

ÉTAT DES LIEUX VITICULTURE BIO

EN CAVE COOPÉRATIVE RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- 2020 -



RéfBio PACA
Viticulture



LA VITICULTURE BIOLOGIQUE...

La conversion en agriculture biologique (AB) est souvent un cap à passer pour les viticulteurs, mais la demande des consommateurs en vin bio ne cesse d'augmenter.

Comment se convertir en viticulture biologique ?

Est-ce complexe ? Est-ce rentable ?

C'est pour répondre à ces questions que des viticulteurs coopérateurs et des metteurs en marché ont été enquêtés en 2020 dans la région.

Ce fascicule présente la synthèse des résultats de cette enquête, avec la présentation de l'état de la viticulture biologique en cave coopérative sur la région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur.

... DANS LA RÉGION

La viticulture biologique est déjà largement développée dans la région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur avec 24,9 %⁽¹⁾ de ses surfaces viticoles en AB et en conversion (contre 14,1 % au niveau national).

Cela en fait la région la plus avancée, après l'Occitanie. À noter qu'une cave coopérative sur deux a une activité en agriculture biologique.

Le Rosé est la couleur majoritaire dans la région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il représente plus de la moitié de la production de vin.

La demande du marché est très forte sur les rosés AB, en IGP et AOP.

ENQUÊTE AUPRÈS DE VIGNERONS COOPÉRATEURS

Suite à l'initiative de la Coopération Agricole Sud et de la référente en viticulture biologique régionale, une étude a été menée auprès de 63 vignerons coopérateurs de la région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur⁽²⁾.

Elle met en évidence des tendances techniques liés au passage en AB et la valorisation économique en découlant. Des résultats intéressants pouvant inciter à passer le cap de la viticulture biologique.

L'investigation couvre la production sur 20 caves coopératives produisant plus de 44 000 hectolitres de vin biologique (24 000 hl en caves « vraqueuses » et 20 860 hl en caves conditionnées (bouteilles et bag-in-box)) dans la région, sur une surface en AB totale de 1 074 ha. Cela équivaut à près de 6 de millions de bouteilles de vin bio.

Périmètre de l'enquête sur les caves coopératives régionales :



44 860 hl de vin bio



5 départements



6 millions de bouteilles de vin bio



20 caves coopératives



63 vignerons coopérateurs



1074 ha de surface viticole bio

LOCALISATION DES CAVES COOPÉRATIVES ENQUÊTÉES

L'objectif était d'enquêter, si possible, 5 coopérateurs en **AB** par cave coopérative dans la région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur.



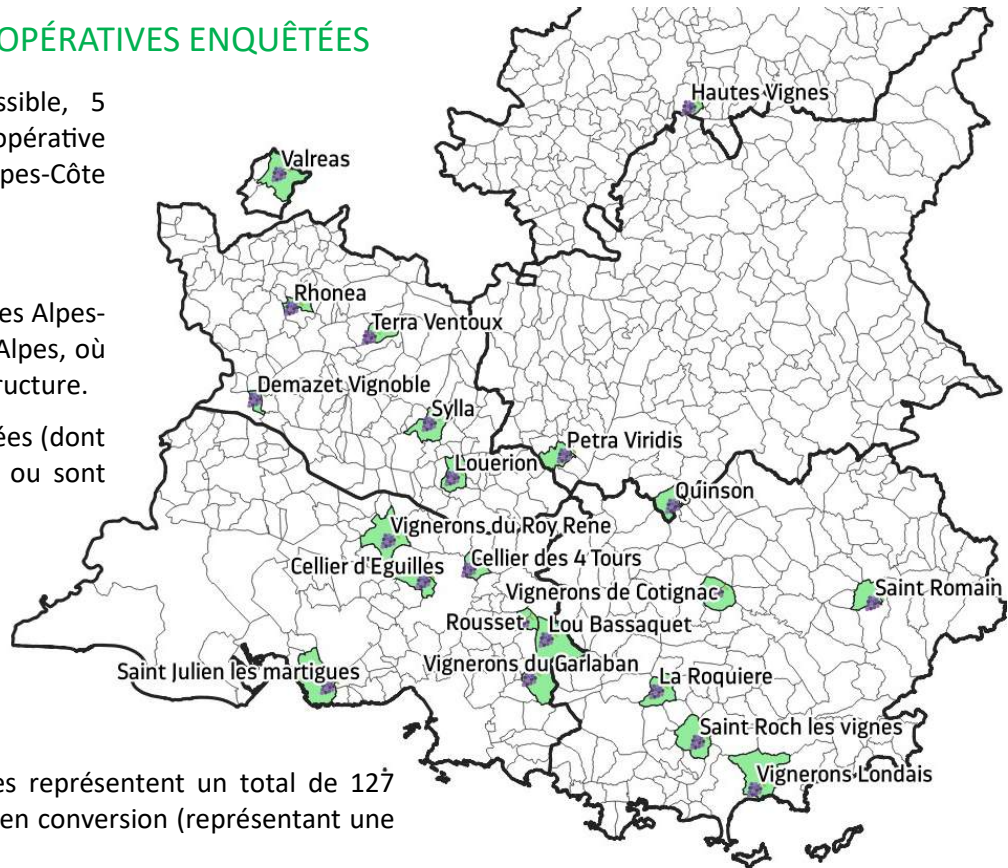
Objectif atteint, à l'exception des Alpes-de-Haute-Provence et Hautes-Alpes, où il n'y a que 3 viticulteurs par structure.



