

1^{er} Colloque
VINS & VENTES

4&5 mai 2018
Château Luchey Halde
Mérignac - Gironde



Sylvie Dulong,
Bonjour à tous , Merci Fabrice

Je suis œnologue, vigneronne en Bio et Biodynamie, également administratrice de la FRAB NA , et secrétaire national pour la viticulture de la FNAB.

Je vais aborder avec vous ce matin ce que l'on entend par la Valeur d'un vin Bio

La valeur d'un vin bio réside dans les promesses faites par le vigneron qui élabore le vin dans le cadre de ses pratiques, les attentes du consommateur quand il achète et déguste un vin bio, et le marché rémunère-t-il un vin Bio a sa valeur ?

La valeur d'un vin bio

- Promesses faites par le vigneron
 - Les attentes du consommateur
 - Le marché rémunère-t-il un vin Bio à sa valeur ?
-



Les promesses
du vigneron

Le marché du
vin Bio



Les attentes du
consommateur
de vin Bio



Les promesses du vigneron

- Un cahier des charges à respecter CE n°834/2007
⇒ gage de transparence et d'harmonisation

Interdiction d'utiliser:

- des pesticides chimiques de synthèses
- les engrais minéraux azotés
- les OGM

Règles de vinification à respecter:

- Certains intrants interdits
 - D'autres limités (ex: sulfites)
- 

Les promesses du vigneron



Engagement du vigneron bio à préserver le vivant:

- Préservation des sols, pas d'herbicides
- Pas d'engrais minéral, que des amendements organiques et/ou des engrais verts
- Importance de la matière organique
- Favoriser de la biodiversité
- Attentif à l'équilibre de sa vigne

De nouvelles règles de vinifications depuis 2012 dans le cuvier

- Utilisation d'ingrédients agricoles 100 % bio (raisin , sucre, alcool, mout concentré rectifié)
 - **Restrictions** ou **interdictions** sur l'utilisation de certains procédés physiques
 - **Respect** d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques
 - **Restrictions** sur le niveau de sulfites dans les vins commercialisés
- 

Un vigneron qui s'engage dans la viticulture biologique s'engage à respecter un cahier des charges (CE n°834/2007) qui interdit les pesticides chimiques de synthèse, et les engrais minéraux azotés et les OGM

Ce cahier des charges est un gage de transparence et d'harmonisation ;

Le cahier des charges fixe également des règles de vinification : certaines pratiques et intrants sont interdits, d'autres intrants sont limités (par ex les sulfites) .

Le respect de ce cahier des charges européen est vérifié et certifié par un tiers (organisme de contrôle lui même certifié)

LA CERTIFICATION sert à déclarer ce que l'on fait , et à faire contrôler que l'on fait bien ce qu'on a annoncé

Plus largement l'AB s'est dotée de « principes » qui sont multiples basés sur une approche holistique incluant la recherche de l'autonomie des exploitations, la diversification, l'équité des échanges, le respect du vivant.

Ces principes orientent les pratiques et guide le vigneron dans ses choix ;

Le vigneron bio s'engage à préserver le vivant

-et tout d'abord celui de ses sols, il n'emploie pas d'herbicides,

-il n'emploie pas d'engrais minéral, uniquement des amendements organiques et/ ou des engrais verts (ce sont des céréales associés à des légumineuses qui ont la particularité de capter l'azote atmosphérique et de la restituer au moment de l'en fouissage ;

-l'importance de la matière organique dans les sols et du couvert végétal joue sur la régulation du cycle de l'eau et la séquestration de Carbone

-il favorise la biodiversité par l'implantation de haies, de couverts végétaux. . l'agroforesterie est de plus en plus pratiquée, qui consiste à implanter des arbres fruitiers dans les vignes, avec des nichoirs pour différentes espèces d'oiseaux. (il est démontré l'intérêt des chauve souris dans la lutte de certains ravageurs)

-il est attentif à l'équilibre de sa vigne, soigne sa taille, ses travaux en vert

Dans le cuvier, de nouvelles règles de vinification en vigueur depuis

2012 s'articulent autour des points suivants :

- L'utilisation d'ingrédients agricoles 100 % bio (raisin , sucre, alcool, mout concentré rectifiés)
- Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques
- Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques
- Des restrictions sur le niveau de sulfites dans les vins commercialisés

Quand nous produisons du vin en tant que viticulteur ou viticultrice nous produisons quelque chose qui va voyager , qui va être dégusté , dont le gout se transforme , quelque chose qui a un certain éclat vers l'extérieur .

Qu'est ce que le consommateur en attend, quelle valeur le consommateur est prêt à donner à notre travail de vigneron ?

Quelles sont les attentes du consommateur ?

*Quelle valeur le consommateur est-il disposé à
donner à notre travail de vigneron ?*

Les attentes du consommateur de vin bio

- Les vins Bio certifiés ont des prix plus élevés
- Surprix qui repose sur un **consentement à payer**
- Reconnaissance de qualités additionnelles
⇒ mode de production plus respectueux de l'environnement

Le consommateur en espère-t-il un vin meilleur ?
Que dire de la notion de « meilleur vin » ?

