

ENQUETE SUR LES PRATIQUES OENOLOGIQUES DES VIGNERONS BIO
EN FRANCE
MILLESIME 2020



itab

l'Institut de l'agriculture
et de l'alimentation biologiques

L'enquête sur les pratiques œnologiques est réalisée depuis 2012.

Elle permet de faire un point sur le millésime qui vient de s'écouler en mettant en lumière l'utilisation des intrants et des techniques par les vignerons Bio en Oenologie.

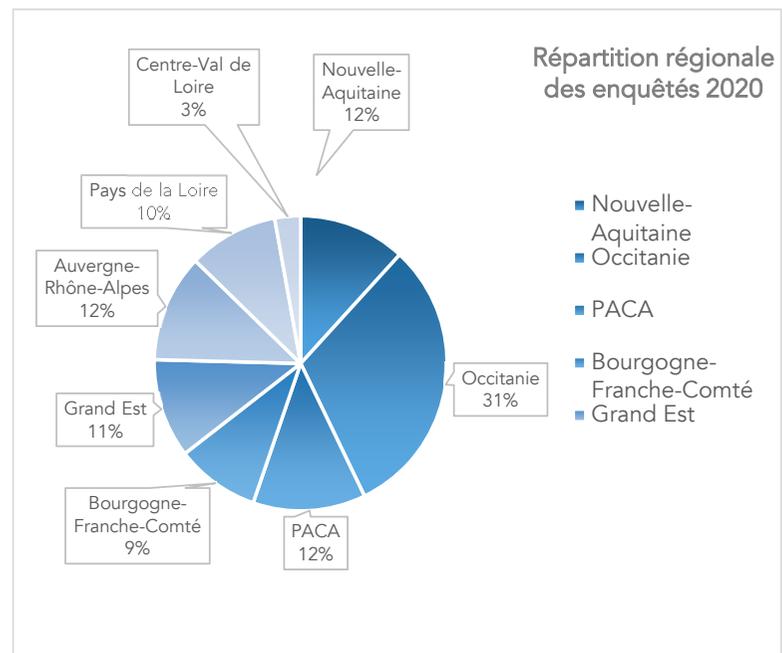
Depuis quelques années nous avons également rajouté une très courte enquête sur la campagne phytosanitaire.

Sa reconduite chaque année permet de suivre l'évolution des pratiques des vignerons Bio en France

Elle constitue aussi une base de travail pour construire les argumentaires techniques qui serviront à faire évoluer la réglementation au profit des vignerons Bio.

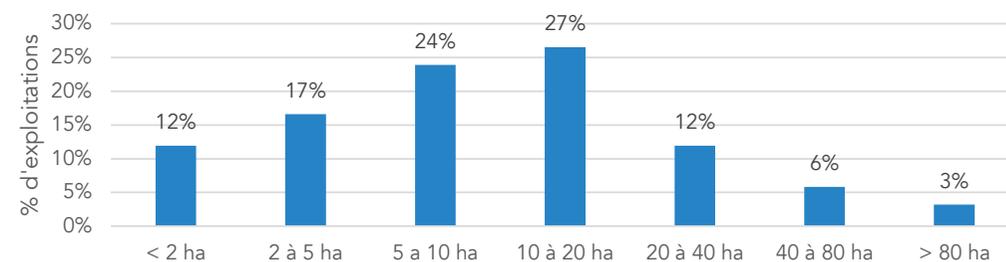
DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON

343 vignerons
Bio, répartis
sur l'ensemble
du territoire

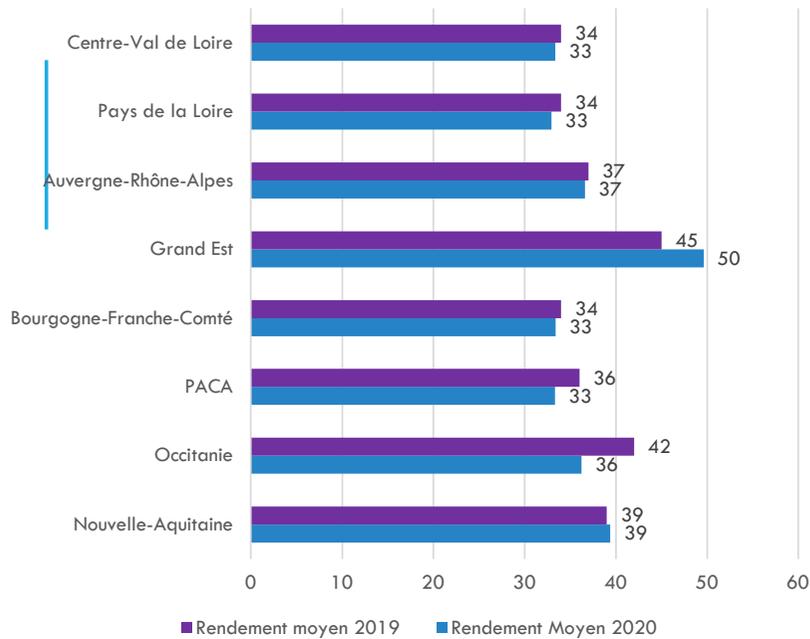


La moyenne
de taille des
propriétés
enquêtées
est de 28,83
ha

Répartition en surface des exploitations enquêtées 2020



Rendement moyen en Hl/Ha

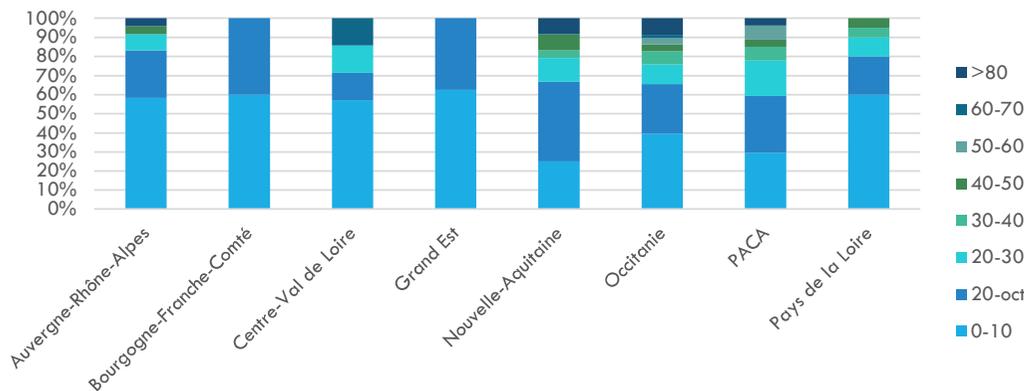


Des rendements un peu plus faibles dans presque toutes les régions, en lien avec les conditions climatiques et les observations terrains.

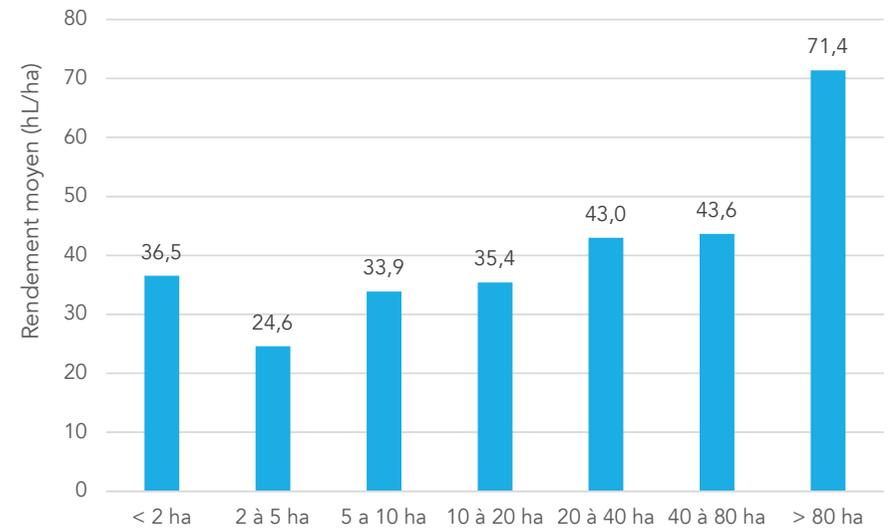
Cette situation avait d'ailleurs été confirmée lors du bilan de campagne réalisé en commission vin Bio INAO par l'ensemble des professionnels autour de la table.

La tailles des exploitations qui est dépendante de la région de production, du type de vin réalisé impact sur les rendements produits. En effet le rendement est plus important sur les propriétés avec des surfaces importantes

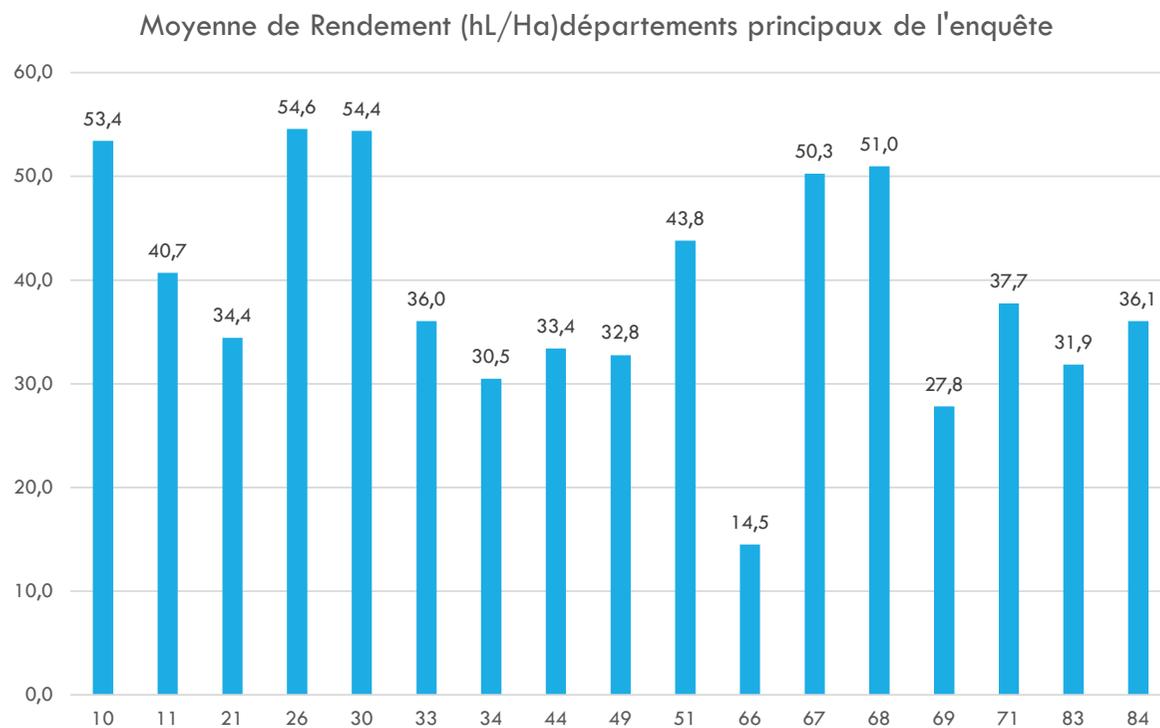
Repartition de la taille des exploitations par région



Rendements moyens 2020 en fonction de la taille d'exploitation



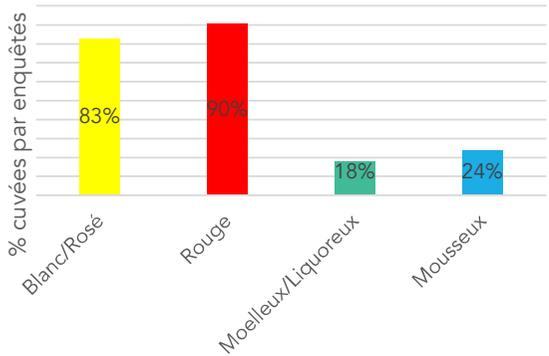
MOYENNE SUR LES DÉPARTEMENTS PRINCIPAUX AYANT RÉPONDU À L'ENQUÊTE



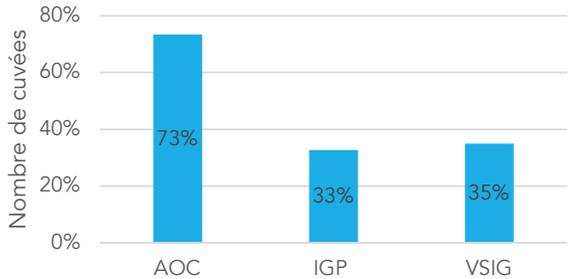
- 10 Aube
- 11 Aude
- 21 Côtes d'Or
- 26 Drôme
- 30 Gard
- 33 Gironde
- 34 Hérault
- 44 Loire-Atlantique
- 49 Maine et Loire
- 51 Marne
- 66 Pyrénées Orientales
- 67 Bas Rhin
- 68 Haut Rhin
- 69 Rhône
- 71 Saône et Loire
- 83 Var
- 84 Vaucluse

