

# Viticulture biologique : situation en 2009 et enjeux



© Commission Européenne

Ce document présente la situation de la viticulture en agriculture biologique (AB), ses caractéristiques, les leviers pour la conversion, le marché, les atouts et faiblesses de la filière ainsi que des pistes d'actions. Cette fiche a été élaborée à partir de données de l'Agence Bio, de la FNAB, de Viniflor, d'ANDi, de l'étude de marché de Xerfi et de l'étude Cabinet Gressard 2010 pour l'Agence bio.

**Préambule :** A ce jour, aucune réglementation définissant les règles de vinification biologique n'est encore entrée en application. Des chartes privées ont été développées par plusieurs associations (Demeter, Nature et Progrès, la charte FNIVAB, Biodyvin,...). En conséquence, le vin lui-même n'est pas biologique, mais élaboré à partir de raisin issu de l'agriculture biologique, conformément à la réglementation européenne en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009.

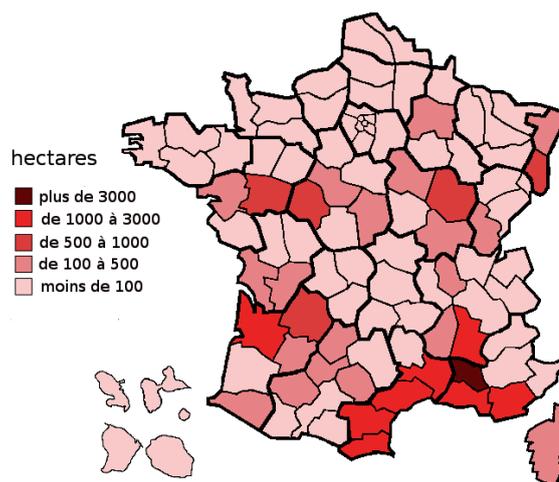
Alors que la consommation de vin décline régulièrement en France, on constate un accroissement de la demande en vins issus de raisin bio, de la part du consommateur français depuis plus de 5 ans. L'offre nationale en vin issu de raisin bio progresse à un rythme soutenu depuis 2004 et représente 1,1 million d'hectolitres (Mhl) alors que la production totale de vin est de 46 Mhl. Le marché français dispose d'une réelle réserve de croissance à laquelle il faut associer les flux significatifs des échanges sur le marché européen, qui dispose d'un potentiel important. Des initiatives comme le salon « Millésimes bio » en Languedoc Roussillon et le pavillon des vins à « Biofach » en Allemagne sont révélateurs de cette dynamique européenne.

**La progression des surfaces de vignes biologiques s'explique par cette forte demande en vin issu de raisin bio, mais également par le soutien des pouvoirs publics et la crise viticole en conventionnel.**

## Situation de la production française

### Cartographie de la production nationale biologique

#### Surfaces de vigne en 2008



Source: Agence Bio / OC

La production nationale biologique représente 2301 exploitations sur 28190 ha, soit 3,3 % de la SAU viticole française et 1,1 million hl. La croissance a été de 25 % entre 2007 et 2008.

Alors qu'on assiste à réduction des surfaces viticoles et du nombre de viticulteurs, la filière viti-vinicole biologique connaît une forte expansion depuis 2004. En effet, de 2004 à 2008, le nombre d'exploitations viticoles biologiques a augmenté de 28 % et la surface consacrée à la



Cette fiche a été élaborée dans le cadre du RMT DévAB. Elle est issue d'un ensemble de documents sur différentes filières composé de dossiers économiques et de fiches exploratoires. Ces documents sont téléchargeables sur [www.devab.org](http://www.devab.org), rubrique Axe 3.

RMT **DévAB**

**Auteurs :**

N. Aveline, IFV ;  
F. Bouvard, Chambre d'agriculture 84 ;  
T. Duchenne, AIVB Languedoc-Roussillon ;  
L. Fourré et M. Jonis, Itab ; A. Glandières, Chambre d'agriculture Midi-Pyrénées ;  
C. Isambert, Agence Bio ; S. Jaquet, France AgriMer ; J. Pior, APCA ; M. Willot, FNAB.

© Commission Européenne



viticulture biologique a cru de 37 %. Ainsi, en 2008, près d'un tiers du vignoble en mode de production biologique est en conversion. Les régions viticoles françaises enregistrent toutes une progression plus ou moins marquée, à l'exception des vignobles charentais.