20 caves coopératives enquêtées (dont certaines ont déjà fusionnées ou sont en cours de fusion).



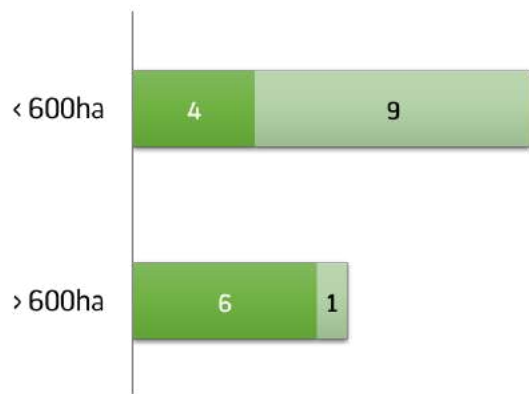
1 cave déjà entièrement en **AB** et 2 caves avec pour objectif d'être à 100 % bio d'ici 2021 à 2022.



Les 20 caves coopératives enquêtées représentent un total de 127 vigneron coopérateurs en **AB** et 86 en conversion (représentant une surface en conversion de 400 ha).

En moyenne, les producteurs bio représentent 6% des adhérents de la cave coopérative.

TENDANCES DE PRODUCTION DES CAVES COOPÉRATIVES ENQUÊTÉES



■ CAVE à tendance VRAC ■ CAVE à tendance BOUTEILLE

Parmi les 20 caves enquêtées, 13 caves ont une surface totale de production (ensemble des exploitations **AB** et conventionnelles) de moins de 600 ha avec une tendance majoritairement « Bouteille ».

Pour les 7 autres, la surface totale de production est de plus de 600 ha avec une tendance majoritairement « Vrac » (vin de négoce).

Que ce soit sur leur taille ou sur leur type d'activité, il n'y a pas de typicité sur les caves ayant une activité Bio.

La prédominance de production d'AOP Rosé n'est pas spécifique à l'enquête. Elle correspond à la tendance globale de la viticulture régionale SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Même avec des petits volumes de production en **AB** (parfois seulement 1 %), les caves coopératives trouvent des débouchés dans différents secteurs d'activité.

Pour la moitié des caves, la surface en **AB** représente moins de 10 % de leur capacité de production. De ce fait, les caves coopérateurs ont un fort potentiel de conversion.

	Caves « Vraqueuses »	Caves « Bouteilles »
Volumes AB	24 000 hl	20 860 hl
Appellation	AOP	AOP et IGP
Couleur	Rosé	Blanc, Rosé, Rouge

