



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

MÉ MORANDUM
É CONOMIQUE
VIN BIO

Édition 2020



CONFORTER SON ARGUMENTAIRE DE VENTE

Cette publication se veut un outil supplémentaire pour vous permettre de peaufiner votre argumentaire en vous appuyant sur des éléments concrets et tangibles y compris vis-à-vis de certains acheteurs professionnels, sans éluder les questions qui fâchent.

LE VIN BIO, LA GARANTIE D'UN PRODUIT RÉGLÉMENTÉ DU RAISIN À LA BOUTEILLE

> UNE RÉGLEMENTATION COMMUNE À L'UNION EUROPÉENNE

L'Agriculture Biologique est un mode de production encadré par **une réglementation européenne** (la même pour les 27 États membres). Il ne s'agit pas d'une lubie, ni d'un club d'agriculteurs partageant une même vision, mais bien d'un **signe officiel de qualité**. L'Agriculture Biologique relève de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), au même titre, par exemple, que l'Appellation d'Origine Contrôlée. L'Agriculture Biologique respecte un principe très simple : mieux vaut prévenir que guérir. Les agriculteurs Bio mettent en place des **pratiques qui permettent de prévenir l'apparition des maladies**, pour éviter d'avoir à les stopper ou les guérir quand elles surviennent. Ils recherchent un équilibre global (sol, biodiversité,

ressources naturelles, etc.) qui permettra aux plantes de se développer de manière harmonieuse et saine¹. Pour les plantes pérennes comme la vigne, **trois années de conversion sont nécessaires avant de produire en Bio**. Cette obligation est une vraie assurance de qualité pour le consommateur. Toutes les exploitations Bio sont **contrôlées au moins une fois par an par un organisme officiel indépendant**. Aux yeux de la profession, ce système de contrôle systématique et indépendant est indispensable pour **gagner et conserver la confiance du consommateur**.



CE QUI CHANGE PAR RAPPORT À UN VIN CONVENTIONNEL

Pour que le vin soit Biologique, il doit être produit à partir de raisins biologiques :

- en **utilisant uniquement des substances naturelles** indispensables à la protection du vignoble (cuivre, soufre, extraits végétaux et minéraux). Les doses utilisables sont strictement encadrées et limitées.
- en **utilisant des engrais verts, des composts végétaux ou animaux.**
- en entretenant et améliorant la fertilité des sols par des travaux mécaniques **sans utiliser de désherbant chimique.**

Une fois les raisins récoltés, ils sont vinifiés selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. En effet, **depuis 2012, une réglementation européenne spécifique pour le vin Bio** a été mise en place, indispensable pour afficher la mention Bio sur ses bouteilles. **Le processus Bio est donc total, du raisin à la bouteille.**

Selon cette réglementation, le processus de vinification doit respecter le plus possible la véritable nature du vin, tout en préservant la diversité et la qualité des vins Bio.

Ce règlement prévoit :

- l'utilisation d'**ingrédients agricoles 100% Bio.**
- des **restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques.**
- une **liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques** strictement nécessaires à la qualité des vins biologiques. Cette liste est dite « positive » car présente tous les produits autorisés, à la différence d'autres cahiers des charges, où tous les produits peuvent être utilisés sauf ceux qui sont interdits.
- des **doses de SO2** limitées faisant l'objet d'analyses systématiques.

LES ATOUTS DE LA BIO

> LA BIO, C'EST BON POUR L'EMPLOI

Une exploitation Bio emploie environ 1,5 fois plus de salariés qu'une exploitation conventionnelle (2,41 Unité de Travail Agricole (UTA) pour les exploitations Bio contre 1,52 en conventionnel). De plus, avec l'augmentation des surfaces agricoles Bio, **le nombre d'emplois croît lui aussi d'environ 13% chaque année**².

En viticulture, la protection du vignoble Bio étant basée sur des mesures préventives, et sans pesticides chimiques de synthèse, 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.**

Ces facteurs structurels expriment une double réalité : non seulement on crée davantage d'emplois en Bio ; mais en plus, **ces emplois sont pérennes et pas uniquement saisonniers.** En Nouvelle-Aquitaine, la viticulture Bio emploie quasiment deux fois plus de salariés permanents qu'en conventionnel. En 2018 : 2,2 Equivalent Temps Plein (ETP) salariés pour les domaines Bio contre 1,4 pour les domaines conventionnels³.