Les surfaces viticoles biologiques et conventionnelles se recouvrent et les différents bassins de production viticole sont concernés. La proportion de la viticulture biologique est plus importante dans les régions Centre, Corse, Franche Comté, Alsace, Lorraine...

### Caractéristiques de la production biologique

La taille moyenne des exploitations biologiques est supérieure à la taille moyenne des exploitations conventionnelles, sauf pour les régions Languedoc Roussillon et Aquitaine (étude Gressard 2010/ Agence Bio).

Il est délicat aujourd'hui de tirer d'autres grands traits généraux sur la viticulture biologique, tant la situation évolue rapidement et varie en fonction des régions et des viticulteurs. De nouveaux acteurs s'intéressent de très près à la viticulture biologique, aussi bien les caves coopératives que d'importants négociants.

### Les leviers à la conversion

La viticulture biologique se développe à un rythme soutenu depuis 2004. Elle s'inscrit comme une réelle alternative face aux problématiques et questionnements auxquels sont aujourd'hui confrontés les viticulteurs.

Le passage à la viticulture biologique est motivé par le souci de réduire l'impact sur l'environnement, de préserver les terroirs viticoles et par la volonté de protéger sa santé et celle de ses proches. D'autres facteurs interviennent dans cette prise de décision :

- la mise en place de nouvelles pratiques pour élaborer des vins à forte expression du terroir,

- la crise structurelle s'amplifiant depuis 2000 incite les viticulteurs à chercher de nouvelles alternatives,

- le marché du vin issu de raisin bio bénéficiant d'un contexte économique favorable (prix rémunérateurs, nouvelles opportunités de marché).

L'organisation des filières viticoles qui, jusqu'à présent, laisse une place importante aux vigneron indépendants favorise également la conversion. Les caves coopératives emboîtent le pas des caves particulières.

L'adoption antérieure de pratiques alternatives facilite également le processus de transition en permettant de lever les craintes et freins d'ordre technique.

L'aide à la conversion (350 €/ha/an sur 5 ans) a incité nombre de viticulteurs à faire le pas vers l'agriculture biologique en participant à la sécurisation financière de l'exploitation durant la phase de conversion.

Une bonne gestion de la protection phytosanitaire est aussi efficace qu'en conventionnel pour un même coût. A ce jour, la recherche n'est pas suffisamment mobilisée pour travailler à des solutions de traitement global permettant de dépasser la démarche « un produit pour chaque maladie ». Enfin, l'évolution réglementaire engendrant une réduction de la limitation des doses de cuivre à l'hectare pourra poser problème selon l'année climatique (cf. fiche RMT Axe1 Viticulture bio).

Certains cépages en cours d'étude apparaissent tolérants à l'oïdium et au mildiou mais cette résistance doit être stabilisée. Le risque technique reste fort en AB, un espoir important est fondé sur les résultats de la recherche, car sur une période de 10 ans, un vigneron peut avoir 2 à 3 années de récolte amoindrie.

#### les points clés

- Les motivations qui accompagnent la conversion à la viticulture biologique sont multiples. Elles dépassent le simple champ économique. Elles sont également d'ordre écologique, en lien avec la santé. Mais chose plus spécifique à la viticulture, la conversion s'inscrit également comme une démarche de reconquête des qualités des vins.
- La conjonction de plusieurs facteurs concourt à un développement soutenu de la viticulture biologique. Les mutations actuelles de la filière viticole française, incitent les viticulteurs aux changements et à la remise en cause du modèle viticole conventionnel.

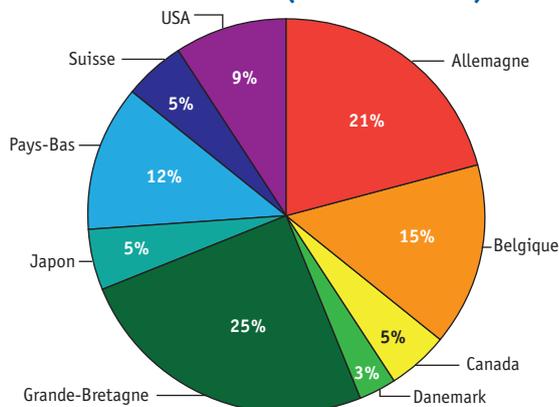
La maîtrise du désherbage est particulièrement délicate en viticulture biologique et engendre des surcoûts par rapport à une solution chimique.