Des vins AOC rouges et blancs en majorité

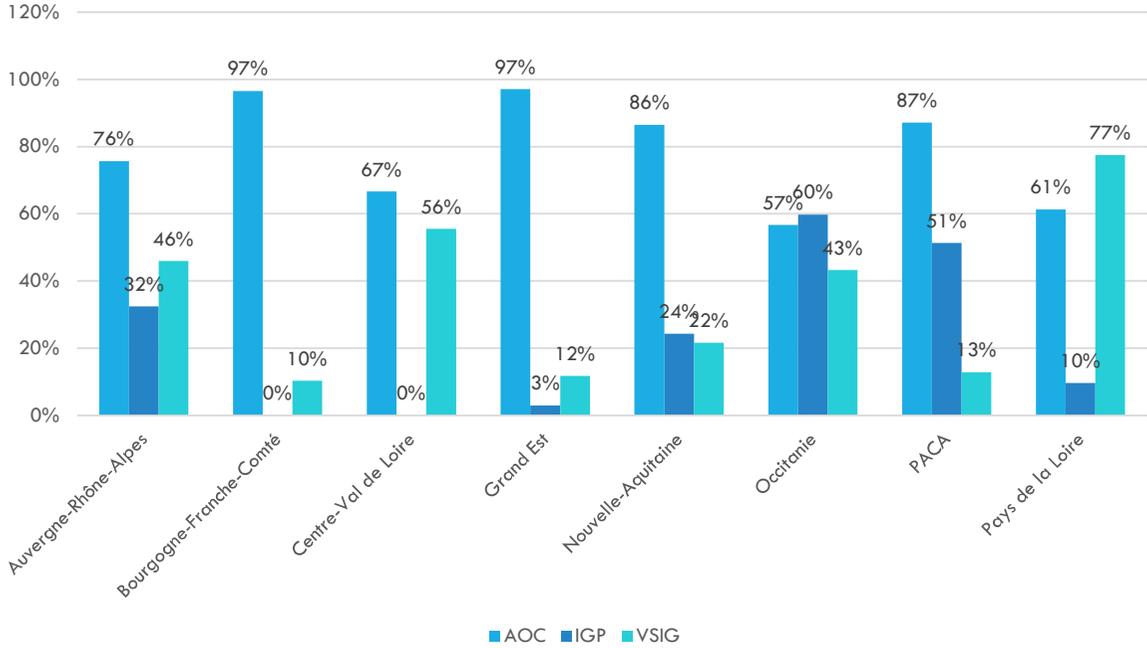
Répartition des types de vins produits par enquêtés



Répartition par mention géographique - 2020



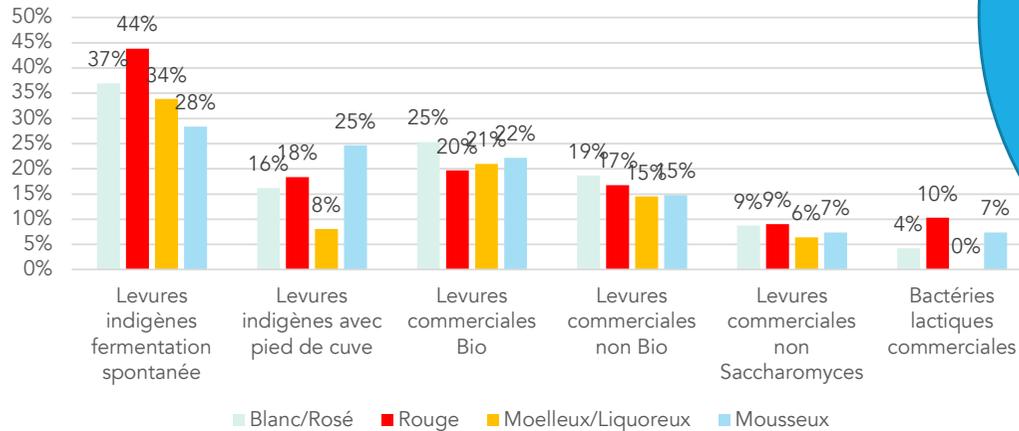
Répartition des mention géographique par région



FOCUS PAR TYPES D'INTRANTS EN 2020

Levures et bactéries

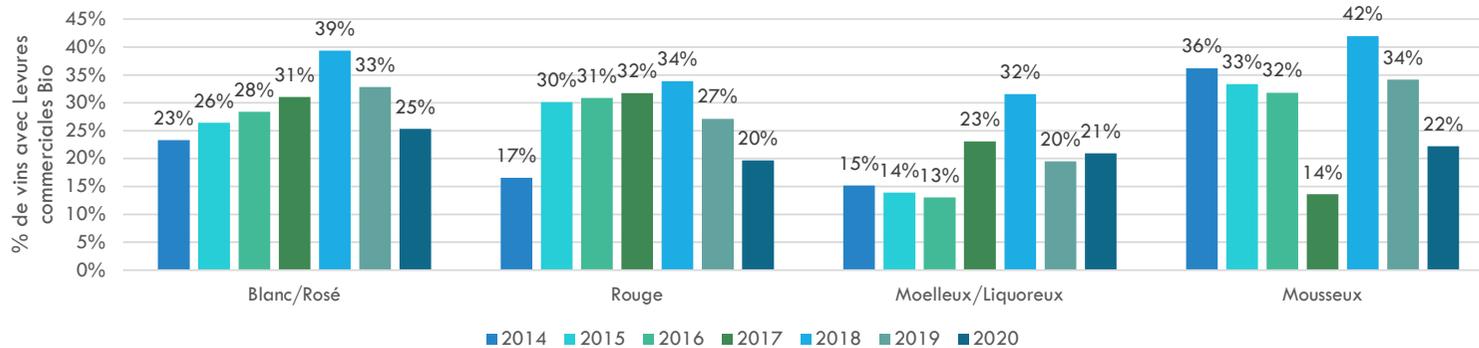
Répartition par couleur de l'utilisation de levures et bactéries - 2020



Le recours à la fermentation indigène reste plus faible en blanc/rosé qu'en rouge.

L'impact de la levure étant plus importante sur le profil aromatique et le recourt très important à une phase de froid pour débourber les mouts en blanc incitent les vignerons à recourir à des levures du commerce pour assurer une bonne fermentation et une bonne qualité.

Evolution utilisation Levures commerciales Bio par couleur depuis 2014



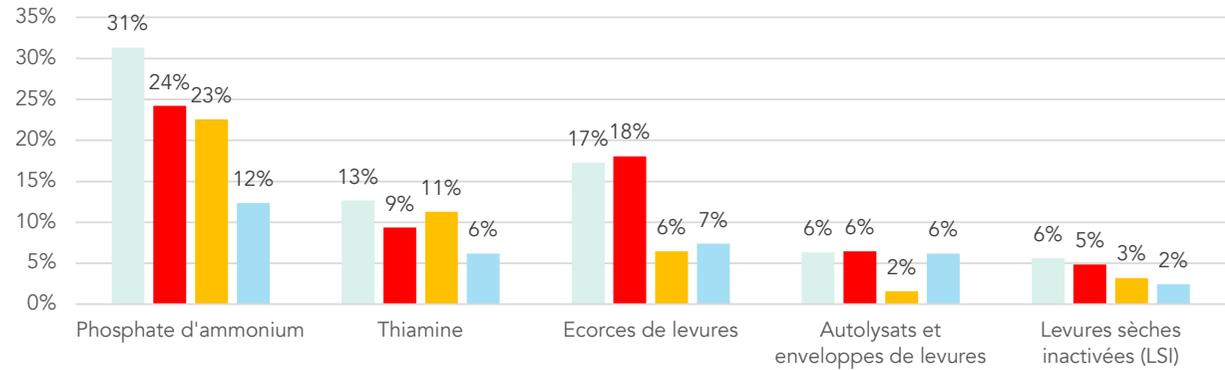
Si l'on regarde d'un peu plus près l'utilisation spécifique des levures Bio nous constatons qu'il y a peu d'évolution d'utilisation.

FOCUS PAR TYPES D'INTRANTS EN 2020

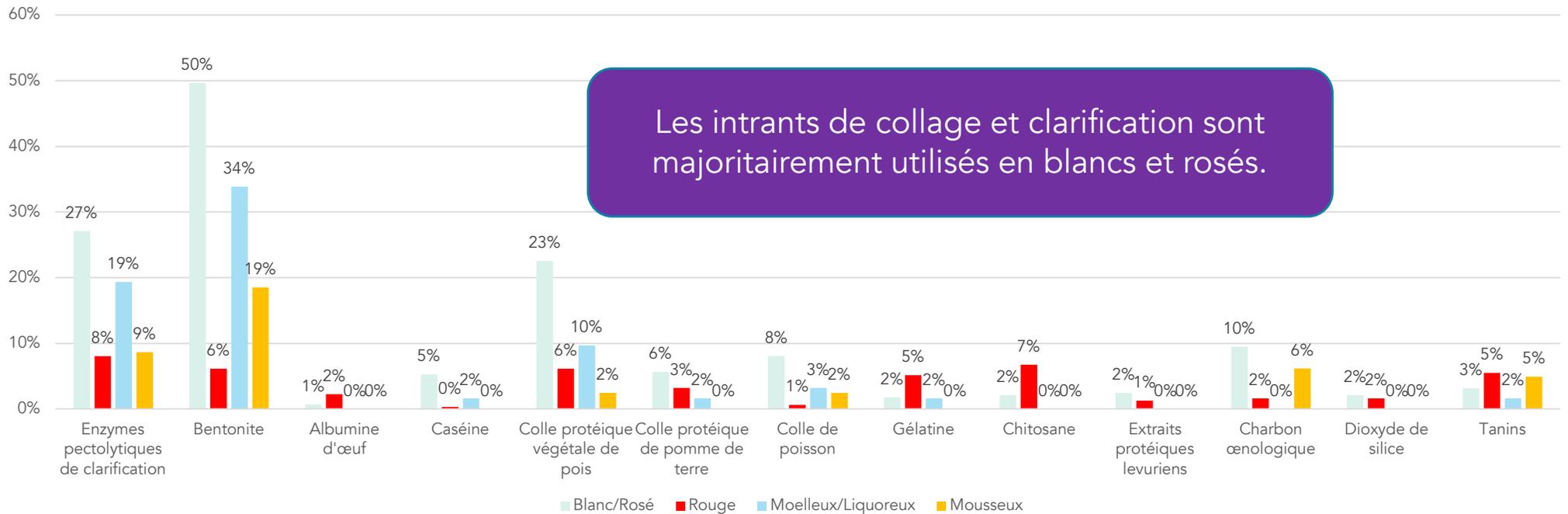
Nutrition et clarification

On note une plus forte utilisation de la nutrition en blanc notamment via le phosphate d'ammonium.

