



***Enquête Nationale sur
les pratiques et les
besoins œnologique en
Bio millésime 2017***

Cette enquête a été réalisée par L'institut Technique de l'Agriculture Biologique (Itab)

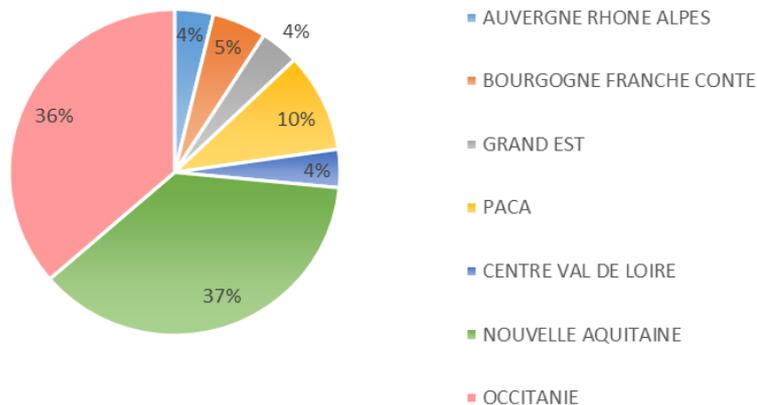
Le but est de connaître et recenser les pratiques œnologiques utilisées sur le terrain par les vignerons Bio en 2017.

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

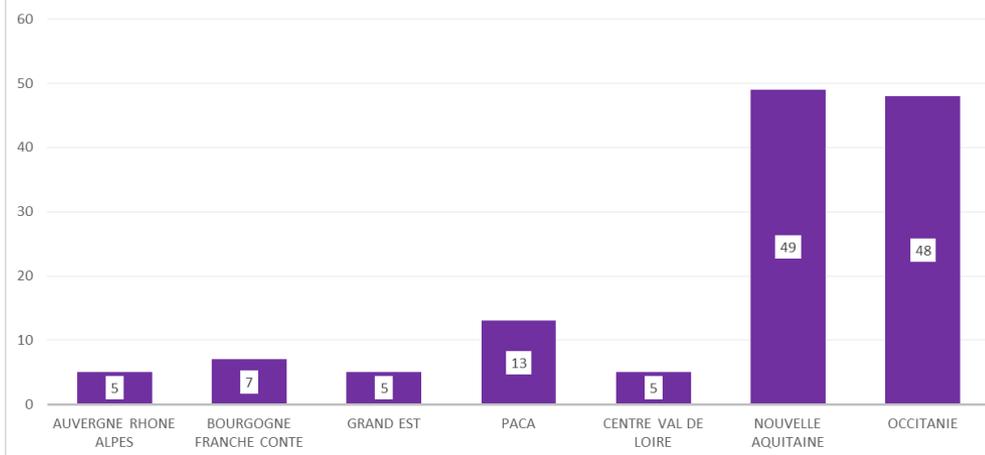
En effet comme nous avons pu le constater ces dernières changent fortement en fonction des conditions du millésime et de l'état de la récolte. Mais également avec l'arrivée de nouveaux vignerons dans la filière bio.

Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

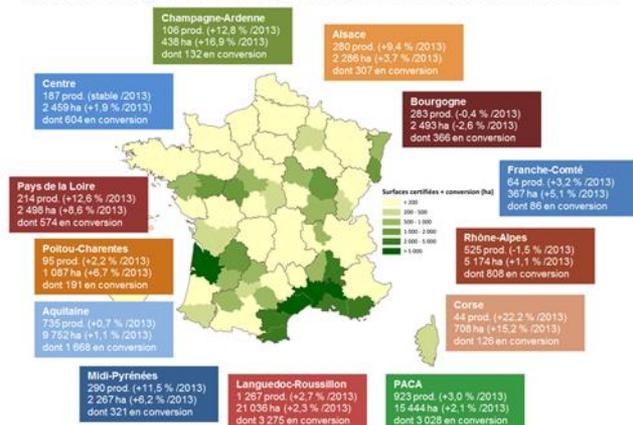
Répartition Régionale en %



Répartition Régionale en nombre de réponses



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



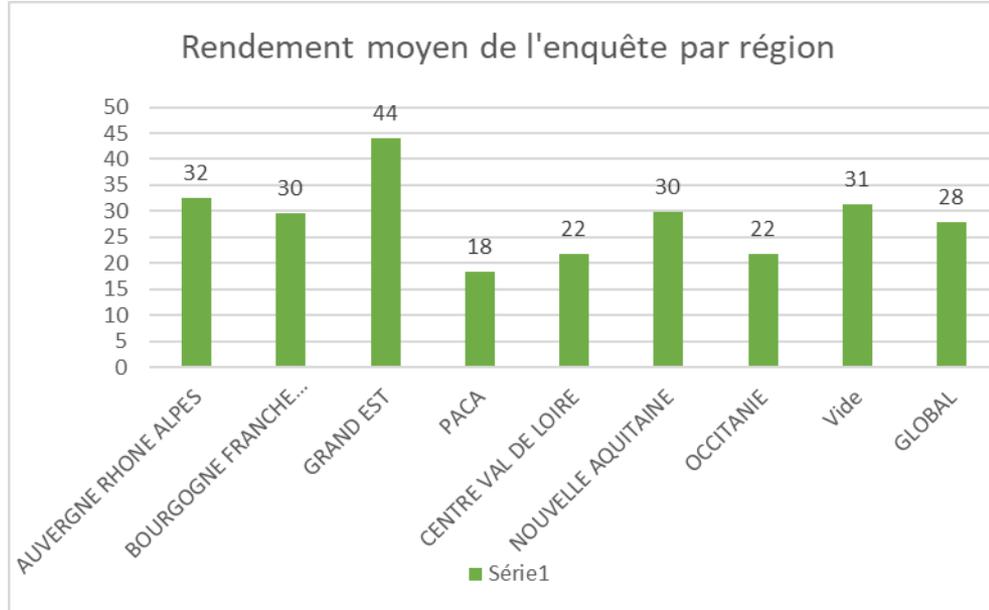
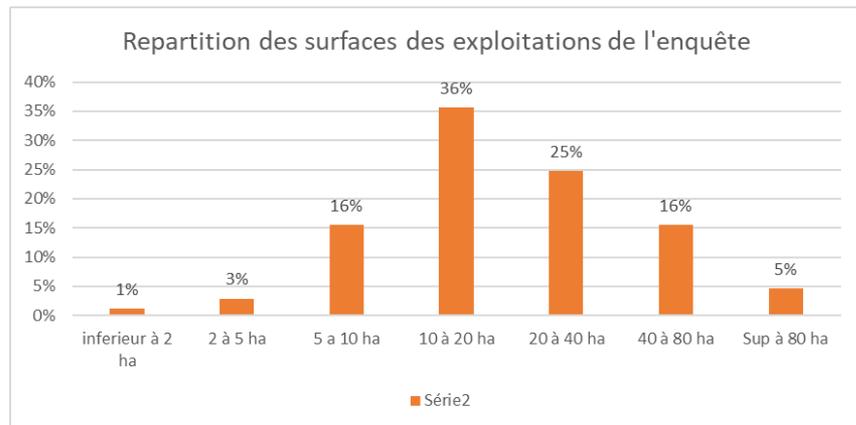
Source : Agence BIOIOC



Millésime Bio – 26 janvier 2016



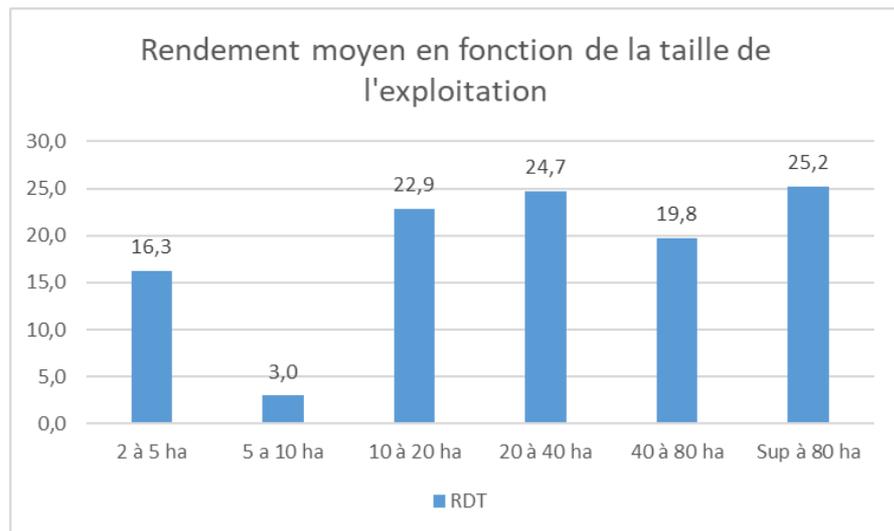
On retrouve une répartition assez proche de la répartition géographique des vigneron Bio en France. Si ce n'est pour la région PACA où il nous est encore difficile d'obtenir un taux de retour à la hauteur de la représentativité de cette région.



La moyenne des propriétés se situe entre 10 et 20 ha mais l'on retrouve tout de même une proportion importante de propriétés plus grosses.