> LA BIO, C'EST BON POUR LA BIODIVERSITÉ

Comme le précise d'emblée **la réglementation européenne, l'agriculture biologique « contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité »**¹. Chaque vigneron Bio essaie de compenser la monoculture de la vigne par des pratiques annexes de réintroduction de la biodiversité au vignoble⁴. Dans le système de gestion globale qu'est la Bio, le vigneron essaie ainsi d'**envisager son exploitation en prenant en compte les parcelles productives (la vigne) et tous les éléments qui l'entourent**⁵ (présence de bois, de haies...).

Très concrètement, **l'agriculture Biologique a des effets positifs sur la biodiversité et notamment sur la quantité d'espèces et l'abondance du nombre d'individus** au sein de ces espèces, qu'elles soient végétales ou animales (plantes sauvages, pollinisateurs, les prédateurs arthropodes...)⁶. De plus, les insectes, chauves-souris, oiseaux, etc. sont également des prédateurs très appréciés des viticulteurs Bio, puisqu'ils permettent de lutter contre la présence des ravageurs de la vigne.

➤ LA BIO CONTRIBUE À AMÉLIORER SA SANTÉ

D'un point de vue alimentaire, il est prouvé que les consommateurs réguliers de produits Bio ont **une probabilité plus faible de prendre du poids**, de devenir en surpoids ou obèses⁷. Ils ont également **moins 25% de risque de développer un cancer**, ou de présenter un syndrome métabolique, facteur de risque reconnu de diabète et de maladies cardio-vasculaires⁸. De plus, les produits Bio présentent **une meilleure qualité nutritionnelle**, avec davantage de polyphénols dans les fruits et légumes, une richesse naturelle du lait en oméga-3 et des acides gras poly-insaturés plus abondants dans la viande Bio⁹.

Il est également primordial de rappeler qu'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 en agriculture conventionnelle souvent classés cancérigène, mutagène ou repro-toxique (CMR).

C'est particulièrement important dans le cas d'une culture comme la vigne, qui est considérée comme l'une des cultures agricoles les plus utilisatrices de pesticides. Selon l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail), la vigne consomme 20% des pesticides vendus en France alors qu'elle ne représente que 3% de la surface agricole utile.

Pas étonnant, donc, que la pollution de l'air soit généralisée en France : « la contamination de l'air par les pesticides est une des composantes de la pollution atmosphérique »¹⁰. Un lien a même été clairement établi, à plusieurs reprises, entre la présence de pesticides dans l'air et les périodes de traitement des vignes¹¹. 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 immédiat¹². A noter que ces études portent sur des substances classées comme « probablement cancérigènes ». Or, comme affiché sur le site de l'ANSES¹⁰ : « il n'existe pas à ce jour ni plan de surveillance national, ni valeur réglementaire sur la contamination de l'air extérieur et intérieur par les pesticides ». **On sait aussi que l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse est probablement responsable du développement anormal de certaines maladies graves chez les agriculteurs**. Bien que ces derniers aient un mode de vie leur permettant d'être en meilleure santé que la population générale¹³ (peu de tabagisme, exercice physique, activités de plein air...), l'emploi de pesticides les surexpose à des risques graves. Une étude de l'Institut National de la Santé Et de la Recherche Médicale (INSERM) établit ainsi un lien entre pesticides et cancer de la prostate¹⁴, myélomes multiples¹⁵, troubles cognitifs etc. Depuis 2012, la maladie de Parkinson, sous certaines conditions, peut également être reconnue comme maladie professionnelle chez les agriculteurs dès lors qu'ils sont en contact avec des pesticides¹⁶.

Ces résultats sont consternants, mais pas réellement surprenants. Comme le soulignait une chercheuse de l'ISPED de Bordeaux, « on ne peut d'un côté vouloir tuer du vivant et imaginer que cela n'aura aucune conséquence sur le reste du vivant : nous »¹⁷.