Le vin Bio bénéficie, en général, de prix plus élevés pour ses produits certifiés. Ce surprix repose sur un consentement à payer d'une partie des consommateurs pour des produits auxquels ils reconnaissent des qualités additionnelles, dont l'une est d'être issus d'un mode de production plus respectueux de l'environnement.

Pour autant en espère-t-il un vin meilleur ?

Bien sur les pratiques de la viticulture biologique étant plus en accord avec les lois de la nature, je serais tentée de dire que le raisin –matière première du vin- aura un plus grand potentiel . Mais après ? l'art du vigneron s'applique également au travail de la cave, lieu où le potentiel sera révélé ... ou pas .

Que dire de la notion de « meilleur vin » alors que nous vivons une époque où pullulent les classements et les notations de vins , nécessairement réductrices , mais combien rassurantes pour tous les amateurs de vins qui ne peuvent pas goûter par eux mêmes (ou penser par eux même) tous ces vins pour ce faire leur idée ? Combien « d'experts » grands ou petits y vont de leur jugement péremptoire , avec toutes les conséquences commerciales et financières que cela entraîne pour les vignerons bien entendu !

J'ai souvent entendu dire que les vins bios ont longtemps été considérés comme moins bons que les autres, ce qui a contribué à leur mauvaise image auprès des dégustateurs. Il existe certes des vins bio « extrêmes » que la norme actuelle qualifie de vins « à défauts » : nez oxydatif, troubles, déviation microbiologique voire refermentation en bouteille. Remarquons qu'il y a probablement autant de vins défectueux en culture chimique.

Il y a un changement à l'œuvre pour une réappropriation de leur propre goût par certains dégustateurs passant par la redéfinition personnelle des normes séparant la qualité du défaut. En tout cas une profonde vague d'enthousiasme de la part d'amateurs et de professionnels cavistes ou sommeliers soutenant les vignerons bios en quête d'authenticité ; Dans la recherche hédoniste de l'amateur de vin qu'est ce qui lui procure réellement du plaisir ? ce plaisir peut-il provenir d'un vin au goût standardisé ou provient-il au contraire d'une rencontre vraie ,sans tricherie ? Le véritable amateur se donne la peine d'une véritable rencontre avec le vin .

Doit-on s'incliner devant le prestige médiatico financier, devant la dictature des notes, le diktat du marché ? Ce combat de certains vignerons Bio pour la vérité, la singularité contre l'uniformisation s'apparente à celui que mène l'agriculture bio contre l'industrie agro alimentaire. On assiste pour le vin comme pour les aliments en général à une véritable guerre du goût, une guerre contre la dilution des identités. .C'est une bataille entre la modernité incontrôlée et la tradition en marche réfléchie pour défendre l'identité et l'authenticité de nos terroirs.

« Le vin est professeur de goût : en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence » Paul Claudel (Eloge du Vin , discours à l'Exposition de Bruxelles , 1935)

(Extrait du « Dictionnaire des idées reçues » de Flaubert : « Vins : sujet de conversation entre hommes. Le meilleur est le Bordeaux, puisque les médecins l'ordonnent. Plus il est mauvais, plus il est naturel. »)

« Le vin est professeur de goût : en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence »

Paul Claudel (éloge du vin , discours à l'exposition de Bruxelles , 1935)

Le marché des vins bio valorise-t-il ses conditions de production ?

Le vigneron bio doit construire des circuits de commercialisation qui valorise son vin , ainsi que les conditions dans lesquelles il est produit .

Actuellement la viticulture Bio représente 10 % de la superficie viticole française. 68 % sont des vins AOP , et 25 % sont des IGP

41 % de la vente de vins Bio se fait en vente directe .

23% en magasins spécialisés. 15 % en RHD

Les achats de vins Bio ont triplés entre 2005 et 2015 .

En Gironde nous sommes 800 viticulteurs Bio .

A Bordeaux sur le marché des vins vendus en vrac, les vins bio ne se valorisent pas beaucoup plus que les vins en vrac conventionnels (environ 2% , alors que dans d'autres régions viticoles , Loire , PACA ce différentiel dépasse les 20%).

Les vigneron Bio vendent en majorité en bouteilles. Le vin bio échappe à la catégorie des entrées de gamme et se situe sur le marché des vins premium.

Pour autant la construction du prix d'un vin bio comprend t-il les services environnementaux (SE) et écosystémiques (SES) qui font sa valeur ?

Révéler les externalités

Révéler les externalités: mettre en évidence les coûts et bénéfices non marchands induits par la production et la consommation. Il s'agit de les reconnaître en leur attribuant une valeur

Des réflexions concernant les Paiements pour Services Environnementaux (PSE) se développent (les MAE sont une forme de PSE), mais il n'existe pas de définition juridique des PSE en Droit français. Les PSE sont susceptibles de prendre des formes très variées, et mobilisent des acteurs multiples comme les Etats, les collectivités locales, les propriétaires privés, les associations...