Répartition par couleur de l'utilisation de régulateurs de fermentation - 2020



Répartition par couleur de l'utilisation de produits de collage et clarification - 2020

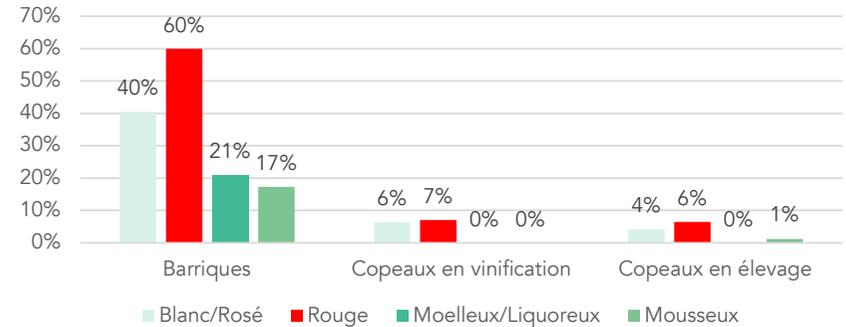


FOCUS PAR TYPES D'INTRANTS EN 2020

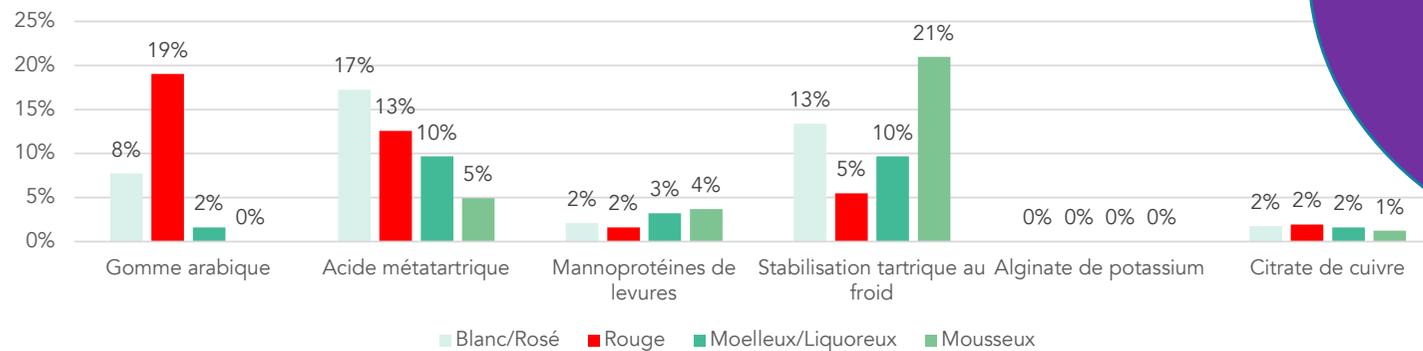
Auxiliaires de vinification

On observe un emploi limité de copeaux en vinification et élevage, même en rouge. La barrique reste majoritairement utilisée en rouge sans surprise, suivie par le blanc et les liquoreux.

Répartition par couleur de l'utilisation du bois - 2020



Répartition par couleur de l'utilisation de stabilisateurs et traitements du vin - 2020



Seul une petite partie des vignerons ont recouru à des techniques pour la stabilisation tartrique.

Les méthodes les plus employées étant l'acide meta tartrique ou le traitement au froid cette méthode étant la plus efficace pour garantir de ne pas avoir de problème à l'export.

La gomme arabique est très utilisée en rouge car peu contraignante à l'utilisation

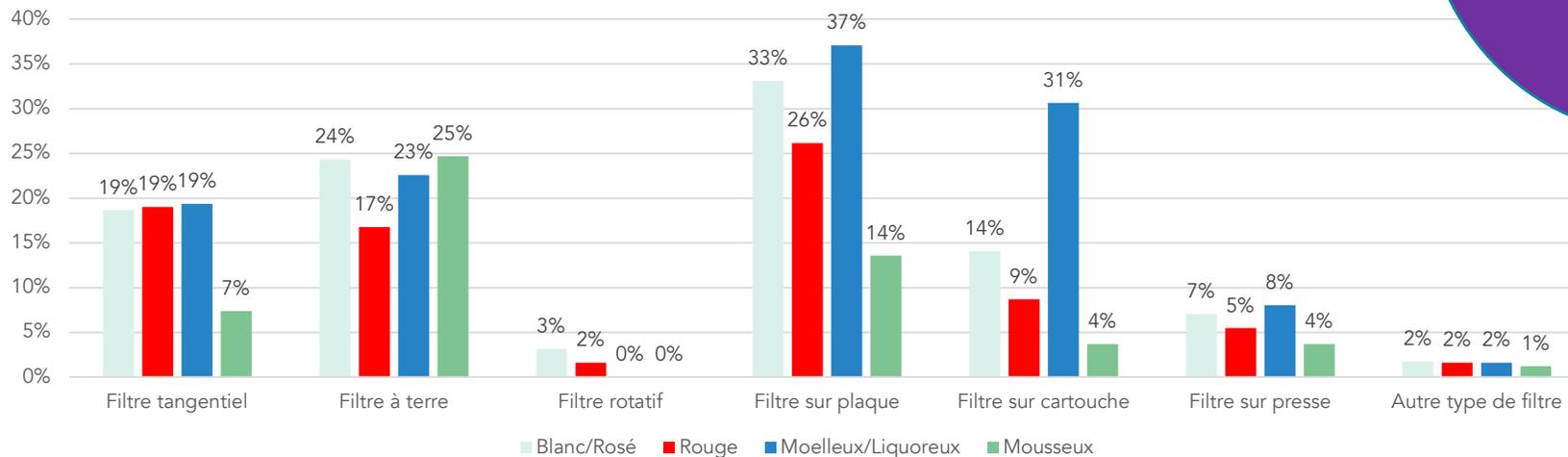
FOCUS PAR TYPES D'INTRANTS EN 2020

Filtration

La filtration tangentielle se démocratise

La filtration sur plaque reste majoritaire car c'est elle qui est utilisée au moment des mises en bouteilles.

Répartition par couleur de l'utilisation de la filtration - 2020

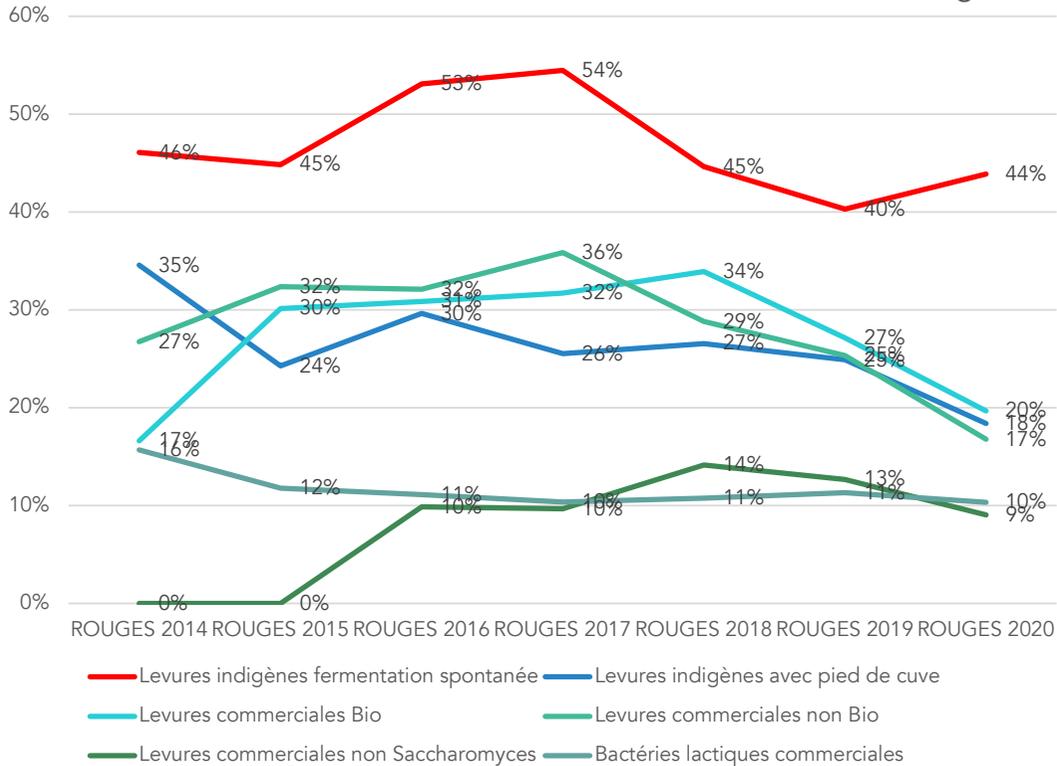


FOCUS VINS ROUGES

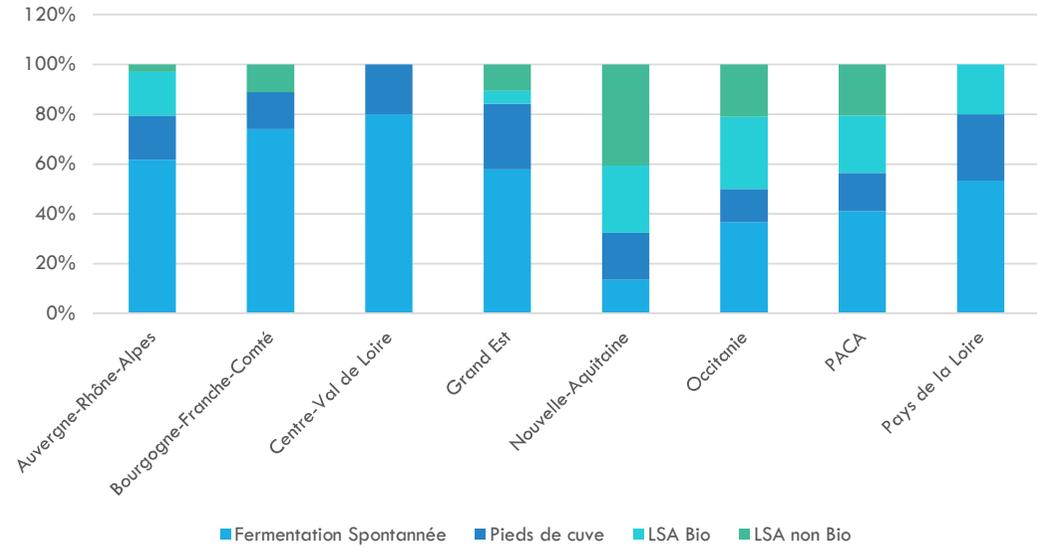
Levures et bactéries

La fermentation indigène, bien que majoritaire a vu son utilisation diminuer en depuis 2018, probablement en raison de la difficulté de fermentescibilité des moûts.

Evolution utilisation Levures/Bactéries en Rouge



Répartition des type de fermentation en rouge par région



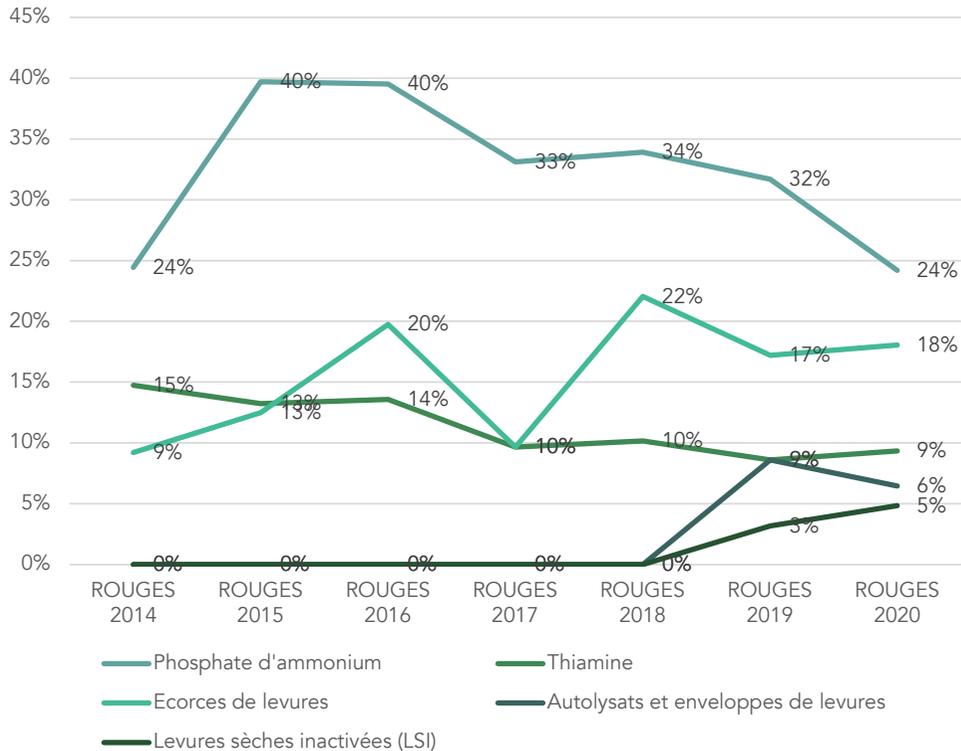
Les régions plus chaudes qui sont également des zones de production plus importante en termes de taille d'exploitation ont plus recourt aux fermentations avec des LSA.