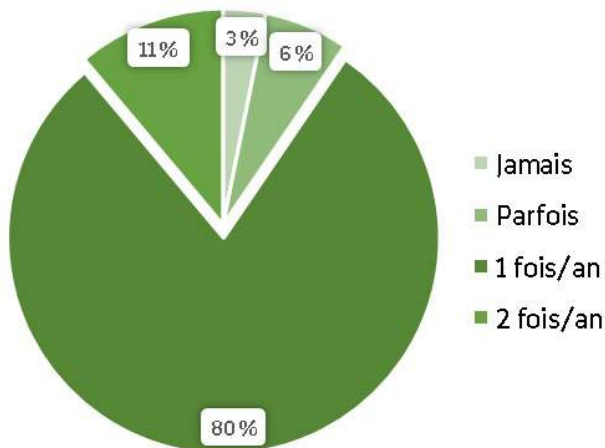
POINTS TECHNIQUES LIÉS AUX PRATIQUES DES COOPÉRATEURS

La conversion du vignoble à l'agriculture biologique nécessite 36 mois à compter du jour de la certification par un organisme agréé. Le jour de la certification, le viticulteur doit suivre le cahier des charges européen de l'agriculture biologique, basé avant tout sur la prévention.

LES PRATIQUES OBLIGATOIRE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

- Interdiction d'utilisation d'herbicide de synthèse
- Utilisation de fertilisant principalement organique labélisé AB
- Protection sanitaire préventive à base de produits de contacts* et suivant une liste positive établit par l'UE

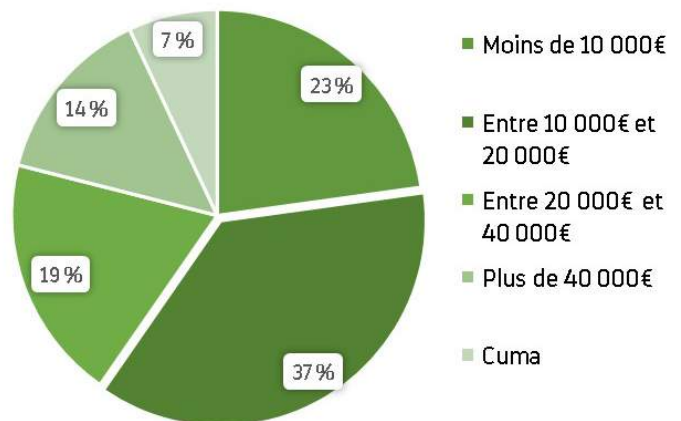
Fertilisation



La grande majorité des coopérateurs interrogées ne fertilise leurs vignes qu'une fois par an. Certes, le coût en engrais organiques est supérieur à celui des engrais chimiques (je n'ai pas trouvé de chiffres). Mais le rendement final est équivalent voir supérieur au conventionnel.

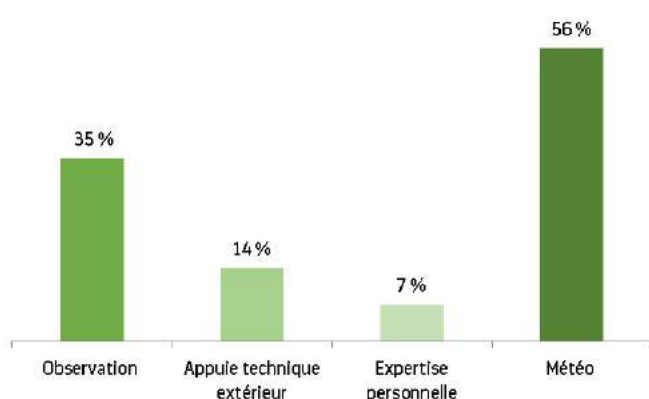
Gestion du sol

Lors du passage à la viticulture biologique, les investissements en matériel concernent surtout le travail du sol (par exemple achat de cadres vigneron, d'outils interceps ou de griffes).



En moyenne, l'investissement représente 10 000€.

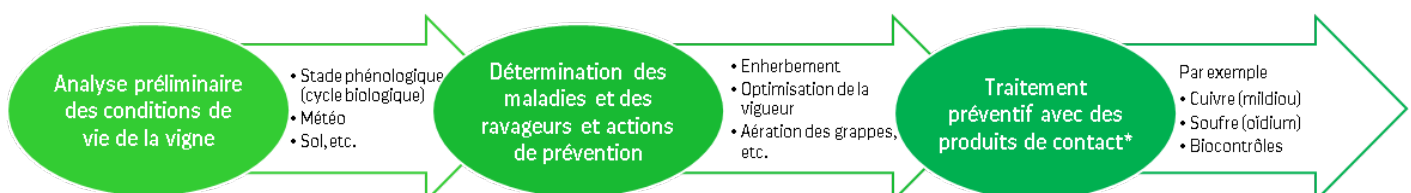
Protection sanitaire



Afin de rentrer dans le cahier des charges en AB, 89 % des coopérateurs interrogées utilisent une protection strictement préventive.