Le niveau de l'externalité dépend de ce qui est considéré comme "l'état normal", d'un milieu par exemple, en dessous duquel il y aurait dégradation au détriment de la société, et au-dessus duquel il y aurait bénéfice pour la société. Si la "science" fournit des éléments d'appréciation de ce que sont les états souhaitables dans le sens de la durabilité, la fixation de normes résulte toujours d'une construction sociale. Etude ITAB "Externalités de l'AB" – 2016

Chiffres clés



- **10%** de la surface viticole française est en Bio (68% des vins AOP et 25% des IGP)
- **41 %** de la vente de vins Bio se fait en **vente directe** (23% en magasins spécialisés. 15 % en RHD)
- Les achats de vins Bio **ont triplé** entre 2005 et 2015
- 800 viticulteurs Bio en Gironde

*Externalités de l'AB**



- Que vaut un **paysage viticole** ?
- Que vaut un **sol** vivant et enherbé ?
- Que vaut la qualité de l'air ?
- Que vaut la préservation de la ressource en eau et de sa qualité ?
- Que vaut la place de l'humain dans nos vignes face au tout machine ?
- Que vaut la santé humaine, celle des salariés du vignoble et celle du consommateur ?

*Etude ITAB 2016

La construction du prix d'un vin bio comprend t-il les services environnementaux (SE) et écosystémiques (SES) qui font sa valeur ?

En résulte la difficulté de chiffrer ces bénéfices .

-que vaut un paysage viticole qui n'est pas un désert fait de plans de vigne mais qui inclus des haies , des rangs enherbés , de présence de fleurs

-que vaut un sol vivant et enherbé qui préserve de l'érosion , maintient la matière organique et favorise le stockage du carbone .

Il faut tout d'abord rappeler que le non-emploi de pesticides de synthèse réduit le risque de dégradation chimique (toxification des sols), et de dégradation biologique des sols, En ce qui concerne la dégradation physique des sols, il est avéré que près de 20 % des sols français présentent un risque important d'érosion, avec des coûts élevés : pollutions des cours d'eaux, inondations, coulées boueuses sur les routes...

- que vaut la qualité de l'air : Concernant les pesticides, il n'existe pas aujourd'hui en France de réglementation spécifique relative à la contamination de l'air, et les données sont peu nombreuses. Les quelques campagnes de mesures réalisées ont mis en évidence des teneurs en pesticides dans l'air très corrélées aux zones et aux périodes de traitements agricoles.

-que vaut la préservation de la ressource en eau et de sa qualité . On sait qu'il en cout à la société 50 Milliards d'Euros /an pour dénitrifier l'eau

-que vaut la place de l'humain dans nos vignes face au tout machine ? une exploitation bio emploie 30% de plus de main d'œuvre qu'une exploitation conventionnelle.

Pour les emplois à l'échelle de l'exploitation, si l'on rapporte les différentiels d'emplois au coût moyen d'un chômeur pour la société, les montants estimés varient de 10 à 37 €/ha.

Au-delà des exploitations, il faudrait étudier l'ensemble des emplois créés lors d'un développement de l'AB(étude ITAB 2016)

-que vaut la santé humaine, celle des salariés du vignoble et celle du consommateur

la maladie de Parkinson et le Lymphome malin Non Hodgkinien sont désormais reconnues maladies professionnelles en lien à l'exposition aux pesticides (en 2012 et 2015 respectivement).

Il existe donc une certaine rémunération par le marché des bénéfices de l'AB pour la société. Mais il est établi, par les travaux en économie publique, que ce mécanisme de contribution volontaire des consommateurs ne permet pas d'atteindre un niveau satisfaisant de financement des services à caractère public. Pour la protection de l'environnement, ce financement par les achats de produits "vertueux" doit donc généralement être complété par un soutien public, ce qui justifie qu'une subvention à l'AB vienne s'ajouter à la rémunération via le marché. Par ailleurs, ces prix plus élevés de l'AB ne sont pas garantis : ils sont tributaires de l'offre et de la demande (volumes et consentement à payer des consommateurs).

Ainsi le vigneron , comme tout agriculteur ,a une responsabilité spécifique , son travail a une influence sur le sol, l'environnement, la santé .

Par conséquent si les prix plus élevés rémunèrent les efforts des agriculteurs, ils tendent aussi à exclure les consommateurs moins fortunés, ce qui va à l'encontre des objectifs d'équité revendiqués par l'AB. Dans l'articulation entre prix plus élevés et soutiens publics se joue la question d'une plus grande d'équité d'accès aux produits bio

Au sujet du prix de vente, je me trouve pris dans un paradoxe. D'un coté je souhaite que la Bio se généralise et se diffuse à tous les vins, car elle participe à la qualité alimentaire du produit, et devrait être accessible à tous . de l'autre coté , j'aimerais que les vins bio soient reconnus et plus recherchés en raison des externalités décrites plus haut , et par conséquent avec des prix plus élevés .

Je ne résiste pas à vous faire à nouveau partager des citations qui expriment ce que représente un produit bio

« C'est sans artifices que la beauté est la plus étincelante »
Saint Jérôme

« Le maître le plus sage et le plus noble est la Nature elle-même »
Leonardo Da Vinci

*MERCI POUR
VOTRE
ATTENTION*

