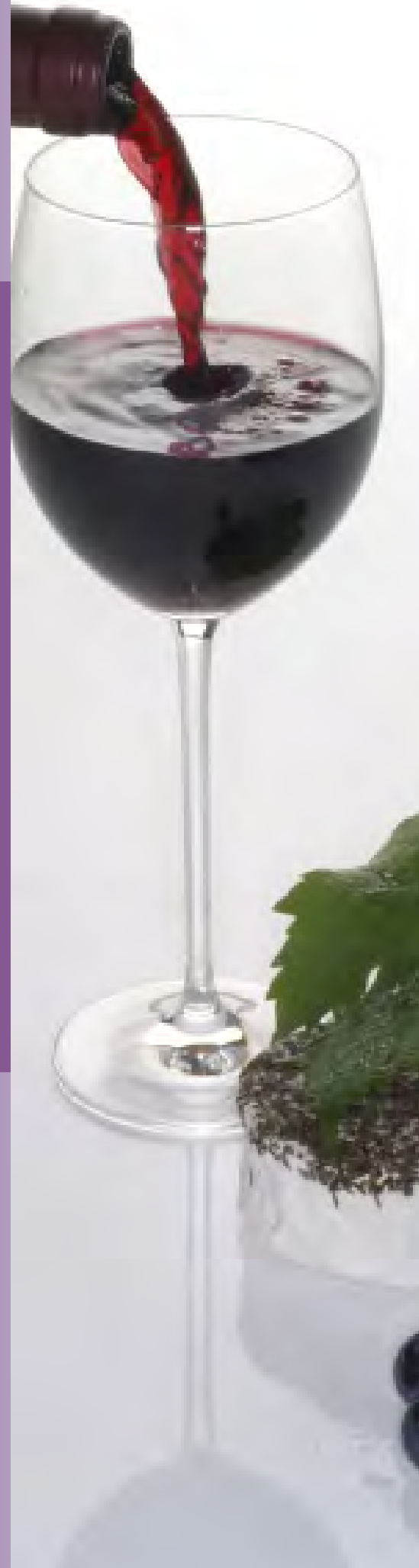


>>> Vin

Les études de FranceAgriMer

> avril 2017

Prospective filière française des vins biologiques



Préface

Depuis sa création en 2009, FranceAgriMer a dédié une petite équipe à l'animation d'exercices de prospective pour pouvoir répondre aux demandes en ce sens émanant des professionnels ou des pouvoirs publics.

Ces exercices de prospective s'inscrivent directement dans l'objectif général de l'établissement de contribuer au développement des filières. Ils décrivent des futurs possibles contrastés avec pour objectif de faciliter l'émergence de stratégies collectives favorisant ou au contraire s'opposant à l'advenue de ces futurs.

La démarche mise en œuvre à FranceAgriMer est caractérisée par :

- Une construction collective des scénarios à partir de la méthode mise au point à l'INRA initialement par Michel Sébillotte, fondée sur une approche systémique et sur l'interdisciplinarité.
- La volonté de favoriser une vision partagée et l'appropriation des résultats en constituant un groupe permanent réunissant des professionnels des filières, des chercheurs de différentes disciplines et des agents publics.
- Une démarche qui se donne le temps d'un réel partage des points de vue sur des sujets plus ou moins importants, mais sans enjeu immédiat et qui requiert un engagement des participants à une forte assiduité et à une participation active au travail de co-construction.

France Vin Bio, association interprofessionnelle qui rassemble et représente la filière du vin biologique, a confié à la Mission Prospective de **FranceAgriMer** avec la participation et l'appui méthodologique de l'**IHEV-Montpellier SupAgro** (Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin de Montpellier SupAgro), la conduite d'une étude prospective. L'objet de cette étude est d'élaborer des scénarios pour l'avenir de la filière française des vins biologiques qui puissent servir aux décideurs de la filière, en vue de l'élaboration de stratégies gagnantes. Au printemps 2015, un groupe a été constitué pour réfléchir en prospective sur l'avenir de la filière française des vins biologiques.

La méthodologie spécifique à la prospective n'a pas pour objet de prédire l'avenir mais de permettre d'anticiper différentes situations que l'on pourrait rencontrer, sans préjuger de leur caractère probable, souhaitable ou au contraire redoutable. Ces situations et les chemins qui y conduisent sont inscrits dans des « scénarios » qu'il s'agit de présenter aux commanditaires et décideurs. L'élaboration de ces scénarios incombe à des experts qui sont identifiés et réunis, et dont les compétences diversifiées sont croisées dans un contexte de liberté de parole et d'efforts constants de compréhension mutuelle. Le groupe d'experts, dénommé « **cellule d'animation** » de la prospective a compté **15 membres**, s'est réuni 11 fois en un peu plus d'un an (mai 2015 – juillet 2016) avec une bonne assiduité (89% de taux de présence aux réunions en moyenne). La cellule d'animation était constituée de **4 experts de l'enseignement et de la recherche**, **4 experts de l'administration** ou proches, et **7 professionnels** (dirigeants de structures professionnelles ou professionnels de la filière : producteurs en cave particulière, coopérative, et négoce).

Un « **noyau permanent** » chargé d'animer et de conduire l'exercice était composé de trois personnes de FranceAgriMer et d'une personne de l'IHEV de Montpellier SupAgro. Ce noyau était le garant de la méthode et n'a pas interféré sur le contenu des débats.

Ce document constitue le rapport de l'exercice de prospective sur la filière française des vins biologiques cofinancé à parts égales par FranceAgriMer et France Vin Bio (qui a pour ce faire reçu le soutien de la Région Occitanie et de la DRAAF Occitanie). Il présente la compilation, des travaux de la cellule d'animation de l'exercice de prospective, de la restitution des connaissances partagées, des hypothèses et scénarios élaborés collectivement au cours des 11 réunions du groupe entre mai 2015 et juillet 2016. Une déclinaison régionale sur le bassin viticole du Languedoc-Roussillon est prévue sous l'égide de l'IHEV

C'est de cette production collective sur la filière française des vins biologiques, dont je vous invite à prendre connaissance.

Christiane LENNOZ-GRATIN

Préface	1
Sommaire	2
Introduction	4

Première partie : Contexte, enjeux et tendances lourdes

La filière française des vins biologiques	5
Philosophie, réglementation vin (bio & conventionnel) & signes de qualité	8
› Actualités réglementaires à l'intersection du vin et de la bio	8
› Convergence entre le bio et le terroir – Gestion de la diversité dans les AOC	11
› Les différences réglementaires vins bio et vins conventionnels – Les conséquences associées sur les itinéraires techniques	14
› Le vin bio et ses « chapelles » - évolutions juridiques	18
Consommation & préférences consommateurs, image, marketing, différenciation, promotion & distribution	24
› Les marchés et leurs spécificités – Le vin bio et la GD – Perception du vin bio par les négociants	24
› Le marché du vin bio en France et à l'étranger, et ses spécificités (par rapport aux autres marchés du bio)	25
› Résultats de l'étude IPSOS consommateurs France, Allemagne, Suède, Angleterre	36
› La position de la bio vis-à-vis des autres signes environnementaux et durable (HVE Agro-Ecologie RSE) notamment vu du côté consommateur	49
Formation, organisation & représentation de la filière vins bio	57
› Coûts de production & valorisation	57
› Le vrac, les VSIG, la coopération	62
› Représentation du vin dans la filière bio & spécificités du vin dans le bio – Place du bio dans les instances nationales du vin	63
› Le vin bio dans la formation en lycée agricole et dans l'enseignement supérieur	65
Evolution du produit, recherche, technique & environnement	70
› Evolution des goûts du vin eu égard aux nouvelles réglementations techniques : l'œnologie bio, ses changements et dynamiques en cours (process, produit et qualité finale)	70
› La réglementation et la production de richesses/services annexes (valeurs au-delà de la protection de l'environnement : bien-être, problématique de l'eau, ...)	71
› Agriculture biologique et qualité de l'eau : comment la bio protège la ressource, mais aussi comment peut-elle peser dessus ?	75
› Table ronde « <i>Quels enjeux techniques en viti œno bio pour les années futures ? Quelles visions des impasses qui risquent d'être durables ou des solutions possibles sur les questions techniques (horizon 10/15 ans) »</i>	82

Deuxième partie : Méthodologie

Les principes de la méthode de prospective utilisée	86
› Qu'est-ce qu'une prospective ?	86
› La méthode SYSPAHMM	87
› Les prolongements de la méthode SYSPAHMM proposés par P. Aigrain et H. Hannin	89
› Comment s'en servir ? La nécessaire appropriation par les acteurs professionnels	91
La mise en œuvre de la méthode SYSPAHMM pour la prospective filière vins bio	92
› De quoi parle-t-on ? Le travail de représentation commune du système	92
› L'identification des processus et la production des hypothèses : « bouturage-greffage »	99
› Les 46 hypothèses retenues	100
› La matrice d'influences / dépendances entre les hypothèses	103
› Les agrégats	106

Troisième partie : Les micro-scénarios

Les 20 micro-scénarios	107
› Agrégat n°1 : Environnement, accompagnement des pouvoirs publics, organis° de la filière bio	107
› Agrégat n°2 : Recherche de performance, acceptation de l'innovation, normes & standards	112
› Agrégat n°3 : Consommation, marchés, santé	115
› Agrégat n°4 : Le vin bio demain, articulation avec les SIQO	125
Des micros-scénarios aux scénarios globaux, produit final de l'étude	131

Quatrième partie : Les cinq scénarios pour la filière

Les liens entre micro-scénarios pour établir les scénarios globaux	132
Le canevas des scénarios pour la filière	132
Scénario : La filière vin bio essaye de survivre	135
Scénario : La filière réduite au segment premium « vin bio & santé »	137
Scénario : Le phénix bio	139
Scénario : La filière bio gère sa rente de situation	141
Scénario : Croissance quantitative assumée	143

Postface

Annexes

Annexe1 – Fiches hypothèses	146
› Thématique « <i>Contexte général (économie & finances, politiques publiques, climat, ...)</i> » : 6 hypothèses	147
› Thématique « <i>Tous vins (conventionnels & biologiques)</i> » : 7 hypothèses	153
› Thématique « <i>Consommation & préférences consommateurs</i> » : 6 hypothèses	160
› Thématique « <i>Image, marketing/différenciation, promotion, distribution</i> » : 5 hypothèses	166
› Thématique « <i>Philosophie, formation, productivité, organisation & représentation de la filière vins bio</i> » : 13 hypothèses	171
› Thématique « <i>Réglementation bio & signes de qualité</i> » : 9 hypothèses	184
Annexe 2 – Glossaire	193
Annexe 3 – Participants	194
Annexe 4 – Les prospectives publiées par FranceAgrimer	195

Introduction par France Vin Bio

La production et le commerce des vins biologiques ont connu un véritable essor ces dernières années sous l'impulsion de plusieurs phénomènes qui se sont conjugués comme, par exemple, les attentes des consommateurs de produits agricoles respectueux de l'environnement, les attentes de producteurs de mieux protéger leur santé, les aides à la conversion, et l'attrait du marché. La viticulture bio représente à ce jour 9 % de la SAU viticole nationale avec des perspectives de poursuite de sa croissance.

Cependant, cette croissance rapide des années 2010-2014 pose plusieurs questions aux professionnels de la filière : peut-on construire durablement un marché équilibré ? Les vins biologiques sortent-ils de leur niche et vont-ils connaître les difficultés des ventes du secteur des vins conventionnels ? Plusieurs éléments de contexte pourraient-ils peser sur la filière ? (exemples : réchauffement climatique, crise économique, concurrence export, lobby de la santé...).

Seule une démarche de prospective pouvait intégrer ces multiples hypothèses pour réfléchir à des scénarios du futur. Nous nous sommes donc tournés vers la Mission prospective de FranceAgrimer dédiée à ce type de démarche. Ce document présente les résultats de la prospective nationale des vins biologiques conduite dans ce cadre.

L'initiative de ce chantier revient à Sudvinbio qui a su mobiliser les moyens nécessaires à sa mise en œuvre et qui avait, à l'époque de la genèse de ce travail, une attente de réalisation d'une prospective régionale sur les bassins du Languedoc et du Roussillon. Nous avons compris que l'exercice se devait d'abord d'être conduit au niveau national au travers de France Vin Bio, association interprofessionnelle des vins biologiques, qui fédère les associations interprofessionnelles des régions Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Centre-Val-de-Loire, Grand-Est, et Bourgogne-Franche-Comté. Ce travail national fera prochainement l'objet d'une déclinaison spécifique pour les bassins du Languedoc et du Roussillon.

Cette prospective a été rendue possible grâce aux engagements financiers suivants :

- FranceAgriMer avec un engagement de 30 000 € ;
- France Vin Bio avec un engagement de 30 000 € pris en charge pour 12 000€ par les associations adhérentes à France Vin Bio (associations des régions Occitanie, Nouvelle-Aquitaine, Centre-Val-de-Loire, Grand-Est, Bourgogne-Franche-Comté), pour 9000 € par la Région Occitanie / Pyrénées Méditerranée, et pour 9000€ par la DRAAF Occitanie.

Nous tenons à remercier les membres de la « cellule d'animation » et les experts ponctuels pour leur engagement. Cette prospective s'est nourrie de la diversité de leurs points de vue.

Nous tenons également à remercier les membres du « noyau permanent » de FranceAgrimer et de l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin de Montpellier Sup Agro

Ce document présente plusieurs scénarios possibles pour le futur. Il appartient maintenant aux professionnels de la filière de s'approprier cette prospective pour en tirer une stratégie gagnante.

Richard DOUGHTY
Président de France Vin Bio

Jacques FRELIN
Vice-président de France Vin Bio

Première partie : Contexte, enjeux et tendances lourdes

La filière française des vins biologiques

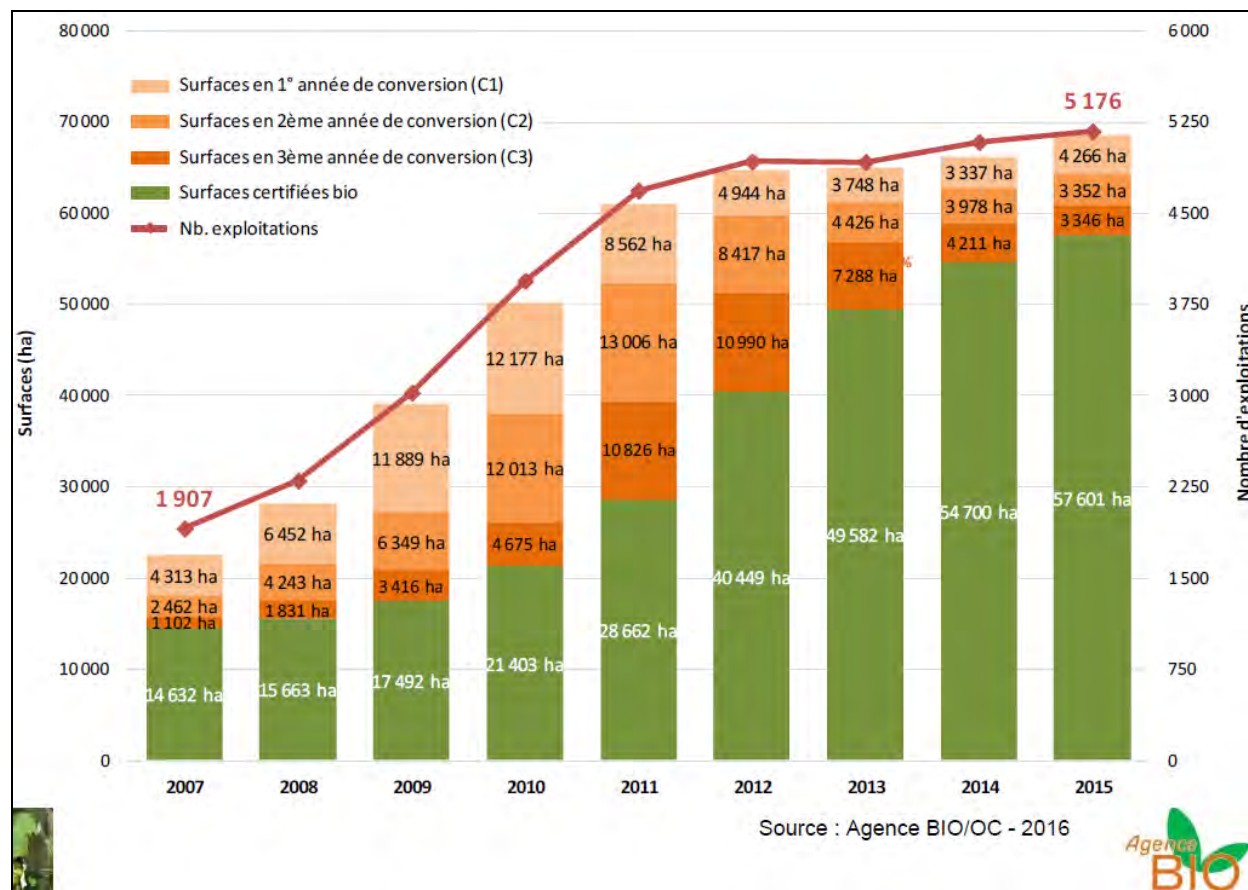
Une filière dynamique et en croissance rapide

La viticulture biologique française est une filière dynamique : entre 2007 et 2015, les surfaces certifiées biologiques sont passées de 14 600 à 57 600 hectares. Les objectifs du Grenelle de l'environnement (6% de la surface agricole utile, ou S.A.U., en bio en 2012) ont été atteints et dépassés dès 2010 pour cette filière.

Si le bio représentait 5 % de la surface agricole utile française fin 2015, 8,7 % des surfaces de vigne étaient conduites en bio (certifiées ou en conversion). [fin 2013, la part du vignoble bio était supérieure à 10 % dans six régions : en PACA (16,6 %), en Lorraine (15,4 %), en Franche-Comté (14,0 %), en Alsace (13,7 %), dans le Centre (10,8 %) et en Rhône-Alpes (10,2 %) (source : Agence BIO)]

Cela fait de la vigne l'un des secteurs les plus dynamiques de l'agriculture biologique. Fin 2015, 5 176 exploitations cultivaient de la vigne (dont 4 799 avec du raisin de cuve), soit 2% de plus qu'en 2014, 57 000 hectares étaient certifiés (+10 %) et 11 350 hectares en conversion (- 2 %). La filière poursuit son développement avec plus de 150 nouveaux domaines engagés au premier semestre 2016.

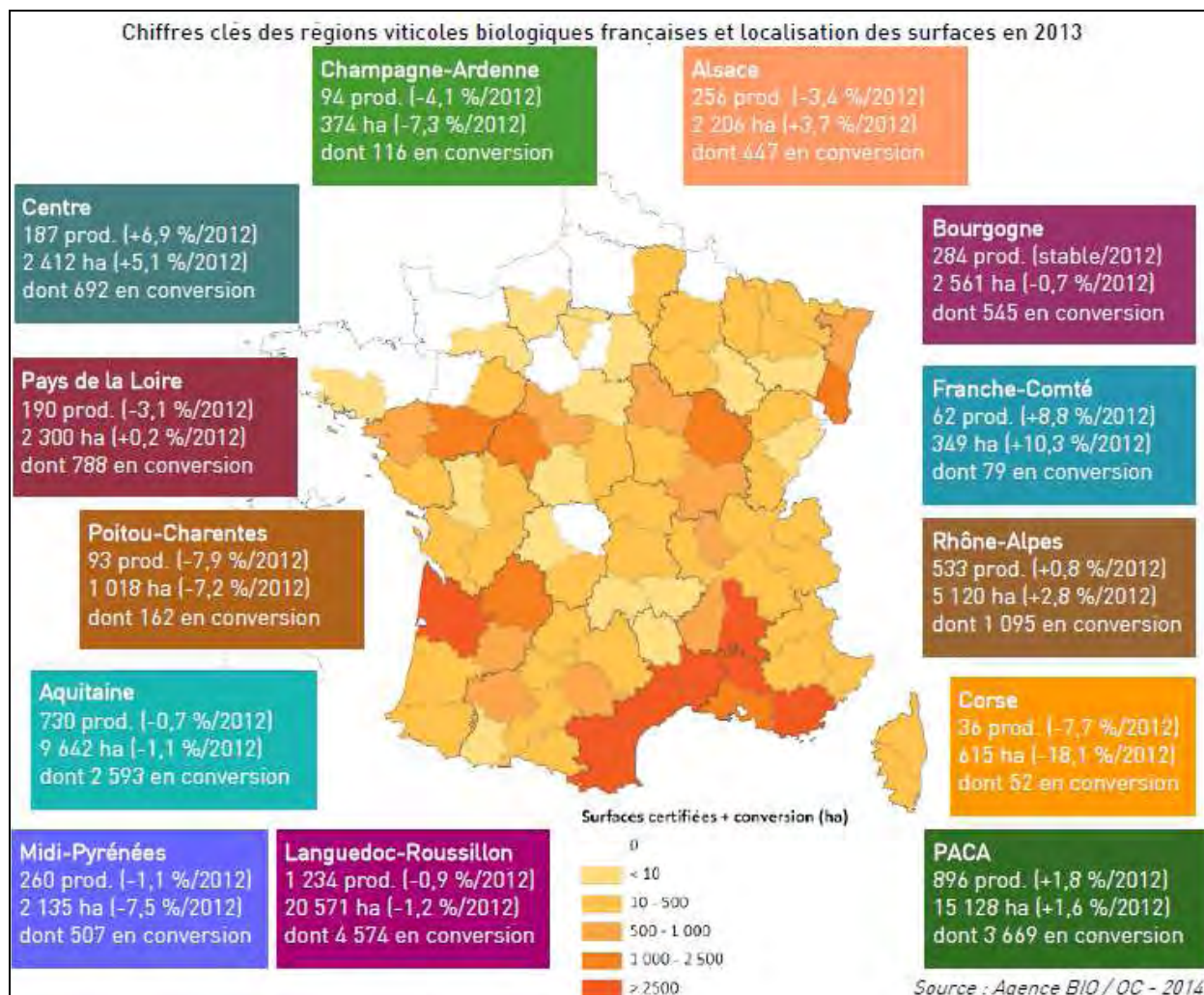
Evolution du nombre d'exploitations viticoles bio et des surfaces viticoles bio et en conversion



La France est le troisième plus gros producteur mondial de vin bio derrière l'Espagne et l'Italie. Ces trois pays représentent 73 % des surfaces mondiales de vignobles bios.

Plus des trois-quarts des surfaces de vigne certifiées bio et en conversion dans quatre régions

En 2013, les quatre régions viticoles bio principales (Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Aquitaine et Rhône-Alpes) rassemblaient 78 % des surfaces totales conduites en mode de production bio pour 69 % des producteurs (source : Agence BIO).



Le marché des vins biologiques en France, et à l'exportation

En France, le marché des vins bio se développe rapidement (taux de croissance annuel à deux chiffres). Il a atteint 670 millions d'euros en 2015.