Les viticulteurs de l'enquête traitent d'abord leurs vignes en fonction de la météo et de leurs observations sur les parcelles. Ce n'est que ponctuellement qu'ils s'appuient sur une expertise extérieure.

Une fois que la phase de conversion AB est passée, le coût de la protection sanitaire est moins élevé en agriculture biologique qu'en conventionnelle. En effet, les produits autorisés en AB sont moins onéreux que les produits de synthèse.



RENDEMENT DES CAVES DE L'ENQUÊTE

La majorité des viticulteurs coopérateurs interrogés (68 %) constate une stabilité de rendement après leur passage en **AB**.

Quelques retours des coopératives vis-à-vis de la production de raisin de cuve **AB** :

- Les vignes **AB** seraient moins impactées par la sécheresse que les vignes conventionnelles.
- Si une baisse de rendement est constatée lors de la conversion au Bio, elle est plus fréquente sur les IGP que sur les AOP.
- Lors de fortes pressions sanitaires comme en 2018, la baisse de rendement sur de l'AOP est la même que la conduite de la vigne se fasse en **AB** ou en conventionnel.

VALORISATION DU VIN AB DES CAVES COOPÉRATIVES ENQUÊTÉES SUR LES MARCHÉS

Plus de la moitié des coopérateurs interrogés ont une valorisation de leur vin bio compris entre 10 et 20 % de plus qu'en conventionnel. Et plus largement, la valorisation de vin certifié **AB** est bien supérieure au vin conventionnel.



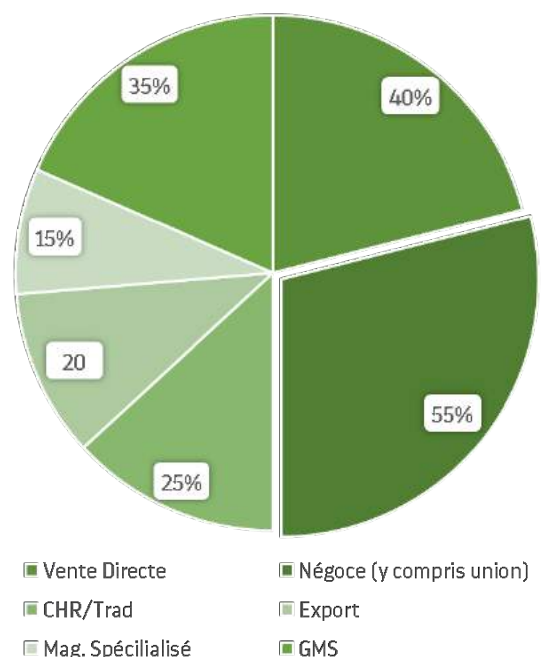
La demande en vin bio est constatée sur tous les segments du marché, à tendance plus ou moins marquée. La majorité des caves ont une demande de vin bio à destination du **négoce et de la vente directe**.

Sur le circuit de commercialisation négoce, il arrive que le vin de France Bio sans appellation soit considéré comme gage de qualité suffisante.

FOCUS SUR LA DEMANDE EN VIN BIO







Pour 55 % des caves interrogées, il y a une forte demande de vin bio sur le Négoce.

- Demande du marché de la Vente directe** : pour 40 % des caves coopératives, la demande en vin bio est assez partagée, souvent le bio sert de vitrine pour le caveau.
- Demande du marché de Négoce** : la demande, évoquée par 55 % des caves coopératives, est faite principalement pour le circuit du trad (CHR Paris), GMS et export.
- Demande de vin bio à l'Export** : la demande se fait sentir pour 20 % des caves coopératives seulement. Les principaux pays demandeurs sont Etats-Unis, Suisse, Belgique, Pays-Bas, Pays nordiques.
- Demande de vin bio en GMS** : elle représente la troisième part de marché la plus importante avec 35%. Les consommateurs ont une importante demande en vin bio.