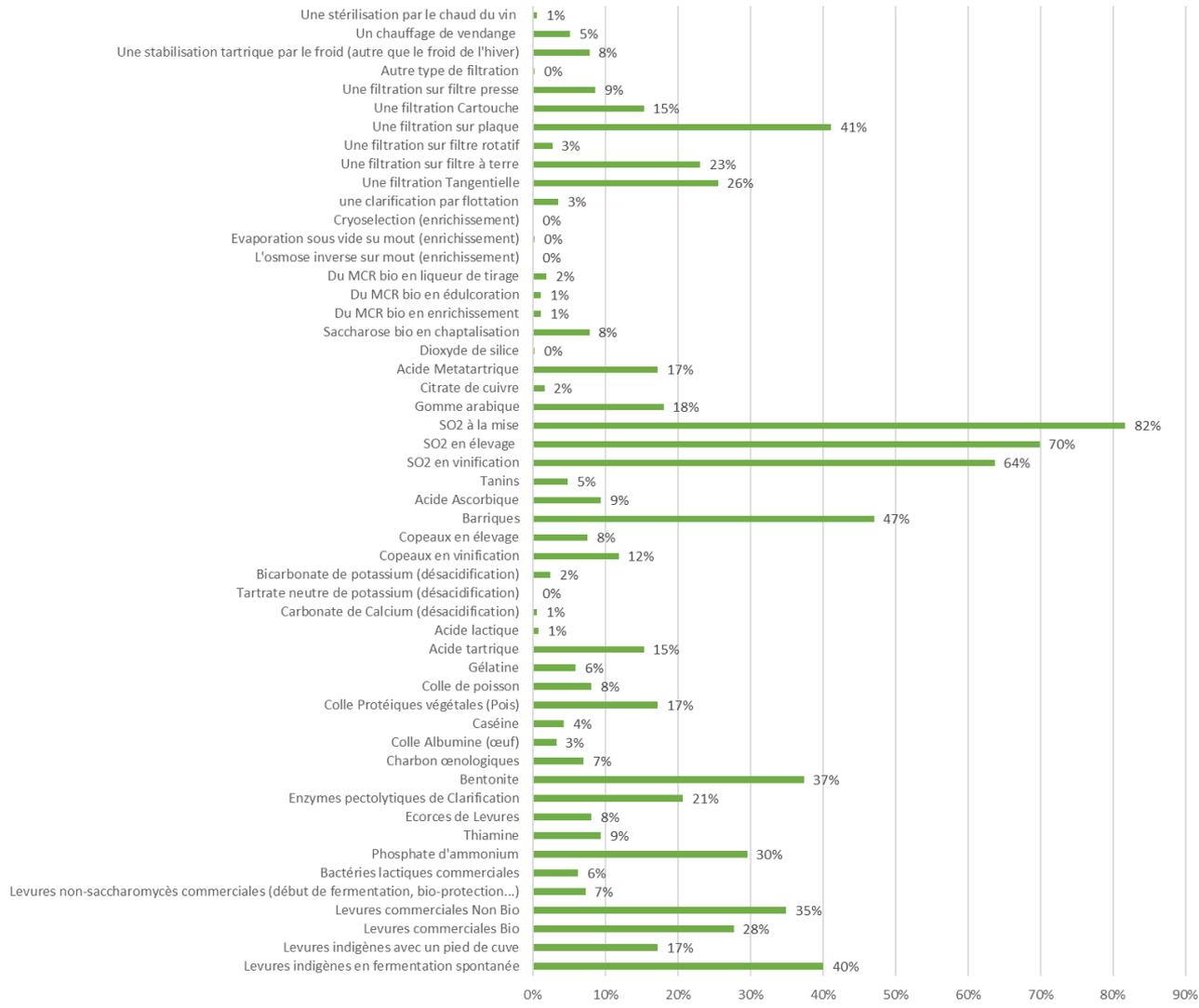
Les volumes varient en fonction du type de production majoritaire sur les territoires et donc des rendements plus élevés en PACA, Languedoc Roussillon qui produisent des vins de pays et des vins rosé.

On constat l'effet du gel de 2017 avec de très faibles rendements un peu partout sauf dans le Grand est



Résultats sur l'utilisation des intrants et des techniques sur le millésime 2017

Global des utilisations d'intrants/pratiques National 2017



Une faible utilisation des intrants et des techniques.

(hormis le SO2 et les barriques, la plupart des utilisations ne dépassent pas 30%)

La quasi-totalité des outils mis à disposition par la réglementation vin bio sont utilisés.