Lorsque des résidus de pesticides sont recherchés dans les vins biologiques¹⁸, il est possible d'en retrouver, à l'état de trace. **Cela révèle malheureusement le degré de pollution du lieu où ont été récoltés les raisins Bio...qui ne poussent pas sous cloche !**

➤ LE VIN BIO, À CONSOMMER, MAIS AVEC MODÉRATION

L'alcool n'est pas, en tant que tel, dangereux pour la santé. En revanche, le fait d'en abuser pose effectivement problème. Le vin, qu'il soit biologique ou pas, doit donc faire l'objet d'une consommation raisonnable : **10 verres maximum par semaine et 2 jours sans consommation que l'on soit homme ou femme**¹⁹. Dans ces conditions, la consommation de vin n'est pas néfaste pour la santé. Au contraire, **consommer du vin de manière responsable aurait même des effets bénéfiques sur la prévention de certaines pathologies** : cancers, maladies neurodégénératives, maladies cardio-vasculaires, diabète de type 2²⁰.

➤ LA BIO, C'EST BON POUR LA RESSOURCE EN EAU

« L'eau n'est pas un bien marchand comme les autres mais un patrimoine qu'il faut protéger, défendre et traiter comme tel »²¹. **En France, la reconquête de la qualité de l'eau est un enjeu majeur**. 93% des cours d'eau français sont contaminés par des résidus de pesticides²². Entre 1998 et 2008, la France a dû abandonner, chaque année, près de 400 captages d'eau destinés à la consommation humaine. La première cause de ces abandons est liée à une mauvaise qualité de l'eau.

L'agriculture Biologique, qui n'utilise aucun pesticide chimique de synthèse, aucun désherbant chimique et aucun engrais chimique protège mieux la ressource en eau. La Bio repose sur des principes de gestion globale, qui renforcent cette protection. **Le passage à la Bio est d'ailleurs souvent considéré par les experts comme un moyen rapide et durable de reconquérir la qualité de l'eau**.

Le tableau ci-dessous²³, 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	LEUR IMPACT SUR LA PRÉSERVATION DE L'EAU
Rotation des cultures	→ Éviter entre autres le cycle des maladies et parasites
Choix d'espèces et de variété adaptées aux conditions du sol et de climat	→ Utiliser moins d'eau et d'intrants
Entretien mécanique des cultures	→ Gérer l'enherbement sans herbicides
Travail du sol adapté préservant la structure du sol sur le long terme	→ Éviter la fatigue des sols
Couvert végétal permanent	→ Éviter l'érosion
Fertilisation organique	→ Faire fonctionner le sol au service du développement et de la santé des plantes
Maintien de haies ou de bandes enherbées	→ Constituer des réservoirs pour la biodiversité générale et permettre une meilleure retenue du sol lors de fortes pluies

ATTENTION TOUTEFOIS, S'APPUYER SUR CES ARGUMENTS CONCERNANT LA RESSOURCE EN EAU, C'EST POSSIBLE UNIQUEMENT SI L'ON TRAITE SES EFFLUENTS COMME LA LOI VOUS Y OBLIGE !

RÉPONDRE AUX QUESTIONS QUI FÂCHENT

« Avec tous ces labels, BIO, BIODYNAMIE, NATURE on n'y comprend rien... C'est la même chose ? »



La réponse est finalement assez simple : **la Bio, c'est la base commune. Tout vin qui se réfère à l'Agriculture Biologique d'une manière directe ou implicite, doit être certifié Bio et donc être conforme au règlement européen de l'AB.**

En ce qui concerne les vins biodynamiques, ils devront en plus, **respecter les principes de la biodynamie.** Ces principes ne sont pas encadrés à l'heure actuelle

par une réglementation publique, mais par des **cahiers des charges privés.**

Pour ce qui est des vins dits « naturels », ne sont reconnus à ce jour que **les vins à méthode nature.** En plus d'être certifiés Bio, ils doivent suivre **le cahier des charges privé encadré par le très jeune Syndicat de défense du vin naturel** (seul reconnu à ce jour).