Marché des vins bio France (millions d'euros et évolution en % année n / année n-1)

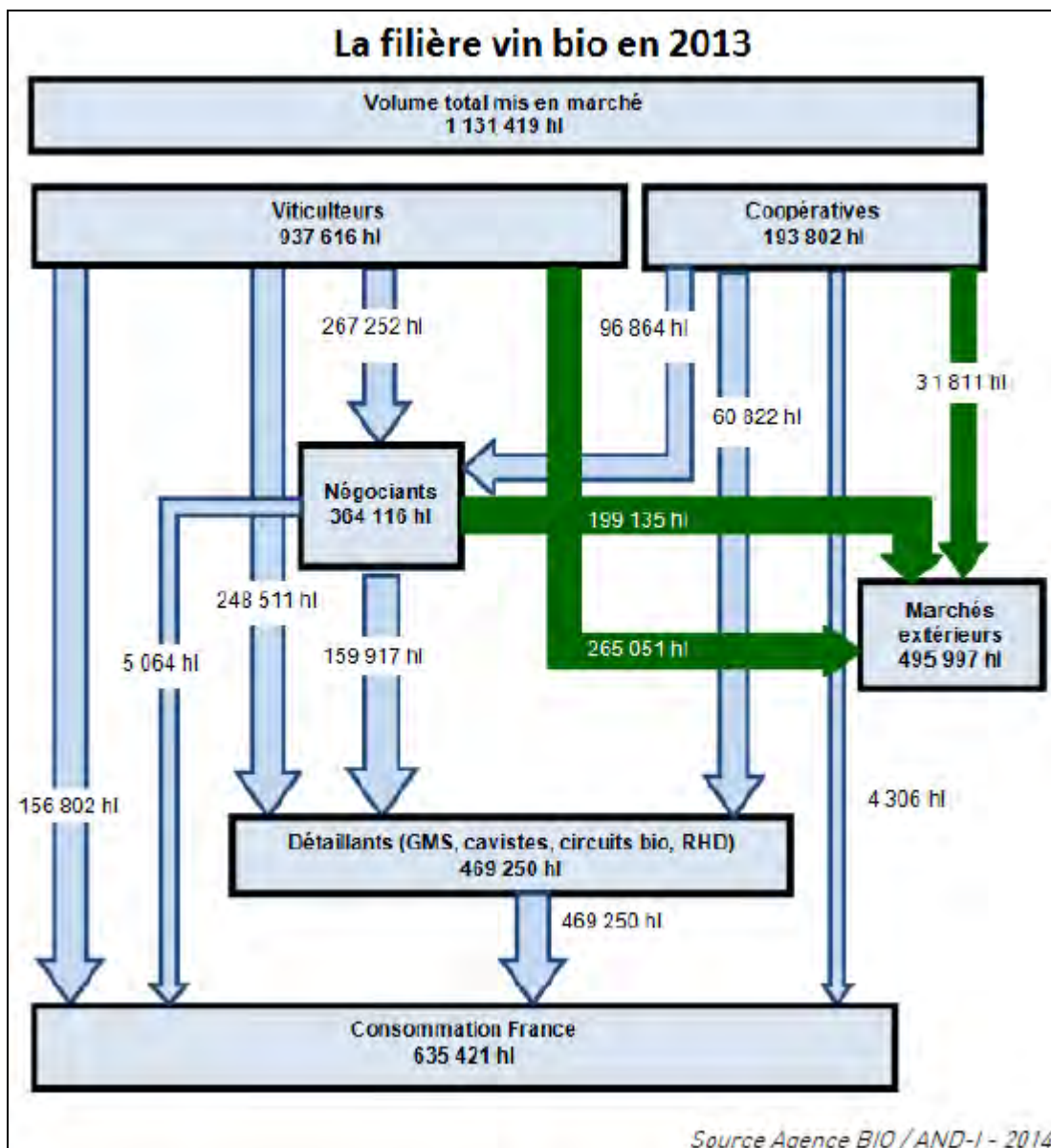
2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
249	254	298	322	359	413	503	571	670
	+ 2 %	+ 17 %	+ 8 %	+ 11,5 %	+ 15 %	+ 22 %	+ 13,5 %	+ 17 %

Source : Agence BIO

A l'exportation, le taux de croissance des ventes en valeur est encore plus important : + 26 % par rapport à 2014.

Fin 2015, l'expédition de vins biologiques français vers les pays de l'Union Européenne a atteint 217 millions d'euros et l'export vers les pays tiers s'élevait à 144 millions d'euros.

Les vins biologiques représentent les deux tiers des exportations françaises de produits bio en valeur et 11 % du total des ventes des produits alimentaires bio sur le territoire national.



99% des vins bio vendus en France sont d'origine française (source : Agence BIO).

Les sommes dépensées par les ménages pour leurs achats de vins bio sont passés de 249 millions d'euros en 2007 à 670 millions d'euros en 2015.

Le circuit de distribution prédominant en valeur reste la vente directe (41%), puis les magasins spécialisés (23%) et les cavistes (18,5%) devant la grande distribution (17,5 %, à noter qu'au sein des enseignes de la grande distribution, 99% des magasins proposent aujourd'hui des vins biologiques).

Notoriété et image auprès des consommateurs

En 2014, 9 Français sur 10 ont déjà consommé des produits biologiques. Concernant les produits biologiques, il s'agit donc d'une tendance de fond, et non pas d'un « effet de mode ».

En France, la notoriété des vins bio atteint 74,6 % selon une étude Sudvinbio-Ipsos de 2015. Ainsi depuis une dizaine d'année, le vin bio est passé d'un mode de consommation anecdotique à une consommation plus conséquente auprès des amateurs de vin. L'Agence bio relève qu'un consommateur de vin sur 3 déclare boire du vin bio.

Ce produit séduit de plus en plus les jeunes de 18 à 24 ans : ils sont plus nombreux que la moyenne à juger ces vins non seulement respectueux de l'environnement et de son producteur mais aussi plus authentiques et meilleurs pour la santé.

Philosophie, réglementation vin (bio & conventionnel) & signes de qualité

› **Actualités réglementaires à l'intersection du vin et de la bio** d'après la présentation de Julien VIAU (DGPE – Bureau de la Qualité) & Olivier CATROU (INAO) du 29 juin 2015

I - Le vin bio et l'INAO

Production de vin bio = {
Production de raisin bio
+ Vinification avec des règles spécifiques
+ Contrôles

Les questions et règles spécifiques sur la production de raisin sont traitées dans le **contexte général de la réglementation biologique** : - luttés contre les maladies et ravageurs (Cuivre...) ;
- entretien du sol, maintien activité biologique ;
- le matériel végétal...

Depuis 2012, la **réglementation sur l'agriculture biologique** intègre des règles spécifiques à la **vinification biologique** : ne sont autorisées que les additifs et auxiliaires technologiques listées à l'annexe VIII (« liste positive »), alors que certains **procédés physiques** de traitements des vins sont interdits.

Des ingrédients biologiques : - raisins : 100 % bio ;
- sucre (certifié biologique) ;
- moût concentré rectifié (MCR) : utilisation de résines échangeuses d'ions, traitements thermiques limités à 70°C et osmose inverse tolérés.

L'**utilisation du soufre** est autorisée, mais **réduite** (sauf dérogation).

L'**INAO** est l'autorité compétente de contrôle de l'agriculture biologique :

- Il définit les modalités d'application de la réglementation en concertation avec les administrations et les organisations professionnelles (interprétation des règles communautaires, cahiers des charges nationaux, mise en œuvre des dérogations, grilles nationale des sanctions...).
- Il habilite et supervise les activités des organismes de certification.
- Il conduit les débats pour faire émerger les consensus et proposer des évolutions de la réglementation communautaire.

Au sein de l'INAO, une **Commission vin biologique** dédiée (*) est présidée par Yves Diétrich, et animée par Sophie Boucard de l'INAO.

(*) Il existe plusieurs commissions au sein de l'INAO, dont les conclusions sont discutées et validées au sein du CNAB (Comité National de l'Agriculture Biologique) Il existe 5 commissions spécifiques à l'agriculture biologique (Réglementation, Semences, Intrants, Aquaculture et Vin).

II - Le vin biologique

A minima un **vin biologique** respecte les points suivants :

- des raisins produits en agriculture biologique ;
- une vinification respectant « l'intégrité » du produit ;
- l'ensemble étant intégré dans un système de contrôle garantissant au consommateur le respect des engagements.

Rappels réglementaires :

Vin « issu de raisins biologiques » ou **vin labellisé de façon privée** :

- Avant 1991 : un développement de l'agriculture biologique (+/- reconnu dans les pays)
- 1991 : premier cadre européen, uniquement sur la production végétale
- 2007/08 : règlements 834, 889 et 1235 sur la production et sur la transformation en Bio

Vin biologique (la mention « vin issu de raisins bio » n'est plus autorisée)

- 2012 : extension du cadre européen à la vinification

Les exigences de la production de raisins en AB sont traduites par un ensemble de règles uniques pour des conditions de production très différentes dans toute l'UE, quelles que soient les régions. Il s'agit donc d'exigences relativement larges traduites en grands principes :

- Fertilisation minérale interdite, fertilisation organique réglementée
- Aucun désherbant autorisé
- Produits phytosanitaires limités à une liste réduite de solutions (dont cuivre, pyrèthres...)
- ...

La vinification biologique (cf. 2012 : extension du cadre européen à la vinification) a été définie par des règles issues d'un travail technique et de discussions politiques visant, non pas à favoriser des vins différenciés entre les diverses régions, mais un ensemble de règles uniques applicables partout (d'où par exemple un niveau de sulfite accepté relativement élevé) :

- Une liste « réduite » de techniques (3 techniques sont autorisées) et de process de vinification
- Des interdictions (concentration partielle à froid, électrodialyse, désalcoolisation, résines échangeuses d'ion pour stabilisation tartrique du vin...)
- Des limitations, telles que : traitements thermiques limités à 70°C, taille de filtration limitée, ...
- Une teneur en anhydride sulfureux plus faible que pour le vin conventionnel (-50 mg/L)

Une autre définition (2002/03) du vin biologique : le cas des Etats-Unis

Une définition stricte du « **organic wine** » (Zéro sulfites ajoutés, 100 % raisins biologiques, levures bio et liste de process autorisés différente de l'UE), mais avec deux sous catégories :

- une plus proche de ce qui se fait en Europe : « **made with organic grapes** » (sulfites autorisés, 100 % raisins biologiques, levures non bio et liste de process autorisés différente de l'UE)
- l'autre « **made with X % of organic grapes** » (sans logo) pour des variétés différentes, « **organic** » n'est utilisé que dans la liste des ingrédients

Aux Etats-Unis, les règles de production sont élaborées suite à des avis d'un « *board* » où les professionnels et représentants des filières sont très présents.

Au delà des problématiques commerciales, ce choix vers une définition « stricte » n'a pas permis de développer l'offre de vins « *organic wine* », qui reste marginale.

En France, le système de contrôle et de certification est géré par une autorité compétente, l'INAO, qui agréé et supervise des organismes de contrôles (OC), avec :

- Obligation pour les opérateurs de notifier leur activité (Agence Bio)
- Un contrôle annuel obligatoire, et des contrôles supplémentaires selon les facteurs de risque
- Un contrôle de mise sur le marché également effectué par la DGCCRF (enquête spécifique Bio)
- Des contrôles supplémentaires par rapport à la réglementation générale sur le vin

Plusieurs **organismes de certification** vérifient sur le terrain que les règlements de l'agriculture biologique sont bien respectés par les producteurs et fabricants qui s'engagent dans cette démarche, et délivre ensuite les logos et documents de certification qui attestent de cette conformité. Des accords d'équivalence peuvent être établis pays par pays (reconnaissance de la qualité bio des produits importés sous garanties des différents labels reconnus en équivalence).

Concernant l'échelon européen les divers aspects suivants sont à noter :

- L'EGTOP (*Expert Group for Technical Advice on Organic Production*), groupe d'experts indépendants mandatés par la Commission Européenne depuis 2009, pour l'évaluation de certaines substances et techniques. Cet avis technique est préalable à toute proposition législative de la Commission Européenne qui est ensuite soumis à un vote politique.
- Le travail au sein de la commission vin bio permettant : i / de construire des arguments sur la réévaluation des techniques œnologiques, et ii / de déposer des demandes d'introduction à la réglementation bio de nouveaux intrants.
- La révision réglementaire proposée par la Commission européenne en mars 2014.
- L'approche générale du Conseil = vision des États membres (juin 2015).
- Le rapport du Parlement Européen (en cours, prévu en fin d'année).
- L'objectif d'un nouveau texte de base (règlement transverse bio) début 2016, qui entrerait en vigueur accompagné d'actes d'exécution et d'actes délégués en 2019.

- Les règles sur la vinification ne sont pas impactées pour l'instant, mais, les discussions portent sur certains fondamentaux : fréquences de contrôles, seuils pour résidus de pesticides, maintien de la mixité des exploitations (30% des agriculteurs bio font du conventionnel sur d'autres ateliers), ...

Les défis à relever sont techniques (trouver des alternatives au cuivre, utiliser moins de sulfites, travailler à réduire l'utilisation d'additifs et de techniques œnologiques) **et économiques** (améliorer la visibilité auprès des consommateurs, viser des marchés à l'exportation UE et non UE, développer la commercialisation certifiée Bio car il y a beaucoup de surfaces certifiées, mais pas assez de vins portant le logo Bio).

Le plan Ambition BIO 2017 s'articule autour de six axes qui visent à mobiliser tous les acteurs du bio :

- Axe 1 : développer la production (160M€ d'aides à la conversion et au maintien),
- Axe 2 : structurer les filières,
- Axe 3 : développer la consommation et conquérir des marchés (1,5M€/an d'aides à la promotion des produits biologiques financées par l'Agence Bio et cofinancées par l'Union Européenne),
- Axe 4 : renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats,
- Axe 5 : former les acteurs agricoles et agroalimentaires,
- Axe 6 : adapter la réglementation.

Vin Bio et Haute Valeur Environnementale (HVE)

HVE correspond au plus haut niveau (niveau 3) d'un dispositif plus général de certification environnementale des exploitations agricoles. La certification environnementale est un dispositif volontaire qui concerne l'ensemble de l'exploitation. Elle concerne quatre thématiques clés environnementales : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

HVE identifie les exploitations qui respectent des seuils relatifs à des indicateurs de performance environnementale : obligations de résultats. Le respect des seuils est vérifié par un organisme certificateur agréé par le MAAF.

La certification de l'exploitation permet d'apposer sur les produits la mention valorisante « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Le logo, associé à cette mention, peut également être apposé :



La reconnaissance de démarches existantes

Le niveau 2 de la certification environnementale permet également la reconnaissance de démarches existantes. La reconnaissance se fait selon un principe de double équivalence : équivalence des référentiels et équivalence du dispositif de contrôle.

30 démarches sont reconnues, dont pour la viticulture : Terra Vitis, Qualenvi, VIVRE, SME du vin de Bordeaux, Agri-confiance pour certaines coopératives (Rauzan, cave de Saumur, Turckheim, cave du roi Dagobert).



› Convergence entre le bio et le terroir – Gestion de la diversité dans les AOC d'après la présentation de Geneviève TEIL (INRA) du 13 octobre 2015

Le bio n'existe pas tout seul et il n'est pas uniforme :

1. il entretient des liens plus ou moins forts et en constante évolution avec le reste du monde (cf. la crise des terroirs en 2008 et la convergence bio/terroir) ;
2. il est traversé de courants, points de vue, conflits, controverses (cf. les débats liés à l'avènement du label AB).

I – La convergence vin bio & vin d'AOC en 2008

Le mariage du vin & du bio est un mariage qui ne va pas de soi : jusqu'en 2004, le vin « élaboré avec des raisins issus de l'AB » s'exporte mais se vend mal sur le marché national (export ≈ 70% à 80%), le % de production de vin en bio stagne, il a mauvaise réputation (cf. « *les vigneron bio ne savent pas faire de vin* », et en plus ils se privent des moyens de faire du bon vin).

La « crise des terroirs » dans les AOC va induire un changement chez les vins bio dès lors que des producteurs estiment que « **les AOC ont perdu la notion du terroir** » en dénonçant trois dérives de la qualité d'AOC, qui amènent une perte du terroir qui ne peut plus s'exprimer :

- La dérive de l'agriculture : la modernité agricole masque les terroirs et les détruit.
- La dérive œnologique et technique : la qualité fabriquée est oublieuse des terroirs.
- La dérive commerciale avec l'attachement au consommateur et non à la qualité.

Pour ces producteurs il convient dès lors de **retrouver le terroir au vignoble et le conserver à la cave**. Pour ce faire il faut éviter tout ce qui peut gêner l'expression du terroir (tout comme l'interprète doit laisser s'exprimer le compositeur JS Bach) et donc supprimer les levures et tous les adjuvants techniques, et se tourner vers les techniques respectueuses de l'environnement. Le retour à « l'authenticité » doit donc s'accompagner de :

- la recherche de techniques « naturelles » de production afin de permettre la concentration de l'expression du terroir ;
- la fin de la « fabrication » des vins : le producteur à l'écoute de son terroir ;
- la fin de l'arrangement œnologique des vins pour obtenir une qualité prédéterminée.

Le dépouillement des techniques de production devient ainsi une nécessité et pour être respectueux des terroirs, ils recourent aux agricultures respectueuses de l'environnement, de sorte que **les vins en quête de terroir deviennent des vins bio, biodynamiques...** Les techniques changent, le goût des vins change !

Depuis la fin des années 1990 le refus d'agrément (« *mauvais goût* », « *mauvaise couleur* », « *pas typique* » → demandes de « correction » des vins) touche des vigneron, souvent très réputés. Certains mettent en cause cette sanction, des exclus refusent de « corriger » leurs vins de terroir : « *Corriger nos vins, c'est trahir nos terroirs et nos AOC qui les protègent* ». Ainsi, **l'agrément se trouve mis en cause** : ce n'est pas le vin qui est défectueux... mais l'agrément qui est perverti ! Les AOC n'encadrent plus la **qualité de terroir... déclassée en vin de table**.

Ces vins en quête de terroir sont exclus des AOC, ce qui constitue tout d'abord une blessure pour les vigneron, et non pas un choix stratégique. La critique écrit des articles sur ces bons vins exclus des AOC. Ces vins sont vendus en **vins de table**, à des prix **chers** pour des vins de table, **avec des signes de qualité environnementale** (bio, biodynamie...), et portent fréquemment des **noms originaux** et/ou « rigolos ».



Un retournement très rapide s'est ainsi opéré : **de suspect** (cf. mauvaise réputation → nombre de vigneron déjà en bio n'affichaient pas leur certification), **le bio devient signe de bonne qualité de terroir** :

- le bio devient une ressource de la qualité de terroir ;
- le signe bio devient un signe de bonne qualité de terroir ;
- la biodynamie, technique extrême d'accompagnement de la nature, devient LA technique respectueuse du terroir.

Conclusion partie I : Le vin bio n'est pas une filière, un produit... qui existent indépendamment du reste du monde, c'est du vin qui est bio pour les uns [séparation], c'est du « bon vin de terroir » pour d'autres [fusion], ...

II – Les vins bio : un ensemble hétérogène

La « **controverse terroir** » se trouve illustrée **au sein du bio** par des objectifs opposés pour les cahiers des charges entre :

- **Les défenseurs de la typicité**, qui réclament :
 - un encadrement strict de la typicité gustative, pour maintenir la promesse de qualité gustative au consommateur ;
 - un relâchement des contraintes de production pour pouvoir obtenir cette typicité tous les ans malgré les variations de millésime.
- **Les défenseurs de l'authenticité du terroir**, qui prônent :
 - un relâchement des objectifs de résultat gustatif, pour pouvoir maintenir leur quête du terroir ;
 - un encadrement des pratiques (habilitation des exploitations) qui garantit la capacité du vigneron à respecter et faire s'exprimer le terroir.

Les principales étapes dans l'évolution des cahiers des charges :

- 1981 : reconnaissance des cahiers des charges des associations soutenant des agroécologies / maintien d'un contrôle critique interne
- 1991 : création du label AB malgré l'opposition de Nature & Progrès / les appellations bio sont laminées, seules 3 restent sur 11 : Nature & Progrès, Demeter, et Simples
- Nature & Progrès (1964) et l'agriculture biologique : chute et renouveau / en 2003, le nouveau cahier des charges Nature & Progrès s'inscrit en lutte contre les applications considérées comme néfastes du cahier des charges AB

Le bio « label » : le label AB définit le bio par un ensemble de critères ou pratiques explicites. La qualité Bio label est « quelque chose » de tangible : une qualité circonscrite, pointable, opérationnelle, additionnable, optimisable, testable (vérification de conformité).

Les contrôles sont effectués par un tiers externalisé (lui-même garanti par des garants et garants de garants...).

On note l'existence d'un florilège d'innovations bio à côté du cahier des charges AB :

- de nouveaux produits de traitement bio, plus efficaces, réduction des « impasses » ;
- le bio « rationalisé » ou « intensif » pour produire à moindre coût ;
- le bio hydroponique pour des rendements élevés et une maîtrise de l'eau ;
- l'organisation de circuits longs de distribution.

Il peut également être envisagé comme une qualité à côté d'autres qualités : Bio & équitable / & pas cher / & durable...

Son succès s'est traduit par l'augmentation du nombre de producteurs, de consommateurs, de transformateurs... et par la reconnaissance mutuelle des labels nationaux.

Des bio opposés au label AB, s'estimant « dépossédés » du bio accaparé par un label « monopole », accusent la « standardisation » de la qualité bio (11 des 14 cahiers des charges disparaissent) : la « standardisation du bio », la stratégie du « bio label », qui va définir ce qui est bio comme quelque chose de conforme à un standard que l'on peut optimiser, prive de la richesse de la diversité. Ils discutent la pertinence des mises en œuvre qui émergent au sein du bio AB :

- Le bio hydroponique, hors sol ;
- Organisation de circuits longs de distribution, reconnaissance mutuelle des labels nationaux (certains sont moins exigeants – élevage) ;
- Le bio « rationalisé » ou « intensif » pour produire à moindre coût ;
- ...



↪ Rejet ou prise de distance du label ↪

Le bio comme « philosophie » peut être envisagé

↪ **comme finalité** – les SPG (Système Participatif de Garantie), avec :

- une notion *interprétée* dans des mises en œuvre ;
- une qualité bio relativement ouverte, globale et plurielle ;
- un collectif critique (producteurs, distributeurs/transformateurs, consommateurs) ;
- un cadrage des interprétations (critères/contraintes, chartes...).

↪ **en tant qu'une philosophie bio souple et adaptative** :

- un bio toujours redéfini (durable), qui ne cesse d'inclure de nouvelles questions (responsable, respectueux, équitable...), de s'adapter aux situations particulières et nouvelles ;
- un collectif critique, associatif, adhérents engagés, de taille limitée.

Une controverse dure persistante



Qualité définie – objet « distribué »



Vérification de conformité

Discussion critique des interprétations du bio

Délégation au label

Engagement des adhérents dans la réélaboration constante du bio

Deux « modalités d'existence » très opposées du bio

- * Le bio « réduit » à des critères, figé, mais portable et qui « diffuse »
- * Le bio « irréduit », qui se redéfinit en permanence

Faut-il choisir son bio, existe-t-il un bon bio ?

- Ces deux formes du bio sont en interaction
 - Enrôlement par le label (occasionnels → mordus)
 - « Crédibilité », « notoriété » bio philo → bio label

Choisir et séparer les têtes et les jambes?
 Quel « bon collectif » choisir?
 Les faire coexister...
 Faire négocier les frères ennemis?

Si les démarches de type Nature & Progrès, Demeter, ou Simples, sont critiquées en tant que système contraignant, avec une vie associative intense, un « monde à part », des organisations « sectaires », des « niches »... ils inventent la capacité à être toujours en train de se repenser, avec un cahier des charges adaptable aux situations locales, au temps qui change, et qu'ils font vivre en le revisitant. Mais un cahier des charges variable et adaptatif peut perdre le consommateur...

Conclusion partie II : Les bio réussissent une chose remarquable en instaurant deux modalités d'existence du bio et en organisant leur coexistence, ils allient développement et durabilité/pérennité et une critique qui fonctionne bien.

Conclusion générale : L'encadrement de la variabilité acceptable des vins certifiés ou le problème de l'identité et de la variabilité acceptable

Toute classe de produits, AOP, certification de qualité, nom, dénomination... regroupe un certain nombre de produits plus ou moins semblables et différents.

Les différences sont accusées de trahir l'identité.

Les similitudes sont accusées de standardiser le produit.

En conséquence, toute classe de produits doit :

- être suffisamment identifiable (lien de référence stabilisé pour éviter la perte de sens) ;
- être adaptable pour survivre aux constants changements du monde (lien de référence évolutif).

L'enjeu (AOC, bio...) est de faire coexister ces deux formes de mise en œuvre malgré leurs incompatibilités.

› **Les différences réglementaires vins bio et vins conventionnels – Les conséquences associées sur les itinéraires techniques** d'après la présentation de Philippe COTTEREAU (IFV) du 3 novembre 2015

La **réglementation biologique** actuelle est issue d'un texte réglementaire, fruit d'un consensus européen réalisé moyennant **des choix pas toujours techniquement explicables**.

Ce texte prend en compte les principes généraux de la réglementation générale BIO (834/2007 – 889/2008) et sa rédaction se réfère à la réglementation vin (606/2009).

Mais il convient de distinguer des dispositions applicables postérieurement au 1^{er} août 2010, dont trois pratiques à revoir en 2015, avec des modifications discutées au RCOP (*Regulatory Committee on Organic Production* / ex SCOF), et selon l'expertise de l'EGTOP (*Expert Group for the technical Advice on Organic Production*).

Les **règles pour les choix des pratiques œnologiques** sont précisées dans l'article 6 du règlement CE 834/2007, qui définit les **principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques**. Outre les principes généraux énoncés à l'article 4, la production de denrées alimentaires biologiques transformées est fondée sur les principes spécifiques suivants :

- a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique ;
- b) réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement **lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel** (ce point est difficile à définir) ou à des fins nutritionnelles particulières (ce dernier aspect ne concerne pas le vin, lequel n'est pas considéré comme un produit à finalité nutritionnelle) ;
- c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la **véritable nature du produit** ; (ce point n'est pas défini)
- d) faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de **préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques**. (ce point s'oppose quelquefois au point précédent – c)

La réduction du nombre de pratiques œnologiques autorisées se concrétise par les interdictions suivantes (cf. suppression des lignes correspondantes du tableau en annexe I A du règlement vin 606/2009) :

- Utilisation méthodes physiques pour élimination SO₂
- Utilisation de l'acide sorbique
- Utilisation de la PVPP
- Utilisation du lysozyme
- Utilisation du ferrocyanure de potassium et du phytate de calcium
- Utilisation du D,L-tartrique
- Utilisation du caramel
- Utilisation des disques de paraffine
- Utilisation du DMDC
- Utilisation des mannoprotéines
- Utilisation de l'électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- Utilisation de l'uréase

Bien qu'autorisées postérieurement au 1^{er} août 2010, les deux pratiques (physiques) suivantes sont interdites : désalcoolisation partielle et résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique.