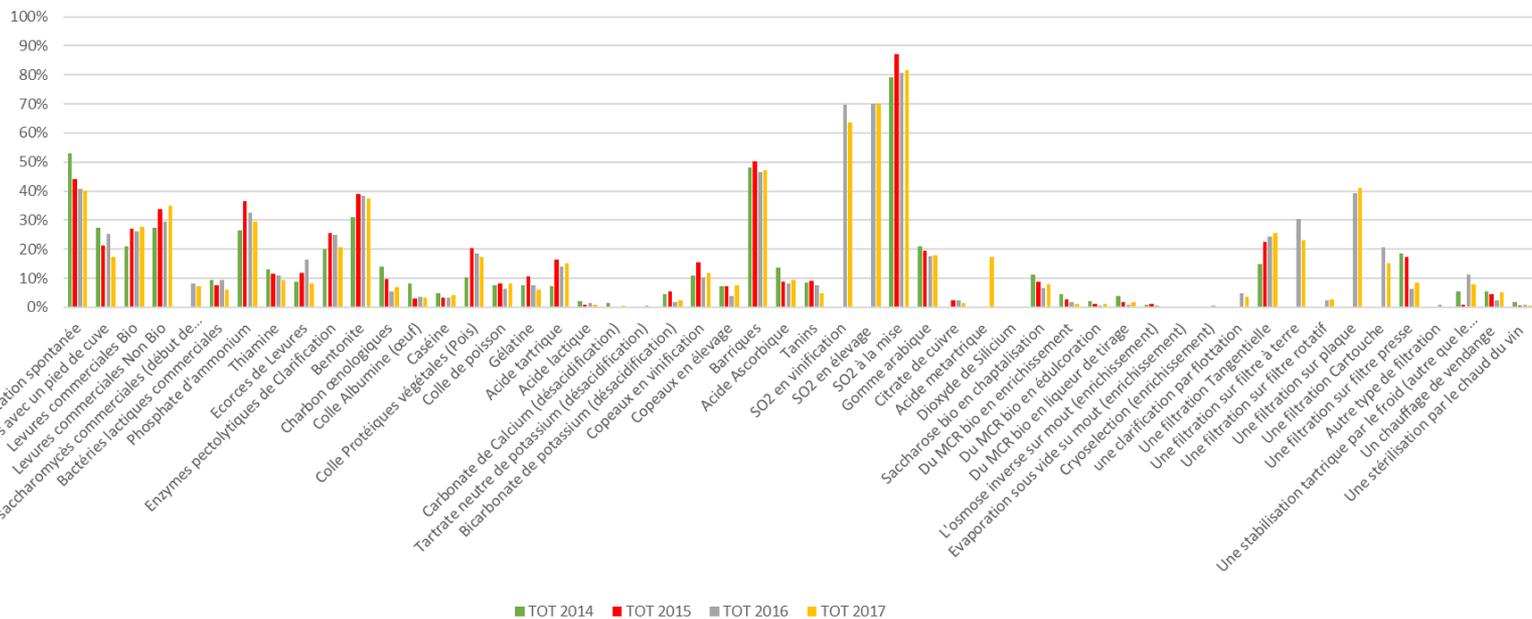
Pour ce qui est des grandes tendances on observe :

-Une grande majorité des vignerons bio utilise du SO2

-Le recours à la fermentation indigène est majoritaire en bio

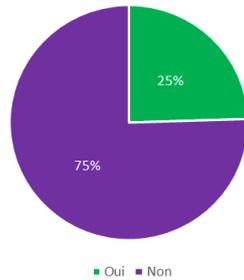
Nous allons voir que ces utilisations sont souvent reliées à un type de produit.

Total

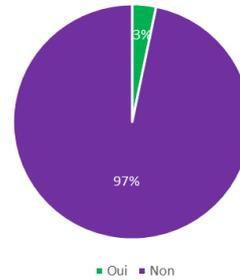


Vins sans SO2

Vignerons réalisant une cuvée sans SO2



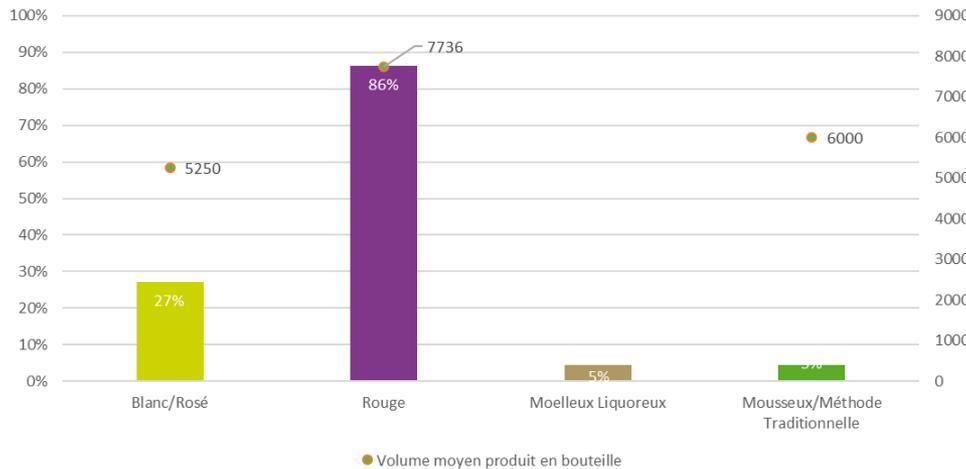
Vignerons réalisant du vrac sans SO2



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

Cela est moins développé pour le moment chez les producteurs de Vrac

Repartition par couleur des cuvées sans SO2 (échelle de gauche) et moyenne du nombre Bouteille produite par produit (échelle de droite)

