



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Enquête Nationale sur les pratiques œnologiques en Bio millésime 2017

Stéphane BECQUET
Itab

ORGANISÉ PAR



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE • • AGROBIO PÉRIORD •

Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





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.

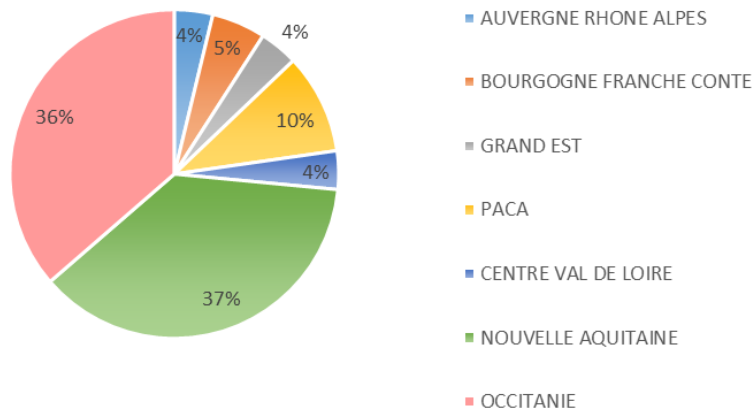
Cette enquête est réalisée chaque année depuis 2014 se veut également un observatoire de l'évolution des pratiques. L'enquête œnologique 2018 est en cours n'hésitez pas à y participer

Comme nous avons pu le constater les pratiques changent 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.

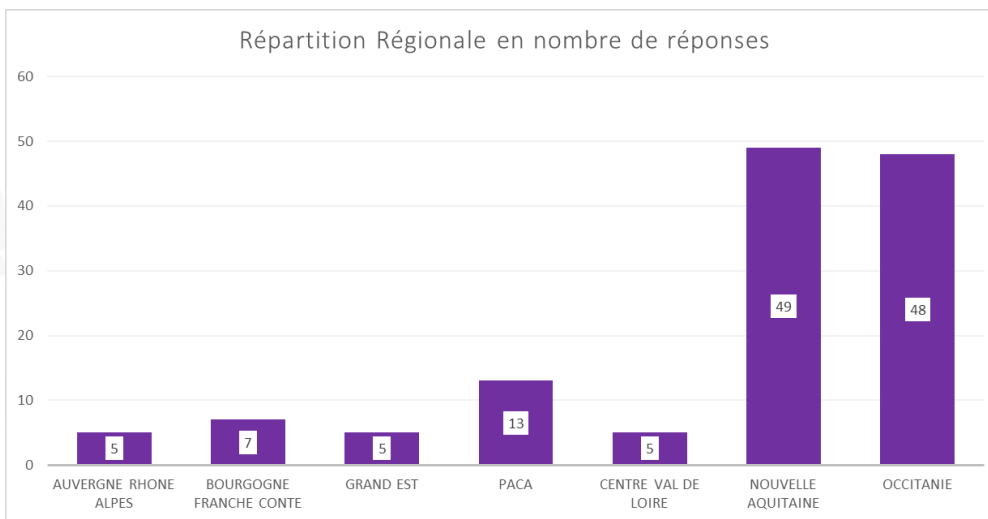


Présentation de l'étude et des propriétés enquêtées

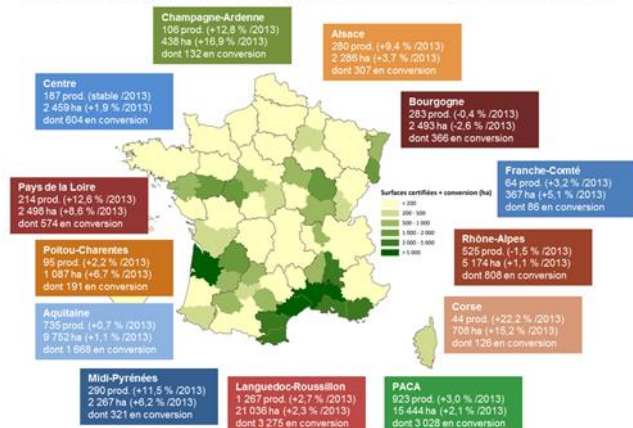
Répartition Régionale en %



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

Millésime BIO

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.