A l'intérieur de certaines lignes du même tableau (annexe I A du règlement vin 606/2009) des « **ex æquo** » **supprimés** :

- Sulfate d'ammonium / sulfite d'ammonium
- Acide malique (l'autorisation de l'acide lactique est maintenue)
- Argon (barbotage, mais l'inertage est maintenu)
- Betaglucanase
- Alginat de calcium
- Kaolin
- CMC
- Sulfate de cuivre (autorisé pour 2015, et l'autorisation du citrate de cuivre est maintenue)

Une réduction des limites en SO₂ est prévue comme indiqué dans le tableau ci-après :

	Limites actuelles	- 50mg/l	en %	- 30mg/l	en %
Vins rouges < 2 g/L sucres résiduels	150	100	33		
Vins blancs et rosés < 2 g/L sucres résiduels	200	150	25		
Vins rouges entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels	150			120	20
Vins blancs et rosés entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels	200			170	15
Vins moelleux (non botrytisés)	290			260	10
Vins moelleux (raisins botrytisés)	390			360	8

Les trois réexamens prévus en 2015 concernent les points suivants :

- Osmose inverse :

- ↪ Élimination d'eau (concentration en sucre) – autre possibilité par évaporation sous vide par exemple
- ↪ Modifierait « la vraie nature du produit » ?

- Résines échangeuses d'ions – Fabrication de MCR :

- ↪ Pas d'alternative possible pour la rectification - interdire les résines, c'est ne pas pouvoir fabriquer des MCR

- Traitements thermiques : température maximum 70°C (point 2 annexe IA)

- ↪ Interdit : - la flash détente sur vendange
- la flash pasteurisation sur moût et sur vin
- ↪ Thermovinification possible

Globalement, les techniques physiques sont considérées comme entraînant des modifications pouvant influencer « la vraie nature du produit » : le concept des techniques soustractives s'oppose aux pratiques additives, d'un côté réduction des intrants (suppression ↔ problème endogène), de l'autre modification de la matrice (ajout ↔ problème exogène) ... ce qui est révélateur des contradictions potentielles au sein du règlement bio (cf. supra points b & c). Pour quelle(s) raison(s) aucune de ces techniques physique n'a-t-elle été envisagée ?

- Peut-être une erreur de casting ?
- Produit artisanal / traditionnel / industriel ?
- La vraie nature d'un vin de table / la vraie nature d'un vin AOC ? la vraie nature d'un produit de culture ?
- Réflexion plus AOC que bio ?
- Certaines appellations ne permettent pas la thermovinification ce qui, par exemple, serait un choix à imposer aux autres AOC ?

Une note explicative (cf. la note d'information n°2009-136) du terme naturel par la DGCCRF en 2009 serait-elle inspiratrice du texte européen ?
http://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/ni_terme_naturel.pdf

Les modifications du règlement vin 606/2009 après 2010 : les enzymes

Rég 606/2009 :

Point 10 Annexe 1A :

La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :

- gélatine alimentaire
- matières protéiques d'origine végétale issues...
- ...
- enzymes pectolytiques
- préparation enzymatique de bêtaglucanase

Rég 53/2011 : Point 10 est modifié par retrait des enzymes / ajout d'un point 47

- Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisins présents dans le moût et le vin.

Guide d'interprétation INAO :

Seules les préparations enzymatiques à usage œnologique pour la clarification sont autorisées, pas les autres .

Les modifications du règlement vin 606/2009 après 2010 : les autolysats et levures inactivées

Rég 606/2009 : version 2014

Point 6 Annexe 1A :

L'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline :

- Phosphate d'ammonium
- Sulfate d'ammonium
- Bisulfite d'ammonium
- Dichlorhydrate de thiamine
- Autolysats de levure

Point 15 :

Ecorces de levures – dose max 40 g/hl

Point 51

- Utilisation de levures inactivées (*Nutrition levures / Ochratoxine – OIV*)

Guide d'interprétation INAO :

Avant 2010 levures inactivées assimilées à des écorces de levures et limitées à 40 g/hl – Pour le millésime 2014 : autolysats et Levures inactivées sont définis et constituent deux nouvelles introductions ... donc à faire évaluer par EGTOP et dans l'attente , les deux produits sont interdits.

Cette interdiction pose problème à certains producteurs (en cas d'absence de capacités d'ajouts – par ex. d'azote minéral pour satisfaire à la réglementation NOP, DEMETER, ...).

Les modifications du règlement vin 606/2009 après 2010 : les colles

Rég 606/2009 : version 2014

Point 10 Annexe 1A :

La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :

- gélatine alimentaire
- protéines végétales provenant du blé, des pois **et des pommes de terre**,
- ...
- chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*,
- chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*,
- extraits protéiques levuriens

Colles développées par rapport aux risques d'allergie avec certaines colles animales.

Chitine- glucane et chitosane - point 44 et 45 : autorisés aussi pour l'élimination de métaux, de contaminants en particulier ochratoxine, et pour le traitement au chitosane uniquement, réduction de la population de microorganismes indésirables, notamment les *brettanomyces*
(Evaluation EGTOP en cours)

A ce jour, une seule colle végétale est autorisée : la colle de pois.

In fine, on débouche sur ce qui semble être... une présentation un peu simpliste :



Conclusions :

- La réglementation européenne sur la vinification biologique réduit le nombre des intrants et pratiques utilisables; les premiers retours montrent qu'il n'existe pas d'impasse technique importante aujourd'hui si l'on prend des précautions.
 - ↳ Malgré les débats entre les « néobio » et « bio canal historique » / artisanal - industriel / lien au terroir – AOP / vin de cépage... il y a un seul texte pour tous !
- Un certain nombre de points reste à résoudre, directement selon le texte réglementaire (OI, MCR, Température) et indirectement par la non-prise en compte des modifications de la réglementation vin générale qui ont eu lieu depuis 2010 (nouveaux intrants, modification du texte de référence...).
- ↳ Report à 2017 pour les trois points précités, et pour le reste ? Méthode ? Philosophie ? Objectifs ?
- Chaque région viticole a ses pratiques de prédilection (tradition et/ou fournisseur). Chaque viticulteur n'utilise qu'une partie de la pharmacopée autorisée.
- Un droit à l'emploi n'est pas une obligation d'utiliser, chacun peut « raisonner » ses pratiques œnologiques en restreignant au strict nécessaire l'utilisation des intrants.
 - ↳ Difficultés pour définir des critères de « bio-acceptabilité » – Réseau Mixte Technologique (RMT) Transfobio. La filière bio est la seule à avoir une réglementation spécifique ce qui l'isole vis-à-vis des autres filières.
 - ↳ Difficultés pour fixer des critères communs « produits bios » (additifs ou auxiliaires / auxiliaires ou ingrédients... Ex : levures = un ingrédient pour les bios ?)
- Le choix des pratiques physiques vs chimiques a un impact économique : même si tout existe sous forme de prestation, le plus simple et le moins cher c'est l'additif !
- Le sucre bio est autorisé... même de canne.

› [Le vin bio et ses « chapelles » - évolutions juridiques](#) d'après l'exposé de Sébastien DAVID (Domaine Sébastien David / Saint Nicolas de Bourgueil) du 3 novembre 2015

I – Historique

Apparu dans les années 1920 en Autriche, Allemagne, Suisse et Grande-Bretagne, le mouvement de l'agriculture biologique s'est développé en réaction à l'avènement de l'agrochimie, au milieu du 20^{ème} siècle, et surtout au développement de l'usage des engrais minéraux issus de la chimie de synthèse, dans les années 1930.

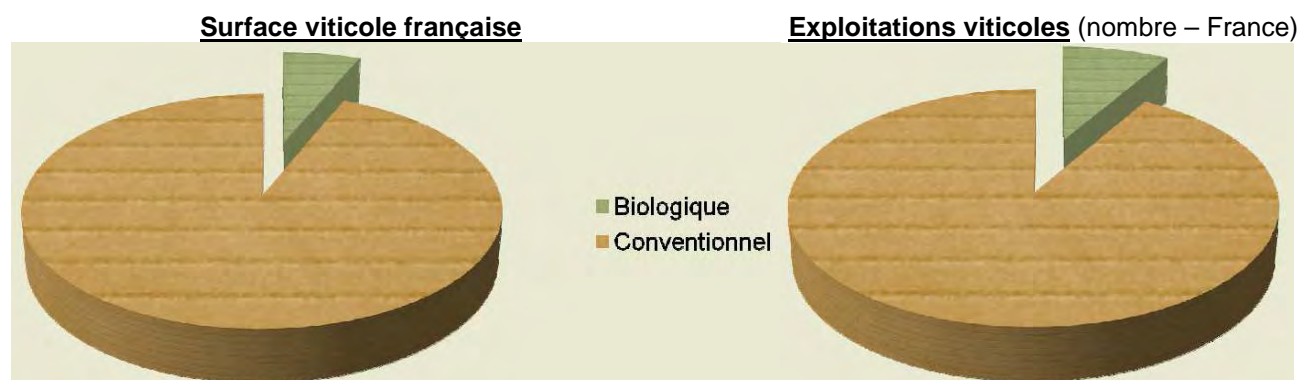
Parmi ses fondateurs, et à côté de noms tels que Raoul Lemaire, Rudolf Steiner, Hans et Maria Müller, Hans Peter Rusch, et Masanobu Fukuoka, on compte notamment Albert Howard (1873-1947), agronome et botaniste anglais, considéré comme l'un des pères de l'agriculture biologique ("organic farming"). Son œuvre a influencé et inspiré tant des agriculteurs que des agronomes qui formèrent le mouvement de l'agriculture biologique en Angleterre comme en France (l'association Nature & Progrès en France s'est créée à l'image de la *Soil Association*).

Historiquement, c'est la biodynamie, dont les bases ont été posées par Rudolf Steiner (1861-1925) dans une série de conférences données aux agriculteurs en 1924, qui est apparue la première.

Principales dates concernant l'émergence du bio et des vins bios en France et dans l'UE :

- ◇ **1950** : AFRAN (Association Française pour une Alimentation Normale)
- ◇ **1972** : le 1^{er} cahier des charges bio français est présenté par Nature et Progrès (créée en 1964)
- ◇ **1981** : le décret du 10 mars 1981 définit le cadre de ces cahiers des charges (production et contrôle)
- ◇ **1992** : règlement européen n° 2092/91 sur la production biologique de produits agricoles et des denrées alimentaires
- ◇ **2012** : la réglementation sur la vinification biologique et le vin "bio" a été adoptée à Bruxelles le 8 février 2012 ; le règlement sur la vinification biologique est obligatoire à partir du 1^{er} août 2012

Malgré un développement soutenu ces dernières années, la viticulture biologique demeure très minoritaire par rapport au conventionnel : environ 9% des exploitations en France (le pourcentage est encore plus faible concernant les surfaces en viticulture bio par rapport au total).

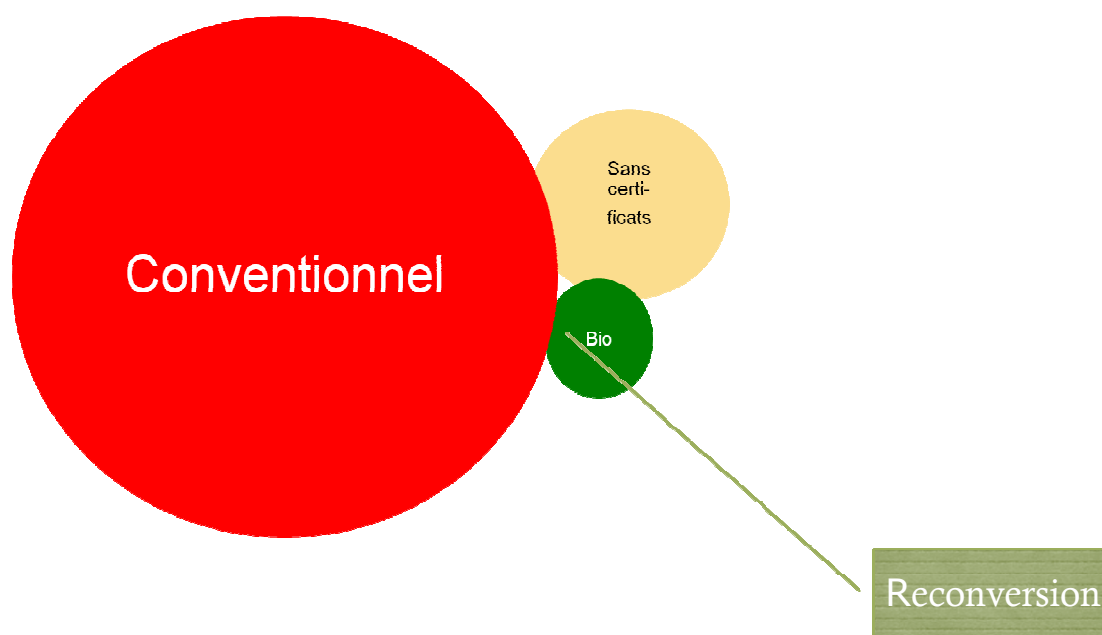


II – Recensement & classifications

On recense ≈ 58 900 exploitations en viticulture conventionnelle(*) contre seulement 5 361 en viticulture biologique, dont 3990 « économiquement référençables » (domaines dont l'activité est en majeure partie viticole : Production Brute Standard avec 2/3 du CA évalué provenant du vin).

(*) en 2010 : 87 300 exploitations cultivent de la vigne dont 58 900 moyennes & grandes
70 000 exploitations spécialisées en viticulture, dont 46 900 moyennes & grandes

Une représentation par « masses » est visuellement explicite (cf. schéma ci-après) :



Dans le schéma ci-dessus, les vins sans certificats correspondent aux vins conventionnels déclassés (appellations vers « vins de France ») et aux vins bios déclassés. Sont ainsi indiqués les vignobles qui se désengagent, soit des AOP donc des organismes certificateurs (OC), et des OC de contrôle AB. Certaines exploitations sont « dé-labellisées » suite à un contrôle d'OC Bio ou d'AOP et autre VIG, d'autres subissent des exclusions « faites par l'INAO ou un OC suite à un manquement majeur ». Des exploitations choisissent de se désengager de tout contrôle, soit en arrêtant les « appellations qualitatives » (selon leurs termes), soit en se faisant désinscrire de l'Agence Bio dans des OC. Leur discours est très souvent basé sur le fait (de leur point de vue) de la faiblesse du cahier des charges trop laxiste.

On peut établir une distinction entre :

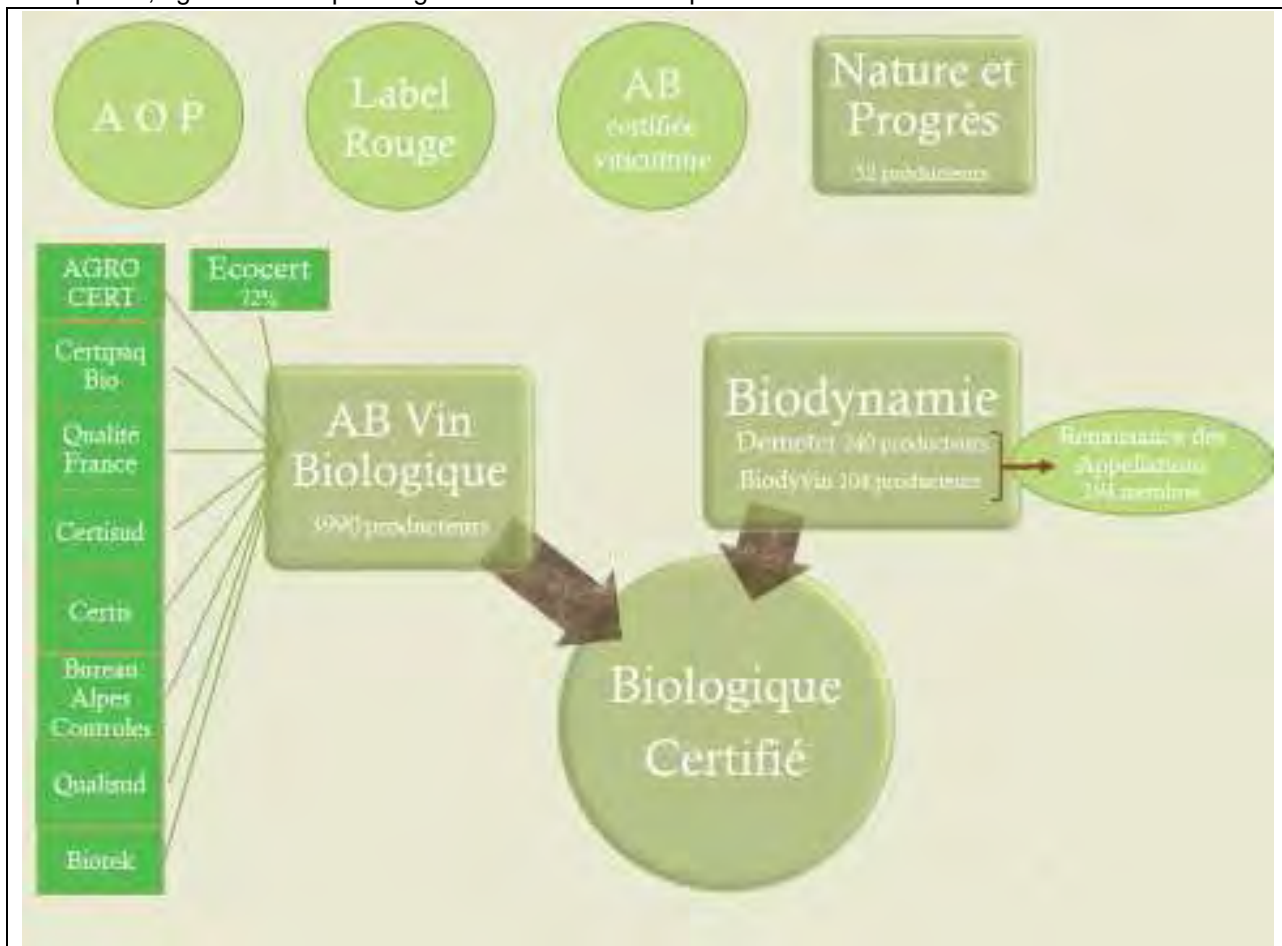
- **les exploitations disposant d'une reconnaissance, soit certification biologique** (exploitations certifiées biologique, biodynamie, Nature et Progrès, permaculture, cosmoculture, ...), **soit en conventionnel** (agriculture raisonnée(*), intégrée, HVE, durable, viable, ...) et en excluant toutefois les VSIG sans année et sans cépage qui n'ont pas de contrôle mais juste une cotisation ;

(*) A titre d'exemple dans le domaine de l'agriculture raisonnée, la démarche Terra Vitis a essaimé dans tous les vignobles français : elle regroupe plus de 500 adhérents, 11 000 hectares de vigne et six associations locales qui recouvrent l'ensemble des grands vignobles français (Terra Vitis Alsace, Terra Vitis Beaujolais-Bourgogne, Terra Vitis Bordeaux, Terra Vitis Loire, Terra Vitis Rhône-Méditerranée et Terra Vitis Vignoble Champenois).

- **et celles qui s'en trouvent « exclus », volontairement**(*) (cf. les vins sans charte : AVN, Sains, Vive les Vins Libres, ...) **ou non**.

(*) A titre d'exemple sur 15 hectares en vignes, un viticulteur déclassé « a- postériori » 10% de sa production pour faire des bag-in-box qu'il pourrait très bien vendre en AOP, mais il entend profiter d'un champ marketing plus grand qu'en AOP. Ce viticulteur a commencé cette démarche marketing en 2010 après un déclassement d'un de ses vins pour manquement (vin « oxydé et réduit », ce qui est complètement impossible puisque contradictoire), mais qui lui a permis, après divulgation à la presse et exposition média ciblée de sa part, de rentrer dans le club des « exclus ».

Les contrôles AB sont effectués par les 9 organismes certificateurs (OC), sous cahiers des charges européens, figurant sur la partie gauche du schéma ci-après.



A notre connaissance il n'y a pas de domaine certifié Nature & Progrès qui ne soit certifié AB, même si c'est effectivement un autre statut.

Au sein de la Biodynamie, qui comprend notamment les certifications DEMETER (240 domaines et BIODYVIN (104 domaines), le sous-groupe « Renaissance des Appellations » rassemble des adhérents (194 membres) de l'association membres de DEMETER ou de BIODYVIN.

Les contrôles Biodynamie sont d'abord une cooptation, puis un contrôle externe des OC Bio (type Ecocert) en même temps qu'un contrôle de base Bio. Des domaines peuvent « dire ou écrire » pratiquer la Biodynamie sans être certifiés ni contrôlés (sur cette base, chacun est libre d'en être convaincu ou non).

Parmi les 3990 exploitations certifiées (cf. supra) en vins biologiques, on recense :

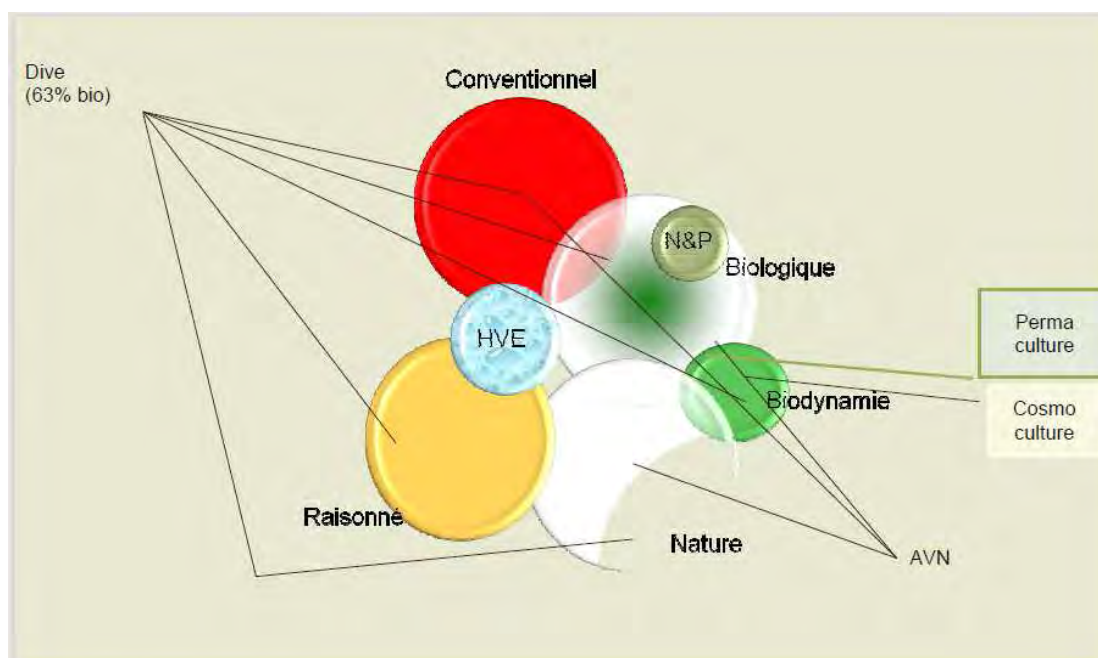
- Pour la biodynamie : BIODYVIN 104 domaines, DEMETER 240 domaines, Renaissance des Appellations 194 domaines
- AVN 47 domaines
- SAINS 26 domaines en 2015 (18 domaines en 2012)
- Nature et Progrès (label indépendant) 52 domaines
- Cosmoculture 2 domaines
- Permaculture 8 domaines

Classification sur une base juridique des chartes avec cahier des charges

Avec Certification	Sans Certification
Raisonnée (Terra Vitis) §	Conventionnel (OC de chaque produit)
Intégrée (OILB, Agriculture Viable) §	AVN (à)
Biologique (AB + Vin Biologique) §	Sains (à)
Biodynamie (Demeter §, Biodyvin *)	Renaissance *
Nature & Progrès §	Vignerons Indépendants *
HVE §	Caves Viticoles *
* Charte privée	(à) Associatif
§ Charte publique	

- **Chartes publiques** : contrôles opérés par des OC sous responsabilité de l'Etat, il s'agit en fait de l'application de règlements.
- **Chartes privées** : issues de cahiers des charges sous contrôle associatif et cooptation.
- **Associatif** : il suffit juste de s'inscrire et de s'engager sur l'honneur, mais souvent la cooptation est aussi la base de toute entrée.

Concernant les « interconnexions » présentées dans le schéma ci-après, il serait possible de complexifier le schéma en redimensionnant les cercles, mais le plus important est de bien comprendre que l'imbrication de chaque donnée est multi-polarisable (peut être plus des étoiles à x branches que des ronds), et qu'en plus des chapelles respectives on a des mouvements latéraux et transversaux souvent effectués plus par connivence ou acceptations d'individus que pour des raisons d'ordre philosophique.