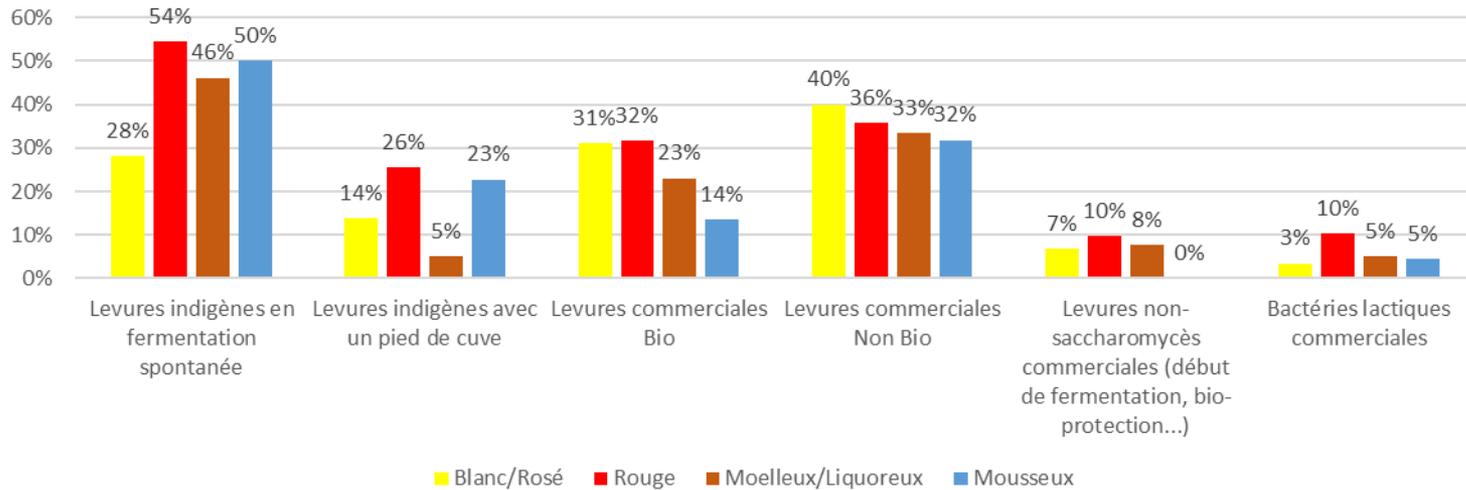


Sans surprise les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges car cela est techniquement beaucoup plus facile à réaliser. On remarque cependant que certains vignerons réalisent des vins sans SO2 sur toute leur gamme.

On s'aperçoit également sur l'échelle de droite que les volumes sont encore faible pour ces cuvées pour le moment

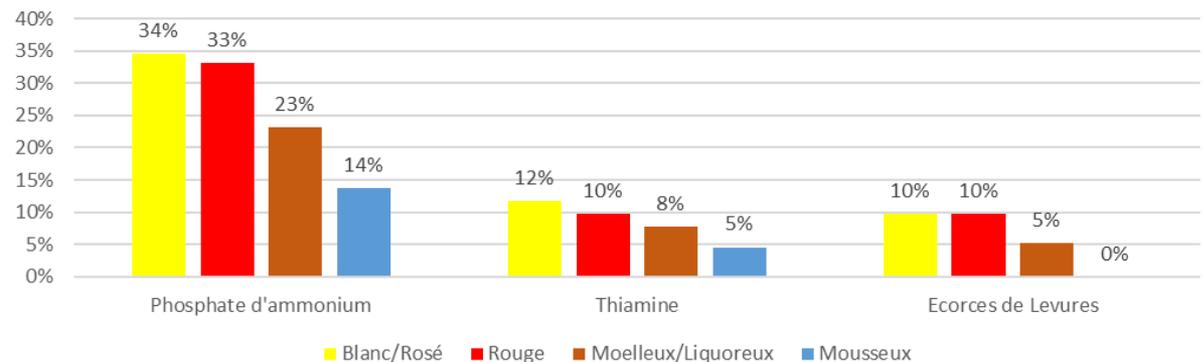
Comparaison de l'utilisation d'intrants/pratiques en fonction du type de produit sur le millésime 2017

