

Info
Vin Bio

Vins Bio

Avantages et idées reçues

Fiche N°5
2017

Propos introductif

Lorsque l'on parle de Vin Bio, on pense Absence de produit chimique de synthèse. Oui, mais la bio est une démarche plus large, qui induit des avantages auxquels on ne pense pas forcément.

La bio est aussi souvent critiquée, notamment quant à l'usage du cuivre. Cette note de synthèse a pour objectif de répondre à ces critiques, en proposant une analyse constructive et documentée. Toutes les sources citées dans ce document sont officielles.

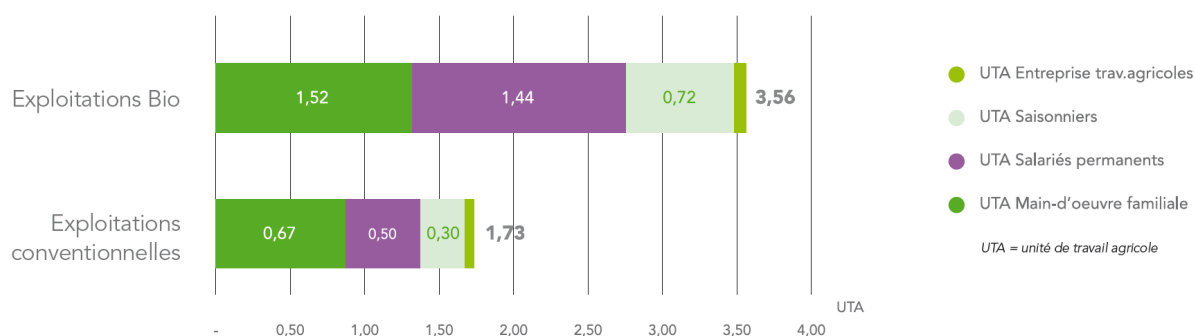
Le vin bio c'est bon pour...l'emploi

Une exploitation viticole Bio emploie environ deux fois plus de salariés qu'une exploitation conventionnelle.

La protection du vignoble Bio est basée sur des mesures préventives. Beaucoup d'opérations d'entretien de la vigne sont manuelles ou mécaniques. Cela nécessite donc plus de temps d'intervention, de présence et d'observation.

2 x
Plus de main d'œuvre en bio qu'en conventionnel

Composition de la main d'œuvre en exploitations viticoles Bio et conventionnelles



Source: Agence Bio

On crée davantage d'emplois en Bio et ces emplois sont pérennes. Les trois quarts des employés d'un vignoble Bio sont des salariés permanents ou de la main d'œuvre familiale. En Aquitaine, on estime à 2.700 le nombre d'emplois créés par les vignerons bio !

Document réalisé avec le soutien de:

Le vin bio, c'est bon pour la ressource en eau

93%

des cours d'eau sont contaminés par des résidus de pesticides

400

captages d'eau sont abandonnés chaque année car trop pollués

552
Milliards d'€

Coût de la dépollution des eaux souterraines en France

L'Union européenne le rappelle:

« L'eau n'est pas un bien marchand comme les autres mais un patrimoine qu'il faut protéger, défendre et traiter comme tel ».

Aujourd'hui, la reconquête de la qualité de l'eau est un enjeu majeur. Pour protéger et reconquérir la qualité de ce bien commun, les autorités françaises estiment que 27 milliards d'euros étaient nécessaires sur la seule période 2009-2015. Des solutions simples et moins coûteuses existent pourtant: si on n'utilise pas de produit chimique, on ne risque pas de les retrouver dans l'eau - cela semble évident !

La bio: un élément majeur de reconquête de la qualité de l'eau

L'agriculture biologique est le seul système qui permette de reconquérir la qualité de l'eau en France, à condition qu'il soit généralisé à grande échelle. C'est tellement vrai que le groupe Perrier a fait convertir en Bio les parcelles se trouvant tout autour de la source, transformant ainsi la cave de Vergèze, implantée sur le site, en premier producteur de vins Bio de France.

Le tableau ci-dessous, s'il ne concerne pas spécifiquement la vigne, permet de comprendre l'impact positif de l'agriculture biologique sur la ressource en eau.

LES PRATIQUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Rotation des cultures

Choix d'espèce et de variétés adaptées aux conditions de sol et de climat

Entretien mécanique des cultures

Travail du sol adapté préservant la structure du sol sur le long terme

Couvert végétal permanent

Fertilisation organique

Maintien de haies ou de bandes enherbées



LEUR IMPACT SUR LA PRÉSERVATION DE L'EAU



pour éviter entre autres le cycle des maladies et parasites



pour utiliser moins d'eau et d'intrants



pour gérer l'enherbement sans herbicides



pour éviter la fatigue des sols



pour éviter l'érosion



pour faire fonctionner le sol, au service du développement et de la santé des plantes



pour constituer des réservoirs pour la biodiversité générale et permettre une meilleure retenue du sol lors des fortes pluies

Source : Bio d'Aquitaine

Le bio, c'est bon pour la santé

La pollution de l'air est généralisée en France. « Les études montrent, sans exception, la présence des pesticides dans l'atmosphère » (Ministère de l'écologie).