FOCUS VINS ROUGES

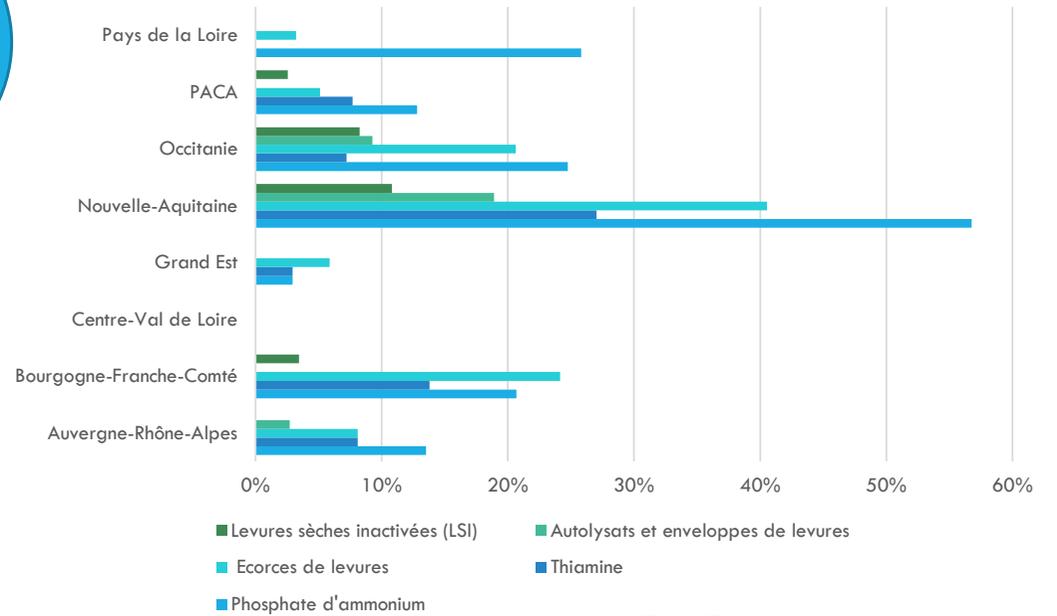
Nutrition

La nutrition minérale reste majoritaire car prioritaire en cas de recourt à la nutrition pour la fermentation des vins. La chute de 2020 est probablement due au changement de personne enquêtées.

Régulateurs de fermentation Rouges



Répartition de la nutrition des vins rouge en fonction des régions



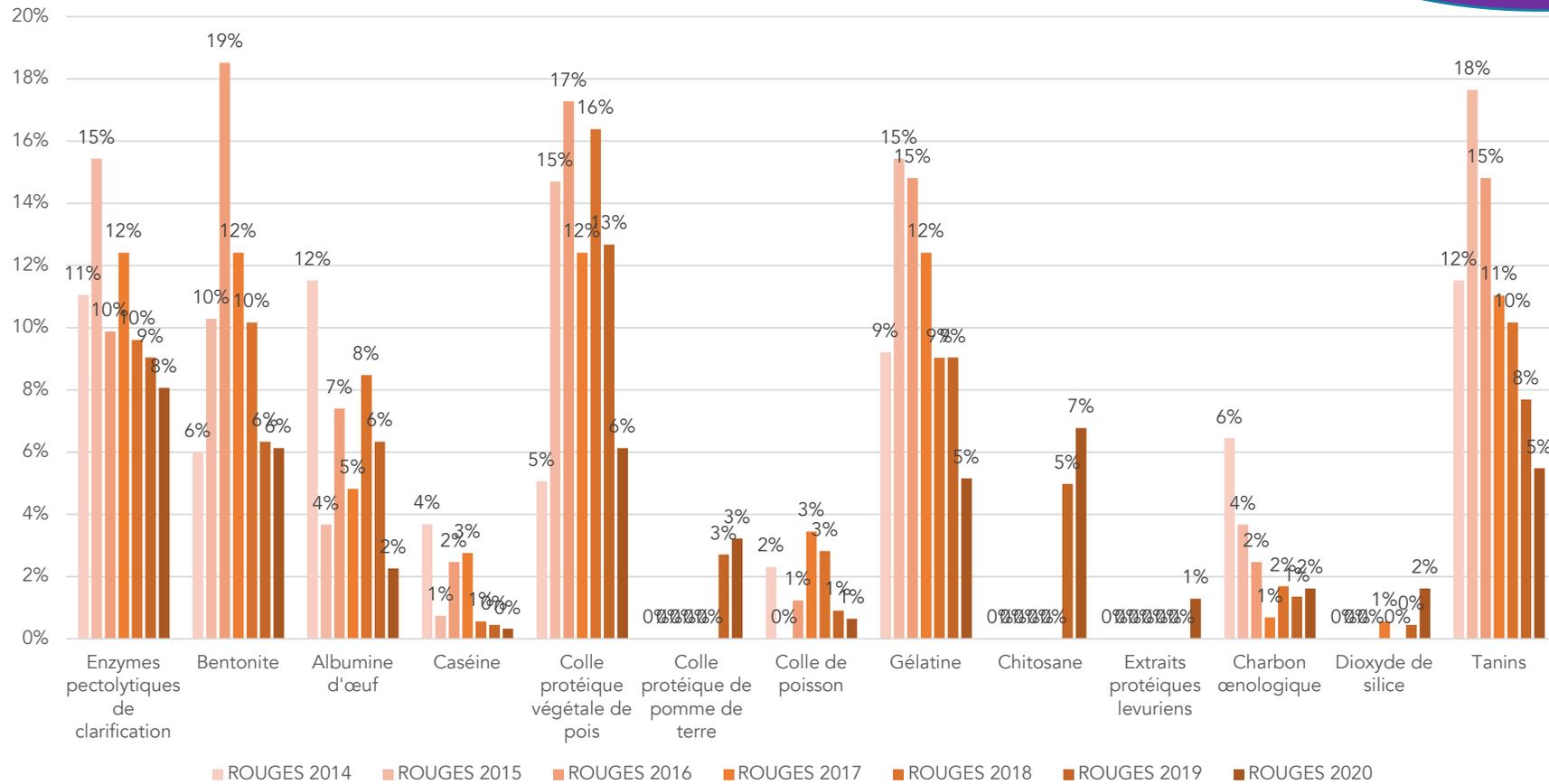
Le niveau d'utilisation de la nutrition est peut-être à relier également au type de suivi œnologique des différentes régions. La région nouvelle Aquitaine possédant un maillage et un accompagnement en œnologie très important. Les œnologues ayant tendance à prendre moins de risque dans les années un peu difficile avec des forts degrés comme en 2020 en Nouvelle Aquitaine.

FOCUS VINS ROUGES

Collages/clarification

L'ensemble des possibilités d'intrants de collage est utilisé, variant en fonction des années mais avec des pourcentages très inférieurs à ceux des blancs et rosés.

Collage/Clarification Rouges



FOCUS VINS ROUGES

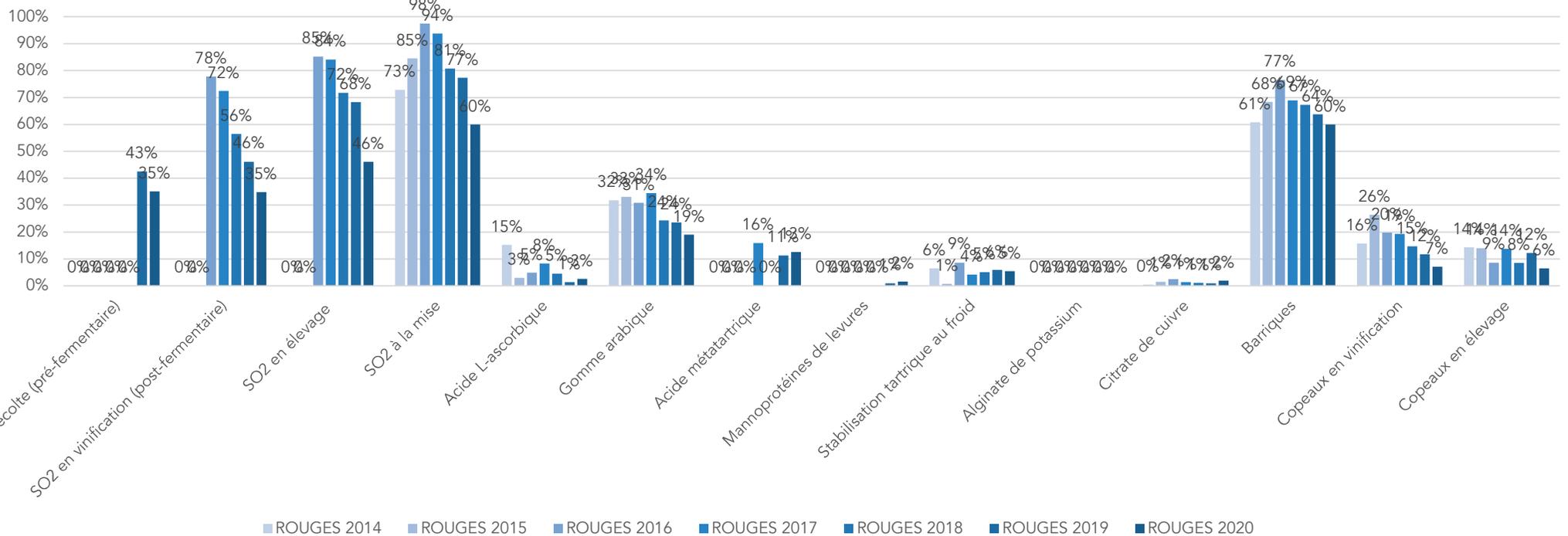
Collages/clarification

Le SO2 et les barriques sont très largement utilisés en rouges.

On observe également une utilisation assez importante de gomme arabique.

Les copeaux semblent peu utilisés par les vignerons Bio.

Auxiliaires vinification Rouges



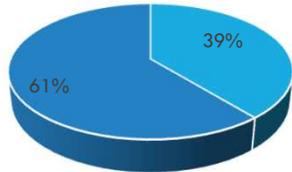
VINS
AJOUTÉ

SANS

SULFITE

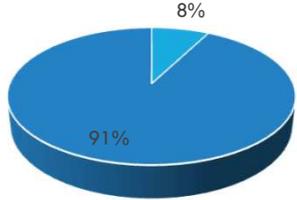
Plus d'un tiers des vignerons Bio en France réalisent des cuvées sans SO2

Réalisez vous une cuvée sans SO2



Le phénomène est cependant anecdotique chez les vracqueurs

Réalisez vous du vrac sans SO2



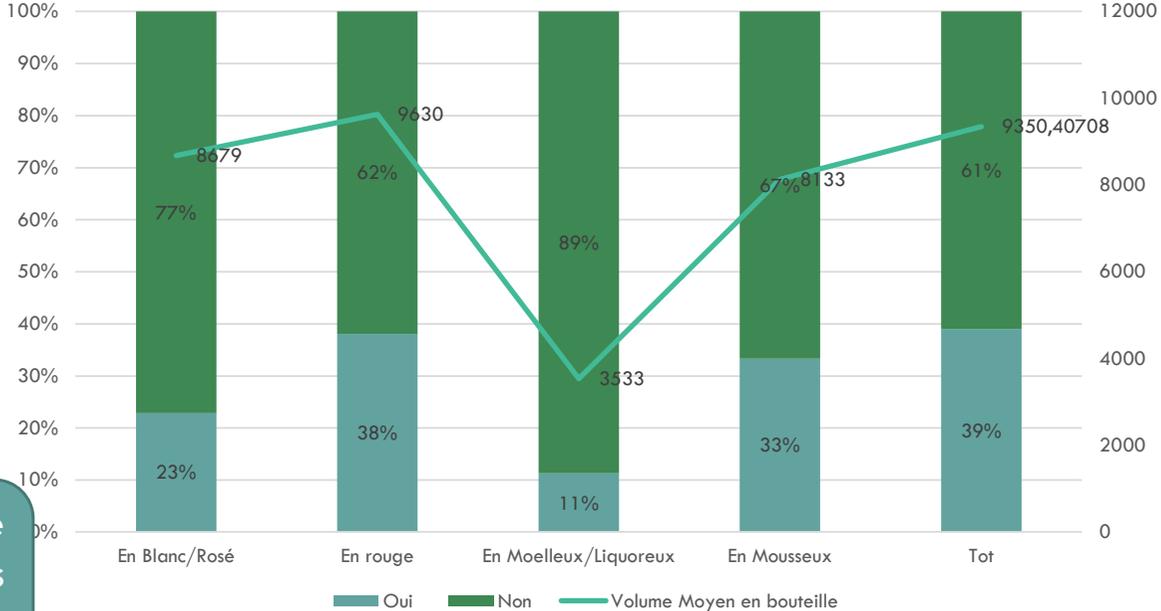
■ Oui ■ Non

les cuvées sans SO2 sont réalisées en majorité sur les vins rouges, la technique étant plus facile à maîtriser.