Répartition de l'utilisation des levures et Bactéries

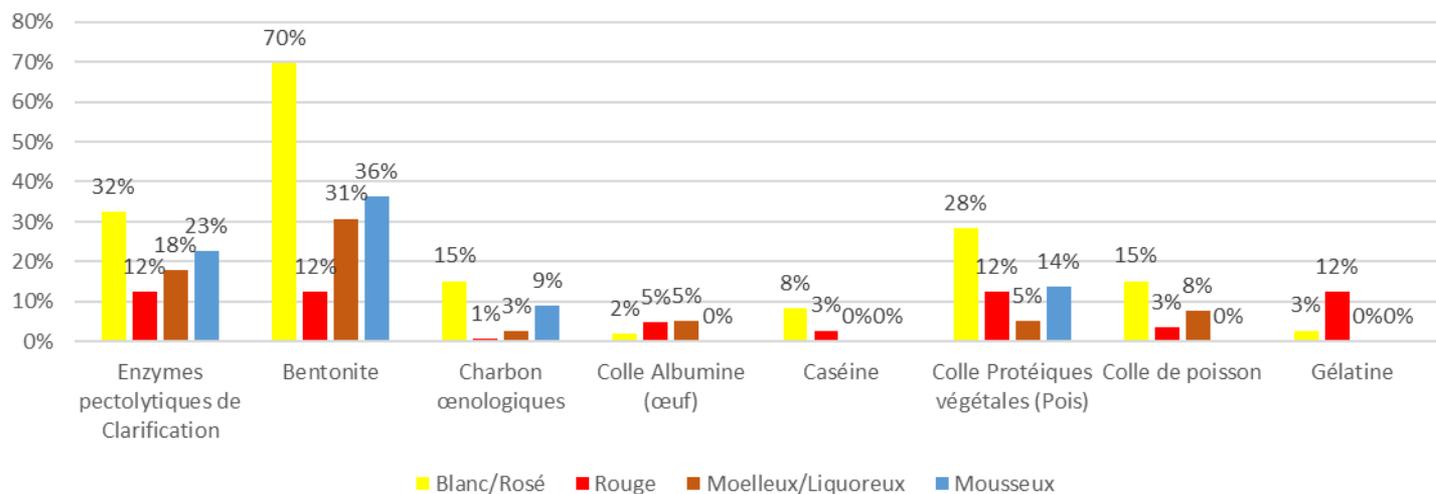


Pour ce qui concerne la nutrition il ne semble pas y avoir de grande distinction entre blanc et rouge.

Repartition des produit de la nutrition et aide à la fermentation



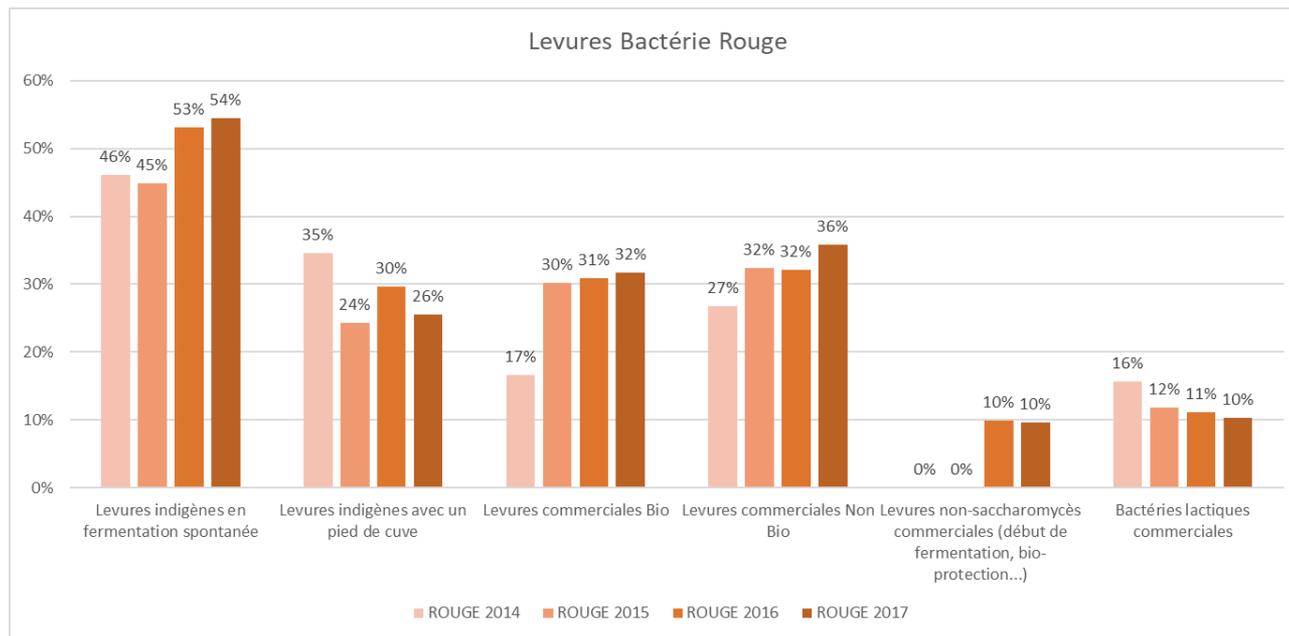
Intrants de clarification



Pour ce qui est des collages et de la clarification l'utilisation est majoritaire en Blanc et rosé.

Sauf pour les gélatines qui servent le plus souvent à la gestion des tanins dans les vins rouges.