À noter qu'actuellement, l'offre en vin biologique manque cruellement sur le marché, alors même que les pays du Nord de l'Europe favorisent l'achat de vin certifié **AB** au vin AOP;

VALORISATION DES VINS BIO : QUELQUES EXEMPLES POUR LE VRAC (*)

		BOUCHES-DU-RHONE		VAR	VAUCLUSE	
	Appellation	AOP	IGP	AOP	AOP	IGP
	Couleur du vin	Rosé		Rosé	Rosé / Rouge	Rosé
	Conditionnement	Vrac		Vrac	Vrac	Vrac
	Montant moyen en AB (€/hl)	405	200	413	206	148
	Montant moyen en conventionnel (€/hl)	325	130	333	144	120
	Valorisation moyenne en AB	25%	54%	24%	41%	23%

La demande en IGP Rosé est très forte, de même pour l'AOP du Vaucluse.

Le constat global est sans équivoque, la totalité des coopérateurs voient la valorisation de leur vin augmenter significativement après le passage en agriculture biologique.

(*) Les tarifs sont donnés à titre d'exemple, et peuvent fluctuer dans le temps

RÉMUNÉRATIONS AUX PRODUCTEURS

Les différentiels de rémunération aux producteurs sont du même ordre que les valorisations effectuées sur la vente des vins AB (14 à 54 %).

Ces critères de valorisation peuvent être pondérés par :





L'appellation
AOP/IGP

Le degré
potentiel




La qualité du
raisin

La qualité du
travail à la vigne

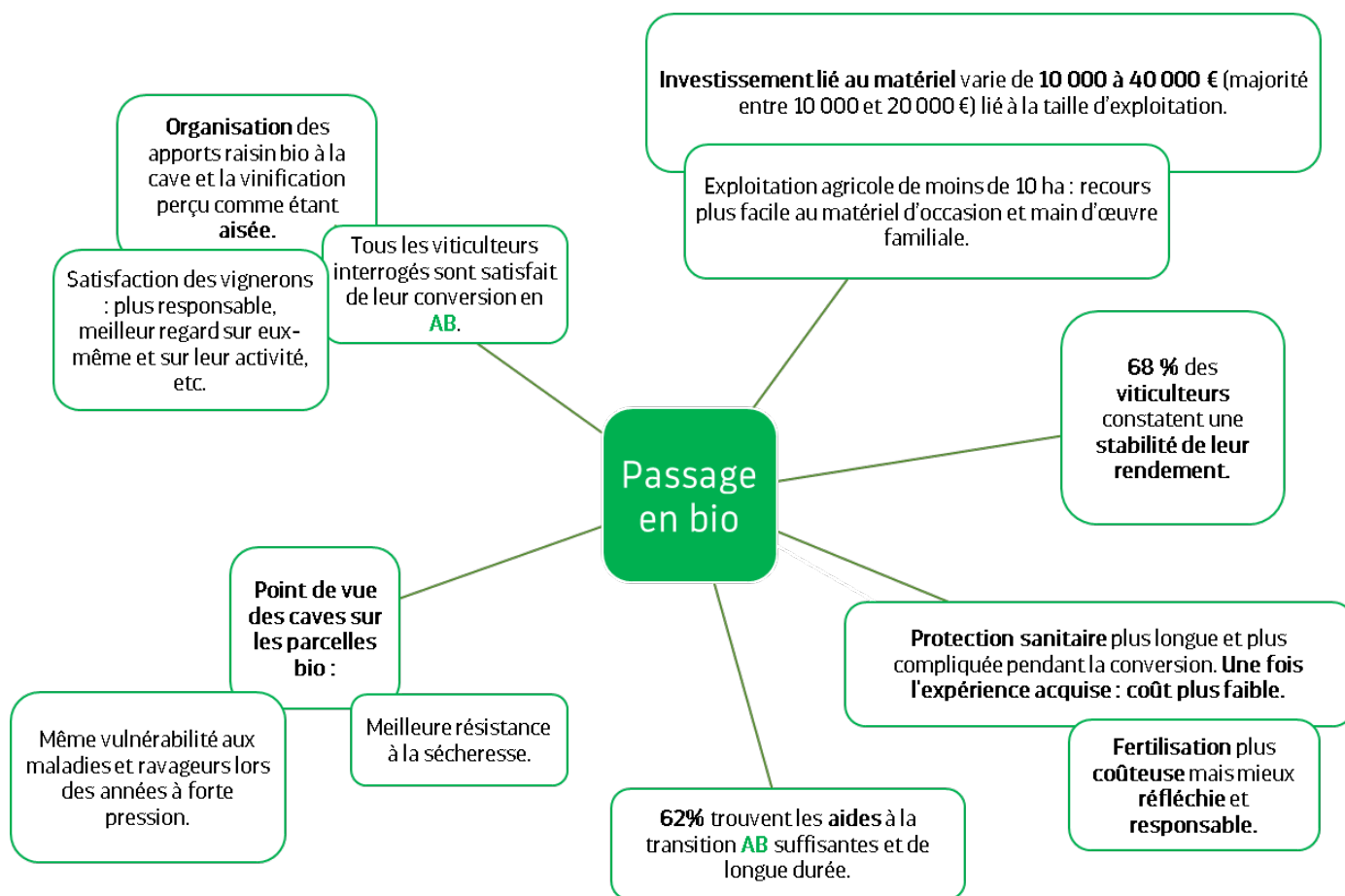
À cela s'ajoute les critères de différentiel de rémunération pour l'AB pouvant être basés sur :