	Vin Biologique	Vin Biodynamique	Vin méthode nature
REGLEMENTATION	Règlements européens 834/2007, 889/2008, 203/2012	Règlements européens Bio + cahiers des charges privés (Demeter, Biodyvin...)	Règlements européens Bio + cahier des charges privé (Vin méthode nature)
COORDINATEUR	Institutions européennes En France : INAO	Associations privées : Demeter, Biodyvin...	Syndicat privé : Syndicat de défense du vin naturel (seul reconnu à ce jour)
ENGAGEMENTS	Respect des principes de l'AB	Respect des principes de l'AB + système de production équilibré plante/environnement en tenant compte des forces célestes et terrestres	Respects des principes de l'AB + vendanges manuelles + aucun intrant œnologique + aucune technique physique + pas de sulfites avant et pendant les fermentations
CONVERSION	3 ans	3 ans	Sans objet (procédé de vinification)
CERTIFICATION	✓	✓	✓
ETIQUETAGE	Mention « Vin Biologique » Logo eurofeuille européen obligatoire Logo AB français facultatif	Mentions autorisées : « Vin Demeter » « Vin Biodynamique certifié par [...] » « Vin certifié AB et contrôlé biodynamique »	Apposition de l'un des 2 logos « Vins méthode nature »

« La Bio c'est quand même un effet de mode... »



Une mode, par définition, c'est un phénomène passager, chassé par un autre, un phénomène qui...se démode. La Bio n'est pas une mode, c'est une vague de fond. La consommation ne faiblit pas, jamais, même quand on est en crise.

La consommation de produits Bio augmente ainsi tous les ans en France. Aujourd'hui, 7 Français sur 10 consomment des produits Bio au moins une fois par mois (il y a 10 ans, cela ne concernait que 4 Français sur 10)²⁴. En quinze ans, la consommation n'a jamais faibli, malgré la crise ! En 2008, année de crise boursière impactant le pouvoir d'achat, **la consommation Bio a continué de se développer.** Et c'est aussi le cas, a priori, durant la crise sanitaire engendrée par la COVID-19²⁵.

Et ce phénomène est mondial : la consommation de produits Bio a ainsi été multipliée par 6 en dix-huit ans²⁶. Dans tous les pays occidentaux, la consommation de produits Biologiques augmente, souvent avec des taux de progression à deux chiffres.

Au niveau du vin Bio, le phénomène est identique. En 2021, la France devrait doubler sa consommation de vins Bio par rapport à l'année 2013. Elle deviendrait ainsi le premier pays consommateur du monde, place détenue actuellement par l'Allemagne. En 2023, elle représentera même 20 % de la consommation mondiale de vin Bio²⁷.



EN 2021, LA FRANCE DEVRAIT DOUBLER
SA CONSOMMATION DE VINS BIO PAR RAPPORT À L'ANNÉE 2013.
ELLE DEVIENDRAIT AINSI LE PREMIER PAYS CONSOMMATEUR
DU MONDE !

« OK, c'est mieux pour l'environnement et la santé mais le vin Bio c'est franchement pas terrible... »



Tous les vins peuvent avoir des problèmes de qualité ou de mauvaises présentations. La dégustation est souvent la meilleure réponse à apporter aux consommateurs hésitants. D'une manière générale, les vins Bio sont régulièrement primés dans les concours, y compris lorsque vins Biologiques et vins conventionnels concourent ensemble.

Par ailleurs, 74% des restaurants gastronomiques français répondaient en 2012, qu'ils proposaient depuis déjà 8 ans, des vins Biologiques à leur carte²⁸.

On entend ici par « gastronomiques » un restaurant dont le ticket moyen par repas, hors boisson, est d'au moins 65€. Impensable qu'ils prennent le risque de proposer des vins qui ne seraient pas bons ! D'ailleurs, 66% des restaurants interrogés déclaraient acheter des vins Biologiques pour satisfaire leurs clients, et la plupart d'entre eux envisageaient d'augmenter encore la présence des vins Bio à leur carte.