III – Les « chapelles » & les médias

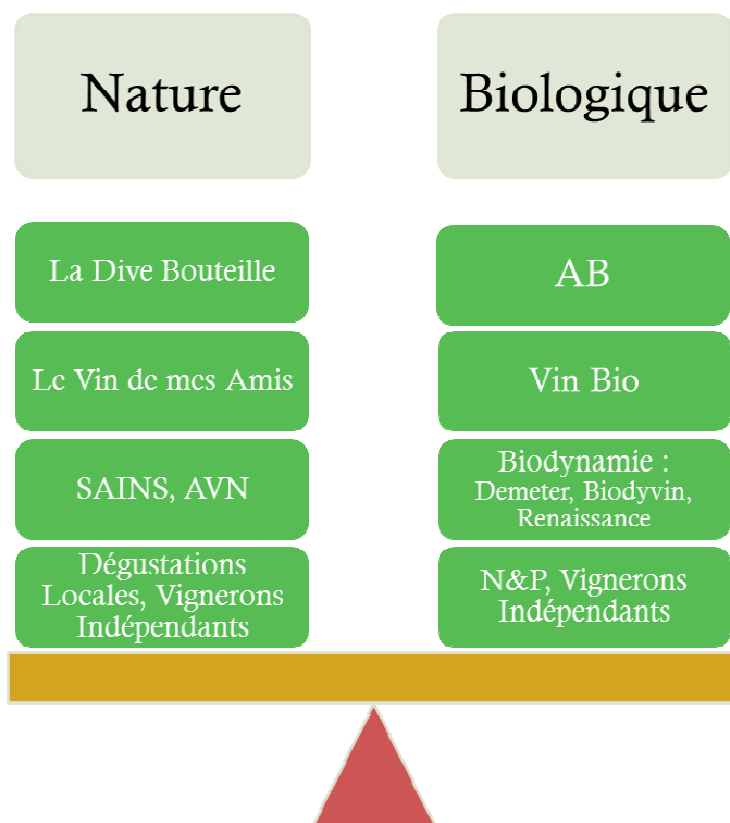
Pour les médias on explique le côté nature des vins comme venant de segmentations de vigneron souhaitant un cahier des charges plus restrictif que les textes officiels. Les vigneron en Bio (certifiés) sont très peu à indiquer le fait qu'ils soient « naturels ».

Des vigneron « qui désherbent » peuvent mentir, dire ou faire des vins naturels, mais souvent la « typicité » des vins naturels (turbidité élevée, arguments organoleptiques différents, ...) est opposée au marché et les vins ne se vendent pas.

Par ailleurs d'importants groupes font des vins sans soufre, mais cela ne prend pas car ils utilisent souvent toute la panoplie d'intrants autorisés.

Les consommateurs souhaitent évidemment des vins sans aucun intrants, même si ils ne savent pas forcément ce que cela implique vraiment. Ce sont les journalistes et surtout les réseaux sociaux sur l'Internet, qui se servent de cette sensibilité nouvelle (moins de 7 ans, même si les protagonistes de cette mouvance sont bien plus anciens : milieu années 1980, à 1990 dans le beaujolais Marcel Lapierre, 1950-2010, avec deux œnologues Jules Chauvet, 1907-1989, et Max Lèglise, 1924-1996).

Selon chaque journaliste ou revue, la balance vers l'un ou l'autre des côtés du schéma ci-après.



Des exploitants viticoles ont de plus en plus besoin de vin et montent donc des structures de négoce achetant de la vendange, des vins non élevés ou élevés en conventionnel ou en bio afin de satisfaire aux attentes du marché.

Le plus gros salon national de vins naturels (La Dive qui est un off en Loire avant le salon des vins de Loire début février à Angers), accueille plus de 200 exposants, dont 62% de vigneron bios certifiés du monde entier.

A titre d'exemple, sur la même date en 2015 il y a eut :

- le « Salon des vins de Loire » environ 6000 visiteurs (380 exposants),
- la Dive (vins Naturels) environ 3000 visiteurs (200 exposants),
- Renaissance des Appellations (biodynamie) 2500 visiteurs (168 exposants),

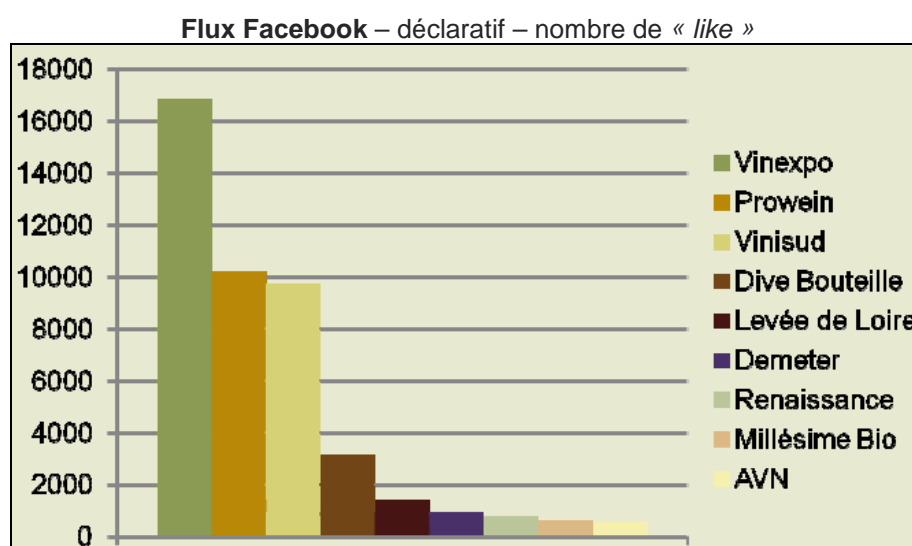
- la Levée de la Loire (certifié AB) 2200 visiteurs (150 exposants),
- Demeter 300 visiteurs (50 exposants), « qui fusionnera avec La Levée en 2016 »,
- les Pénitentes 500 visiteurs (30 vigneron bio avec carte négoce non labélisée AB),
- les vins Anonymes 200 visiteurs (25 exposants),
- des dégustations privées dans des restaurants (15 exposants dans de multiples restaurants).

Les perspectives médias se déclinent en :

- B to B
- B to C
- Salons OFF accompagnent les Salons Professionnels
- Médias numériques = écosystème numérique : Facebook, Twitter, Instagram, Vine, Snapchat, ...

Les « chapelles » sont les développeurs de support les plus novateurs et importants en terme de flux.

Il est important de prendre en compte l'aspect et l'impact numérique qui forme une nouvelle donne. La tendance des « néo-vignerons » est l'une des plus fortes en ce moment, car elle influence la façon de reprendre ou de développer les exploitations viticoles. Le fait est que ces nouveaux arrivants s'impliquent personnellement plus sur l'aspect communicatif.



IV – Conclusions

Il existe un « *turn-over* »/passage important d'une chapelle à l'autre, ou bien la création d'un nouveau groupe. Ce phénomène des « chapelles » n'est pas aussi important dans les autres secteurs que le vin.

Une « chapelle » se définit d'abord par sa philosophie (1). Elle peut, le cas échéant, répondre à des cahiers des charges et des contrôles internes (2), mais plus rarement à des contrôles externes (3), ou à la réglementation (4) : si elle satisfait à l'ensemble de ces quatre points, elle est plus proche de la « cathédrale » que de la « chapelle ».

Consommation & préférences consommateurs, image, marketing, différenciation, promotion & distribution

› Les marchés et leurs spécificités – Le vin bio et la GD – La perception du vin bio par les négociants d'après la présentation de Jacques FRELIN (Terroirs Vivants / négoce LR) du 13 octobre 2015

En France, par la loi du 4 juillet 1980 (cf. notamment l'article 14 III de la Loi d'orientation agricole, qui reconnaît une agriculture « *n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse* »), complétée par le décret du 10 mars 1981, puis en 1985 par un logo national (AB), les pouvoirs publics français reconnaissent officiellement la bio en tant que mode de production. En 1991, le premier règlement européen sur les productions végétales biologiques est publié (règlement CEE n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991). Il s'impose alors sur l'ensemble du territoire européen et remplace ainsi les dispositions publiques nationales en la matière.

Ces fondements réglementaires et juridiques posés, trois périodes vont, par la suite, se succéder dans le développement de la vente et de la production de vins bios, avec :

- une première phase de croissance conséquente de 1991 à 2001 ;
- puis ce développement de l'activité subit un ralentissement à partir de 2001, avec quelques années difficiles (baisse des prix de vente) jusqu'en 2007/08 ;
- enfin, à partir des années charnières 2007/08, on assiste au développement de la conversion, à une croissance des ventes en grande distribution (GD), et à l'ouverture des marchés à l'exportation, soit autant d'éléments favorisant un nouveau développement de l'activité en vins bio.

I – Les marchés et leurs spécificités

En matière de distribution de vins bios, il est opportun de distinguer :

- d'une part, le secteur de la **distribution spécialisée en bio** (grossistes en bio, magasins et boutiques bios),
- et, d'autre part, le **secteur non spécialisé** France et export (cavistes, CHR, GD).

Les marchés à l'export se différencient notamment en fonction de leur degré de maturité et de leur mode d'organisation (monopoles ou autres) :

- **Les marchés historiques**, qui constituent le marché référent (marché le plus important) : l'**Allemagne**, puis l'**Angleterre**, le **Benelux** et la **Suisse**.
- **Des marchés plus récents en Europe du Nord** : **Danemark**, **Suède**, **Finlande** (avec des monopoles de distribution scandinaves en fort développement, de gros appels d'offre ; en Suède dans le cadre des appels d'offre, on note un objectif de 20% du marché pour les vins bios).
- En **Amérique du Nord** : aux **Etats-Unis** le marché existe depuis 25 ans, mais n'est pas à la hauteur des espérances (seulement quelques centaines de milliers de bouteilles de vins bios vendues / an), le marché étant freiné par les douanes américaines ; au **Canada** l'accès au marché est régi par les monopoles des provinces (cahiers des charges) : c'est un marché plus simple au niveau de la réglementation mais le monopole des provinces est très lourd.
- En **Asie** : la **Chine** est un marché compliqué, difficile à saisir (il est difficile de suivre qui vend et qui consomme), mais qui s'intéresse déjà au vin bio (trop tôt pour savoir si ce marché est appelé à devenir un « Eldorado » pour les vins bios) ; le **Japon** : marché plus petit, mais très qualitatif, avec des distributeurs ayant des demandes très précises pour des produits très spécifiques ; puis, la **Corée du Sud** et **Taiwan** qui constituent de petits marchés émergents.
- En **Afrique** : **Côte d'Ivoire**, **Burkina**, **Sénégal** : marchés en phase de démarrage, qui commencent à s'intéresser au vin bio, avec quelques clients.

II – Le vin bio et la GD

En Angleterre, le développement du marché du vin et du vin bio en GD s'est considérablement développé durant les années 1990. Avec la politique de la GD de diminution du nombre de gammes présentées sur ses linéaires, cette croissance n'a pas duré, et les vins bios y ont perdu 90 % de leur marché.

En France, la vente de vin bio est devenue significative à partir des années 2000. Dans un premier temps, les enseignes de la GD ont cherché à renforcer leur image de marque avec leur propre marque distributeur pour le bio (MDD ≈ image de marque). Aujourd'hui, toutes les enseignes françaises disposent de 6 à 7 vins bios dans leur gamme MDD (jusqu'à une quinzaine pour les gammes plus élaborées).

Dans un second temps le développement des ventes de vins bios en GD a été porté par des marques nationales (et non plus locales).

Durant la période 2010 – 2015, les enseignes ne voyaient pas l'intérêt du vin bio en dehors de la région parisienne (avec des blocages des directeurs de magasin et des chefs de rayon au sein des enseignes non intégrées).

Aujourd'hui, en 2015, le marché du vin bio en GD redémarre avec un intérêt pour des vins de qualité au moins équivalente à celle du conventionnel.

III – La perception du vin bio par les négociants

Le point de vue qui suit étant celui d'un négociant en vins bios, devrait être complété par la vision du négoce classique/traditionnel.

Si la vision du vin bio comme une filière commerciale correspond à une réalité, une approche beaucoup plus complète de la filière, pas uniquement commerciale, se justifie par la prise en compte de la dimension humaine, de l'entraide, ... Les contacts avec les clients de la distribution spécialisée (bio) ne sont d'ailleurs pas limités uniquement à l'aspect commercial, de même que les rapports avec la production (vins bio).

Enfin, du point de vue plus strictement technique, on peut estimer que le vin bio a acquis sa spécificité depuis qu'il est reconnu en tant que tel, et n'est plus limité au seul cadre du vin produit à partir de « raisins issus de l'agriculture biologique ».

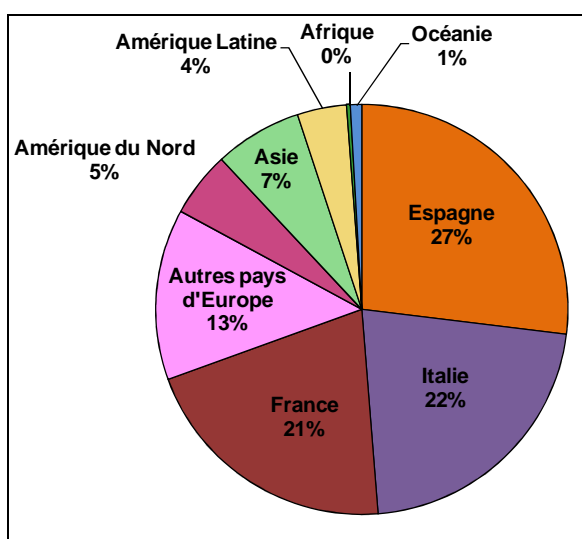
› **Le marché du vin bio en France et à l'étranger, et ses spécificités (par rapport aux autres marchés du bio)** d'après l'exposé de Sarah LE DOUARIN (Agence Bio) du 3 novembre 2015

I – Introduction : offre et demande mondiales de vins bio sont en croissance

On recense **près de 311 600 ha de vignes bio** dans le monde en 2013 (+10% vs 2012) dont environ 300 000 ha de vignes de cuve d'après les estimations. Une cinquantaine de pays disposent d'un vignoble bio, **4,6% du vignoble mondial** est cultivé en bio au sein de la cinquantaine de pays disposant d'un vignoble bio : **6 millions hl de vin bio produits en 2012** (2,4% de la production mondiale de vins).

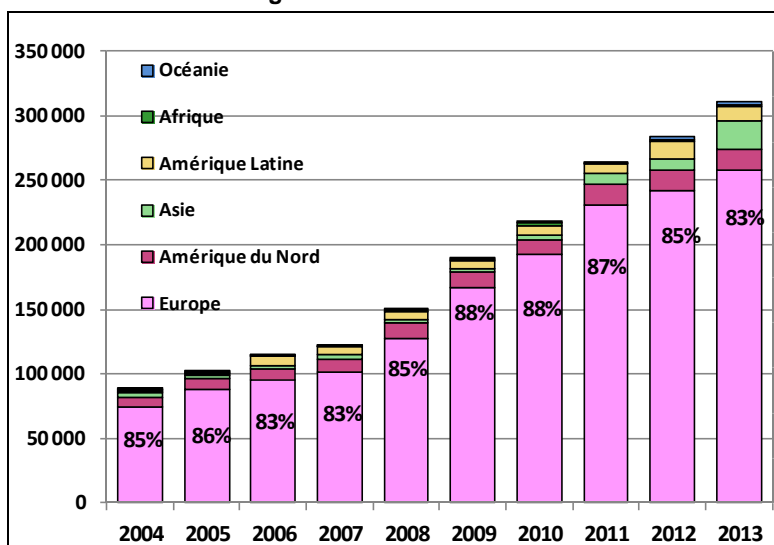
L'offre provient avant tout de l'UE : en 2013, **79%** du vignoble mondial cultivé en bio est situé **dans l'UE**. Près de 70% du vignoble bio mondial est réparti entre l'Espagne, l'Italie et la France. En 2012, ces 3 pays ont représenté 71% de la production mondiale de vin bio.

Répartition géographique des surfaces viticoles cultivées en bio dans le monde en 2013

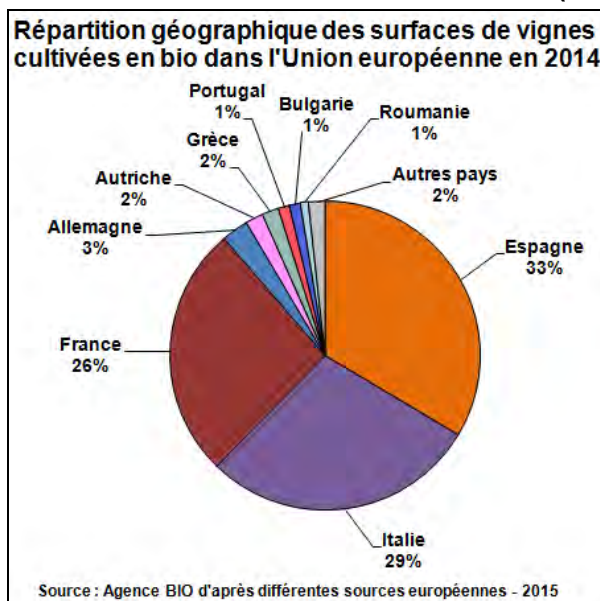


Source : Agence BIO d'après FIBL/IFOAM et différentes sources européennes - 2015

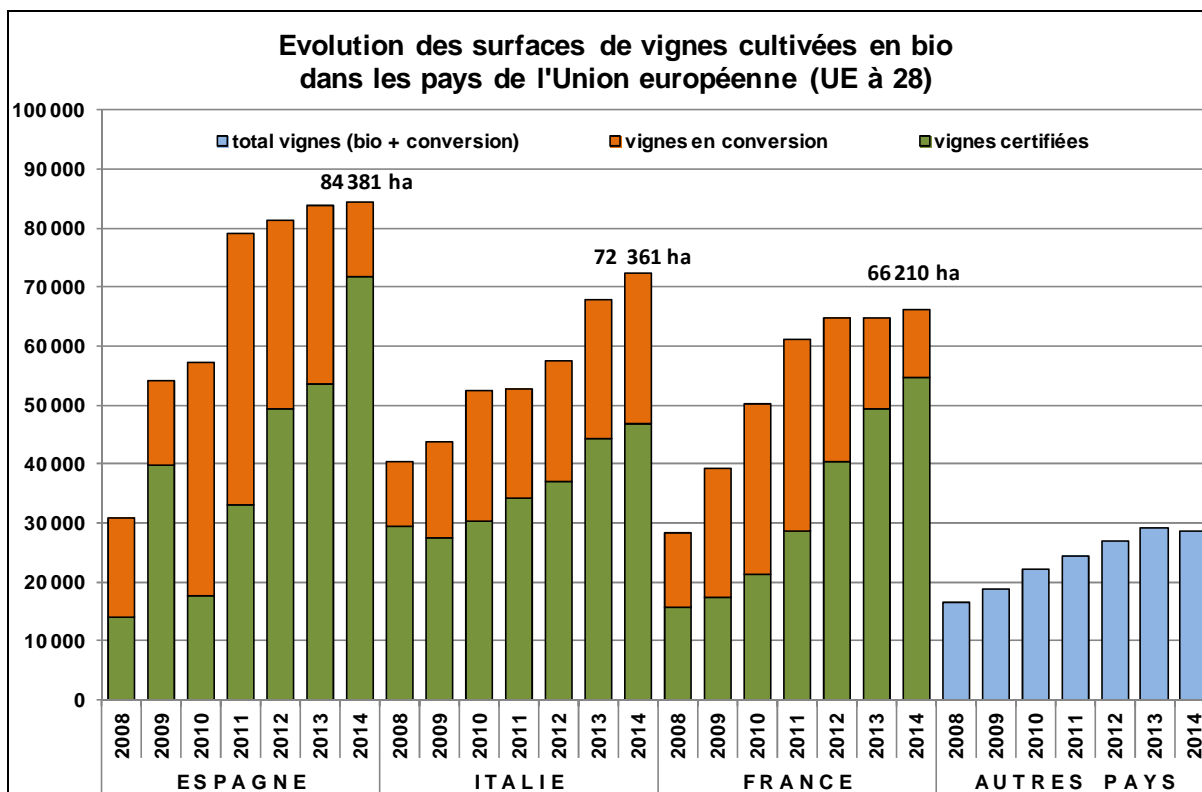
Evolution du vignoble cultivé en bio dans le monde



Plus de 251 400 ha cultivés en bio dans l'UE en 2014 (+2% vs 2013)

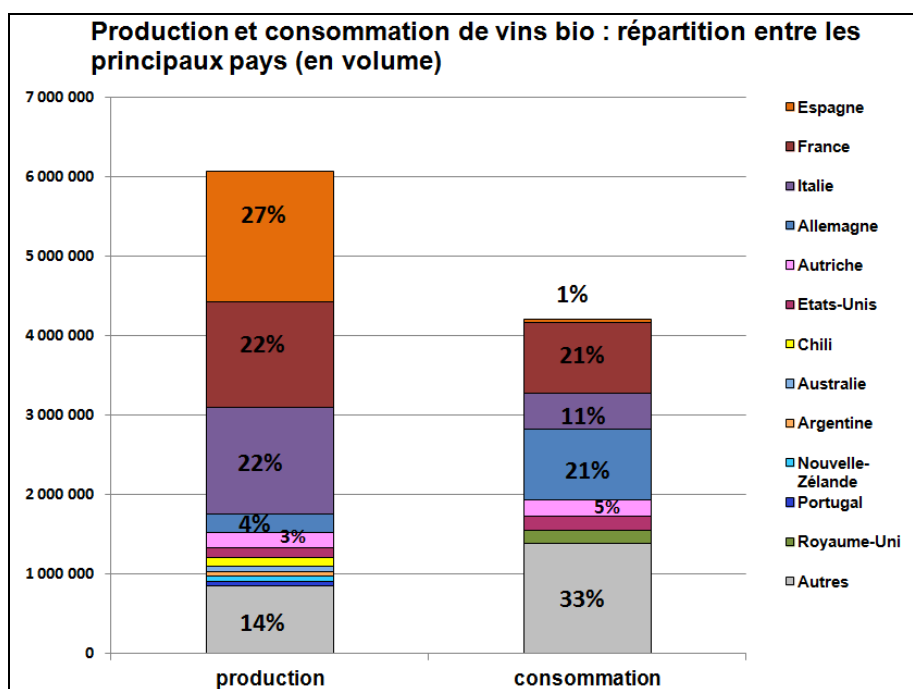


Évolution des surfaces entre 2008 et 2014 : Espagne +173%, Italie +79%, France +135%



La demande mondiale en vins bio : en 2012, 4 millions hl de vins bio ont été consommés dans le monde. Le marché mondial des vins bio connaît une croissance de 5 à 10% par an. Les **principaux marchés** (en valeur) sont : la France, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Autriche.

Les principaux pays producteurs de vins bio ne sont pas forcément les principaux pays consommateurs.



Source : Agence BIO/Agrex Consulting 2013 (chiffres 2012)

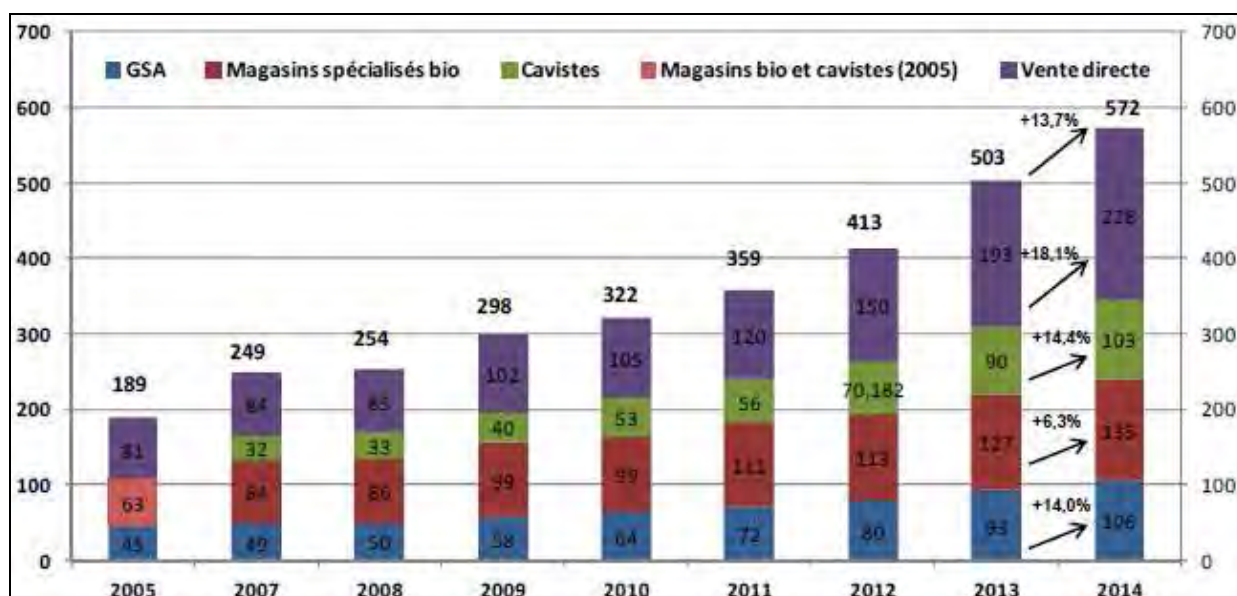
II – Le marché des vins bio en France

Quelques chiffres sur le secteur viticole bio en France à fin 2014 :

- **66 210 ha de vignes** conduits en bio (+2,5% vs 2013) (**8,4% du vignoble national**)
- **99% consacrés au raisin de cuve = 65 600 ha**
- 5 082 exploitations viticoles : 4 712 avec du raisin de cuve (dont 236 qui ont aussi du raisin de table)
- **17,4%** du vignoble conduit en bio **en conversion** en 2014 (idem pour raisins de cuve)
- **Progression de 3% du nombre d'exploitations bios avec la vigne pour activité principale** au 1^{er} novembre 2015 vs 31 décembre 2014.
- **203** caves coopératives produisant du vin bio en 2014 (contre 70 en 2009) dont **8** exclusivement bio.