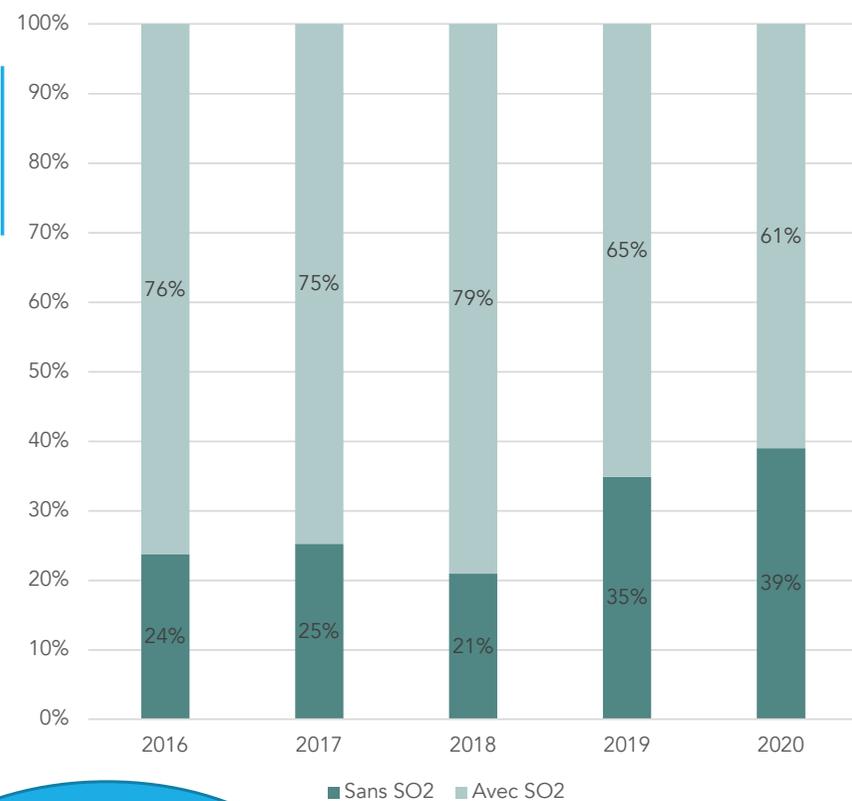
■ Oui ■ Non

Les volumes moyen produit en blanc et en rouge commencent à être relativement important. Nous avons des moyennes aux alentours de 10 000 bouteilles depuis quelques années dans l'enquête.

Réalisez vous une cuvée bouteille sans SO2



% Cuvées avec ou sans SO2 par millésime

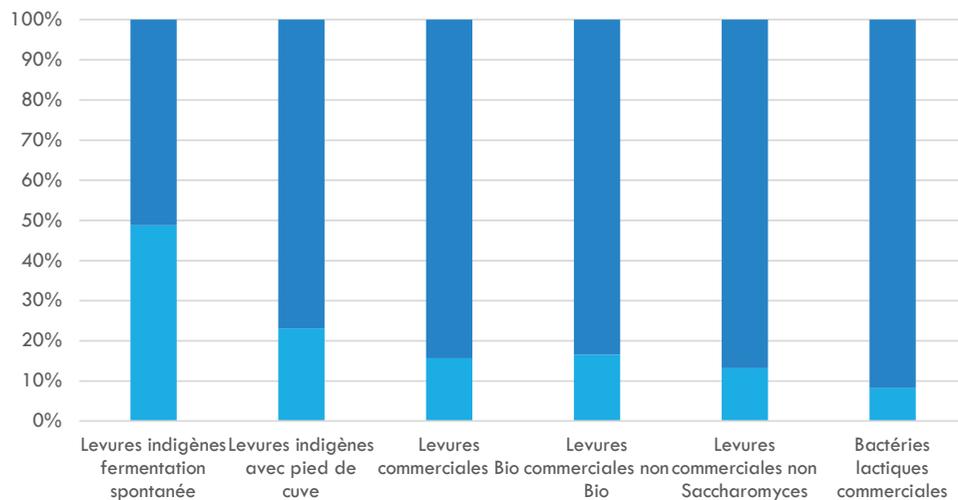


Une augmentation régulière de la production de cuvée sans SO2

Répartition des volumes produit par les producteurs de vins rouges sans sulfite ajouté de l'enquête

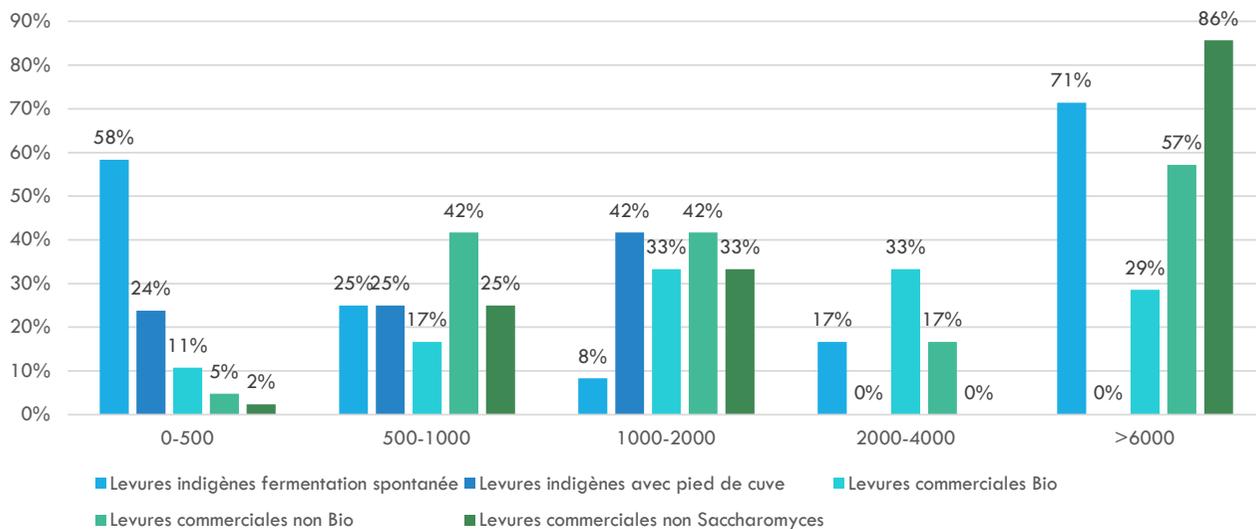
Tranche de volume en HI	NOMBRE	Pourcentage
0-500	84	69%
500-1000	12	10%
1000-2000	12	10%
2000-4000	6	5%
>6000	7	6%

Levures et bacteries



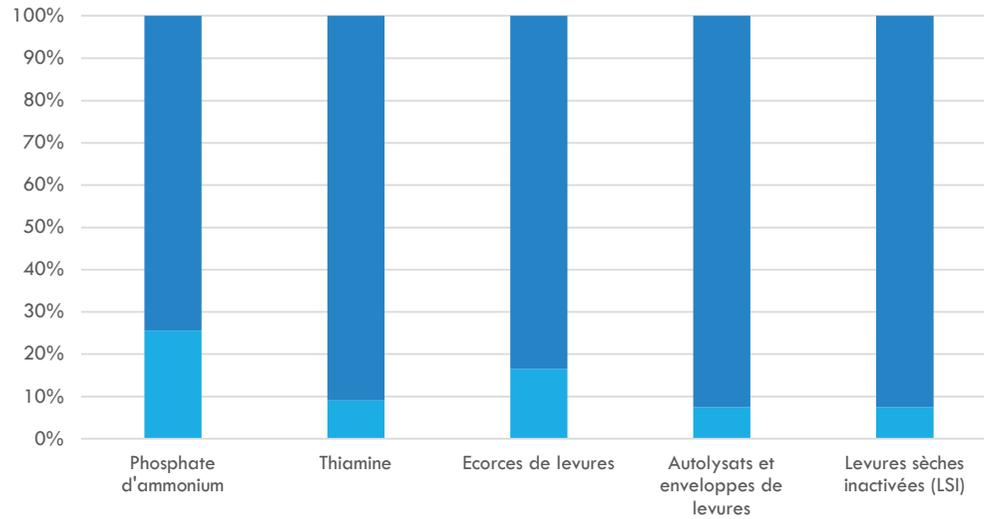
Concernant les levures
Nous retrouvons une proportion importante de levures indigène avec les fermentations spontanées et les pieds de cuves.
On retrouve ici les utilisateurs de levures non-saccharomyces

Utilisation des levures en vins rouges sans SO2 en fonction des volumes produits

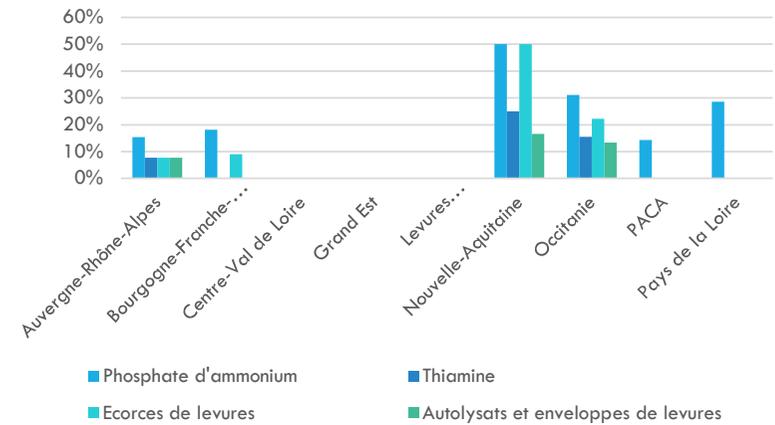


Le recourt aux levures du commerce augmente avec la taille de la production ainsi que le recourt à des levures non-saccharomyces.
Cela sans doute dans le but de sécuriser la qualité des lots réalisés

