipitation des matières colorantes plutôt que pour l'apport de gras et de sucrosité.

L'utilisation des copeaux et des tannins est présente mais à de faibles niveaux.

Résultats de l'enquête sur la Réglementation vinification bio



En 2014 il avait été demandé au vigneron les problématiques rencontrées par rapport à la réglementation et les évolutions qu'il souhaite voir apporter à cette dernière. Les résultats ont servi de base pour la construction en commission vin Bio de l'INAO puis en commission nationale de l'agriculture Biologique de l'INAO, de la position française sur l'évolution de la réglementation européenne.

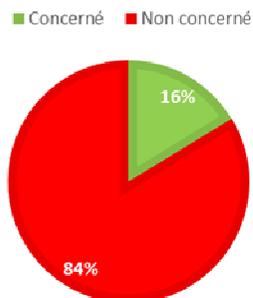
En 2015 nous avons orienté la deuxième partie du questionnaire sur les problématiques techniques rencontrées par les vigneron et leurs besoins en matière de recherche.

Afin d'être le plus objectif possible il a été décidé d'utiliser une méthode permettant de croiser les résultats avec une question ouverte posée en premier Et ensuite une question fermée



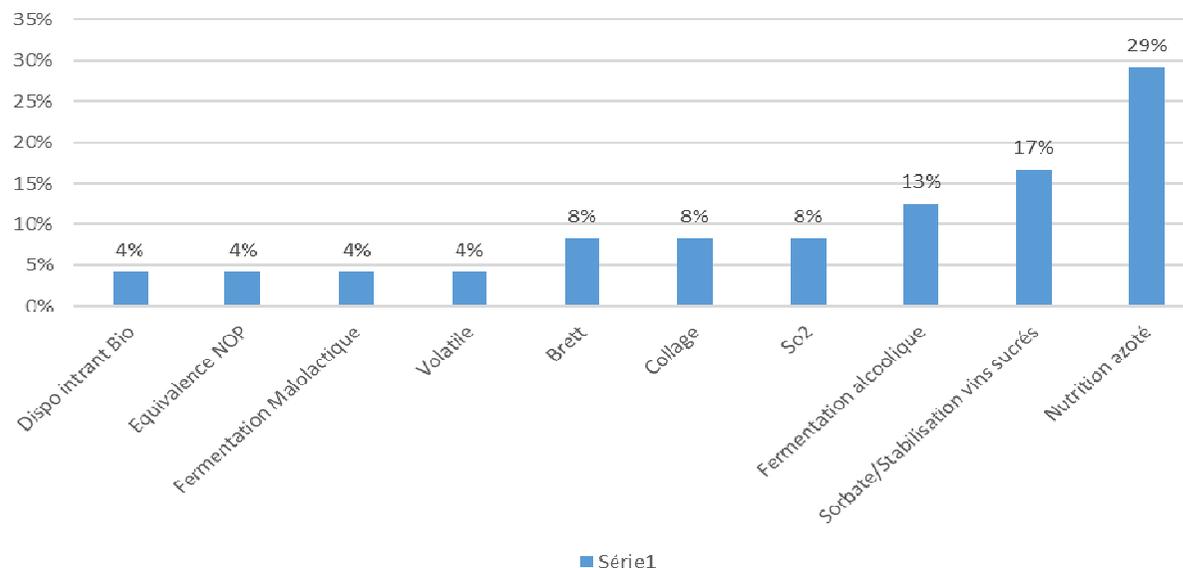
Problèmes rencontrés Question ouverte

PROBLÈMES TECHNIQUES RENCONTRÉS DEPUIS LA MISE EN PLACE DE LA RÉGLEMENTATION VIN BIO EN 2012

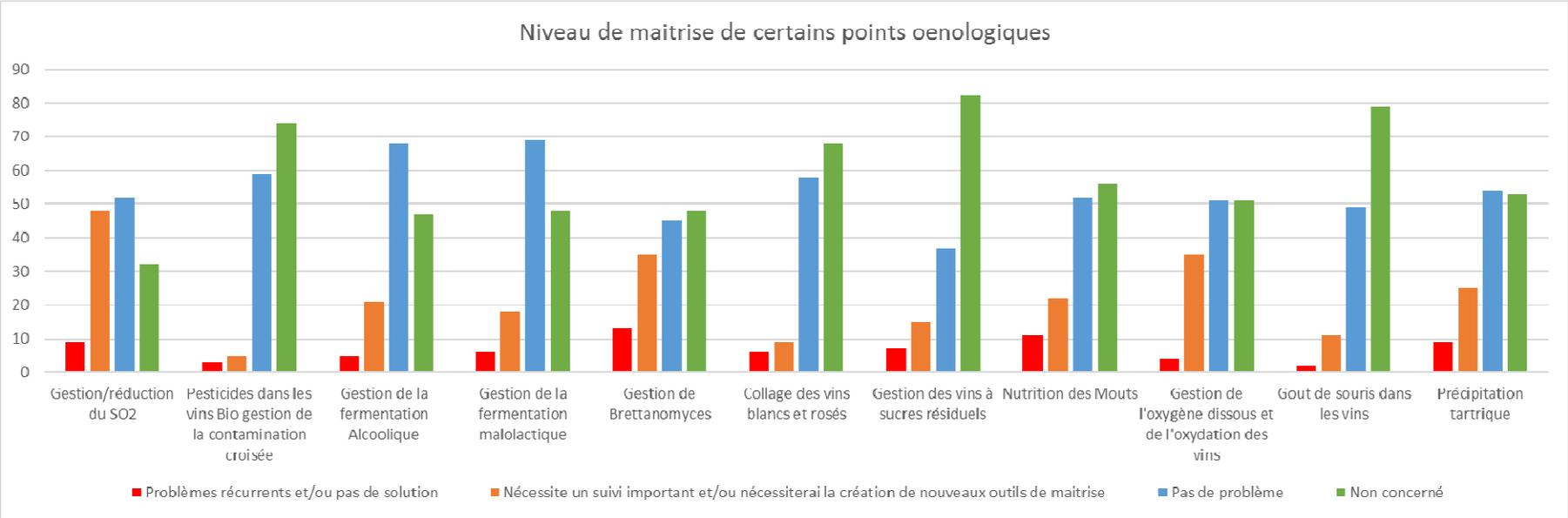


Seul 16% des vigneron·ne·s bio semble avoir rencontré des problèmes techniques au chai depuis la mise en place de la réglementation. Il semble donc y avoir peu de problèmes rencontrés sur le terrain