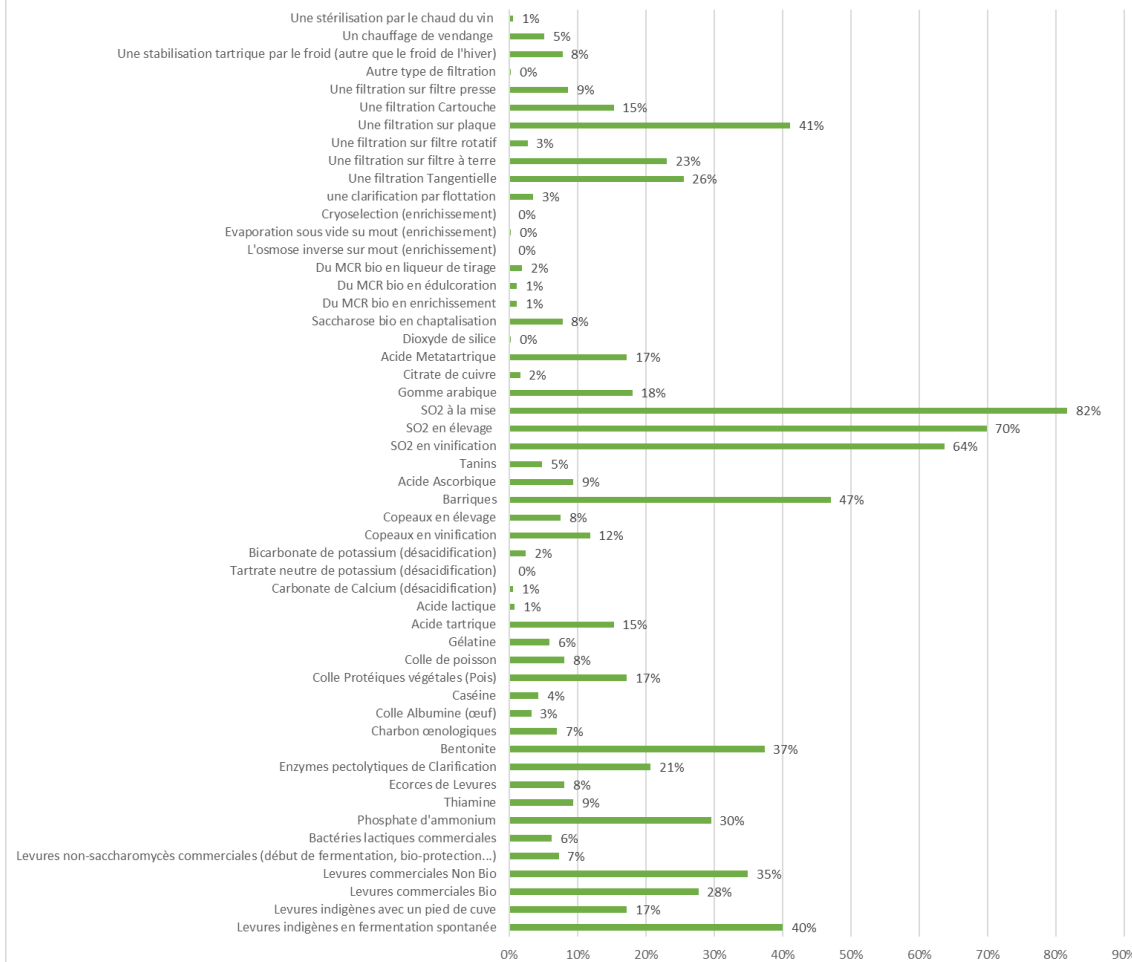


Résultats sur l'utilisation des intrants et des techniques sur le millésime 2017





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 :

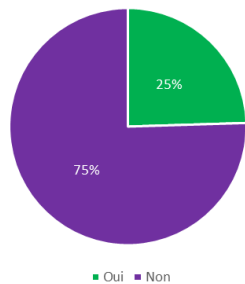
-Une grande majorité des vignerons bio utilise du SO2

-Le recours à la fermentation indigène est majoritaire en bio

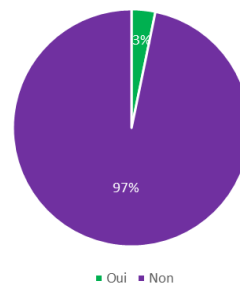
Nous allons voir que ces utilisations sont souvent reliées à un type de produit.