À noter que la filière viticole est celle où l'agriculture bio-dynamique est la plus représentée car elle impacte favorablement la structure et la vie du sol, ainsi que la qualité aromatique du produit fini.

## Caractéristiques et conditions de mise en marché

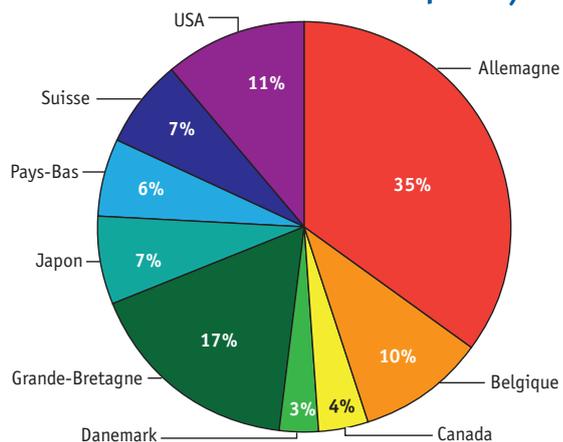
En 2009, le marché mondial du vin correspondait à une production de 265 Mhl et une consommation de 236,6 Mhl, en décroissance de 3 % par rapport à 2008.

### Répartition export vins français en conventionnel (11 605 000 hl)



Source Viniflor 2007

### Répartition du volume de vins issus de raisin bio (262 producteurs exposants à Millésime Bio et 79 230 hl exportés)



Source Viniflor 2007

## Des circuits de distribution diversifiés pour le vin issu de raisin bio

Le secteur viticole biologique est caractérisé par une importante part des ventes à l'export au regard des autres

secteurs de l'agriculture biologique française: 40 % des volumes de vin issu de raisin bio français pour l'année 2008 (ANDi, 2009).

Au niveau national, les circuits de distribution empruntés sont divers et aucun n'est particulièrement prépondérant: 34 % en magasins biologiques, 33 % en vente directe, 20 % en grandes et moyennes surfaces, 13 % en magasins alimentaires spécialisés (cavistes). La commercialisation en grandes et moyennes surfaces est sous représentée par rapport au vin conventionnel.

## Un marché en pleine croissance

Entre 2005 et 2008, les ventes de vins issus de raisin bio ont augmenté de 34 %. En 2008, le vin est le produit biologique en France qui a connu le meilleur taux de pénétration avec 29 % de nouveaux consommateurs.

La demande croît dans d'autres pays européens tels que l'Allemagne où la consommation augmente rapidement. L'Italie et l'Espagne ont connu un développement important de leur production de vin issu de raisin bio et se positionnent sur ces mêmes marchés à l'export.

La viticulture biologique française bénéficie aujourd'hui d'une situation favorable, avec une demande forte et une offre encore insuffisante pour la satisfaire. Dans ce contexte, les viticulteurs disposent d'une maîtrise plus grande dans la construction des prix. L'étude réalisée par la FNAB met en évidence que les viticulteurs ne commercialisent pas nécessairement plus cher leur vin issu de raisin bio qu'ils ne vendaient leur vin conventionnel.



La situation est assez variable selon les régions concernées. L'augmentation des prix, quand elle a lieu, n'est pas induite uniquement par le changement de mode de production mais également par une modification des circuits de distribution (augmentation de la part vendue en bouteilles par l'intermédiaire des circuits courts). Le passage à la viticulture biologique offre en revanche de nouveaux marchés en étant un moyen de différenciation fort sur des marchés très disputés (export, cavistes et restaurations des grandes agglomérations,...).

## Enjeux pour la filière viti-vinicole biologique

Le marché des vins issus de raisin bio poursuit son développement car les produits proposés sont en adéquation avec les nouvelles attentes exprimées par les consommateurs en recherche de vins sains et produits selon des pratiques respectueuses de l'environnement, de qualité, c'est-à-dire à forte typicité et expression des terroirs, et ceci, quels que soient le segment et la gamme concernés.

En conséquence, pour maintenir une dynamique soutenue de conversion et insérer au mieux les nouveaux viticulteurs et opérateurs de l'aval, il est important que les efforts de la filière se concentrent sur la poursuite du développement du marché français, sans toutefois oublier l'export.