Focus utilisation des intrants en rouge Levures et Bactéries

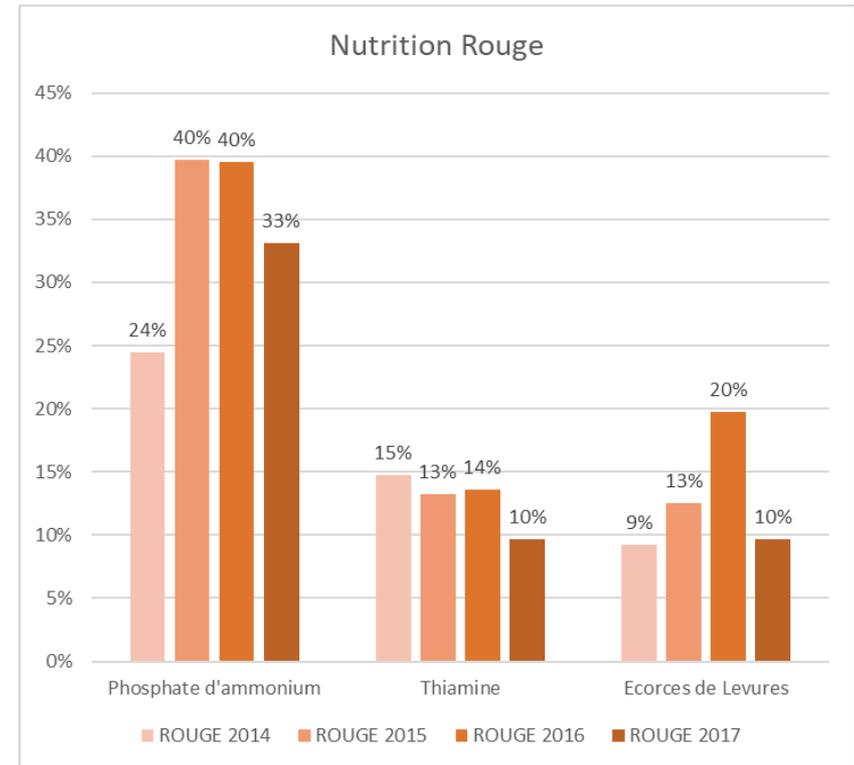


La fermentation indigène est majoritaire avec environ 54% de vignerons qui ont recours à la fermentation spontanée.

La pratique des pieds de cuves se stabilise voire régresse un peu. Cela peut être expliqué par plusieurs phénomènes. Tout d'abord un ré équilibrage par rapport au panel sondé. Une mise en œuvre qui nécessite du temps en début de vendange or suivant les conditions des vendanges certains vignerons si les conditions font qu'ils manquent de temps et/ou que les conditions sont bonnes pour la fermentation (degrés alcoolique potentiel, azote assimilable...) vont laisser les cuves partir en fermentation spontanée. On observe également un équilibre entre l'utilisation de levures sèches activées (LSA) bio et conventionnel.

L'utilisation de bactérie commerciale reste minoritaire et le recourt à ces dernières est souvent fait par des vignerons qui ont besoin de vendre rapidement les vins ou qui ont eu des problèmes de déclenchement par le passé. On remarque l'arrivée de l'utilisation de levures Non saccharomycetes