« Ah mais on traite en Bio ???! »



Malgré sa rusticité, la vigne est une plante sujette aux maladies. Les interventions du viticulteur Bio sont donc indispensables pour permettre à la vigne de produire du raisin. **Sans traitement, pas de vendange !** Pour éviter ces maladies, le viticulteur Bio utilise des produits dits « de contact », c'est-à-dire des produits qui sont simplement déposés sur la plante. Ces produits « phytosanitaires » n'entrent donc pas dans la plante, comme les produits dits « systémiques » ou « pénétrants ». Par ailleurs, les produits utilisés sont d'origine naturelle : cuivre, soufre

et extraits végétaux. **L'intervention du viticulteur Bio n'est donc pas invasive.** En revanche, elle suppose beaucoup d'observation, de prévision et de temps d'intervention.

Les produits de protection de la vigne étant simplement déposés dessus, **en faible dose, chaque pluie diminue cette protection, ce qui nécessite des renouvellements fréquents.**

« Ah bon, il y a du soufre dans les vins Bio ? »



La plupart des vins Bio contiennent des sulfites et affichent la mention « contient des sulfites ». C'est un choix assumé par la plupart des vignerons Bio. Le vin est un produit vivant. Les levures, les bactéries, l'oxygène sont ainsi 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. Cette pratique remonte à l'Antiquité romaine. Les sulfites sont également utilisés pour conserver les produits alimentaires (fruits secs, charcuterie, conserves...). Il convient toutefois d'être prudent dans leur consommation. L'Organisation Mondiale de la Santé limite ainsi la dose journalière

autorisée à 0,7 mg/kg de masse corporelle. 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**²⁹.

En plus d'être 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. **Certains vignerons font le choix de ne pas rajouter de soufre lorsqu'ils vinifient et mettent en bouteilles certaines de leur cuvées**, ces vins portent sur la bouteille la mention « sans sulfites ajoutés ». En 2019, 35% des vignerons Bio français en ont produit une cuvée³⁰.



« La Bio c'est mauvais pour les sols avec le cuivre »



En premier lieu, il faut préciser que **le cuivre est un produit naturel**, il ne migre pas dans les sols ne créant pas de contamination des rivières et des nappes phréatiques³¹.

D'un point de vue sanitaire, **il n'est pas cancérigène** mais simplement irritant. **Il existe d'ailleurs une dose d'Apport Journalier Recommandé en alimentation humaine** (certains en prennent même en complément alimentaire, ce qui n'est pas le cas du glyphosate par exemple !).

L'usage du cuivre est clairement limité à la dose strictement nécessaire à une bonne protection du vignoble : limite désormais fixée à 4 kg par hectare par an. Pour rappel, 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/an³¹ ! **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. En effet, dès que le millésime le permet, les viticulteurs Bio essaient de limiter leur utilisation de cuivre, en dessous de la limite maximale autorisée. En 2019, les vignerons Bio en Nouvelle Aquitaine ont ainsi utilisé, en moyenne, 2,88 kg de cuivre métal par hectare³⁰.

Par ailleurs, **le cuivre est largement utilisé en viticulture, que celle-ci soit Bio ou conventionnelle** : 75% du vignoble français est aujourd'hui traité au cuivre alors que la Bio ne représente que 14% des surfaces. On en parle toutefois 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.

Il faut noter enfin que **de nombreux programmes de recherche ont été mis en place pour élaborer des alternatives à l'utilisation du cuivre** en viticulture (conventionnelle, et Bio).



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.

« En Bio, le bilan carbone est mauvais »



En limitant la protection de leur vignoble Biologique à des produits de contact, les vignerons Bio choisissent d'être constamment présents dans leur vignoble, afin de pouvoir intervenir rapidement. Les vignerons Bio traitent donc plus souvent que les vignerons conventionnels.

Les vignerons Bio sont globalement plus respectueux de la ressource en eau que les vignerons conventionnels³². **Leur consommation de gasoil semble également meilleure qu'en conventionnel, malgré un nombre de passages supérieur** (ceci s'explique notamment par l'utilisation de matériels moins gourmands en gasoil)³².