Le marché français du vin issu de raisin bio a un fort potentiel de développement à condition que les acteurs de la filière continuent d'améliorer la qualité et l'image des vins issus de raisin bio et les accompagnent d'actions de

communication et de promotion concertées à destination des consommateurs français.

En parallèle, même si dans le cas spécifique de la viticulture biologique, la définition des prix de vente est intimement liée à l'appréciation gustative et à la notoriété des vins, il est nécessaire de fournir des repères économiques aux nouveaux arrivants, de travailler sur les coûts de revient et de donner des indications en terme de modification des coûts engendrés par les pratiques en viticulture biologique.

Une meilleure connaissance du marché des vins issus de raisin bio au travers de la mise en place d'observatoires régionaux des volumes et prix pratiqués est également nécessaire pour accompagner le développement de cette filière.

Selon l'étude Cabinet Gressard 2010 / Agence Bio, le vin peut se classer en deux segments :

- Les produits vin de « niches » : proximité, vente directe, conditionnement bouteille, bonne valorisation, petits volumes pour chacune des niches ;
- Les vins de « grands flux » : volume important, compétitivité (logistique industrielle et de transport), marketing (1,20 €/col de marketing pour un vin australien vendu au Royaume-Uni et 0,30 €/col pour un vin français vendu dans les mêmes conditions), conditionnement vrac, vente en GMS, taille des opérateurs importante.

À ce jour, la commercialisation des vins bio, compte tenu de ses volumes et des prix se positionne fortement sur les niches. Un développement de la production accompagné de nouveaux acteurs d'aval devrait infléchir cette orientation.

### les points clés

- Bien que la consommation nationale de vin soit en déclin régulier, l'intérêt grandissant des consommateurs, dont les Français, pour les vins issus de raisin bio offre des perspectives prometteuses pour ce marché.
- À ce jour, les vins issus de raisin bio français sont commercialisés sur des circuits très divers et trouvent un débouché significatif au sein de l'UE. Une des forces de la filière est cette opportunité de choix dans la commercialisation. En effet, le passage à la viticulture biologique ouvre de nouveaux marchés aux viticulteurs qui peuvent être associés à une meilleure valorisation des produits.
- L'arrivée de nouveaux producteurs et d'opérateurs économiques plus importants va modifier l'organisation de la filière.
- Nécessité de poursuivre les efforts entrepris en vue d'améliorer la qualité des vins
- Renforcer la communication et la promotion autour de ces vins,
- Participer à une meilleure connaissance des coûts et à la mise en place d'observatoires régionaux





## Panorama de la filière

### Les Atouts

#### **Les atouts de la production sont les suivants :**

- un guide de fertilisation « viticulture biologique », qui doit paraître fin 2010.
- les bulletins d'avertissement phytosanitaires, qui abordent la gestion du mildiou, de l'oïdium avec le cuivre ou le soufre; néanmoins la gestion phytosanitaire en AB s'appuie sur des techniques souvent préventives, plus délicates à gérer. Il n'y a pas d'impasses techniques, hors maladies du bois.
- La conversion à la viticulture biologique est une étape qui s'inscrit dans une recherche plus globale de production de vins de qualité.

#### **Les atouts de l'aval de la filière reposent sur :**

- une demande de la part des consommateurs français en forte croissance, le vin issu de raisin bio répondant à leurs nouvelles attentes et ayant gagné en renommée ces dernières années;
- une offre diversifiée en vin issu de raisin bio et présente sur des circuits de distribution très divers;
- de nouveaux acteurs de l'aval qui s'intéressent de plus en plus aux vins issus de raisin bio, désirant les intégrer dans leur gamme;
- le rayon des vins issus de raisin bio, devenu incontournable et pour certains un produit d'appel, ne cessant de s'agrandir dans les magasins spécialisés.
- la rigueur de la certification française reconnue à l'international.

L'image du vin français est positive. Les forces du vin français sont: une notoriété, une réputation de qualité, des associations fortes avec l'image positive France, un fort taux d'achat après dégustation, une offre de bon rapport qualité-prix. En revanche, le vin français est présumé cher, des régions françaises restent peu connues en raison du faible bouche à oreille, ainsi que du faible taux d'achat par les moins de 35 ans.

### Les faiblesses

Certains points relatifs à la production constituent une faiblesse de la filière.

L'encadrement technique des viticulteurs désireux de passer en AB doit être renforcé afin de pérenniser les conversions, de sensibiliser au plus tôt les viticulteurs et d'éviter des conversions peu préparées sur des systèmes de production fragilisés.