Nutrition Azotée



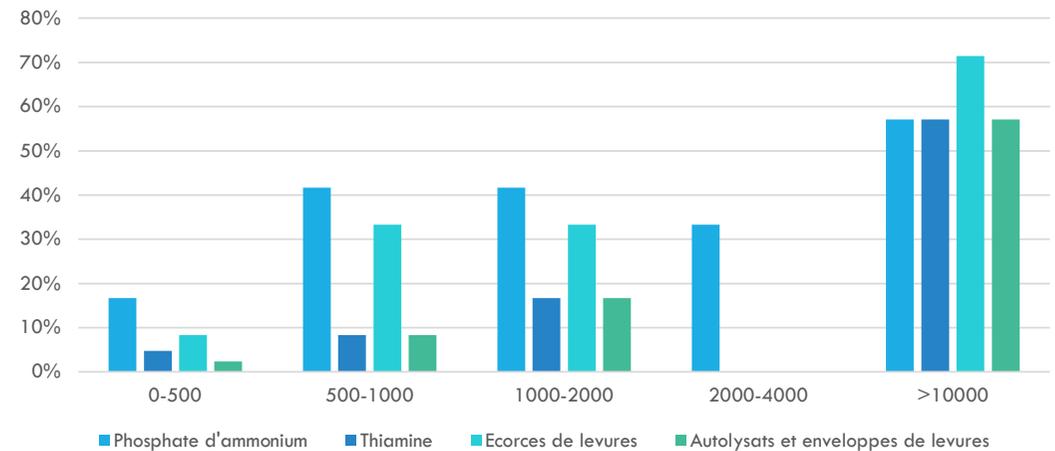
Nutrition des vins rouge sans SO2 par région



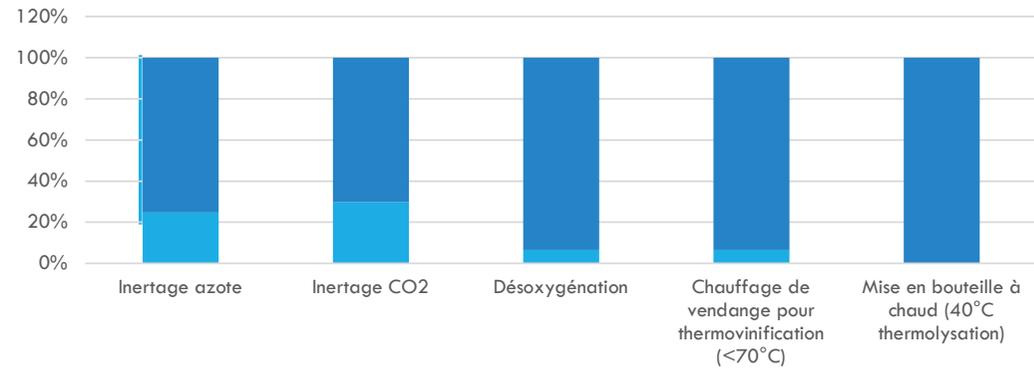
Il y a globalement peu d'utilisation de nutrition se rapprochant en cela du cahier des charge des vins méthode nature.

Mais comme précédemment nous retrouvons une disparité entre les régions et les type de vins réalisés. Il y a une plus forte utilisation de la nutrition ainsi que des écorces de levures dans les régions à plus forte production et ayant des tailles de structure plus importantes

Utilisation des intrants sur vin rouge sans SO2 en fonction de la production



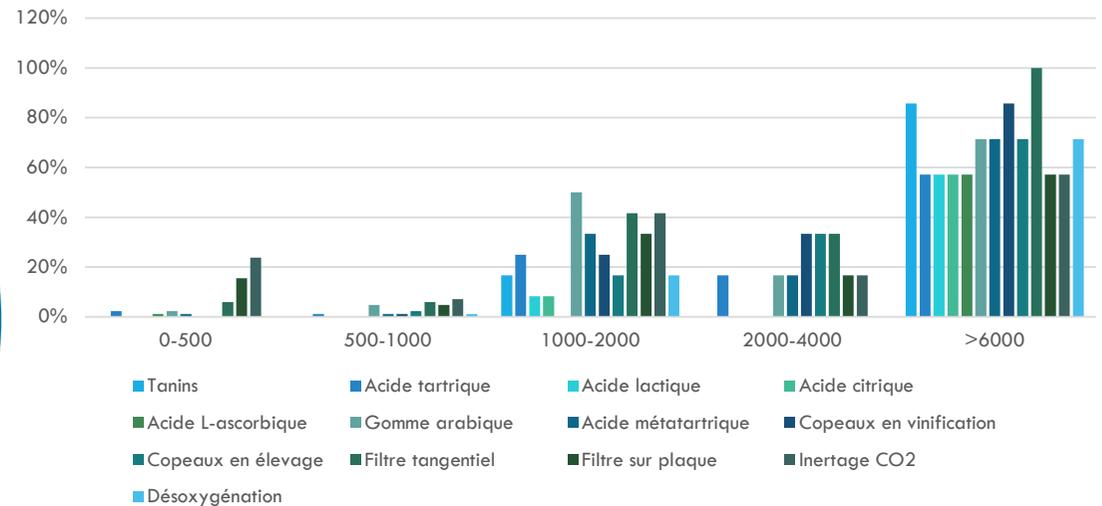
Autre



L'utilisation des gaz reste encore assez faible est cela rejoint les constatations terrain d'un besoin d'accompagnement sur la gestion des gaz dissous pour ce type de vin.

On retrouve une plus grande utilisation sur les autres intrants pour les producteurs de gros volumes. Avec notamment un recourt plus important à la filtration tangentielle ainsi qu'aux copeaux et à l'acidification.

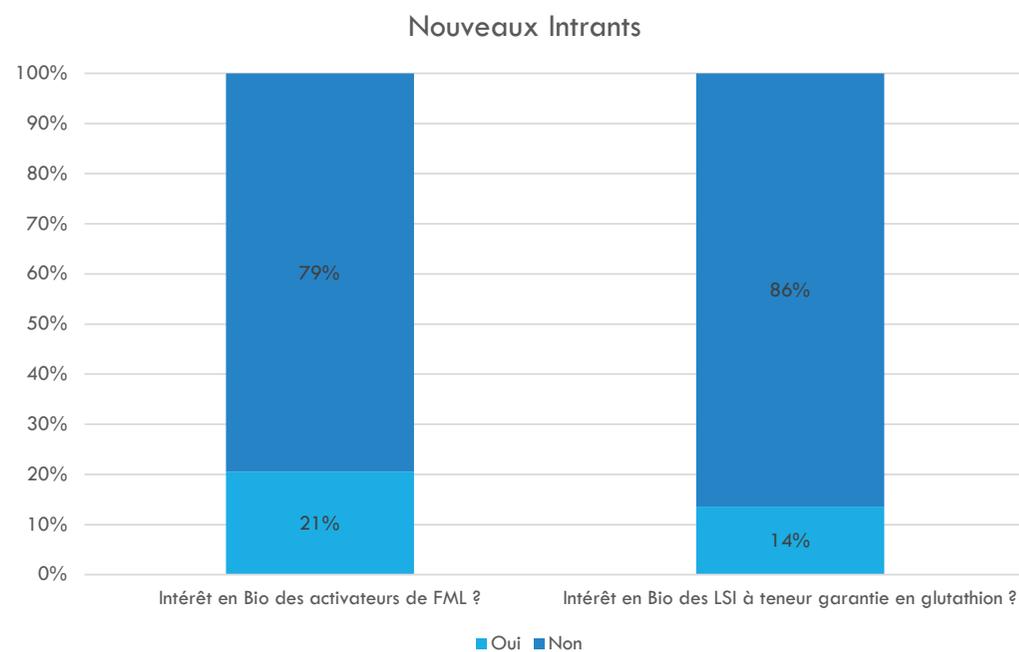
Autres intrants sur vins rouges sans SO2 en fonction des volumes produits



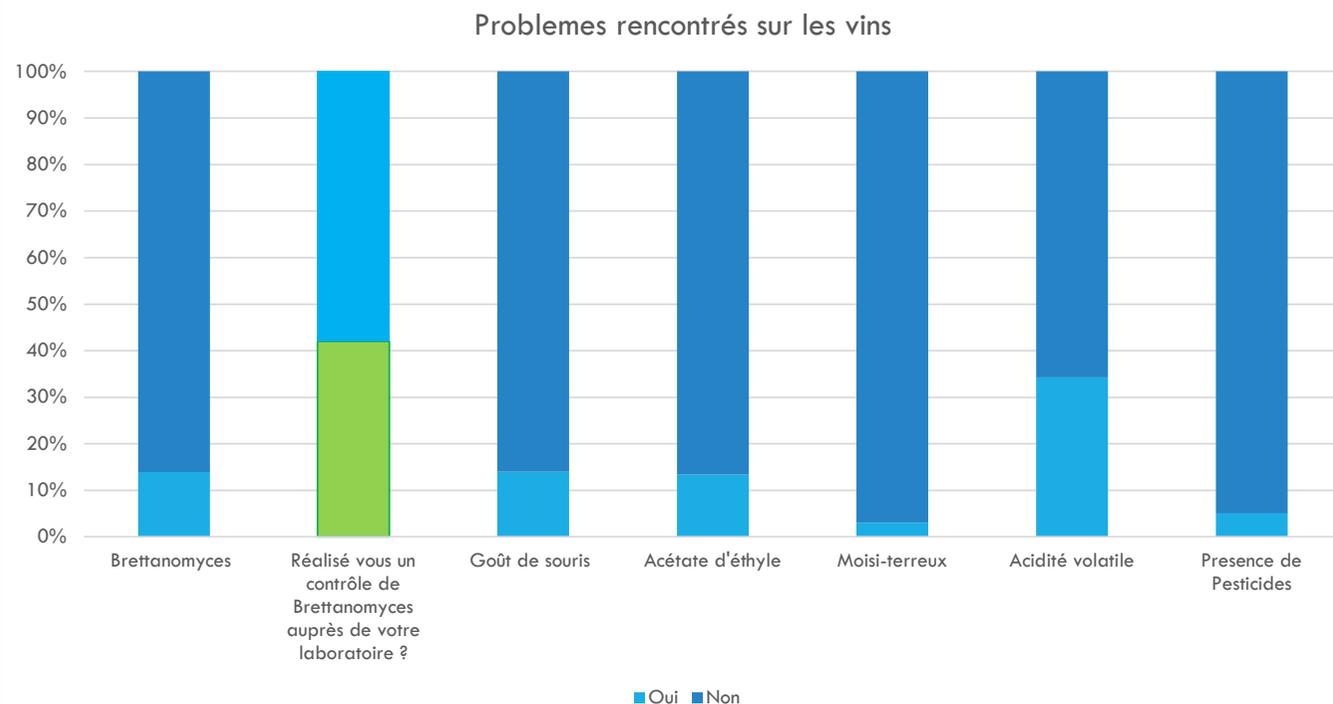
UTILISATION
NOUVEAUX
AUTORISÉS

DE
INTRANTS

Suite à l'apparition de nouveau intrant dans la réglementation vin générale et aux discussions en cours au sein de l'INAO nous avons interrogé les vignerons Bio pour connaître leur opinion sur l'intérêt que pourrait avoir ces nouveaux intrants en vinification biologique



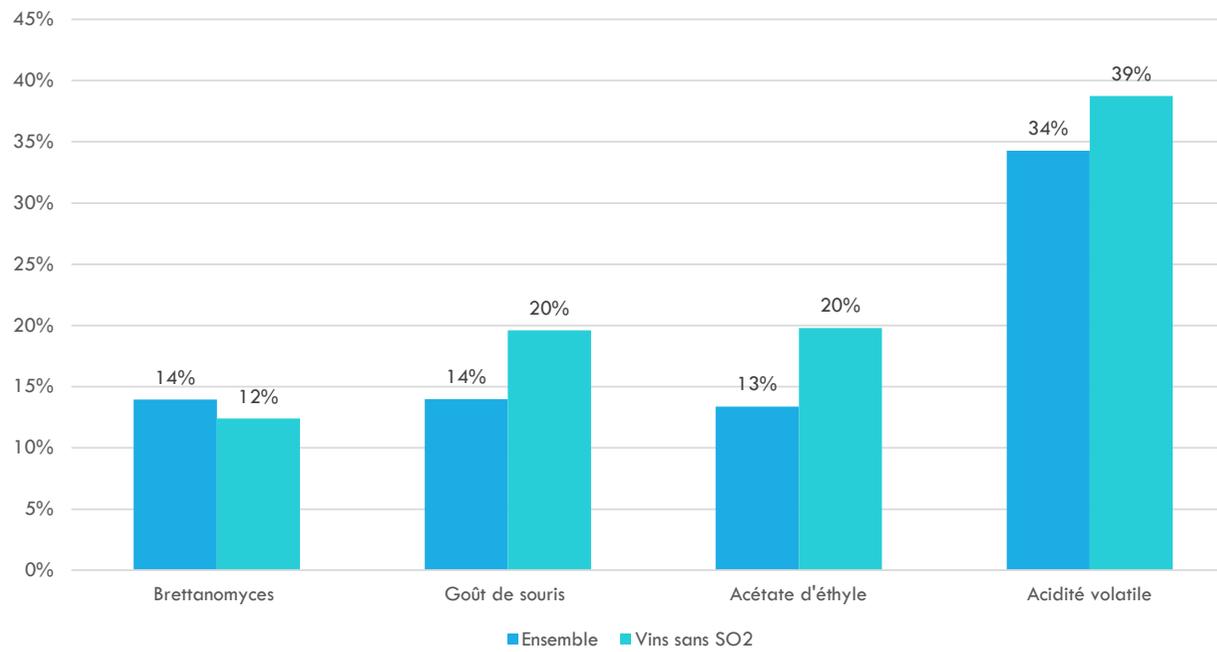
PROBLÈMES RENCONTRÉS EN 2020



Au niveau des autres déviations ou problématiques en 2020, des montées d'acidité volatile, chez un nombre important de producteurs, confirment les problèmes de maturités microbiologiques observées sur le terrain. Cette constatation à été réalisée sur l'ensemble du territoire et fait l'objet de discussion au sein de la commission vin bio de l'INAO