Un lien a été clairement établi entre la **présence de pesticides dans l'air**...et les **périodes de traitement des vignes**. En été, les doses de produits de synthèse que les chercheurs retrouvent dans l'air sont donc importantes dans les communes viticoles...mais aussi bien plus loin en raison des dérives de ces produits dans l'environnement immédiat. A noter que ces études portent sur des substances classées comme « probablement cancérogènes »...

En 2012, puis en 2015, l'Etat français a classé la maladie de Parkinson et le lymphome malin non hodgkinien comme des maladies professionnelles auxquelles s'exposent les agriculteurs dès lors qu'ils sont en contact avec des pesticides.

En Bio, on n'utilise pas de pesticide chimique de synthèse. Les populations agricoles, les voisins, mais aussi les consommateurs, n'y sont donc pas exposés !

Les produits utilisés en agriculture Biologique sont dans le pire des cas classés comme « irritants ». Rien à voir avec les produits utilisés couramment en agriculture conventionnelle souvent classés cancérogène, mutagène ou repro-toxique (CMR).

« On ne peut d'un côté vouloir tuer du vivant et imaginer que cela n'aura aucune conséquence sur le reste du vivant : nous »

Ghislaine Bouvier (ISPED)

Oui mais...le cuivre ?

76% du vignoble bordelais et 83% du vignoble de Bergerac est traité avec du cuivre. La bio ne représente que 7% des surfaces de la région. La question du cuivre n'est donc pas un problème bio...mais un problème viticole global, a fortiori dans un contexte d'interdiction progressive des CMR.

On en parle plus souvent en Bio, car le cuivre est un produit phare. Il s'agit de l'une des rares substances naturelles utilisables (avec le soufre), puisque les vignerons Bio n'utilisent pas d'autre protection chimique complémentaire.

Ce produit n'est pas cancérogène mais simplement irritant. Il n'est pas ou très peu absorbé par la plante. Il ne migre pas dans les sols ne créant pas de contamination des rivières et des nappes phréatiques.

76%
du vignoble
de Bordeaux
traité au cuivre

Par ailleurs, l'usage du cuivre est clairement limité à la dose strictement nécessaire à une bonne protection du vignoble. En Bio, le respect de cette dose limite est contrôlé chaque année, systématiquement, par un organisme indépendant.

On constate par ailleurs que les doses qu'utilisent les viticulteurs Bio sont inférieures à la limite maximale autorisée, en année climatique « normale ». En 2014, les vignerons Bio d'Aquitaine ont ainsi utilisé, en moyenne, 4,2 kilos de cuivre métal / hectare (soit presque 2 kilos de moins que le maximum autorisé).

Pour mémoire, lorsque l'utilisation de la bouillie bordelaise était généralisée à l'ensemble des professionnels, les utilisations de cuivre, en viticulture, dans les années soixante étaient de l'ordre de 30 à 60kg/ha/an ! Les vignerons Bio mettent donc aujourd'hui dix ans à « consommer » la dose de cuivre que certains épandaient, il y a quelque temps, en une seule année !

Et le bilan carbone ?

Les vignerons Bio, parce qu'ils utilisent des produits de contact, traitent plus souvent que les vignerons conventionnels. Pour autant, ils sont plus respectueux de la ressource en eau et moins consommateurs de gazoil (étude CIVC).

Surtout, cette performance légèrement négative doit être ramenée à la valeur créée. « *Le développement durable peut être défini comme un système économique qui permet de créer de la valeur en limitant les flux de matière et d'énergie, dont les ressources sont limitées* ». A cet égard, il est indéniable que l'intensité carbone des exploitations viticoles bio est plus intéressante, puisque celles-ci « *génèrent leur chiffre d'affaires avec moins de flux de matière et d'énergie, et donc moins d'impacts environnementaux* ».

Ramener la performance à la valeur créée

Le soufre, une inquiétude consommateur

- 50%

C'est la dose maximale de SO₂ autorisée sur les vins rouges bio

La plupart des vins Bio contiennent des sulfites. C'est un choix assumé. Le vin est un produit vivant. Les levures, les bactéries, l'oxygène sont les outils principaux de son élaboration et de son évolution. En revanche, les micro-organismes, eux, sont généralement source de déviation. C'est un peu comme le lait : une fois mis en bouteille, il convient de contrôler le vivant, si l'on veut éviter les mauvaises surprises !