Vignerons réalisant une cuvée sans SO2



Vignerons réalisant du vrac sans SO2

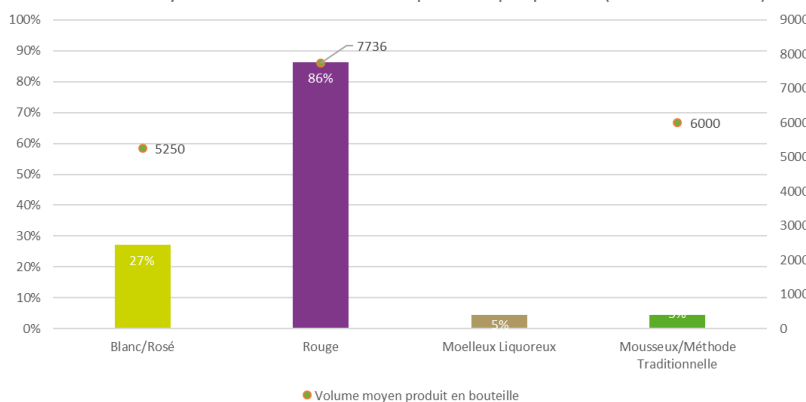


Vins sans SO2

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)



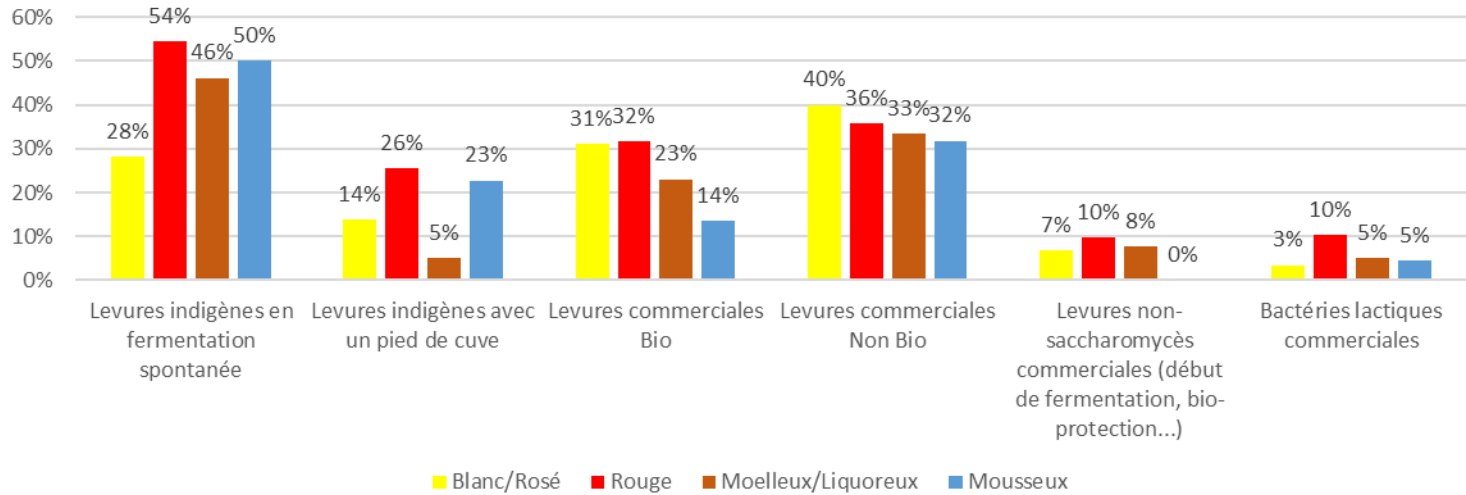
Sans surprise les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges car cela est techniquement beaucoup plus facile à réaliser. On remarque cependant que certains vignerons réalisent des vins sans SO2 sur toute leur gamme.