Focus utilisation des intrants en rouge Nutrition

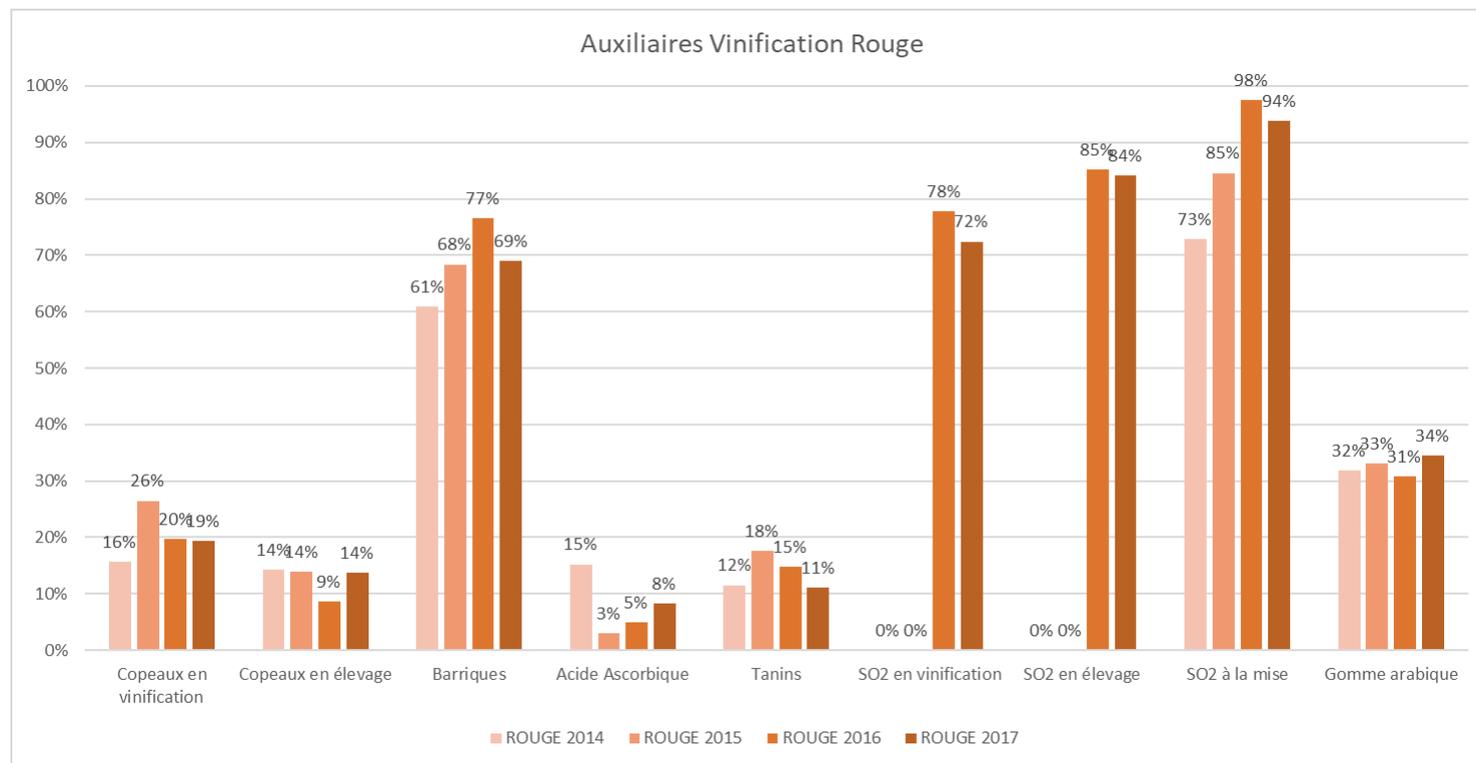


-Utilisation du DAP relativement élevé mais en baisse du sans doute à un millésime plus facile en fermentation

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

-Les écorces de levures moins utilisé en 2017 sans doute lié à des fermentation plus facile du a des niveau de maturités plus faible

Focus utilisation des intrants en rouge Auxiliaires

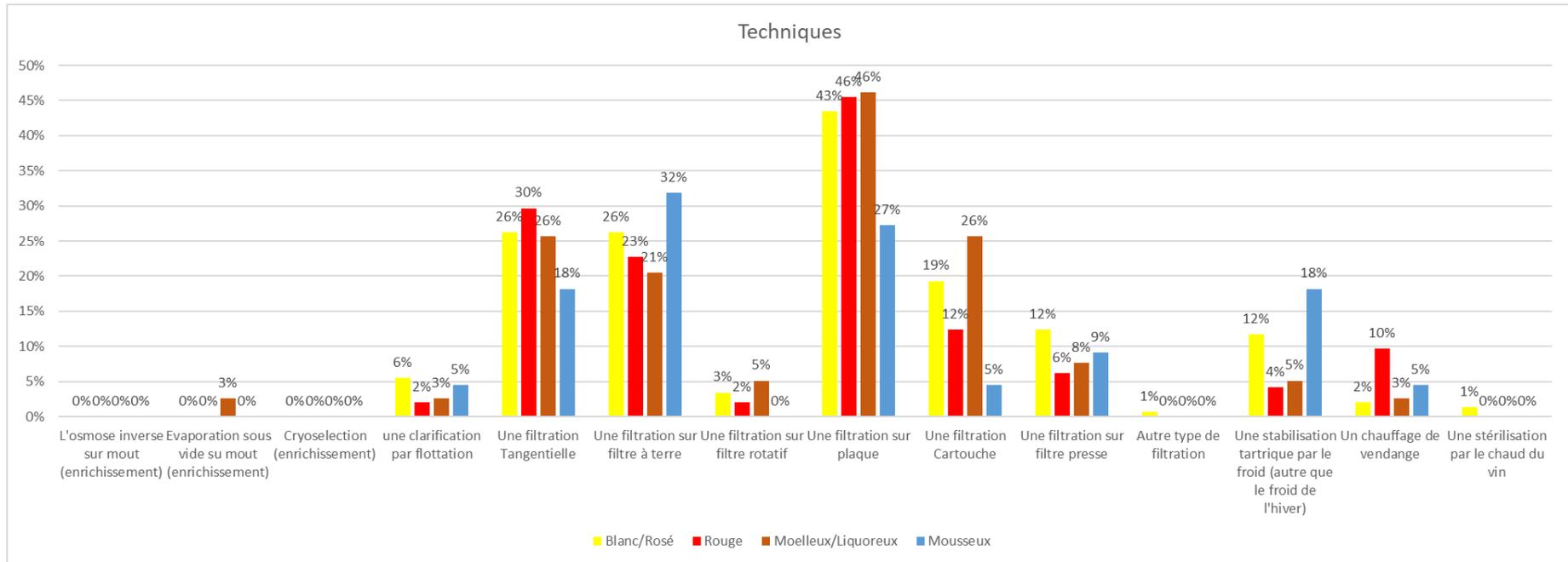


En dehors des barriques et du SO2 qui sont très utilisés, on remarque une utilisation assez forte de la gomme arabique.

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 des niveaux moyens.

Bilan des techniques utilisées en élevage



La filtration sur plaque et la filtration sur terre sont largement dominantes pour l'ensemble des vins.

Nous pouvons également observer un pourcentage important d'utilisation de filtration sur presse et sur cartouche pour les Blancs, Rosés.

La filtration tangentielle n'est pas en reste et commence à se démocratiser de plus en plus.

Nous n'avons pas assez de données pour regarder l'évolution de ces utilisations sur plusieurs millésimes pour le moment.

Conclusion

En ce qui concerne les pratiques utilisées par les vignerons bio sur le millésime 2017, l'évolution est peu marquée par rapport aux autres millésimes 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.

Sur la question du traitement des vins on s'aperçoit que la filtration tangentielle est en train de se démocratiser de plus en plus..

Pour ce qui est de la question des emballages le verre et le liège sont majoritaires. Autant le liège bénéficie de plus en plus d'une filière accès sur le développement durable autant le verre reste un problème évident d'un point de vue environnemental sur lequel il conviendrait sans doute de travailler.