La filière viticole bio française : de la production à la consommation

Près de 1,3 million hl de vin bio ont été mis en marché en 2014 (84% par les viticulteurs et 16% par les coopératives), dont 56% sont commercialisés en France. Plus de la moitié des volumes commercialisés par les coopératives vont vers le négoce.



Source : Agence BIO/AND-I

Répartition des achats de vins bio par les ménages en 2014 (source Agence BIO/AND-I) :

- vente directe 39,9% (vs 13,3% tous produits bios)
- magasins spécialisés bio 23,6% (vs 35,7% tous produits bios)
- GSA 18,5% (vs 46,0% tous produits bios)
- cavistes 18%

Répartition des ventes (volumes) de vins bio en France en 2014 :

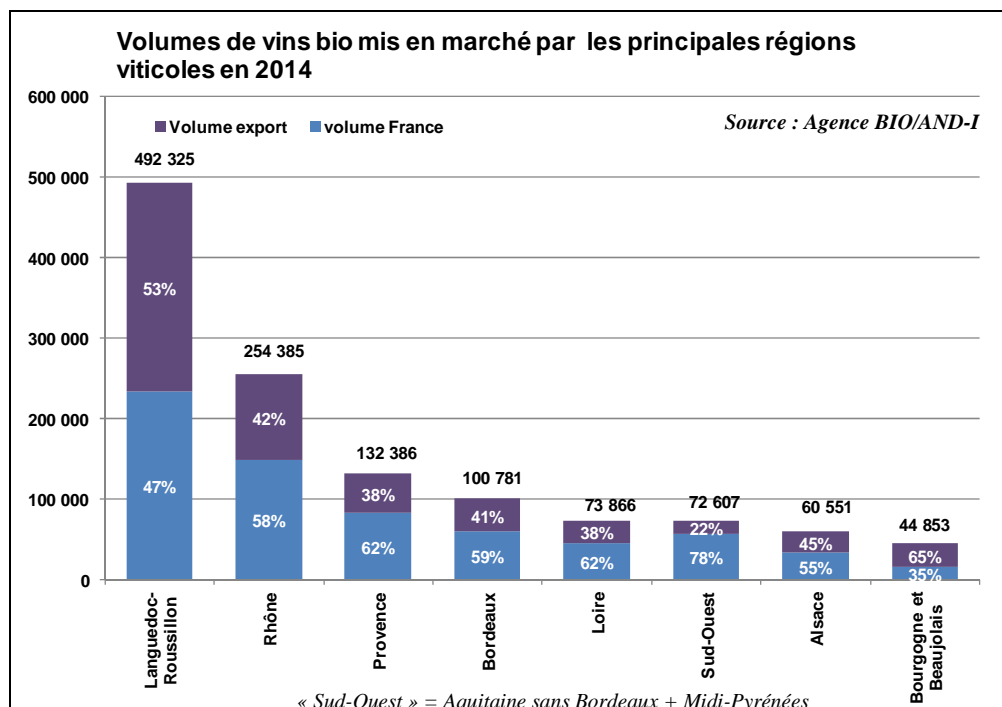
- GMS 29%
- vente directe 27%
- magasins spécialisés bios 19%
- RHD 14%
- cavistes 11%

14% des volumes de vins bio vendus en France en 2014 ont été commercialisés en RHD : près d'un restaurateur sur deux servant à table a désormais du vin bio à sa carte (contre près de 2/5 en 2011). Les restaurateurs qui ont des vins bio en proposent, en moyenne, 5 références différentes.

Quelques particularités du marché français du vin bio

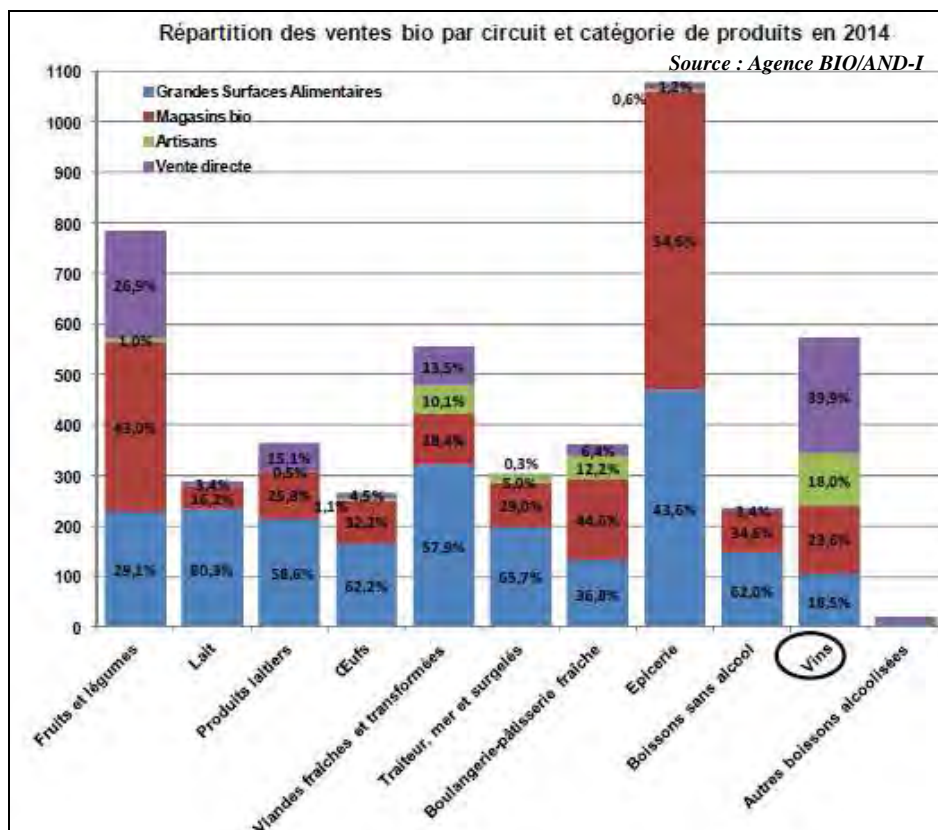
- **74% des volumes de vins bios commercialisés sont des AOP**, 19% des IGP et 7% des VSIG (contre respectivement 48%, 32%, et 20% pour l'ensemble des vins tranquilles commercialisés en GD en 2014)
- En 2014, 85% des vins produits en bio ont effectivement été commercialisés en tant que vins bio
- Plus de la moitié des vins bio tranquilles consommés sont des **vins rouges** (*idem* tous vins)
- 12% des vins bio consommés sont des **vins effervescents** (près de 10% pour l'ensemble des vins)
- En 2014, en volume, **56% des vins bio sont vendus en France** vs 44% export (70% vendus en France et 30% à l'export pour l'ensemble des vins)
- 60% des exportations de vins bio en valeur sont destinées à l'UE vs 40% PT (48% des exportations vers UE vs 52% PT pour l'ensemble des vins)
- Les importations de vins bios sont très faibles
- **Principaux critères d'achat** : origine 57 % (63% en conventionnel), respect de l'environnement 43 %, notoriété AOC 37 % (identique au conventionnel) / En conventionnel 2^{ème} critère = le prix 50% (30 % en bio)

**En Languedoc-Roussillon et Bourgogne-Beaujolais,
plus de la moitié des volumes sont vendus à l'extérieur de la France**



40% des ventes de vins aux ménages se font en vente directe. La vente directe concerne essentiellement les exploitations viticoles : 94% des volumes en vente directe sont commercialisés par viticulteurs, les négociants et coopératives n'en réalisant que 3% chacun.

La vente directe a un poids nettement plus important pour le vin que pour les autres catégories de produits bio

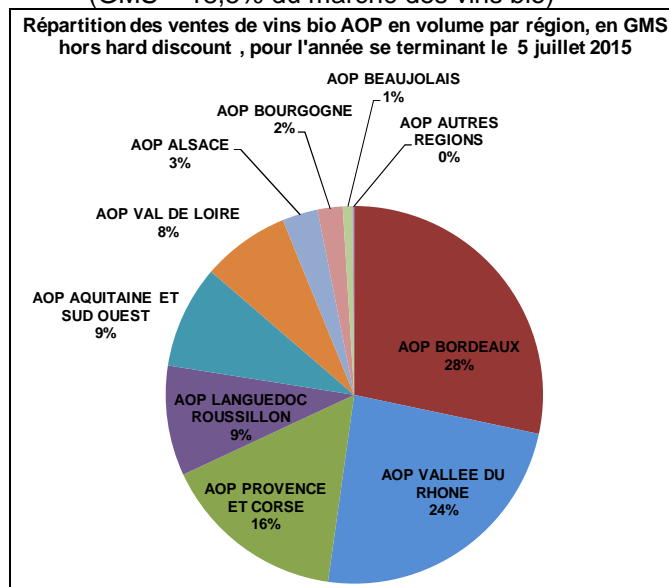


Répartition des achats de produits bio par les ménages en 2014 :

- GSA 46%
- magasins spécialisés 35,7%
- vente directe 13,3%
- artisans-commerçants et magasins produits surgelés 4,9%

En 2014, **61% des volumes de vins bio commercialisés en magasins spécialisés proviennent de domaines viticoles**, 36 % de négociants, et 3 % de coopératives.

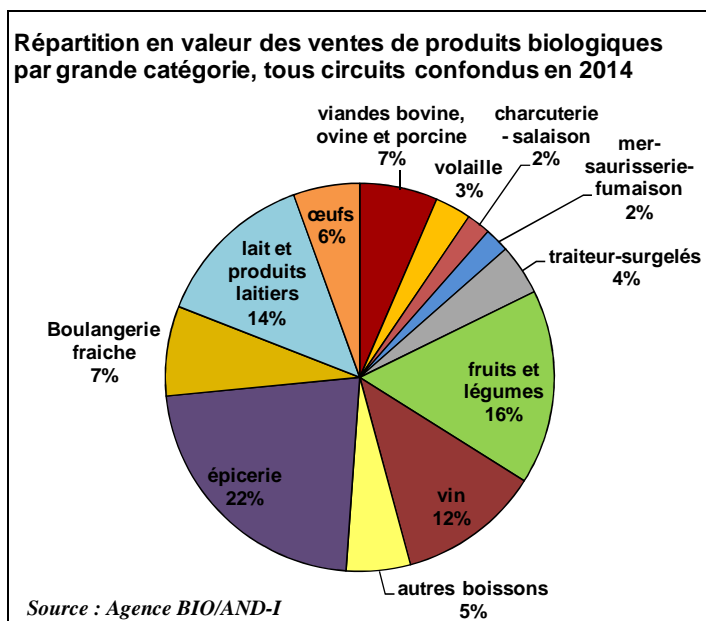
Ventes d'AOP de vins tranquilles bio en GMS : 2/3 de vins rouges (GMS = 18,5% du marché des vins bio)



Répartition des ventes de vins bio AOP en volume par couleur, en GMS hors hard discount, pour l'année se terminant le 5 juillet 2015 (source : Agence Bio d'après IRI) :

- AOP rouges 66%
- AOP rosés 25%
- AOP blancs 9%

Les vins bio représentent 12% de la consommation bio des ménages



IV – Spécificités de la consommation de vins bio par rapport aux produits bio et par rapport aux vins

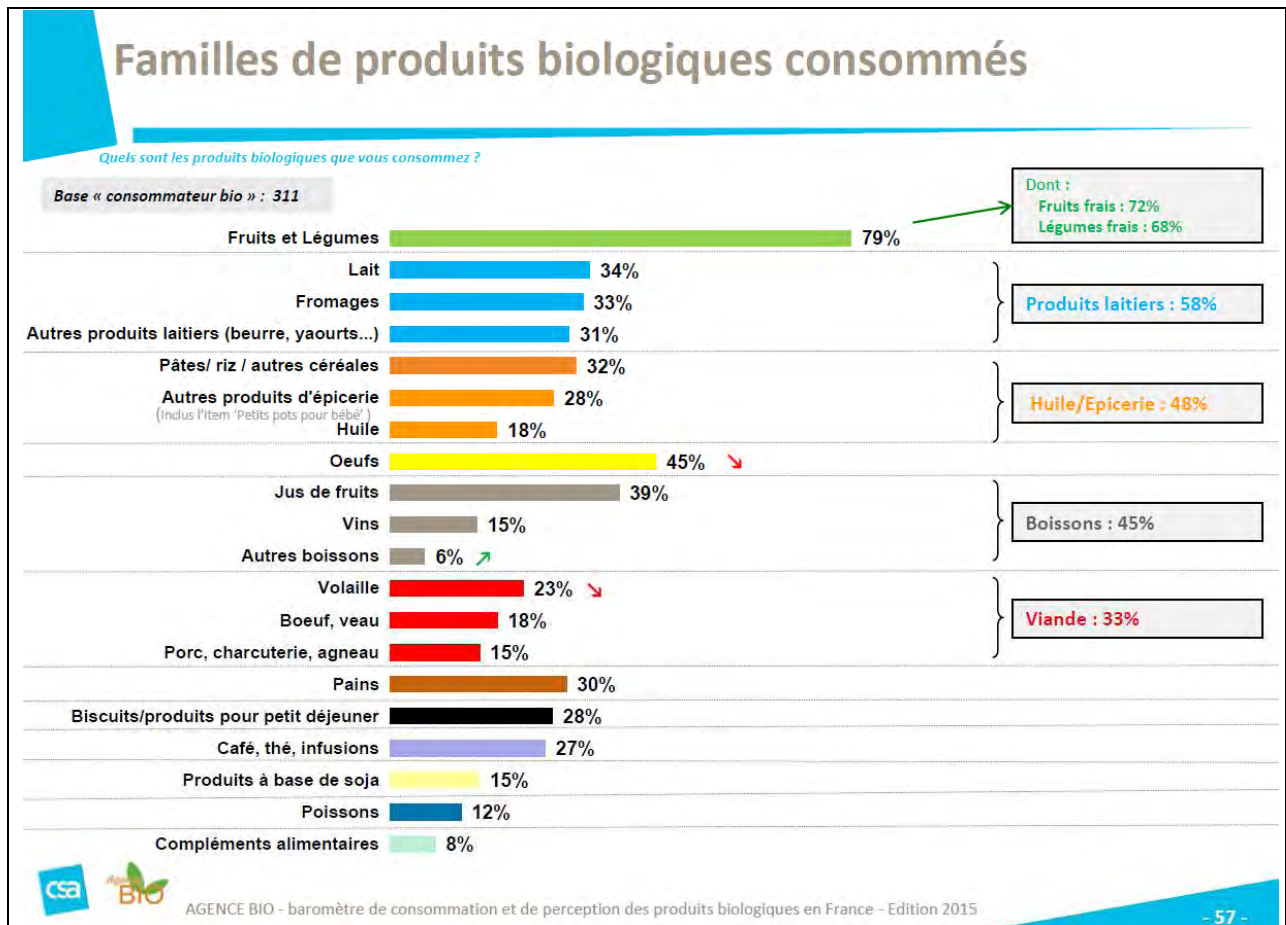
60% des français consomment du vin / **près de 17% des consommateurs de produits biologiques consomment du vin bio.**

90% des français consomment des produits biologiques / **33% des consommateurs de vin consomment du vin bio.**

Les jeunes (18 à 24 ans) sont particulièrement intéressés par les vins bio.

Ils représentent 14% des consommateurs de vins bio contre 8% en conventionnel.

Les jeunes consommateurs de vins bio sont particulièrement sensibles aux arguments écologiques.

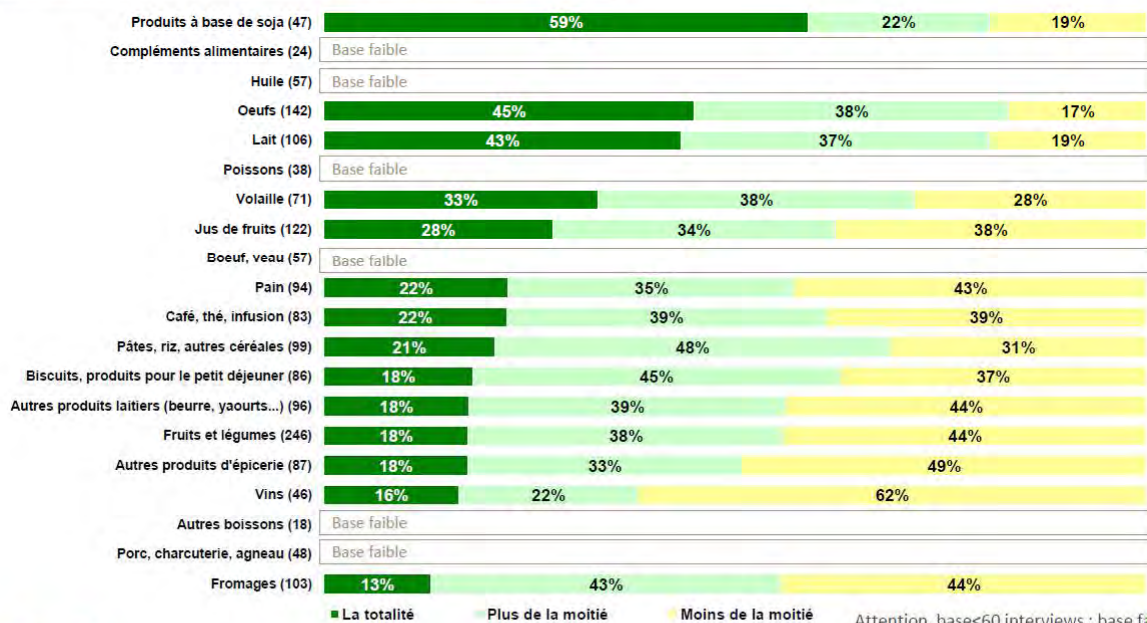


16% des consommateurs de vins bio ne consomment pas de vins conventionnels

La part des produits biologiques dans la consommation

Quelle part de votre consommation de ce(s) produit(s) est biologique ?

Base « consommateur bio » : consommateurs respectifs des produits cités



➤ Évolution significative d'une année sur l'autre

Attention, base <60 interviews : base faible, base <80 interviews : base limitée

AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2015

- 63 -

11% des consommateurs de vins bio ont l'intention d'augmenter leur consommation de ce type de produits au cours des 6 prochains mois

Prévision d'augmentation de consommation : sur quels produits

Sur quels produits biologiques en particulier avez-vous l'intention d'augmenter votre consommation de produits biologiques ?

Base « consommateurs bio »

Base « consommateurs et acheteurs bio »

Base : A l'intention dans les 6 prochains mois, d'augmenter sa consommation BIO de... : 67

	2014 b=139	2013 b=51*	2012 b=46*	2011 b=53*	2010 b=71	2009 b=88	2008 b=81	2007 b=110	2006 b=81	2005 b=101	2004 b=87
Fruits et légumes	66	57	42	48	37	50	38	49	44	43	37
Porc, charcuterie, agneau	35	32	26	31	25	32	29	27	38	37	26
Autres produits laitiers	34	23	23	22	25	22	29	28	29	19	28
Boeuf, veau	34	34	26	38	32	34	40	36	46	38	31
Jus de fruits	32	25	17	23	23	18	16	10	-	-	-
Oeufs	31	12	14	19	18	14	18	17	32	24	23
Volaille	31	32	24	35	30	37	30	36	50	37	35
Autres produits d'épicerie	26	24	15	25	19	18	19	17	-	-	-
Fromages	40	19	32	27	29	19	32	34	40	16	34
Pâtes, riz, autres céréales	24	17	21	20	19	18	25	22	-	-	-
Poissons	20	37	10	20	12	16	23	16	20	13	20
Biscuits, produits pour petit déj.	20	15	21	12	12	16	21	11	-	-	-
Huile	19	9	8	10	11	5	14	15	11	-	-
Lait	16	12	18	25	21	14	19	15	23	19	21
Pain	15	18	10	17	20	23	25	30	23	35	-
Café, thé, infusion	15	9	21	17	13	9	20	14	-	-	-
Vins	11	12	6	12	11	10	9	7	7	-	-
Compléments alimentaires	7	1	3	2	-	1	-	4	5	-	-
Produits à base de soja	4	12	2	5	3	7	2	8	7	-	-
Autres boissons	3	6	-	2	3	2	2	1	10	-	-
DNK	4										



* Attention bases faibles

➤ Évolution significative d'une année sur l'autre

AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2015

- 77 -

51% des Français souhaiteraient trouver davantage de vins bio en GMS

Produits bio souhaités dans les lieux d'achat

Nouvelle question

Je vais vous citer une liste de produits alimentaires. Pour chacun de ces produits, dites moi dans quel(s) réseaux de distribution vous souhaiteriez le trouver davantage en bio. Pour chaque produit, vous pouvez citer un seul réseau ou plusieurs, tous ou aucun.

Base Total Français : 1019

	Magasins spécialisés en produits Bio	Marché	Grandes et moyennes Surfaces	Artisans type boulanger, boucher...	A la ferme	Via le drive	Aucun
Café, thé, infusions	22%	7%	65%	8%	2%	4%	26%
Compléments alimentaires	21%	5%	38%	6%	2%	3%	50%
Produits à base de soja	20%	7%	39%	5%	3%	3%	50%
Biscuits / produits pour petit / déjeuner	20%	8%	64%	10%	2%	4%	27%
Pâtes / riz / autres céréales	20%	8%	70%	7%	2%	4%	22%
Produits d'épicerie	20%	10%	70%	9%	4%	5%	22%
Jus de fruits	20%	11%	68%	8%	6%	5%	24%
Produits laitiers autres que le lait / fromages	18%	21%	68%	12%	12%	4%	19%
Huile	18%	8%	67%	7%	3%	4%	24%
Fromages	17%	29%	61%	19%	16%	4%	20%
Fruits	17%	46%	63%	13%	14%	4%	17%
Légumes	17%	46%	60%	12%	18%	4%	17%
Boissons autres que le vin ou les jus / de fruits	17%	10%	62%	7%	4%	4%	30%
Lait	16%	14%	65%	10%	19%	4%	22%
Oeufs	16%	31%	60%	14%	25%	3%	19%
Vins	16%	10%	51%	11%	5%	4%	37%
Pains	14%	13%	42%	57%	3%	2%	21%
Porc, charcuterie	12%	19%	50%	40%	12%	4%	23%
Veau, agneau	12%	17%	51%	41%	15%	3%	21%
Volaille	12%	29%	55%	31%	22%	3%	19%
Poissons	12%	24%	55%	23%	3%	4%	25%
Bœuf	10%	19%	52%	42%	12%	3%	21%

Source : Mesure 2013
AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Edition 2013-2014

IV – Le marché des vins bio à l'étranger

Le marché allemand des vins bio

L'Allemagne : 1^{er} pays importateur mondial de vins bio. Première destination pour les exportations de vins bio espagnols, italiens et français

Un marché de 198 millions € (hors restauration) en 2012, près de 6 % du marché des vins en Allemagne en valeur et 4,5 % en volume.

4% des Allemands achètent régulièrement des vins bio.

39% des vins bios sont vendus en GMS, mais les prix sont bas dans ce circuit (fort poids du hard discount). Le circuit des cavistes à privilégier ainsi que la restauration (de plus en plus de bars à vins).

Les consommateurs allemands recherchent le naturel et l'authenticité.

Critère d'achat principal : rapport qualité/prix. 75% des bouteilles de vins bios vendues en 2012 avaient un prix inférieur ou égal à 4 €, 9% avaient un prix supérieur à 5 €.

Plus de 60% des vins bio tranquilles consommés sont des **rouges**.