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



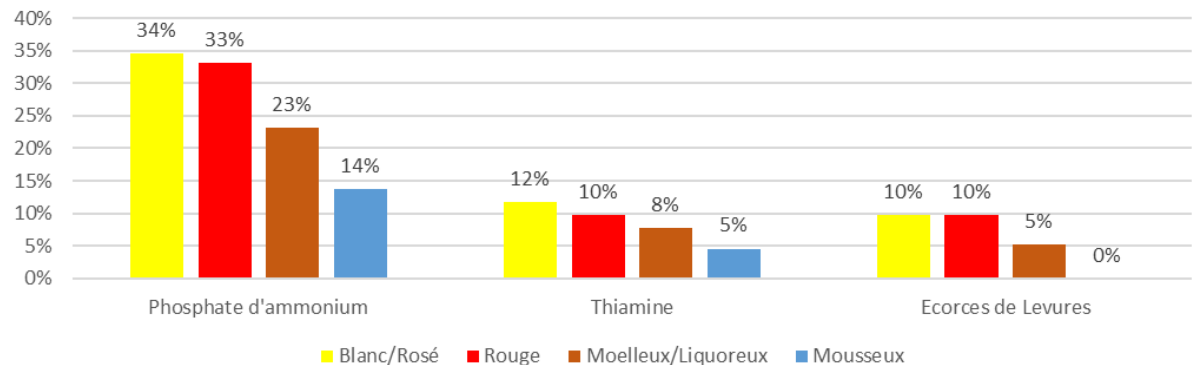
Comparaison de l'utilisation d'intrants/pratiques en fonction du type de produit sur le millésime 2017

Répartition de l'utilisation des levures et Bactéries



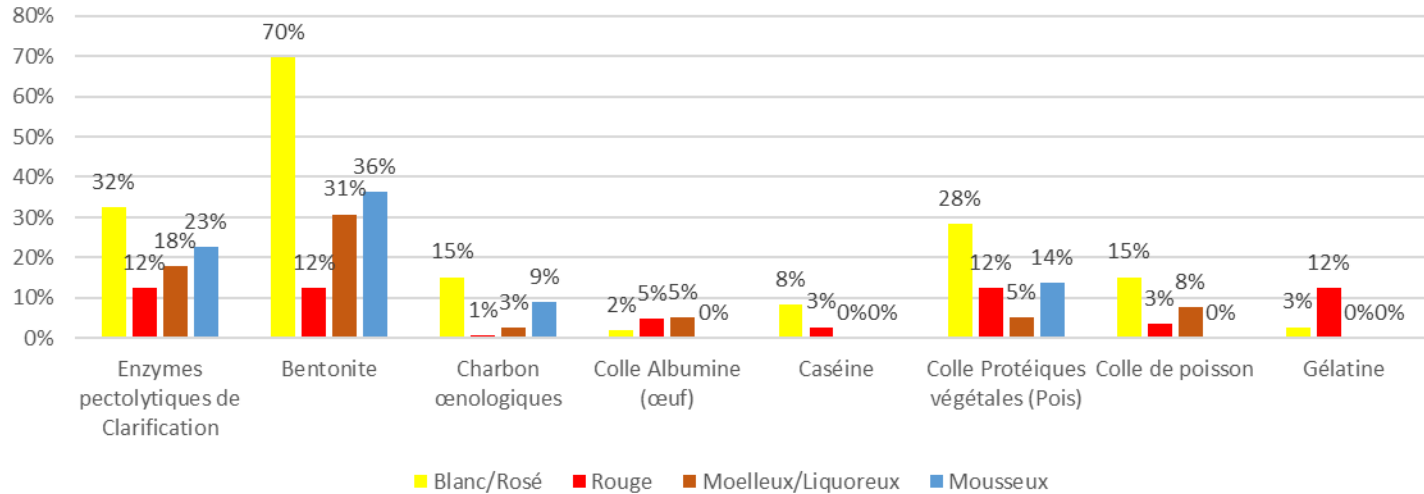
Des utilisations différentes en fonction du type de produit