Répartition des problématiques chez les vigneron·ne·s ayant eu des difficultés



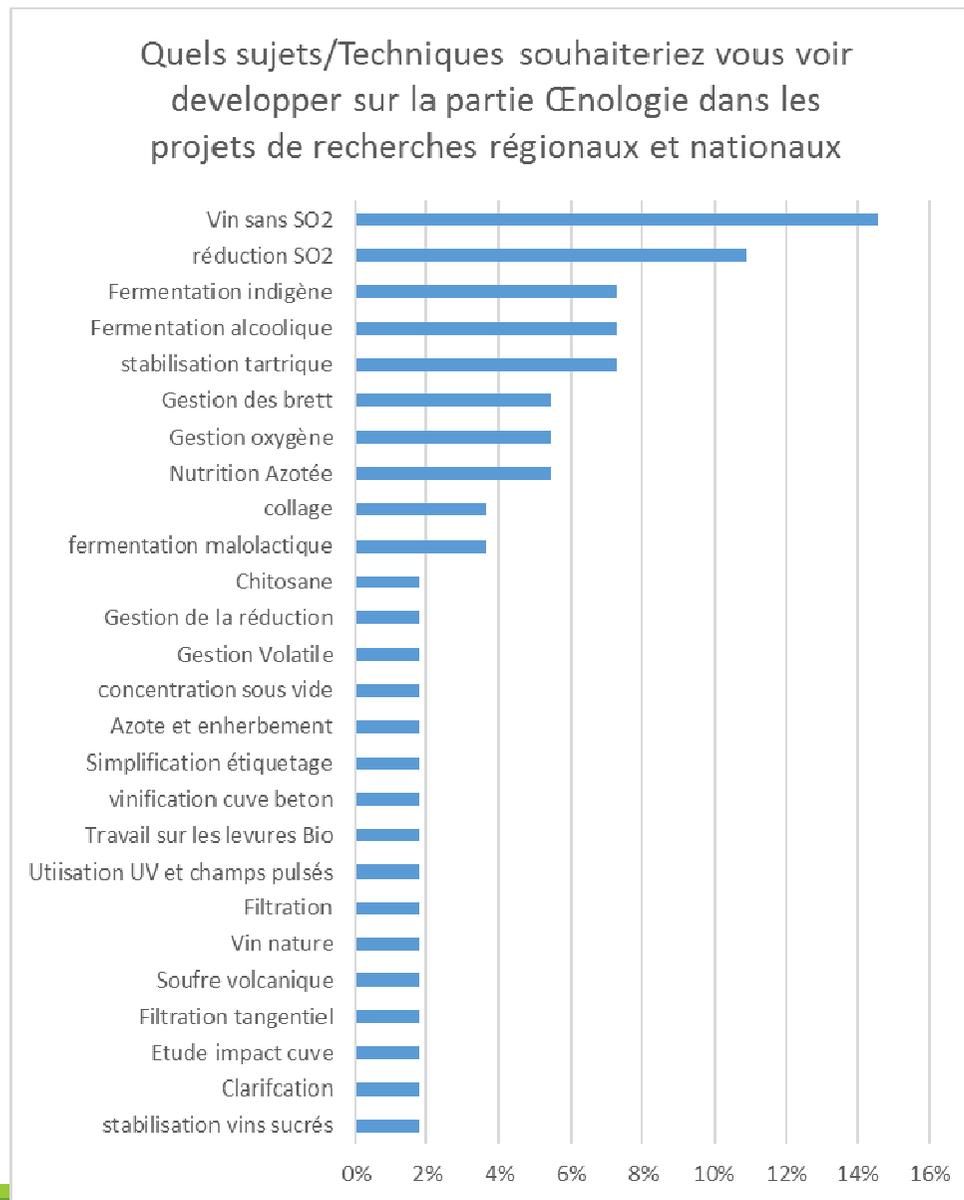
Problèmes rencontrés Questions fermée



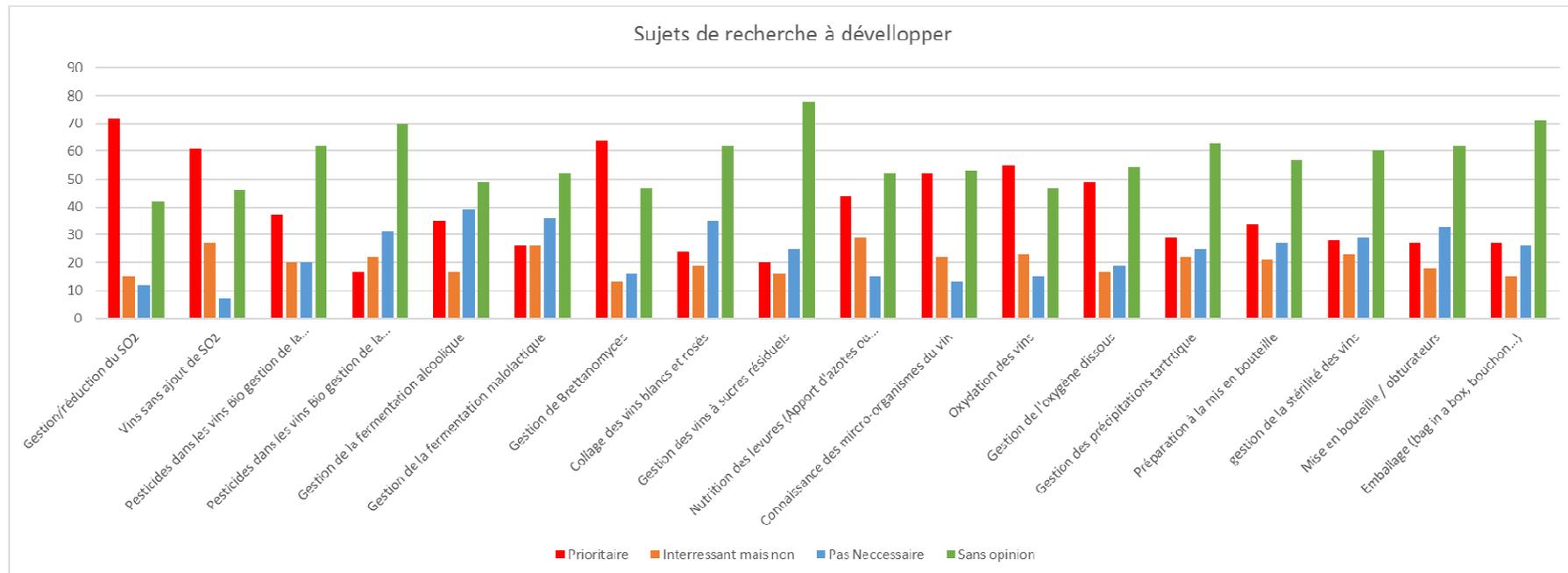
Besoins de recherche Question ouverte



Nous retrouvons des demandes en liens avec les problématiques soulevée dans les questions précédentes. La gestion du SO2 semblant prioritaire suivi de près par la gestion de la fermentation. Vient ensuite la stabilisation tartrique et la gestion de l'oxygène.



Questions fermée



Conclusion

En ce qui concerne les pratiques utilisées par les vignerons bio sur le millésime 2015, l'évolution est peu marquée par rapport à 2014 si ce n'est sur les questions de type de fermentation utilisées ou l'on voit un rééquilibrage entre fermentation indigène et fermentation spontanée.

Comme l'année dernière on constate une faible utilisation globale des intrants et des techniques (inférieure à 30% hors SO₂ et barrique) et une utilisation de toute la gamme des outils mis à disposition par la réglementation. Cela tend à montrer que le recours à des intrants ou des techniques est globalement raisonné en bio.

On retrouve un petit peu la même chose sur la gestion du SO₂ mais se rajoute à cela un effet de mode et une demande grandissante sur ce type de produit et de plus en plus de vignerons expérimentent des cuvées sans SO₂.

Pour ce qui est des impasses et problèmes techniques rencontrés par les vignerons la gestion de la fermentation alcoolique semble ressortir avec liée à cette thématique la nutrition azotée et les problèmes liés à l'export notamment sur le marché américain avec le NOP qui interdit pour l'instant toute nutrition azotée. Mais au-delà de l'aspect réglementaire c'est aussi l'aspect technique de la gestion des fermentations qui n'est pas toujours évidente.

La stabilisation microbienne avec l'interdiction des sorbates pour les vins sucrés et les Brettanomyces ressort également accompagner de la question de la stabilisation tartrique.

Enfin on peut classer deux thématiques à part qui ne sortent pas comme réellement problématique mais qui demande beaucoup d'efforts aux vignerons que sont la gestion du SO₂ et la gestion de l'oxygène et des phénomènes d'oxydation.

Sur les besoins de recherche on retrouve toutes les thématiques évoquées précédemment et qui apparaissent problématique ou difficile à gérer sur le terrain. Ressort également la problématique de la gestion des pesticides et de la contamination croisée issue des vignes conventionnelles à proximité.