-  Les résultats globaux de la cave
-  Le rendement de vinification de la cave
-  Le tonnage de raisin apporté, quelles que soient les ventes (car tous ne sont pas vinifiés en bio)
-  Les volumes de ventes AB (avec ou sans intégration d'une partie dans le pot commun de la cave (3 % en moyenne))

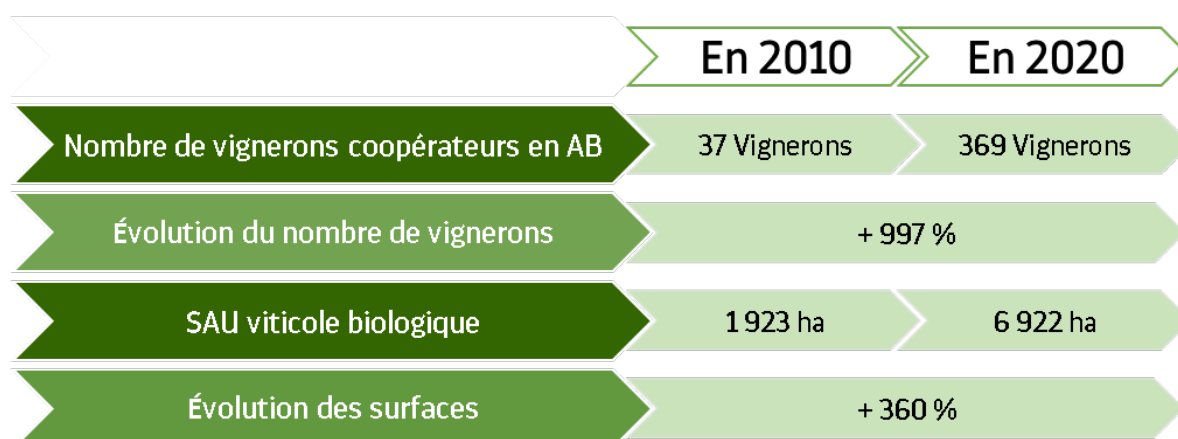
En complément, des aides aux producteurs pour le passage en AB au sein des caves

-  Incitation à l'hectare (aides techniques et financières)
-  Prise en charge des coûts de certification (600€)
-  Valorisation du C2 (conversion année 2) avec étiquetage spécifique

TENDANCES RESSORTANT DE L'ENQUÊTE LIÉES AU PASSAGE EN VITICULTURE BIOLOGIQUE



RÉTROSPECTIVE DANS LE DÉPARTEMENT DU VAR, 10 ANS APRÈS



Sources :

<https://viticulturevignoble.fr/fertilisation-viticulture-biologique.html>
<https://paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-du-var/>
<http://www.bio-provence.org/>
<https://www.lacooperationagricole.coop/fr/regions/la-cooperation-agricole-sud>

Contact :

Garance MARCANTONI
 Cheffe de projet AB
 Référente en Viticulture Bio
 Chambre d'Agriculture du Var
garance.marcantoni@var.chambagri.fr

Rédaction :

Aurélien BUSARDO

Stéphanie COSTA
 Ingénieur Conseil
 La Coopération Agricole Sud
scosta@sud.lcoopagri.coop