Préférences : vins rouges souples et fruités aux tannins fondus (type méditerranéen), vins blancs frais et aromatiques (type allemand) et vins rosés de couleur soutenue à claire.

Les Allemands font confiance aux vins qui ont eu des **médailles**.

Régions allemandes les plus disposées à s'intéresser aux vins bio français : Hambourg/Brême, Dortmund/Cologne, Berlin, Francfort/Stuttgart.

Le marché des vins bio aux Etats-Unis

Plus de 189 000 hl de vins bio consommés en 2012

242 millions \$ de vins bio importés en 2013 (soit plus de 5% de ses importations totales de vins embouteillés), dont **plus du tiers provenait de France** et 29% d'Italie.

En 2012, les vins bio représentaient **moins de 1% de la consommation de vin** aux Etats-Unis (avec de fortes disparités entre états et entre zones urbaines et campagne).

La principale motivation d'achat de vin bio : la santé.

41% des Américains consomment des vins bio.

Au début : ventes dans les magasins spécialisés, mais les supermarchés sont de plus en plus nombreux à diversifier leur offre en vin bio.

Plus de 60% des vins bio tranquilles consommés aux Etats-Unis sont des rouges.

33% des vins bio vendus ont un prix compris entre 4 et 5 €/btle et 40% plus de 5 €.

Les importateurs américains cherchent à étendre leur gamme de vins bio.

Si ajout de sulfites ⇒ vins « made with organic » et impossibilité d'utiliser le logo « USDA organic ».

Le marché italien des vins bio

D'après une étude « Wine Trend Italy » de Wine Monitor/Nomisma, en 2013 :

- ✓ **11,6 % des Italiens de plus de 18 ans ont consommé au moins une fois du vin bio** (contre 2 % en 2012),
- ✓ 6,4 % ont acheté au moins une fois du vin bio en magasin,
- ✓ 5,2 % en ont consommé au moins une fois au restaurant, bar à vin ou café.
- ✓ **43 % des consommateurs de vin estiment que le vin bio est de qualité supérieure au vin conventionnel.** Cette part s'élève à 59 % dans la catégorie des acheteurs de vins bio et à 49 % dans celle des personnes qui en ont consommé au restaurant, bar à vin ou café.
- ✓ 10 % des personnes ne consommant pas de vin bio déclarent qu'elles en achèteraient si elles en trouvaient dans les lieux d'achat qu'elles fréquentent.

Le vin bio représente **environ 2% du volume de vin consommé en Italie.**

Le vin bio consommé en Italie **provient à 99 % du pays.**

Près de 70% des vins bio tranquilles consommés sont des rouges.

Les vins bio sont souvent achetés directement chez le producteur.

L'image d'**authenticité** véhiculée par le vin bio séduit le consommateur italien, de même que le respect de l'environnement et l'aspect santé.

Pour le moment, la consommation de vins bio est centrée sur le secteur des bouteilles à 3-4 euros.

Le marché britannique des vins bio

Les vins bio représentent **environ 2% en volume du marché des vins.**

Plus de 60% des vins bio tranquilles consommés sont des rouges.

Les Britanniques considèrent le vin comme un produit naturel.

Les vins bio ne sont **pas très visibles en grande distribution.**

Environ 20% des Britanniques ont déjà goûté des vins bio.

1% des Britanniques achètent régulièrement des vins bio.

Les vins bio sont en concurrence avec les vins issus du commerce équitable, en particulier d'Afrique du Sud.

Le marché des vins bio dans les autres pays

En Europe :

- Autriche : **environ 8% en volume du vin consommé est bio.**

- Suède : **Forte progression du marché.** La part de marché des vins bio dans le monopole a doublé entre 2013 et 2014 (10,8% en volume). Plus de la moitié des Suédois ont déjà goûté des vins bio. **7% des Suédois achètent régulièrement des vins bio.** 65% des vins bio tranquilles consommés sont des rouges. Prix moyen de vente des vins bio : 5,2 €/btle (mais taxes importantes).

- Suisse : **90% du vin bio consommé en Suisse est importé.** Part de marché vin bio : un peu plus de 2%. Deux acheteurs couvrent l'ensemble de la GMS. **Marché plus intéressant au point de vue prix que l'Allemagne et la Suède :** plus de la moitié des vins bio achetés à plus de 5 €/btle.

- Russie : **Faible valorisation des vins bio** (80% de la consommation concerne des bouteilles à moins de 4 €). 25% de la consommation de vin bio réalisée en restauration.

- Espagne : **consommation de vin bio encore très modeste** (0,6% de la consommation nationale de vins en 2012), alors que c'est le premier producteur mondial.

Canada : Vente du vin par **monopoles.** Vins bio davantage référencés au Québec que dans les monopoles des autres provinces. Marché en progression. **Le prix est le principal critère de choix, loin devant le pays d'origine.**

En Asie : Le marché des vins bio est encore assez limité.

- Japon : Marché assez récent (1^{er} caviste bio : 1998), offre encore assez limitée. Critères de sélection : provenance et réputation des vins. **¾ des vins bio importés proviennent de France.** Vins bio vendus à partir de 10,50 €/btle.

- Chine : Marché encore assez peu développé. **Un concours sur les vins et alcools bio a été lancé en 2013.**

V – Conclusions

- ✓ La consommation de vins bio progresse à des **rythmes variés** suivant les pays.
- ✓ Les vins Français bénéficient d'**une bonne image**, mais ils sont en **concurrence avec les vins bio espagnols et italiens** dans de nombreux pays.
- ✓ Pour vendre à l'étranger, il est nécessaire de **communiquer** encore davantage sur la **qualité des vins bio, leurs spécificités et leurs bénéfices** ⇒ participation aux salons bio (nombreux en Europe), participation à des concours, organisation de dégustations (cavistes, magasins), se faire connaître des sommeliers.
- ✓ La demande de vins en **bag in box** se développe, en particulier au Danemark, en Finlande et en Suède.
- ✓ Le marché suédois connaît un développement rapide.
- ✓ Il y a de bonnes perspectives de développement des ventes de vins bio en **restauration**, notamment en Allemagne et au Japon, où il y a un essor des bars à vins.

› Résultats de l'étude IPSOS consommateurs France, Allemagne, Suède, Angleterre d'après l'exposé de Thierry DUCHENNE (France Vin Bio) du 3 décembre 2015

Les éléments présentés ci-après sont tirés de l'étude « Les Européens et le vin BIO » de juillet 2015 préparée par IPSOS pour Sudvinbio et l'Agence Clair de Lune.

ÉCHANTILLON

Ensemble de 4 015 répondants :

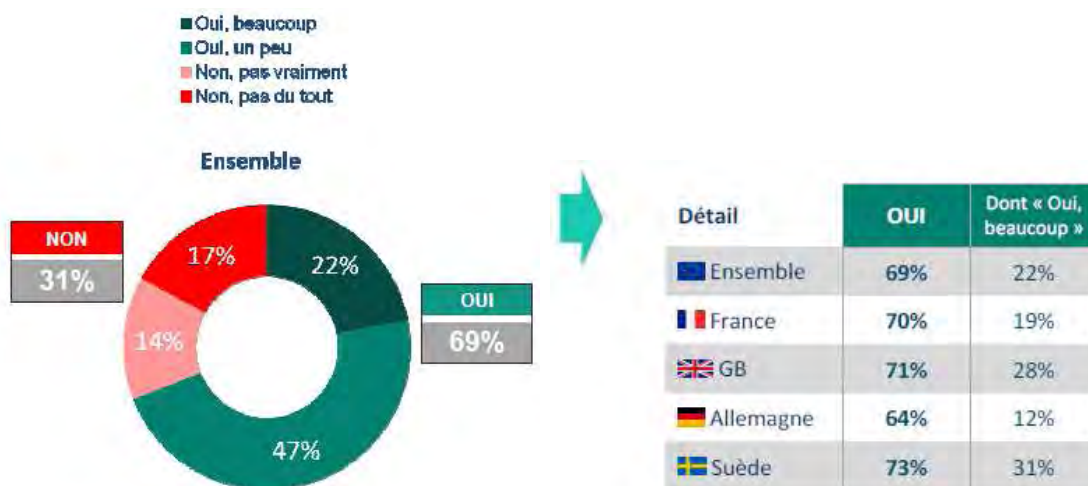
- France : 1 007 répondants
- Grande-Bretagne : 1 004 répondants
- Allemagne : 1 000 répondants
- Suède : 1 004 répondants

MÉTHODE

- Échantillons représentatifs des populations nationales des 4 pays concernés (personnes âgées de 18 ans et plus)
- Méthode des quotas : sexe, âge, profession de l'interviewé, région, catégorie d'agglomération
- Interrogation par internet (interrogations effectuée du 7 au 21 juillet 2015)

I – Le vin (appétence, fréquence de consommation, fréquence d'achat, prix moyen)

Personnellement, aimez-vous boire du vin ?



Globalement il existe une forte appétence dans les quatre pays (même si l'Allemagne se situe un peu en retrait), y compris dans les pays non producteurs.

Néanmoins, les français restent les consommateurs les plus réguliers.



Le profil type du consommateur régulier de vin (consommation au moins une fois par semaine) est un **homme** (34% contre 29% des femmes), **sénior** (46% des 65 ans et plus contre 19% des moins de 35 ans), **diplômé** (38% contre 22% des moins diplômés), **aisé** (40% contre 22% des revenus faibles), **français** (40% contre seulement 23% des Allemands).

Les achats sont relativement fréquents (au moins une fois par mois pour une personne sur deux) :

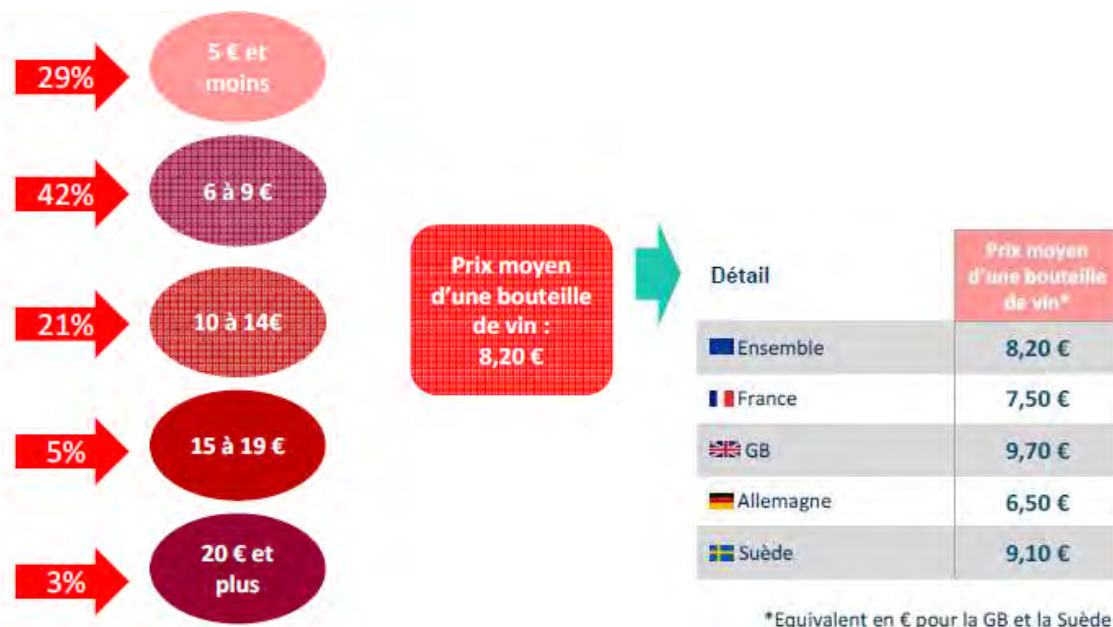
77% ont
acheté du
vin



Détail	A acheté du vin	Dont « Au moins 1 fois par mois »
Ensemble	77%	49%
France	83%	53%
GB	78%	53%
Allemagne	74%	46%
Suède	72%	42%

De manière générale, combien dépensez-vous en moyenne pour l'achat d'une bouteille de vin ?
(question ouverte, réponses spontanées)

Base : A ceux qui ont acheté du vin au cours des 6 derniers mois (77% de l'échantillon)

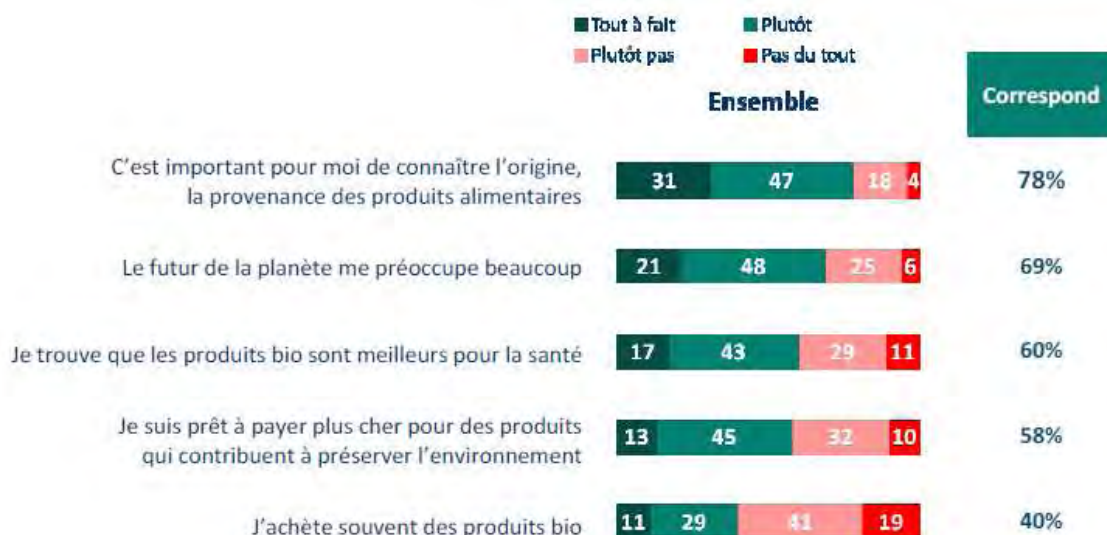


Avec une dépense moyenne de 8,20 € par bouteille (un peu plus en GB et en Suède), et 7,50 € pour la France, on se situe bien au-dessus des 4,19 € du panel IRI en GD sur le vin conventionnel. L'écart de ce déclaratif est donc important par rapport à ce qui se vend, mais aucune précision n'est apportée sur l'occasion de consommation.

II – Le vin biologique (contexte de consommation, notoriété du vin biologique, fréquence de consommation, fréquence d'achat, prix moyen, motivations d'achat et de non achat, image comparée vin bio / vin non bio)

Pour chacune des affirmations suivantes, dites-moi si elle correspond tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout à ce que vous pensez ou à ce que vous faites ?

Base : Ensemble



On note un **intérêt marqué pour la traçabilité** et une **bonne image des produits bio**. Et l'attention à la traçabilité des produits est particulièrement marquée en France et en Suède.

Pour chacune des affirmations suivantes, dites-moi si elle correspond tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout à ce que vous pensez ou à ce que vous faites ?

Base : Ensemble

Détail « Correspond »	Correspond				
	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
C'est important pour moi de connaître l'origine, la provenance des produits alimentaires	78%	87%	64%	75%	85%
Le futur de la planète me préoccupe beaucoup	69%	86%	69%	65%	55%
Je trouve que les produits bio sont meilleurs pour la santé	60%	66%	50%	55%	69%
Je suis prêt à payer plus cher pour des produits qui contribuent à préserver l'environnement	58%	57%	47%	66%	64%
J'achète souvent des produits bio	40%	38%	32%	41%	48%

Le vin biologique est un vin produit selon les règles de l'agriculture biologique, c'est-à-dire sans OGM ni engrais ni pesticide de synthèse. On le reconnaît notamment grâce aux logos suivants (logo européen + logos adaptés à chaque pays). **Avant de répondre à cette enquête, saviez-vous qu'il existait des vins biologiques ?**

Base : Ensemble

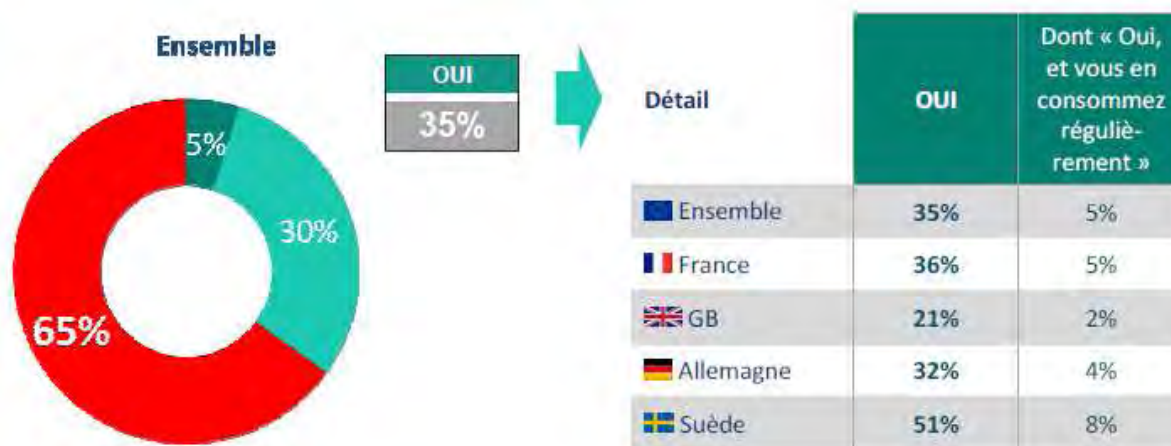
Détail	OUI
 Ensemble	63%
 France	75%
 GB	45%
 Allemagne	58%
 Suède	74%

On constate des niveaux de notoriété des vins biologiques très différents d'un pays à l'autre, avec un travail spécifique de communication à effectuer en Grande-Bretagne.

Avez-vous déjà consommé des vins biologiques ?

Base : Ensemble

- Oui, vous en consommez régulièrement
- Oui, vous en consommez de temps en temps
- Non, vous n'en avez jamais consommé



Les suédois sont les champions de la consommation de vin bio (et les anglais lanterne rouge).

Le profil type du consommateur de vin bio : autant les femmes que les hommes (35% des hommes contre 34% des femmes), **cadres et indépendants** (49% contre 28% des ouvriers), **sénior** (42% des 65 ans et plus contre 30% des moins de 35 ans, mais un écart moins important que pour la consommation régulière de vin), **diplômé** (43% contre 24% des moins diplômés), **aisé** (42% contre 27% des revenus faibles), **suédois** (51% contre seulement 21% des anglais).

La consommation de vin et de vin bio en fonction des caractéristiques sociodémographique

% de consommateurs	de vin	de vin réguliers*	de vin bio
Ensemble**	82%	31%	35%
France	83%	40%	36%
GB	82%	35%	21%
Allemagne	81%	23%	32%
Suède	80%	27%	51%
Hommes	82%	34%	35%
Femmes	81%	29%	34%
- de 35 ans	75%	19%	30%
35-64 ans	82%	31%	34%
65 ans et plus	90%	46%	42%

* consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

** Note de lecture: 82% de l'ensemble des personnes interrogées consomment du vin, 31% consomment du vin au moins une fois par semaine et 35% ont déjà consommé du vin bio.

En achetez-vous... ?

Base : Ensemble

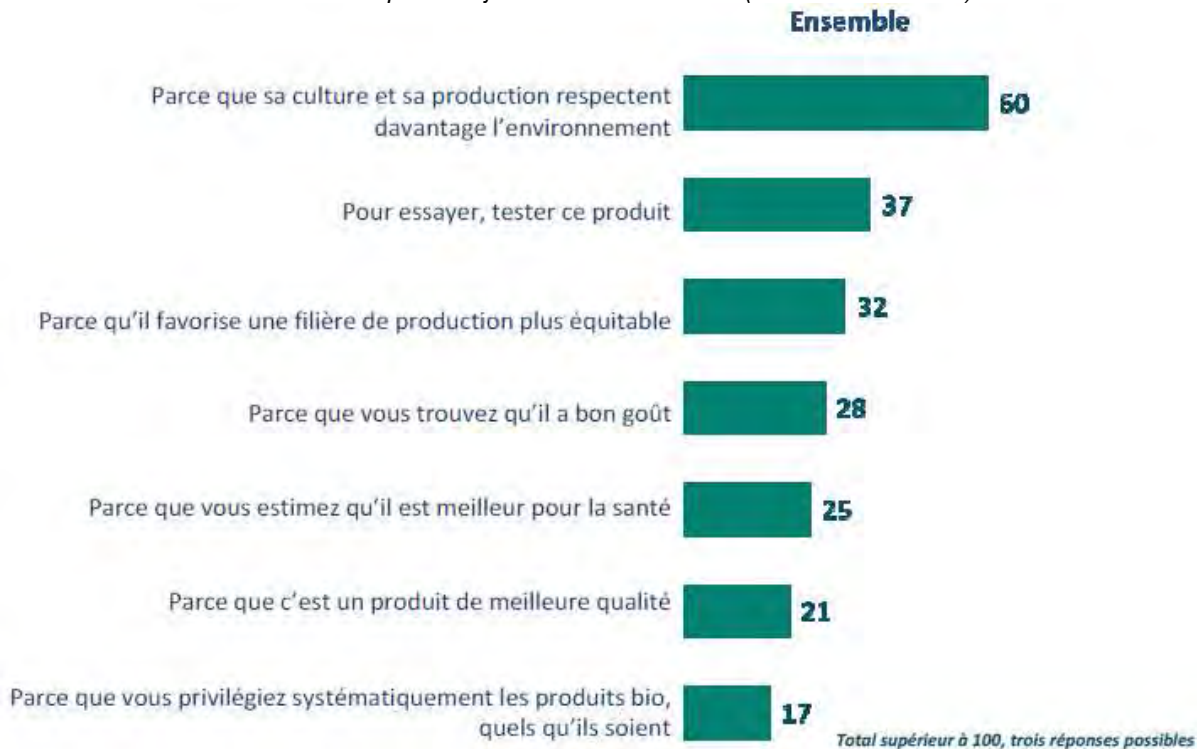
- Régulièrement
- De temps en temps
- Rarement
- Jamais



Deux situations opposées : les suédois sont (également) les plus grands acheteurs de vins biologiques, alors que le modèle anglais est essentiellement un régime de mise en concurrence libérale.

Parmi les éléments suivants, quels sont les trois qui vous motivent le plus à consommer du vin bio ?

Base : A ceux qui ont déjà consommé du vin bio (35% de l'échantillon)



Le respect de l'environnement constitue la principale raison de consommer du vin biologique.

Parmi les éléments suivants, quels sont les trois qui vous motivent le plus à consommer du vin bio ?

Base : A ceux qui ont déjà consommé du vin bio (35% de l'échantillon)

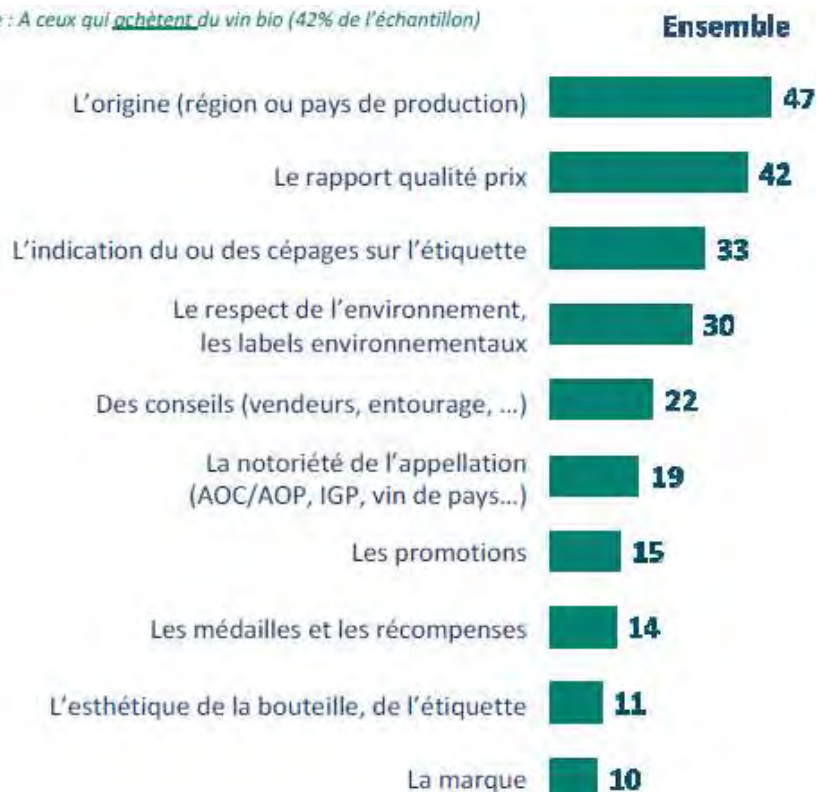
Détail	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
Parce que sa culture et sa production respectent davantage l'environnement	60%	65%	46%	53%	66%
Pour essayer, tester ce produit	37%	35%	44%	36%	37%
Parce qu'il favorise une filière de production plus équitable	32%	33%	28%	26%	37%
Parce que vous trouvez qu'il a bon goût	28%	19%	34%	35%	28%
Parce que vous estimez qu'il est meilleur pour la santé	25%	35%	23%	20%	21%
Parce que c'est un produit de meilleure qualité	21%	27%	16%	23%	19%
Parce que vous privilégiez systématiquement les produits bio, quels qu'ils soient	17%	10%	14%	22%	21%

Total supérieur à 100, trois réponses possibles

Le respect de l'environnement est une motivation particulièrement mise en avant en France et en Suède.