Les autres défauts restent mineurs

Comparaison défauts vins sans SO2 par rapport à l'ensemble

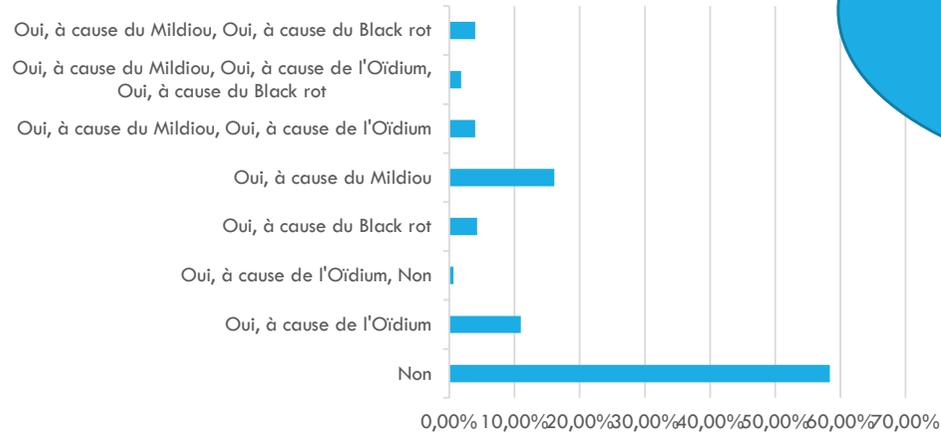


GESTION PHYTOSANITAIRE

Nous interrogeons dans cette enquête les vignerons Bio sur leur utilisation de cuivre et de soufre, avec des questions simples

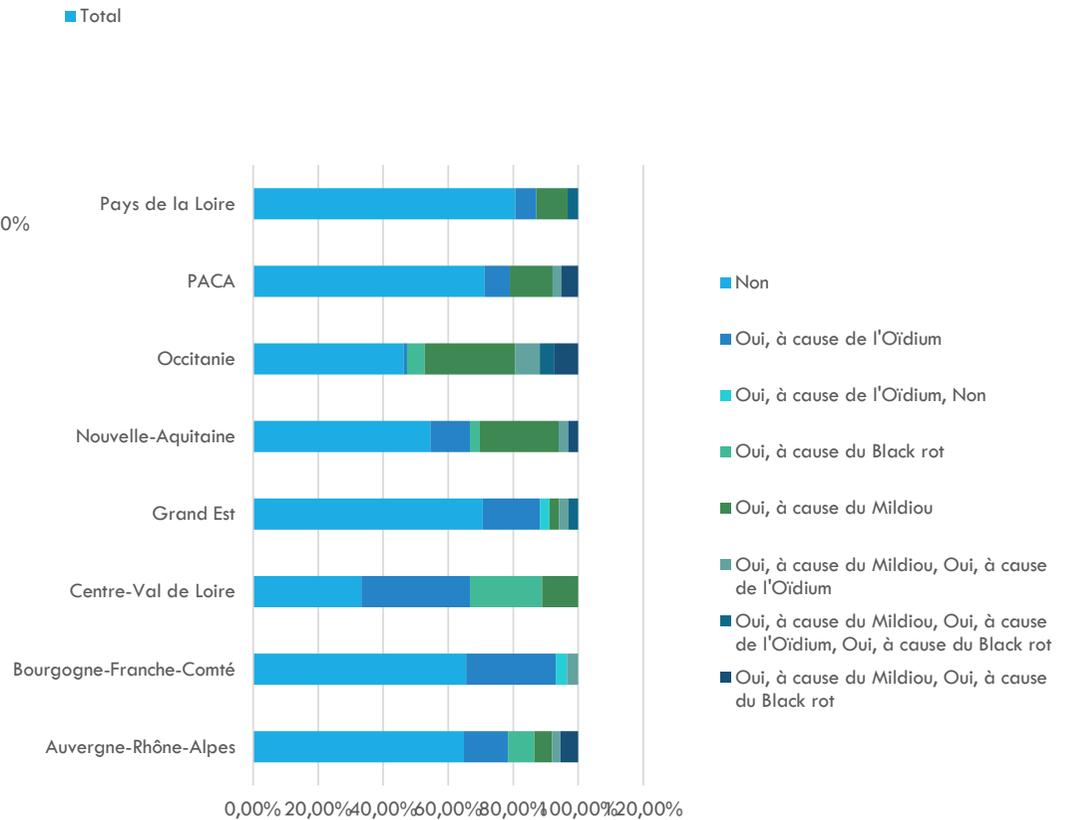
Le millésime 2019 fût la première année avec une réglementation imposant une utilisation maximale de cuivre de 4 kg/ha/an avec (un lissage de 28 kg sur 7 ans). En 2020 la majorité des domaines de France ont utilisé entre 2 et 3 kg de cuivre/ha, en raison d'une pression mildiou relativement faible en 2020 (Certaines région on était plus touchées que d'autres et il fallait cependant rester vigilant en début de campagne).

Maladie en 2020

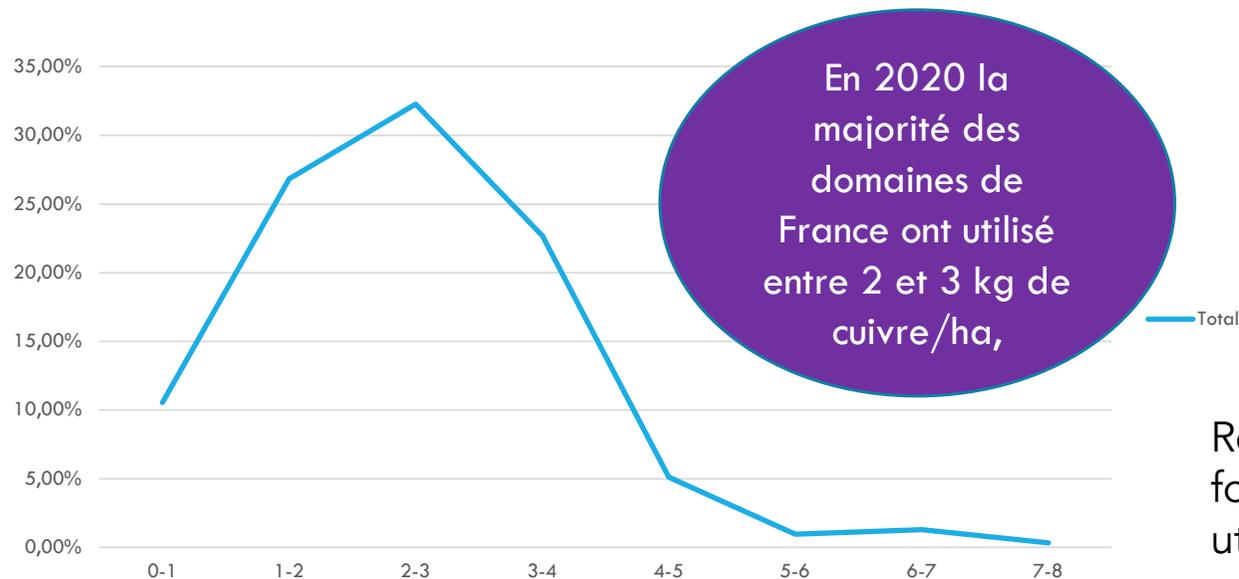


le mildiou reste la maladie principale des vignobles Biologique

On retrouve la répartition classique des maladies en fonction des régions avec des pression plus importante du mildiou sur la façade atlantique et de l'oïdium dans le sud et la bourgogne.

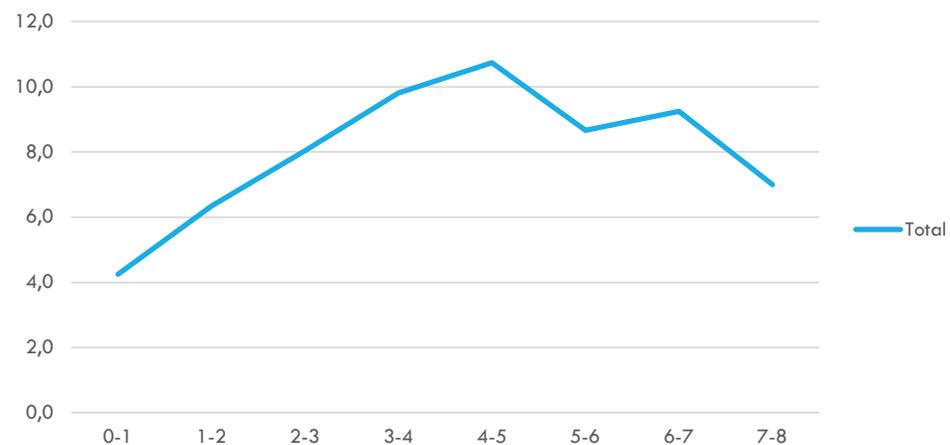


Répartition des exploitations en fonction de quantité de cuivre métal utilisée en 2020

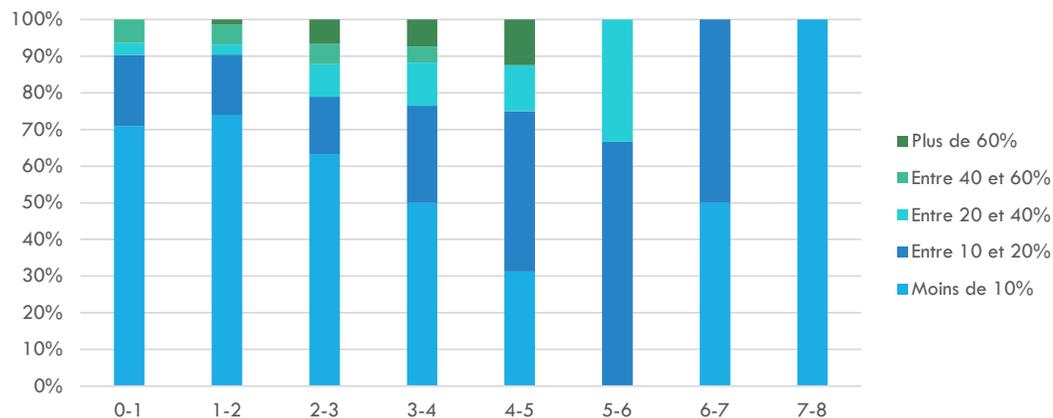


Le nombre de passage pour le cuivre est en moyenne de 7,7

Répartition du nombre de passage en fonction de quantité de cuivre métal utilisée en 2020