Le bilan carbone, quant à lui, doit permettre de mesurer l'impact de l'ensemble des activités de l'entreprise en équivalent CO₂, afin de quantifier la contribution à l'effet de serre de cette entreprise. En viticulture, les résultats de cet exercice dépendent fortement de la méthode de calcul employée. Prend on en compte, par exemple, le transport, s'agissant de vins qui sont souvent exportés ? Prend on en compte la bouteille en verre, dont la fabrication demande beaucoup d'énergie ? **Il apparaît en effet que ce qui joue surtout dans les émissions de CO₂, ce sont les fournitures de mise en bouteilles, le transport et les déplacements, et finalement peu ce qui concerne la conduite du vignoble.**

On le voit, la question est compliquée, et les résultats dépendent de très nombreux paramètres. Un programme de comparaison de parcelles Bio et conventionnelles³³ que Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine a réalisé au sein du Lycée viticole de Libourne Montagne conclut ainsi « en moyenne sur cinq ans, la différence n'est pas si importante avec 500 kg équivalent carbone par hectare supplémentaires (pour le modèle Bio), soit 1,5% du bilan global de l'exploitation ».

Surtout, cette performance légèrement négative doit être ramenée à la valeur créée. **« Le développement durable peut en effet 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 »**³².

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 »³².

Attention, enfin, à ne pas découper les problèmes environnementaux...au risque de regarder par le petit bout de la lorgnette. Avoir un « bon » bilan carbone, c'est bien...mais le bilan carbone n'est qu'une composante du poids que fait peser une activité économique sur son environnement. L'ensemble des facteurs doit être pris en compte, et, à cet égard la viticulture biologique est le mode de production qui génère le plus d'externalités positives : pas de pollution, respect de la ressource en eau, création d'emploi, biodiversité, rémunération du producteur, etc. Pour prendre un exemple dans un secteur différent : on peut parfaitement acheter aujourd'hui un T-shirt dont le bilan carbone est ramené à zéro grâce à la compensation. Pour autant, il faut bien prendre en compte, outre l'impact carbone essentiellement dû au transport, les 2 500 litres d'eau utilisés pour le produire³⁴, les conditions d'emploi de ceux qui le fabriquent, etc. Et toute cette énergie est parfois dépensée pour un objet dont la durée de vie, pourtant potentiellement longue, est ramenée à quelques mois, une mode chassant rapidement l'autre. Attention donc au bilan carbone qui cache la forêt ! Sur cette question, il est vraiment impératif de penser global.

6

CONFORTER SON ARGUMENTAIRE DE VENTE

Ce qu'il faut retenir

Cultiver en Bio c'est travailler avec les éléments naturels.

L'idée est d'essayer de les optimiser, en utilisant un nombre d'intrant limité non issu de la chimie de synthèse et sans recourir aux remèdes de cheval ou au dopage...

Les agriculteurs Bio ne luttent pas contre la nature, ils travaillent avec.

La Bio est aussi un système fortement contrôlé, afin que chacun puisse être en confiance.

POUR CONSTRUIRE VOTRE ARGUMENTAIRE DE VENTE, N'HÉSITÉZ PAS À VOUS APPUYER SUR LES VALEURS DE LA BIO.

Pour nombre d'entre vous, certains arguments semblent évidents. Faisons toutefois en sorte d'avoir les mêmes, c'est la « répétition » qui en fera leur force. Rappeler, par exemple, que la Bio est européenne, cela semble tomber sous le sens, mais pas forcément pour vos clients !

Par ailleurs, beaucoup de viticulteurs bio se focalisent sur l'arrêt des pesticides chimiques de synthèse ou du désherbage. Mais n'oublions pas de parler emploi ou préservation de l'environnement, à savoir le sol, l'air que l'on respire, la ressource en eau. Cette agriculture durable préserve et développe la fertilité de son bien le plus précieux : son terroir... et ses enfants.

VOS CONSOMMATEURS NE POURRONT QU'ÊTRE SÉDUITS PAR CETTE VITICULTURE QUI SE SOUCIE DE LA SANTÉ ET DU PLAISIR DE CEUX QUI VONT EN CONSOMMER LES FRUITS, ET DE CEUX QUI LES PRODUISENT.