Parmi les critères suivants, quels sont les trois auxquels vous êtes le plus attentif lorsque vous achetez une bouteille de vin bio ?

Base : A ceux qui achètent du vin bio (42% de l'échantillon)



Total supérieur à 100, trois réponses possibles

L'origine constitue le principal critère de choix d'une bouteille de vin bio au global, juste devant le rapport qualité-prix. L'indication du ou des cépages est également à mettre en avant.

Parmi les critères suivants, quels sont les trois auxquels vous êtes le plus attentif lorsque vous achetez une bouteille de vin bio ?

Base : A ceux qui achètent du vin bio (42% de l'échantillon)

Détail	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
L'origine (région ou pays de production)	47%	49%	39%	50%	48%
Le rapport qualité prix	42%	44%	50%	51%	29%
L'indication du ou des cépages sur l'étiquette	33%	30%	36%	34%	34%
Le respect de l'environnement, les labels environnementaux	30%	31%	17%	19%	43%
Des conseils (vendeurs, entourage, ...)	22%	17%	9%	17%	34%
La notoriété de l'appellation (AOC/AOP, IGP, vin de pays...)	19%	40%	15%	13%	10%
Les promotions	15%	14%	35%	17%	4%
Les médailles et les récompenses	14%	25%	16%	10%	8%
L'esthétique de la bouteille, de l'étiquette	11%	4%	17%	7%	18%
La marque	10%	5%	12%	12%	11%

Le rapport qualité prix est primordial, surtout en Allemagne et en Grande-Bretagne, et une importance plus forte est donnée au critère environnement en Suède.

En général, où achetez-vous votre vin bio ?

Base : A ceux qui achètent du vin bio (question non posée en Suède)

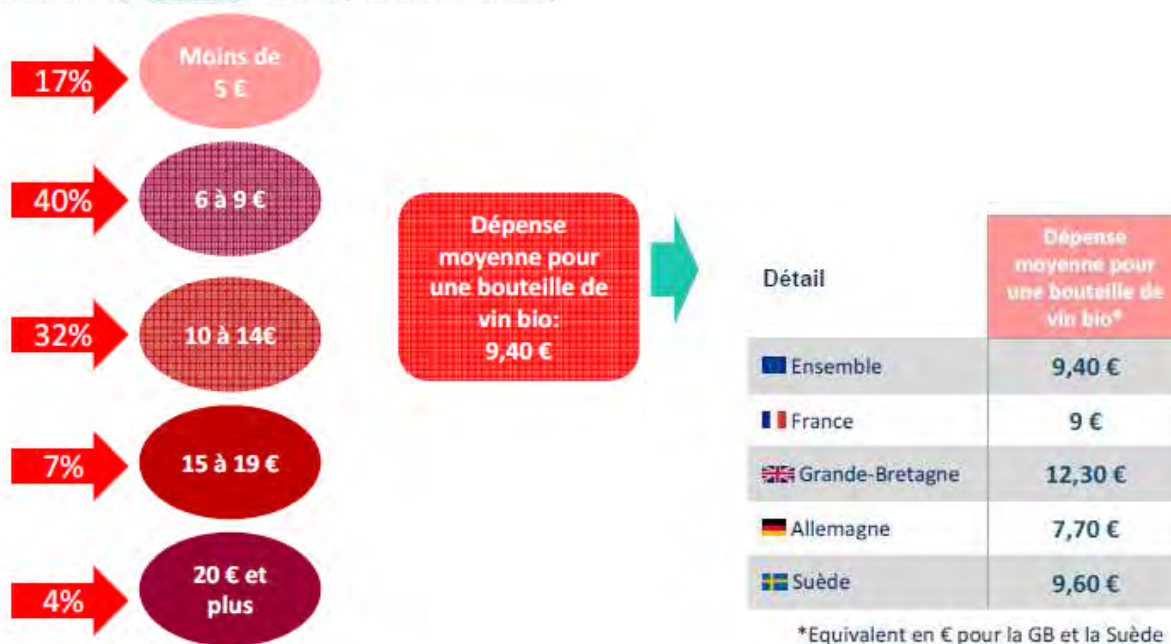
Détail	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
En grandes ou moyennes surfaces (supermarché, hypermarché, ...)	65%	60%	78%	61%	-
En magasin spécialisés en vin / Chez un caviste	27%	30%	26%	25%	-
Directement auprès d'un producteur de vin (coopérative, vigneron indépendant ...)	23%	31%	9%	23%	-
En magasins spécialisés dans la vente de produits bio	19%	21%	12%	23%	-
Au marché	9%	7%	8%	11%	-
Sur Internet	7%	4%	9%	8%	-
Autre	3%	4%	2%	3%	-

Total supérieur à 100, 3 réponses possibles

Les achats en grandes et moyennes surfaces encore plus majoritaires en Grande-Bretagne que dans les autres pays, et les circuits courts sont plus présents en France que dans les autres pays.

De manière générale, combien dépensez-vous en moyenne pour l'achat d'une bouteille de vin bio? (question ouverte, réponses spontanées)

Base : A ceux qui achètent du vin bio (42% de l'échantillon)



Une dépense moyenne de 9,40 € pour une bouteille de vin bio, soit 1,20 € de plus que pour une bouteille de vin conventionnel.

Parmi les raisons suivantes, quelles sont celles qui expliquent le mieux pourquoi vous n'avez jamais acheté du vin bio ?

Base : A ceux qui n'ont jamais acheté de vin bio (58% de l'échantillon)



Les principales raisons de ne pas acheter de vin bio : le manque d'information, devant le prix.

Parmi les raisons suivantes, quelles sont celles qui expliquent le mieux pourquoi vous n'avez jamais acheté du vin bio ?

Base : À ceux qui n'ont jamais acheté de vin bio (58% de l'échantillon)

Détail	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
Parce que vous manquez d'informations sur ce produit	39%	34%	40%	41%	44%
Parce que vous trouvez que le prix du vin bio est trop élevé	28%	34%	32%	21%	24%
Parce que vous trouvez que le vin bio n'est pas de meilleure qualité qu'un vin « non bio »	25%	28%	27%	23%	19%
Parce que vous n'en trouvez pas facilement dans le(s) magasin(s) où vous faites habituellement vos courses	21%	19%	25%	21%	17%
Parce que vous n'avez pas confiance dans les produits biologiques en général	11%	12%	5%	18%	11%
Ne se prononce pas	2%	1%	2%	-	4%

Le prix jugé trop élevé du vin bio arrive néanmoins en 1^{ère} position en France, à égalité avec le manque d'information.

Parmi les éléments suivants, quels sont ceux qui pourraient vous inciter à acheter davantage de vin bio ?

Base : Ensemble



Le prix est également cité comme le principal levier pour augmenter la fréquence d'achat.

Parmi les éléments suivants, quels sont ceux qui pourraient vous inciter à acheter davantage de vin bio ?

Base : Ensemble

Détail	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
Un prix plus accessible	35%	44%	38%	27%	32%
Une offre plus variée de vins bio dans les rayons dédiés aux vins dans le(s) magasin(s) où vous faites habituellement vos courses	22%	19%	17%	16%	36%
Des dégustations dans le(s) magasin(s) où vous faites habituellement vos courses	22%	23%	23%	22%	19%
Des promotions plus attractives	19%	20%	26%	22%	8%
Plus d'informations sur ce produit directement dans le(s) magasin(s) où vous faites habituellement vos courses	17%	16%	14%	16%	23%
Une meilleure qualité du vin bio	13%	16%	9%	11%	17%
Un logo « bio » plus visible sur l'étiquette	13%	10%	12%	14%	17%
Plus d'informations sur ce produit dans les medias	12%	10%	12%	11%	14%
Une meilleure visibilité de ce produit dans les rayons dédiés aux vins dans le(s) magasin(s) où vous faites habituellement vos courses	11%	17%	15%	14%	-
Une étiquette plus claire, plus détaillée	11%	9%	9%	13%	10%
Aucun de ces éléments	27%	23%	28%	30%	26%

Total supérieur à 100, 3 réponses possibles

Par rapport à un vin « non bio », pensez-vous que le vin bio est ou a... :

Base : Ensemble

Détail sur « plus »	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
Respectueux de l'environnement	63%	69%	60%	59%	64%
Cher	61%	73%	69%	63%	39%
Respectueux du producteur (revenus, santé du vigneron, ...)	47%	56%	43%	42%	48%
Bon pour la santé	34%	39%	30%	35%	31%
Authentique	30%	36%	28%	32%	23%
De qualités nutritionnelles	26%	25%	27%	34%	18%
Bon goût	20%	20%	16%	24%	20%

Des atouts particulièrement soulignés en France pour le vin bio, mais un inconvénient : son prix plus élevé.

III – Annexes (profils consommateurs pour chacun des pays, profils comparés des consommateurs réguliers, profils comparés des consommateurs de vin bio)

Le profil des consommateurs de vin et de vin bio en France



	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Sexe				
Hommes**	48%	50%	58%	53%
Femmes	52%	50%	42%	47%
Age				
- de 35 ans	27%	24%	15%	21%
35-64 ans	52%	52%	54%	53%
65 ans et plus	21%	24%	31%	26%
Profession				
Cadres et indépendants	14%	15%	17%	20%
Techniciens, employés, professions intermédiaires	32%	31%	25%	32%
Ouvriers	14%	13%	11%	9%
Inactifs dont retraités	40%	41%	47%	39%

	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Niveau d'études (cf. classification LFS)				
Bas	8%	8%	7%	6%
Moyen	48%	48%	46%	40%
Elevé	44%	44%	47%	54%
Revenus du foyer				
Bas	15%	14%	13%	13%
Moyens inférieurs	20%	19%	16%	16%
Moyens supérieurs	23%	24%	25%	23%
Elevés	27%	29%	33%	35%
Attitudes				
Achat fréquent de produits bio	38%	41%	47%	60%

* consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

**Note de lecture: en France les hommes représentent 48% de la population âgée de 18 ans et plus, 50% des consommateurs de vin, 58% des consommateurs réguliers de vin et 53% des consommateurs de vin bio.

Le profil des consommateurs de vin et de vin bio en GB



	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Sexe				
Hommes	49%	48%	49%	49%
Femmes	51%	52%	51%	51%
Age				
- de 35 ans	29%	27%	20%	23%
35-64 ans	49%	49%	48%	55%
65 ans et plus	22%	24%	32%	22%
Profession				
Cadres et indépendants	21%	23%	30%	35%
Techniciens, employés, professions intermédiaires	25%	25%	26%	19%
Ouvriers	14%	15%	13%	13%
Inactifs dont retraités	40%	37%	31%	33%

	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Niveau d'études (cf. classification LFS)				
Bas	7%	6%	5%	2%
Moyen	37%	35%	31%	27%
Elevé	56%	59%	64%	71%
Revenus du foyer nets				
Bas	19%	17%	11%	15%
Moyens inférieurs	16%	16%	14%	14%
Moyens supérieurs	22%	22%	25%	23%
Elevés	31%	34%	39%	39%
Attitudes				
Achat fréquent de produits bio	32%	34%	40%	65%

* consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

Le profil des consommateurs de vin et de vin bio en Allemagne



	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Sexe				
Hommes	49%	47%	50%	48%
Femmes	51%	53%	50%	52%
Age				
- de 35 ans	24%	22%	15%	22%
35-64 ans	51%	51%	52%	50%
65 ans et plus	25%	27%	33%	28%
Profession				
Cadres et indépendants	12%	14%	19%	19%
Techniciens, employés, professions intermédiaires	29%	31%	29%	29%
Ouvriers	17%	16%	15%	14%
Inactifs dont retraités	42%	39%	37%	38%

	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Niveau d'études (cf. classification LFS)				
Bas	27%	26%	23%	19%
Moyen	44%	42%	35%	38%
Elevé	29%	32%	42%	43%
Revenus du foyer				
Bas	19%	17%	13%	14%
Moyens inférieurs	16%	17%	16%	14%
Moyens supérieurs	20%	20%	23%	23%
Elevés	26%	27%	35%	33%
Attitudes				
Achat fréquent de produits bio	41%	45%	58%	65%

*consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

Le profil des consommateurs de vin et de vin bio en Suède



	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Sexe				
Hommes	50%	51%	54%	48%
Femmes	50%	49%	46%	52%
Age				
- de 35 ans	27%	25%	14%	25%
35-64 ans	49%	48%	47%	45%
65 ans et plus	24%	27%	39%	30%
Profession				
Cadres et indépendants	20%	23%	27%	25%
Techniciens, employés, professions intermédiaires	27%	28%	29%	33%
Ouvriers	15%	14%	10%	12%
Inactifs dont retraités	38%	35%	34%	30%

	Consommateurs			
	Ensemble	de vin	de vin réguliers *	de vin bio
Niveau d'études (cf. classification LFS)				
Bas	10%	9%	7%	8%
Moyen	54%	53%	52%	48%
Elevé	36%	38%	41%	44%
Revenus du foyer				
Bas	14%	12%	9%	10%
Moyens inférieurs	30%	28%	26%	27%
Moyens supérieurs	21%	23%	21%	22%
Elevés	20%	22%	26%	25%
Attitudes				
Achat fréquent de produits bio	48%	51%	52%	63%

*consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

Le profil comparé des consommateurs réguliers* de vin

*consommateurs réguliers: au moins une fois par semaine

Note de lecture:

Les femmes représentent 51% de l'échantillon interrogé, mais 47% des consommateurs réguliers de vin pour l'ensemble des 4 pays, et seulement 42% des consommateurs réguliers de vin en France.

Poids démographique au sein de l'échantillon	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
--	----------	--------	----	-----------	-------

Hommes	49%	53%	58%	49%	50%	54%
Femmes	51%	47%	42%	51%	50%	46%

→ Un profil très masculin en France et en Suède, beaucoup plus équilibré en GB et en Allemagne

- de 35 ans	27%	16%	15%	20%	15%	14%
35-64 ans	50%	51%	54%	48%	52%	47%
65 ans et plus	23%	33%	31%	32%	33%	39%

→ Des jeunes partout sous-représentés par rapport à leur poids démographique et des seniors surreprésentés

Cadres et indépendants	17%	23%	17%	30%	19%	27%
Techniciens, employés, professions interm.	28%	27%	25%	26%	29%	29%
Ouvriers	15%	12%	11%	13%	15%	10%
Inactifs dont retraités	40%	38%	47%	31%	37%	34%

→ Une consommation régulière qui est avant tout l'apanage des retraités en France, et un marqueur social en Suède et en GB.

Le profil comparé des consommateurs de vin bio

Poids démographique au sein de l'échantillon	Ensemble	France	GB	Allemagne	Suède
--	----------	--------	----	-----------	-------

Hommes	49%	49%	53%	49%	48%	48%
Femmes	51%	51%	47%	51%	52%	52%

→ Un profil plus féminin par rapport à celui des consommateurs réguliers de vin

- de 35 ans	27%	23%	21%	23%	22%	25%
35-64 ans	50%	50%	53%	55%	50%	45%
65 ans et plus	23%	27%	26%	22%	28%	30%

→ Un profil plus jeune: les jeunes sont toujours sous-représentés et les seniors sur-représentés, mais beaucoup moins que lorsque l'on observe le profil des consommateurs réguliers de vin

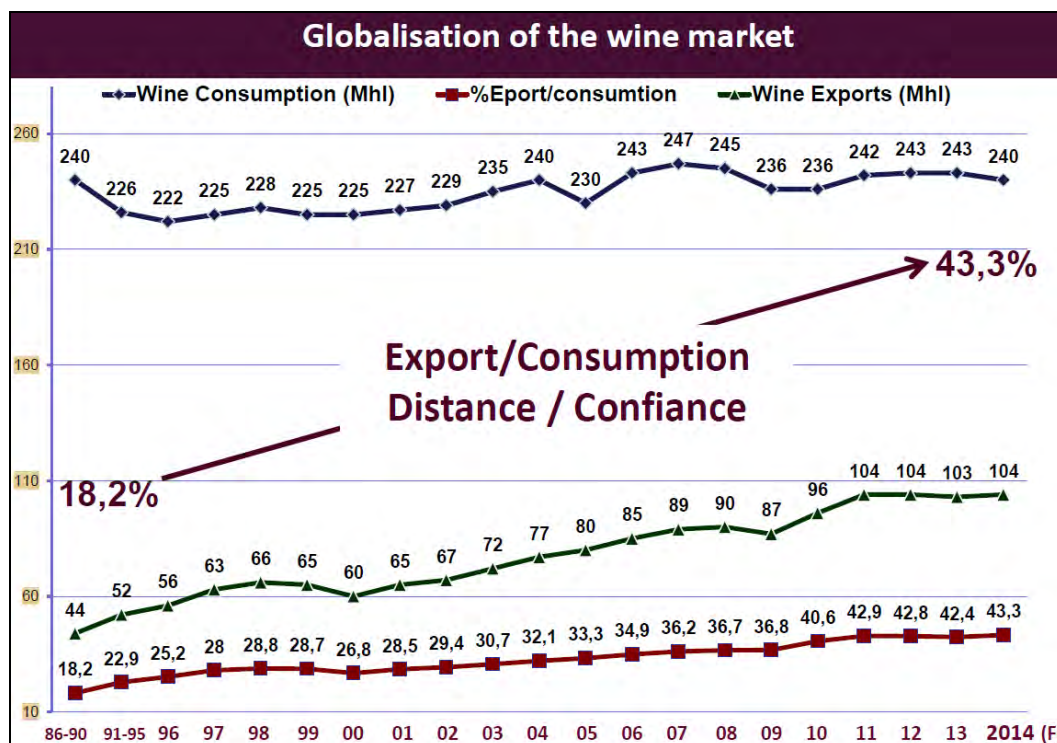
Cadres et indépendants	17%	24%	20%	35%	19%	25%
Techniciens, employés, professions interm.	28%	29%	32%	19%	29%	33%
Ouvriers	15%	12%	9%	13%	14%	12%
Inactifs dont retraités	40%	35%	39%	33%	38%	30%

→ Un profil de consommateur qui reste plutôt élitiste dans l'ensemble

› La position de la bio vis-à-vis des autres signes environnementaux et durable (HVE Agro-Ecologie RSE) notamment vu du côté consommateur d'après l'exposé de Yann CHABIN (Université de Montpellier) du 3 décembre 2015

I - Labels en développement

Aujourd'hui plus de 43% de la production mondiale de vin est consommée en dehors de son pays de production (43,3% contre 18,2% à la fin des années 1980).



Ce développement de la part des exportations nécessite de créer de la confiance chez le consommateur de produits importés : lorsque l'on crée de la distance sur le marché mondial (entre le lieu d'origine du produit et le lieu de sa consommation), il faut créer de la confiance chez ce consommateur « éloigné » du lieu d'origine du produit en mobilisant de la croyance.

Le développement des labels répond à ce besoin de lien entre le produit d'origine lointaine et le consommateur. Diverses entrées, de portées différentes, peuvent créer ce lien ; **le label ou le signe pour l'individu qui boit du vin** :

- c'est d'abord **un territoire** (espace & communauté humaine d'appartenance),
- **des modes et pratiques de production** (méthodes, pratiques culturelles et de vinification),



- **des modalités de partage de la valeur économique,**



- **le profil produit et la qualité** (médaille),
- **la nature de l'acte** (reversé à ...),



- et enfin, **l'approche globale** (responsabilité sociale, ou développement durable).



L'étiquette n'est pas le seul véhicule de diffusion du message (cf. notamment : obturateur/bouchon, collerette, site internet, verbal, ...).



Les signes peuvent être publiquement reconnus, mais aussi relever de démarches privées (ex. : resvératrol en Australie).

En France comme dans le monde, on trouve des signes assez spécifiques tels que la mention « fertilisation organique ». Mais nous sommes en droit de nous demander ce que comprend le consommateur à la vue de ces différentes allégations :



II – Le bio et ses consommateurs

Selon les résultats de recherches académiques, dans l'esprit des consommateurs, le message 'bio' est associé à ...

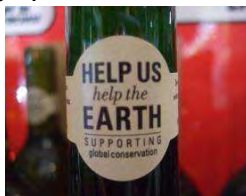
- la santé, sécurité alimentaire (Harper and Makatouni, 2002),
- l'éthique / l'équitable (Briggeman and Lusk, 2011),
- la qualité gustative (Chryssohoidis and Krystallis, 2005),
- la conscience de l'enjeu environnemental (Magnusson et al., 2003),
- la prime à l'achat de la certification / du label (Delmas et Grant, 2008),
- la connaissance, l'attitude, le risque perçu et la stratégie de réduction du risque – consentement à payer (Ogbeide, 2015).

► **Etude d'une population de 4000 américains**

Wine Trade and Consumer Surveys on Sustainable Winegrowing, 2013

Taille du segment LOHAS (*) = 19%, dont 43% de consommateurs de vin

(*) **Lifestyles of Health and Sustainability** (acronyme LOHAS), que l'on peut traduire par « modes de vie pour la santé et la durabilité ».



« **J'intègre le durable dans les critères d'achat du vin** »

→ 34% des consommateurs de vin
→ **53% du segment LOHAS**

« **Comment ai-je connaissance du message durable ?** »

→ **point de vente : 66%**
→ « lu ou en ai entendu parlé » : 44%
→ recommandations : 35%

Le point de vente, à travers l'image et la politique d'enseigne (positionnement, marques de distributeurs telles que « consommateur écoresponsable, carbon footprint chez Tesco, ou le positionnement de Biocoop), peut constituer également véhicule de l'engagement responsable.

► **Etude de 59 intermédiaires US (major retailers, restaurants & hotel chains)**

Wine Trade and sustainable wine - 2012

« **Je mobilise fréquemment les attributs durables lors de la sélection des vins** » : 37%

« **Comment ai-je eu connaissance de l'attribut « durable » des vins sélectionnés ?** »

- Marketing et témoignage wineries : 71%
- Certification tierce-partie sur bouteille : 66%
- Informations sur la contre-étiquette : 64%

Une certification tierce-partie attestant que le vin est élaboré sur la base de pratiques durables constitue un atout (de 50 % pour les restaurateurs à 81 % pour les distributeurs).