Fréquence de Mildiou en fonction de la dose de cuivre utilisée



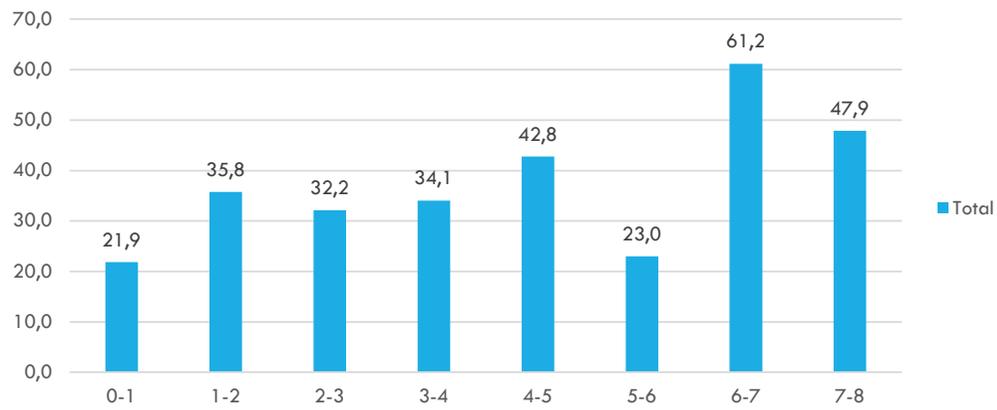
une augmentation des dégâts dépendante de la pression mildiou avec une augmentation des dégâts corrélée à l'augmentation de la dose de cuivre. Cela semble logique plus la pression augmente plus les doses de cuivre utilisées sont augmentée par les vignerons et plus il y a de chances d'avoir du mildiou

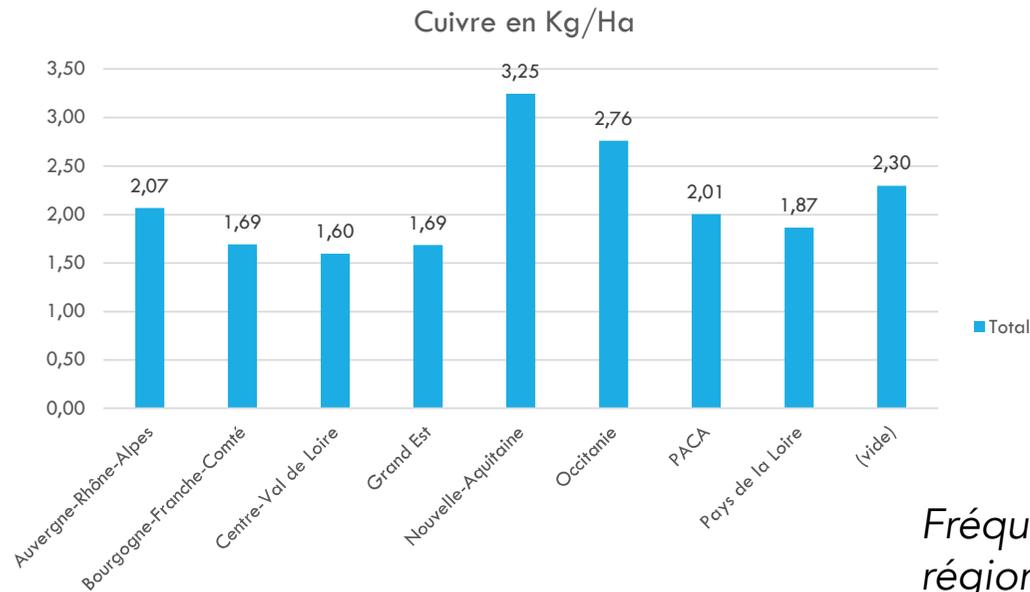
Les rendements augmentent avec l'augmentation des doses de cuivre utilisés.

Les propriétés utilisant moins de 1kg/ha de cuivre produisent en moyenne 22Hl/ha ce qui pose des questions de rentabilité.

On retrouve dans la catégorie 5-6 kg/ha des vignerons qui ont couru après la maladie cela est corroboré par le graphique sur les fréquences

Moyenne des rendements en fonction de la dose de cuivre utilisée



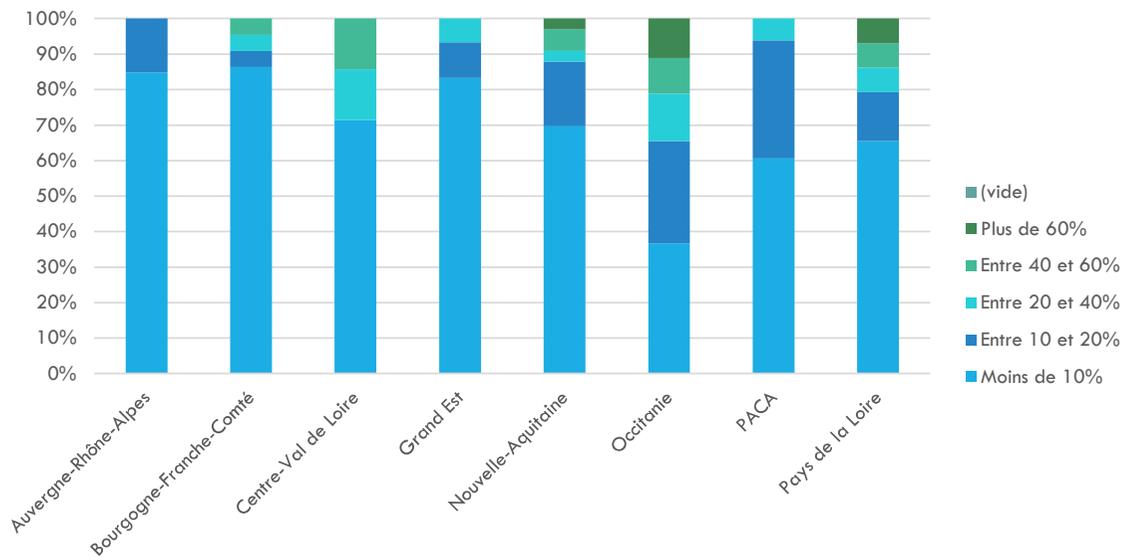


En France, la Nouvelle-Aquitaine est la région où l'on utilise le plus de cuivre, du fait d'une pression mildiou plus importante. A noter tout de même que la teneur moyenne reste proche des 3 kg/ha/an

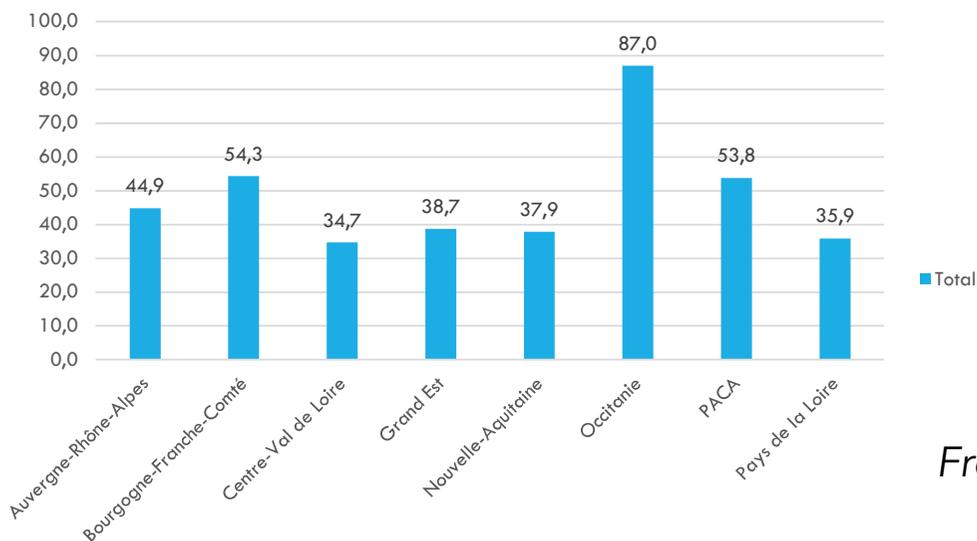
La variabilité de l'utilisation du cuivre est avant tout fonction des secteurs géographiques est de la pression mildiou dû aux condition climatiques locales.

En 2020 on remarque la difficulté rencontrée dans la région Occitanie et l'on retrouve les régions à plus forte pression que sont la Nouvelle Aquitaine et les pays de la Loire.

Fréquence des symptômes de mildiou en fonction des régions



Quantité de soufre moyen en Kg/Ha utilisé par région

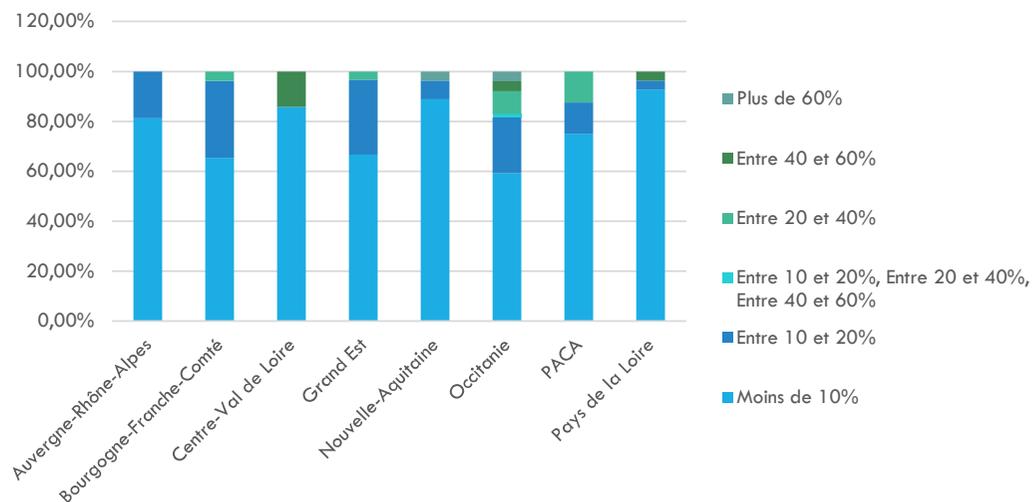


Concernant le soufre, les quantités utilisées sont plus importante que le cuivre.

On retrouve une plus grande utilisation dans les régions à plus forte pression comme l'Occitanie ou la bourgogne.

La fréquence de maladie confirme les régions à forte pression comme l'Occitanie et la Bourgogne

Fréquence des symptômes d'oidium en fonction des régions



CONCLUSIONS

- Les pratiques des vignerons Bio sur le millésime 2020 évoluent peu par rapport aux millésimes précédents.
- Les utilisations d'intrants et techniques autorisés restent faibles (inférieures à 30% si l'on exclut le SO2 et les barriques et toute la gamme des outils mise à disposition par la réglementation Vin Bio est utilisée. ***Le recours à des intrants ou des techniques est donc globalement raisonné en Bio.***
- Cette enquête confirme l'existence de plusieurs écoles de vinification en Bio : d'une part des vignerons Bio qui tentent de se passer au maximum des intrants. D'autre part, des vignerons Bio qui ont recours à une palette plus large d'intrants permettant d'obtenir un profil produit spécifique, régulier, constant dans le temps, dans le but notamment de répondre à certaines demandes export.
- Le même phénomène s'observe d'ailleurs sur la gestion du SO2, le développement de cuvées Bio « sans sulfites ajoutés » répondant à une demande croissante, sur les trois couleurs. Sur ces cuvées sans SO2 il semble se dégager 2 familles. Des vins produit en plus petits volumes avec des vignerons se rapprochant du cahier des charges des vins méthodes nature. Et des vins produit en plus gros volumes devant recourir à certains intrants comme les levures ou la nutrition azotée pour assurer la qualité de ces vins.
- Concernant les déviations et problématiques, les vignerons prennent de plus en plus le réflexe d'analyser la présence de Brettanomyces. Des montées d'acidité volatiles ont été observées et notamment sur les cuvées sans SO2. Ce sujet est en discussion au sein de la commission vin bio de l'INAO et chez les acteurs de la recherche.
- Enfin, au niveau des traitements au cuivre, une grande majorité des vignerons est en dessous de l'utilisation de 4kg/ha/ans mais comme le montre l'étude cela se fait souvent au détriment du rendement et de la rentabilité de l'exploitation. Cela relance la question de l'autorisation du lissage en France.