En viticulture biologique tout comme en agriculture biologique, il est important de bien estimer le temps de travail nécessaire à la protection des cultures et d'organiser son système de production et de commercialisation.

Le travail du sol (l'intervention mécanique mobilise 3 à 4 types de matériels différents, ce qui nécessite des investissements importants) et la fertilisation sont causes de surcoût à la production. Le PVE (Plan Végétal et Environnement) propose néanmoins une aide intéressante et les investissements peuvent avoir été faits en amont de la conversion. Les conditions pédo-climatiques locales déterminent l'équipement nécessaire.

La variabilité des coûts de production est importante: jusqu'à +30 % à l'hectare (suivant la localisation, les conditions de culture, la maîtrise technique et l'histo-

rique de l'exploitation). Toutefois, elle n'est pas spécifique à la viticulture biologique et concerne également la viticulture conventionnelle. Il est de plus difficile d'évaluer les coûts liés au passage à la viticulture biologique, qui peuvent être associés à des modifications des modes de commercialisation, aux coûts des investissements directement liés aux pratiques des viticulteurs avant la conversion (gestion de l'enherbement uniquement mécanique, lutte intégrée,...)

L'importance des vins de domaines peut se traduire par différents volumes et niveaux de qualité.

Des faiblesses existent également au niveau de l'aval de la filière.

La multiplication des différentes chartes de vinification ne facilite pas la reconnaissance par les consommateurs.

Sur le plan de la commercialisation la France, mise sur une politique d'export volontariste. Une organisation (inter) professionnelle biologique permettrait de mieux appréhender l'internationalisation du marché.

Au niveau européen, les nouvelles règles de l'OCM vin sont modifiées depuis le 1<sup>er</sup> août 2009. Les conséquences sont une nouvelle segmentation de l'offre et la libéralisation des droits de plantation. Ces règles vont entraîner une réorganisation en profondeur sur la filière viti-vinicole, qui aura des impacts sur la filière biologique.

### les points clés

- Des appuis techniques, une forte demande des consommateurs et des produits de qualité
- Un temps de travail plus important et une variabilité des coûts de production
- Des incertitudes liées aux nouvelles règles de l'OCM vin.

## Les pistes d'actions

Communication, diffusion technique et soutien technique (recherche et développement) doivent être renforcés pour appuyer la dynamique des conversions et lever les défis techniques (enherbement, préparations fongiques, ravageurs,...) et économiques toujours présents.

Le nouveau dispositif de classement de l'OCM vin doit être analysé au regard des segmentations de marché qui vont modifier la vision française du vin notamment sur les marchés extérieurs.



© Commission Européenne

Compte tenu de ce contexte, le secteur du vin issu de raisin bio national aujourd'hui dispersé gagnerait à mettre en place une plateforme d'échange large et de structuration de la filière. Ceci pour assurer une visibilité forte au niveau national, voire international, avec l'ambition d'une vocation interprofessionnelle (qui fait quoi, missions communes, schémas possibles d'organisation, financement).

Création maquette : © RG SOLUTIONS - Financement MAAP-CASDAR

## Pour en savoir +

Des informations et des chiffres sur la production AB et le marché : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

Viniflor Statistiques 2009

Cabinet Xerfi, étude de marché vin 2009

Agreste conjoncture, mars 2010

AIVB LR, Millésimes bio 2010- Thierry Duchesne

Étude consommation CSA/Agence bio 2009

Étude Gréssard 2010 /Agence bio : vin bio

FNAB, étude des facteurs de développement de la viticulture biologique - 2009

Fiche Viti bio, RMT Devab

Réussir Vigne n° 162, 04/10, MONTIGAUD I

IFOAM (2009) - world of organic agriculture statistics

Guide des vins bio 2010 /2011

Dossier vin bio, BIO-LINEAIRES mars 2010

FranceAgriMer, 1<sup>er</sup> mars 2010, 27 p. (études d'Agrex Consulting et d'Ubifrance, 2009)

Agence bio, chiffres ONAB 2009

Jonis M. (2008) Organic viticulture and wine processing. ORWINE, ITAB, p 17

Des informations techniques : [www.itab.asso.fr](http://www.itab.asso.fr)

Des informations sur les prix des marchés : [www.snm.agriculture.gouv.fr](http://www.snm.agriculture.gouv.fr) et [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)