Repartition des produit de la nutrition et aide à la fermentation





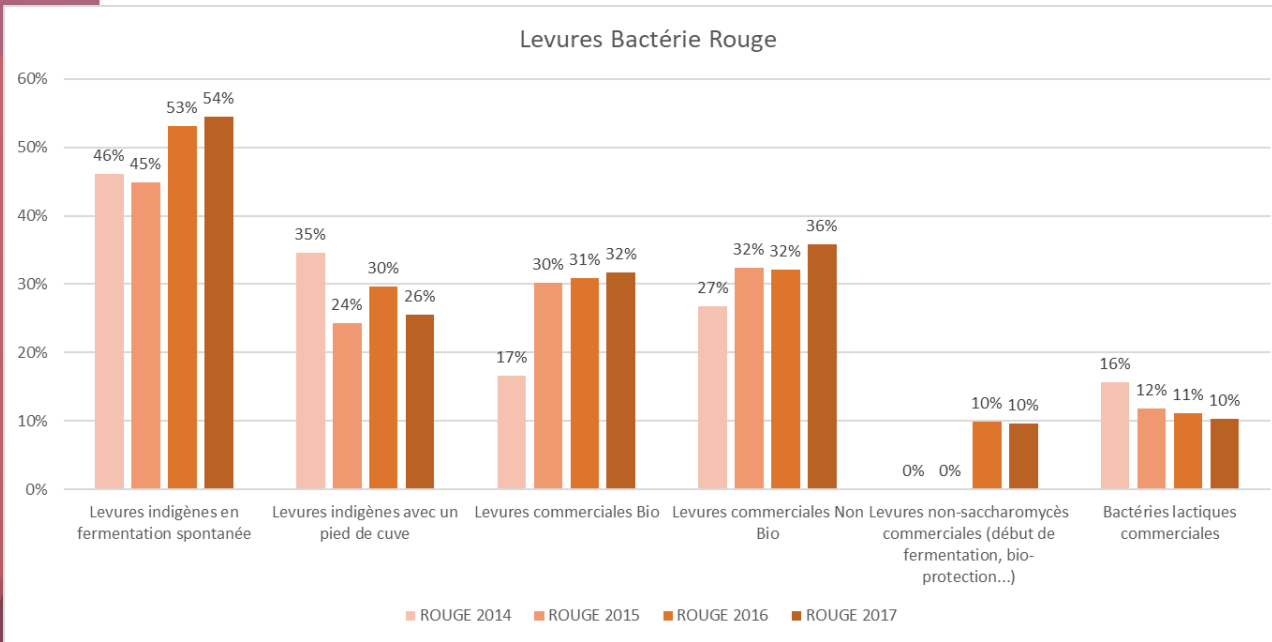
Intrants de clarification



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

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.

-L'utilisation de pied de cuve reste importante

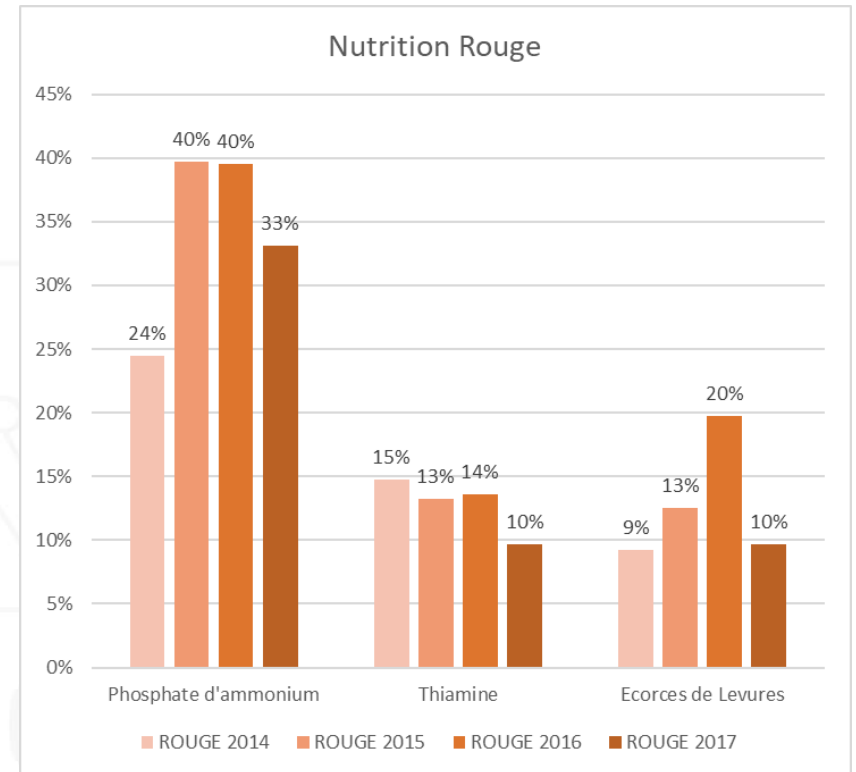
-On observe un équilibre entre l'utilisation de levures sèches activées (LSA) bio et conventionnel.