Pour bloquer l'influence néfaste de certains de ces micro-organismes et de l'oxygène, les vignerons utilisent donc des sulfites, qui agissent comme antiseptiques et antioxydants. Les sulfites sont également utilisés pour conserver les produits alimentaires. Il convient toutefois d'être prudent dans leur consommation. L'Organisation Mondiale de la Santé limite ainsi la dose journalière autorisée.

C'est la raison pour laquelle la réglementation Bio fixe des doses maximales de sulfites plus faibles. Ces doses sont ainsi jusqu'à 50% moins importantes que pour les vins conventionnels.

Soucieux de limiter la dose de sulfites au strict nécessaire pour garantir la stabilité et la qualité de leurs vins, les vignerons Bio utilisent en général des doses encore moins importantes que celle autorisée par la loi. Ainsi, en Aquitaine, les échantillons de vins biologiques rouges présentés au concours Expression des vignerons Bio d'Aquitaine 2015 affichaient une teneur totale en sulfites moyenne de 68 mg/litre, soit 32% de moins que la dose maximale autorisée en Bio.

C'est bien gentil mais la bio ne peut pas nourrir le monde

Notre planète compte aujourd'hui 7 milliards d'habitants et devrait en compter demain 9 milliards. Mathématiquement, la production agricole devrait donc augmenter de 70%, alors qu'elle sera confrontée, dans le même temps, à des conflits d'usage.

Le défi de nourrir le monde semble impossible à relever. Mais il doit quand même être nuancé : aujourd'hui, 850 millions de personnes dans le monde ne mangent pas à leur faim alors que la production agricole est suffisante! On connaît aussi les problèmes d'environnement, les problèmes de santé liés à un système agricole ultra productiviste, les problèmes de stabilité des marchés agricoles, etc.

FAUX!

La question est donc de savoir si la Bio peut non seulement nourrir le monde, mais répondre aussi aux autres défis liés à l'environnement, la santé, l'équité, l'emploi, etc.

Pour les Nations Unies, la réponse est clairement positive.

La Bio permet de répondre aux problèmes d'accès à la nourriture. En utilisant des variétés locales, en consommant moins d'intrants, l'agriculture biologique, sans OGM, est un système qui permet aux populations de produire leur propre nourriture, sans attendre d'aide extérieure.

La Bio est plus performante en cas de contrainte environnementale (sécheresse, agriculture pluviale, etc.), car elle encaisse mieux les chocs.

Une conversion des systèmes agricoles vers la Bio permettrait aussi d'**augmenter les rendements**. « Si l'on transformait l'agriculture mondiale en bio, les rendements globaux augmenteraient. (...) On perdrait entre 5 et 20 % en Europe et au Canada, mais on augmenterait de 50 à 150 % dans le reste du monde ».

La Bio peut donc nourrir la planète, à condition toutefois d'envisager un réel changement de système.





VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine: qui sommes-nous ?

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine est une structure collective, qui regroupe environ 150 vigneron Bio de Nouvelle-Aquitaine sur une base volontaire. Cette structure, créée en 1995, a pour missions de:

Représenter et défendre les intérêts des vigneron Bio auprès des instances régionales, nationales et européennes liées à la viticulture et à l'Agriculture Biologique

Contribuer au développement économique et technique de la production de vins Bio, en accompagnant individuellement et collectivement les viticulteurs Bio

Assurer la promotion et développer l'image collective ainsi que la notoriété des vins et spiritueux biologiques auprès des professionnels et des particuliers

Initier des programmes de développement et d'expérimentation visant à améliorer la qualité des vins Bio, et y participer

Nous pouvons vous apporter des données actualisées sur le marché, vous mettre en relation avec la production (soit directement en publiant des appels d'offres, soit en vous invitant à ses événements promotionnels). Nous dispensons également des formations techniques et économiques spécifiques sur la filière Bio, à destination des vigneron, mais aussi des négociants ou courtiers.

Nous joindre: contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr / 05 57 51 39 60

Prochaines dates



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

15 janvier 2018: dégustation des vrac bio disponibles à la vente. Réservée aux négociants et courtiers.



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

12 février 2018: dégustation professionnelle organisée à Paris, en présence de 35 vigneron Bio et à destination des cavistes, hôtels, restaurants, magasins bio, etc. de Paris et d'Île de France



18-20 mars 2018: 30 vigneron bio présents sur le stand **French Organic Wines**, Hall 11. *Action en cours de calage (nous ne manquerons pas de vous tenir informés !).*