1. Règlement CE n°834/2007, Article 3 - 2. Agence Bio, dossier de presse Les chiffres 2019 du secteur Bio, Juillet 2020 - 3. Agreste Nouvelle-Aquitaine, Agriculture Biologique : Vers une convergence des profils entre bio et conventionnel, Juin 2020 - 4. La préservation des espaces viticoles en matière d'agriculture durable, de gestion des espaces naturels et du maintien de la biodiversité ; Guillaume Pain ; actes du 2ème séminaire technique Vitour (Krems) ; juin 2010 - 5. Bordeaux, l'impossible fabrique d'un territoire viticole Bio ? ; Frédérique Céliéry ; ÉchoGéo n°23 ; 2013 - 6. Déploiement de l'agriculture biologique au vignoble : impact sur les infestations de bioagresseurs et la biodiversité des arthropodes, Réseau Bacchus, Union Girondine des vins de Bordeaux, Sept-Oct 2018 - 7. Prospective association between consumption frequency of organic food and body weight change, risk of overweight or obesity: results from the NutriNet-Santé Study, Kesse-Guyot et al., 2017 - 8. Association entre consommation d'aliments bio et syndrome métabolique : résultats transversaux de l'étude NutriNet-Santé, Baudry et al., 2017 - 9. Étude de l'Université de Newcastle, 2014 - 10. Contamination de l'air par les pesticides, <https://www.anses.fr/>, Septembre 2020 - 11. Projet AIRÉS : prévalence des maladies respiratoires et allergiques chez l'enfant en milieu rural viticole et exposition aux polluants de l'air ; AIRAQ AtmoAquitaine/ISPED ; Rapport n°ET/MM/13/01, 2013 - 12. Mesure des pesticides dans l'air, campagne 2014, Atmo France/Atmo Poitou Charente, A. Hulin, 2015 - 13. Enquête AGRICAN : les agriculteurs en meilleure santé que le reste de la population, MSA, 2012 - 14. Exposition aux pesticides et au chlordécone, risque de survenue d'un cancer de la prostate, INSERM, 2019 - 15. Pesticides, effets sur la santé, INSERM, 2013 - 16. Les agriculteurs et la maladie de Parkinson, Santé publique France, 2019 - 17. Une chercheuse bordelaise : « on a des données un peu inquiétantes » sur les pesticides, Sud-Ouest, 18 juin 2014 - 18. Vins : la peste soit des pesticides, UFC Que Choisir (N° 518), Octobre 2013 - 19. Santé Publique France, Mars 2019 - 20. Vin et Société - 21. Directive cadre sur l'eau – directive 2000/60 du Parlement européen et du Conseil établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau ; Journal officiel n° L 327 du 22/12/2000 p. 0001 - 0073 - 22. Contamination des cours d'eau par les pesticides en 2011 ; Commissariat général au développement durable ; Chiffres et statistiques n°436, juillet 2013 - 23. Pollution des eaux, état des lieux et enjeux ; Bio d'Aquitaine - 24. Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence BIO/Spirit Insight, Février 2020 et Octobre 2009 - 25. Les marchés alimentaires et bio et l'influence de la Covid19, Ecozept, 2020 - 26. L'Agriculture Bio dans le monde, Les carnets internationaux de l'Agence BIO, édition 2019 - 27. Étude Millésime Bio 2020, Sudvinbio/WRSR, Novembre 2019 - 28. Étude CHD Expert pour SudVinBio, Septembre 2012 - 29. Règlement d'exécution européen (UE) n°203/2012 de la Commission du 8 mars 2012 - 30. Rendements et pratiques œnologiques des vigneronns bio en Nouvelle-Aquitaine millésime 2019, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, 2020 - 31. Distribution, spéciation impact et transfert du cuivre dans un sol sous vigne : rôle de la structuration spatiale et du statut organique, Thèse de doctorat, Aline Navel, 2012 - 32. Viticulture biologique et viticulture durable : quelles pratiques et quelles conséquences environnementales ? C. Georget, A. Descôtes, D. Moncomble, collaboration du Pôle technique et environnement du CIVC, 2009 - 33. Programme de la Vigne au Verre, Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine/IFV, 2014 - 34. Géo, « Ces milliers de litres d'eau que l'on consomme sans forcément le savoir », 2017. Création : Atelierv1.fr - Nelly Rivière - photographies : fotographe@laposte.net.jpg, <https://unsplash.com>



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Vous souhaitez davantage d'informations ?
Contactez-nous !

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

38 route de Goujon - 33570 Montagne
05 57 51 39 60

Avec le soutien de :