-L'utilisation de bactérie commerciale reste minoritaire et le recours 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



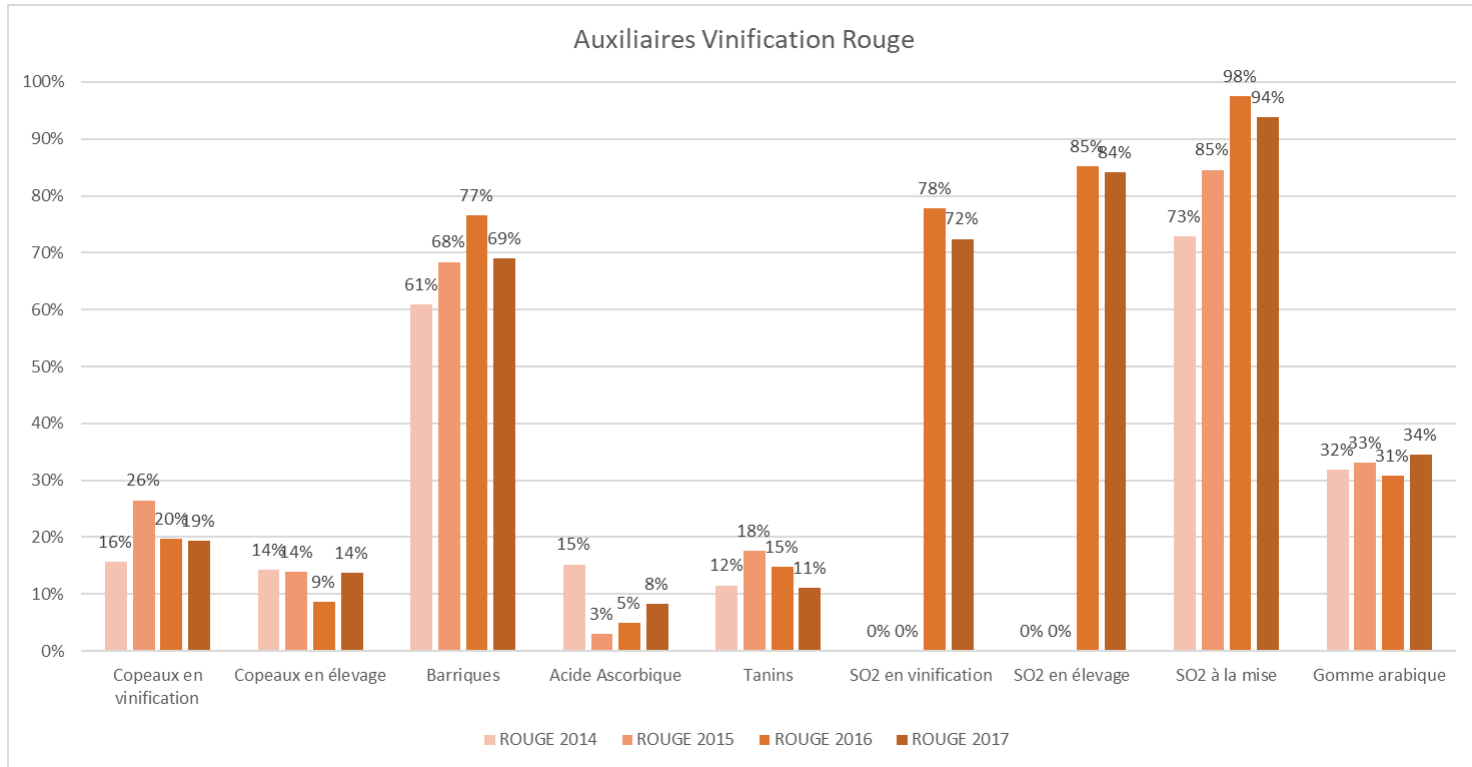
-Utilisation du DAP relativement élevé mais en baisse du sans doute à un millésime plus facile en fermentation

-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.



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 la question de type de fermentation utilisé 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 (inférieur 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.

N'hésitez pas à consulter l'ensemble de l'enquête sur le site de Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine ou sur le site de l'Itab



Merci de votre attention !