► **Etude consommateurs E-U, Canada, R-U, Allemagne, France**

(co-pilotage Inter Oc et Université de Montpellier, financement européen, FranceAgrimer)

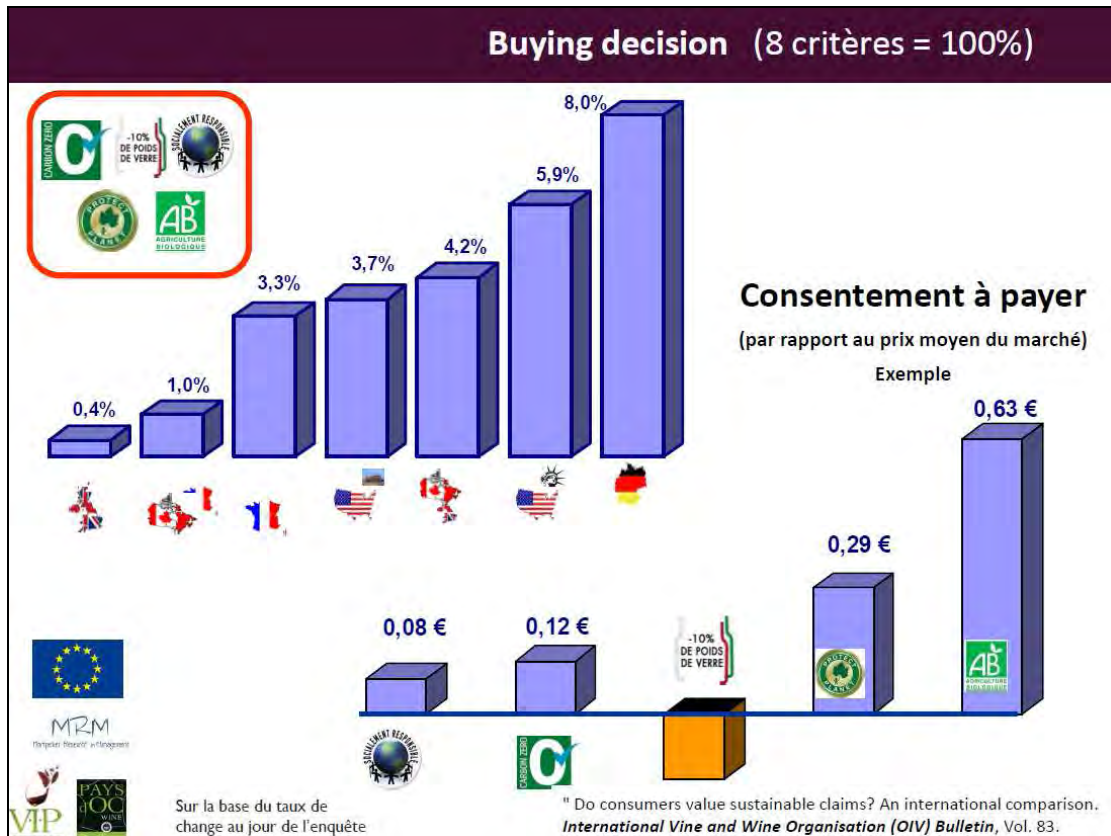
- 7 marchés (Allemagne / US Midwest / US NorthEast / UK / Canada anglais / Canada francophone / France)
- 18000 Consommateurs (dont 6000 en 2013)
- 40 questions « profil »
- 300 bouteilles
- 16 marques commerciales
- 8 variétés de Cépages
- 5 régions d'origine associées à un signe de qualité
- 8 gradations dans les degrés d'alcool (10°, 10.5°, 11°, 12°, 12.5°, 13°, 13.5°, 14°)
- Présence d'une médaille d'or
- 8 niveaux de prix
- Styles du vin (fruité et aromatique vs complexe et structuré)
- Présence de la mention 'mis en bouteille à la propriété'
- 5 messages durables (bio, protect planet, commerce équitable, bouteille de verre allégée, « 0 carbone »)



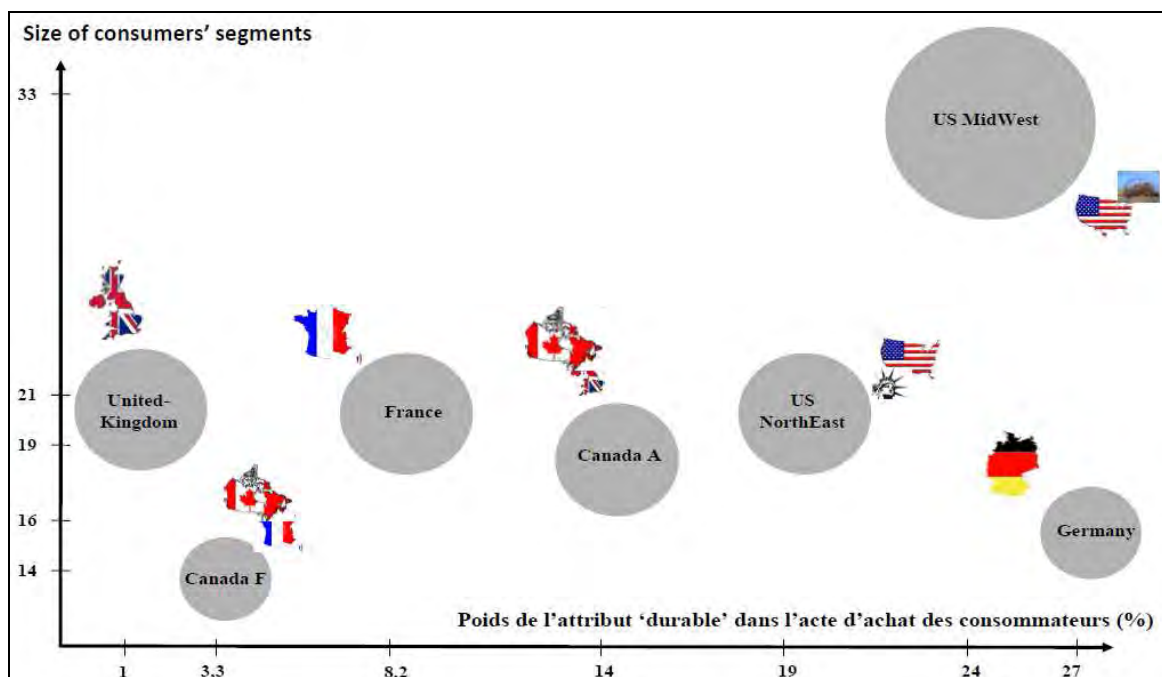
NB : Protect Planet est un label développé par une cave coopérative relativement confidentiel et inexistant à l'export.

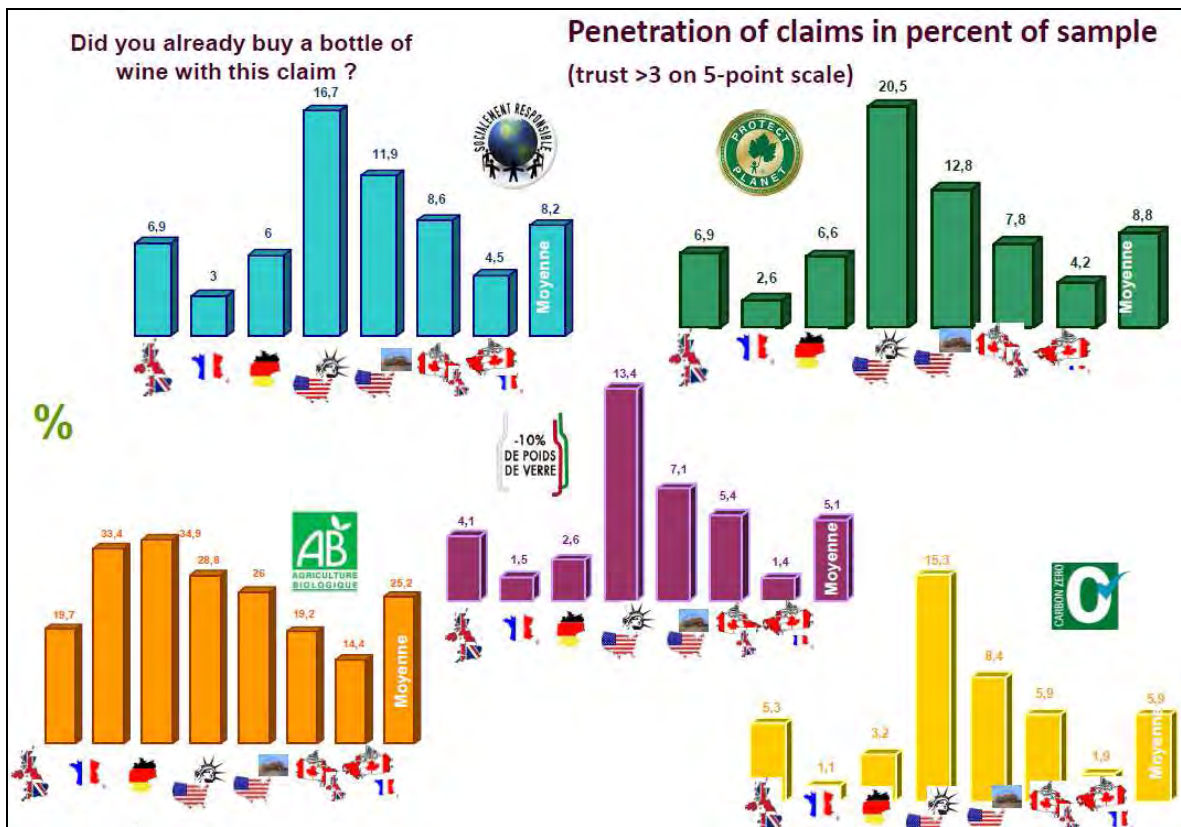
Chaque consommateur peut acheter 32 bouteilles maximum parmi les 300 proposées.
 Selon les 7 marchés, on note de 16% à 33% de consommateurs très sensibles valorisant entre 3% et 6% la présence d'un message bio et/ou durable.

Sur le marché allemand, le durable pèse 8% dans le choix du consommateur moyen allemand (contre 0,4% pour le consommateur anglais – cf. schéma ci-après).
 Sur un marché type comme donné en exemple, si le bio est payé plus cher (+0,63 € / bouteille par rapport au prix moyen du marché), il est par contre préférable de ne pas mettre en avant le critère du verre allégé (cf. schéma ci-après).

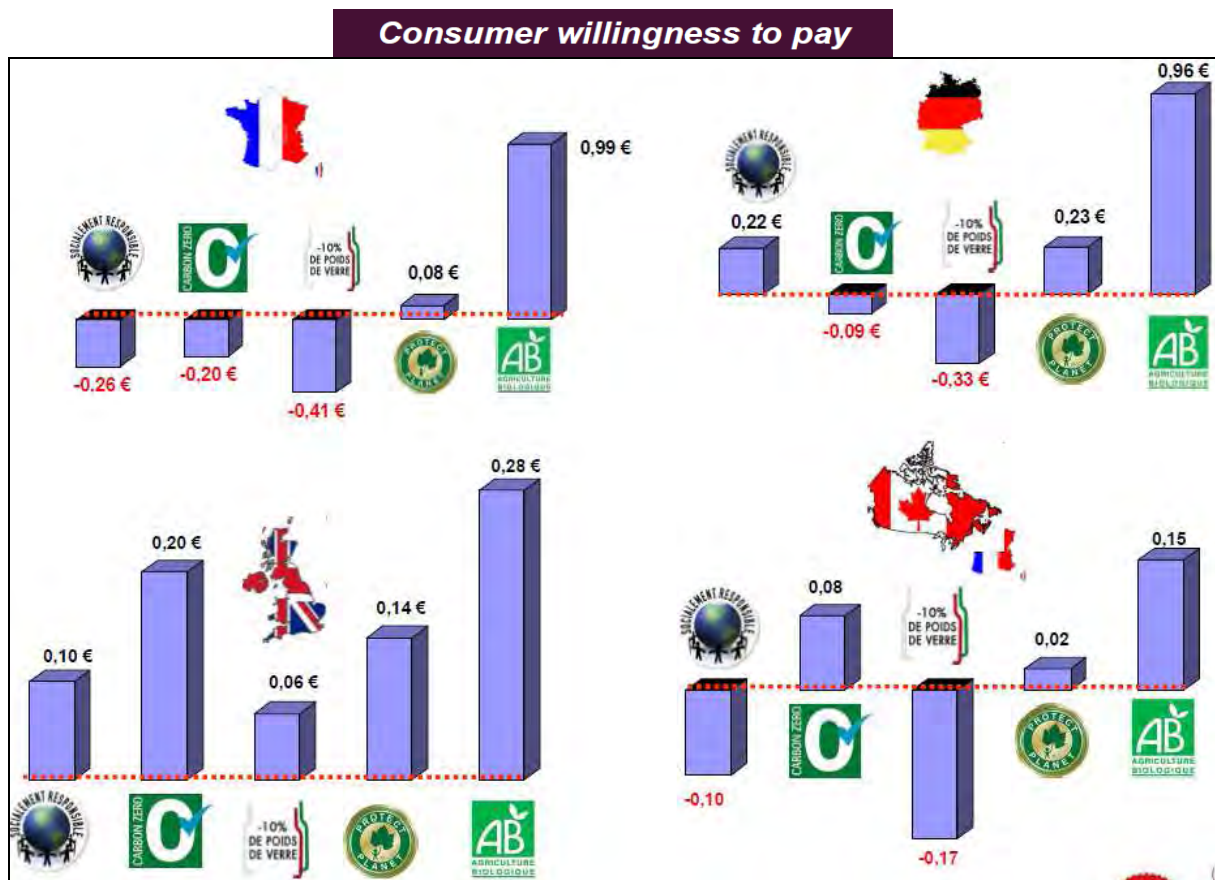


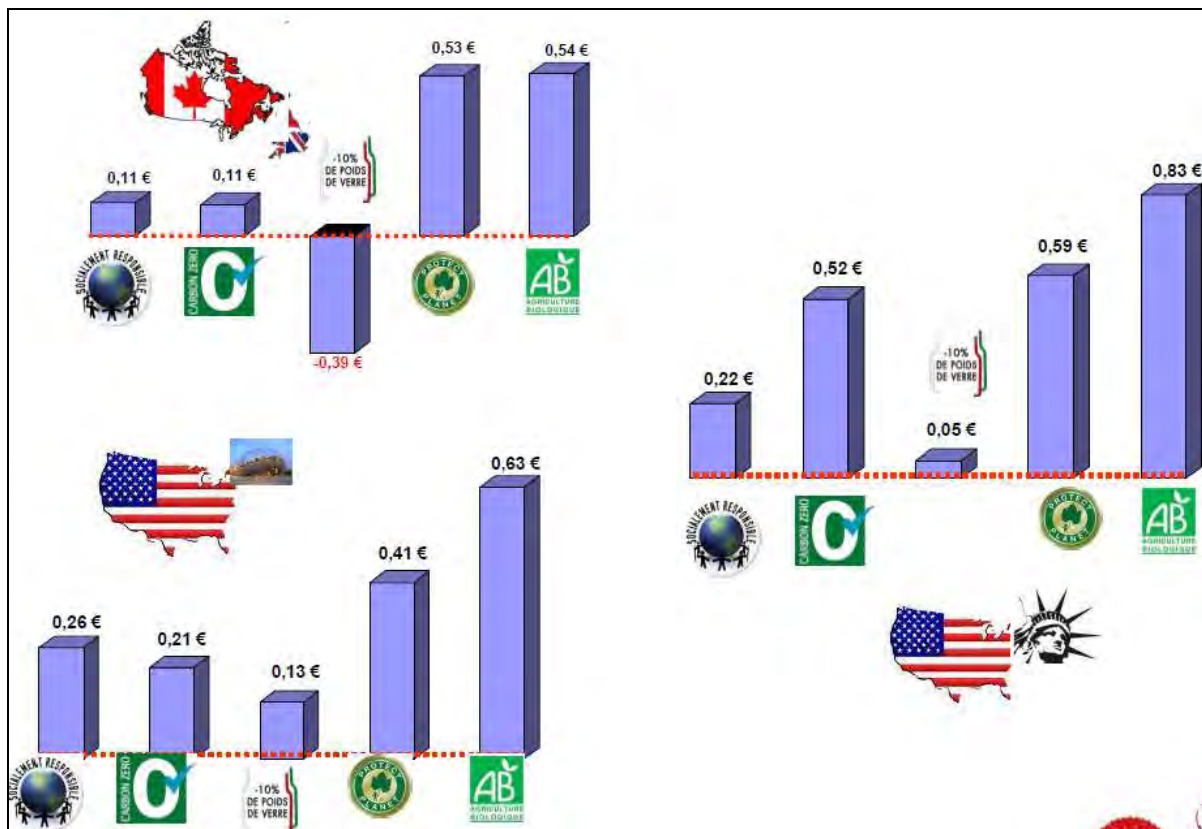
Le marché américain (notamment la partie MidWest) est le plus important en terme d'intérêt du consommateur pour le durable.



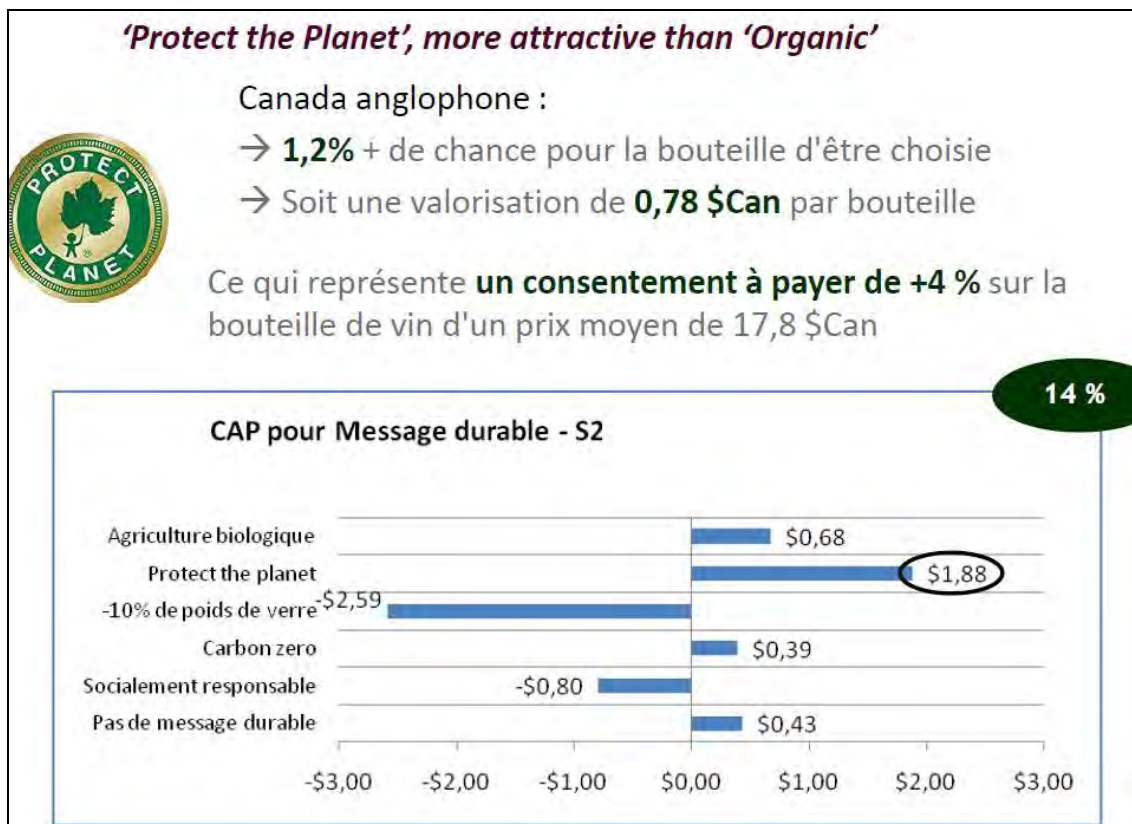


Il existe une concurrence entre les labels aux Etats-Unis (Protect Planet et Carbone 0), alors qu'en France la valorisation par rapport au prix moyen s'opère essentiellement via le label AB.

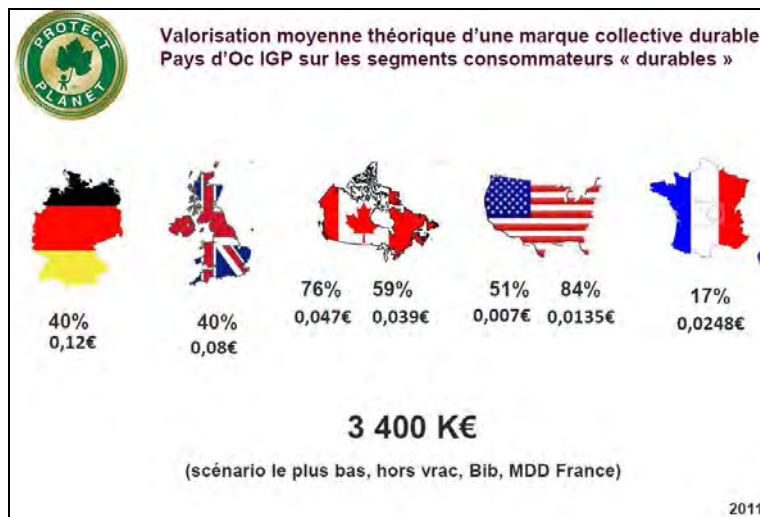




Dans le Canada anglophone « Protect Planet » bénéficie d'une prime à l'achat quasi identique au bio et plus de deux fois supérieure pour les consommateurs les plus sensibles (cf. ci-après).

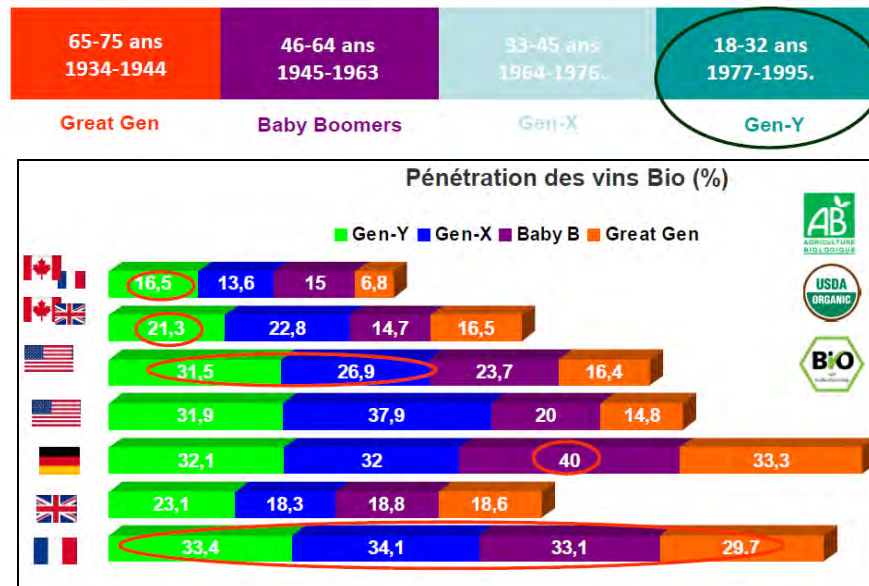


Ceci traduit un risque potentiel en terme de possibilité de transfert de clientèle du bio vers ce type de label. Une estimation portant sur les segments de consommateurs sensibles des différents marchés et les vins Pays d'Oc IGP conditionnés en bouteille, le surcroît de valorisation est estimé à 3,4 M€ pour ce label « Protect Planet » (cf. détail ci-après).



III – Approches générationnelles

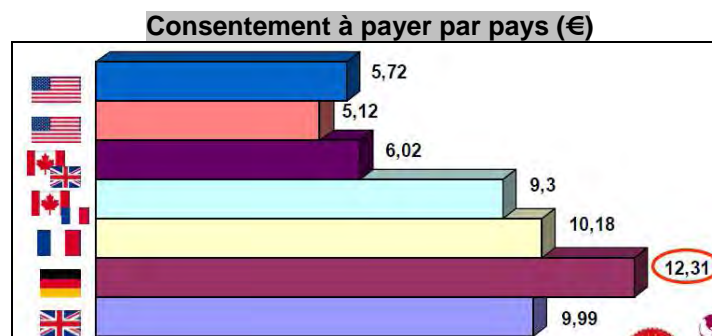
Y-a-t-il des différences générationnelles en matière de consommation de vins bio ?



Les jeunes sont plus sensibles au bio que la population moyenne, ainsi que le babyboomer allemand. Par contre on ne note pas, ou peu, de différence comportementale pour les francophones. L'effet générationnel ne peut pas expliquer pourquoi les comportements des consommateurs diffèrent. On constate que la génération-Y est prête à dépenser plus que les autres (seul l'écart relatif importe ici).

Consentement à payer pour un vin selon la génération d'appartenance

Gen-Y	Gen-X	Baby Boomers	Great Gen
8,13 €	7,84 €	7,87 €	7,71 €



Conclusion : les jeunes générations ont un potentiel de valorisation meilleur que les anciennes pour les vins bio.

IV – Avenir des labels : développement durable et RSE ?

Les Etats-Unis, et plus particulièrement la Californie, sont en avance en matière de cahier des charges sur le développement durable. Le Chili a adopté le cahier des charges américain pour le développement durable. La Suisse est également bien avancée en matière de cahier des charges sur le développement durable.

En France, un accord national (2015) rassemble 37 approbations sur la base de la norme ISO 26000 (votée en 2010 au niveau international).

		Institutions <ul style="list-style-type: none"> - INAO - Institut national de l'origine et de la qualité - Institut Français de la Vigne et du Vin - OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
Wine Boards <ul style="list-style-type: none"> - Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne - Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre - Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne - Conseil Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac - Interprofession des Vins Pays d'Oc IGP - Inter Rhône 		
Companies <ul style="list-style-type: none"> - Ackerman - Remy Pannier - Castel Frères SA - Château Larose Trintaudon - GMDF - Gabriel Meffre - Les Caves de la Loire - Les Grands Chais de France - Les Vignerons de Buzet - Marrenon – Vignobles en Luberon et Ventoux - SCA Les Vignerons du Val d'Orbieu - SCA Vignerons de Beaumes de Venise - Vignerons de Caractère Cave Vacqueyras. 	Syndicats <ul style="list-style-type: none"> - Syndicat des Vins de Pays de Vaucluse - Syndicat des Producteurs des Vins de Pays de Côtes de Gascogne - Syndicat Régional des Vins de Savoie - Vins des Alpes du Sud. 	Parties prenantes <ul style="list-style-type: none"> - La Vignery - VS - VITI-SOLUTION - GIE ICV - VVS (Institut Coopératif du Vin – Vignobles et Vins Services)
Fédérations professionnelles <ul style="list-style-type: none"> - Coop de France Languedoc-Roussillon - Fédération des Caves Vignerons Coopérateurs de Vaucluse - Fédération des coopératives viticoles d'Aquitaine - FNDCV - Fédération Nationale des Distilleries Coopératives Viticoles - Intersud de France 	Enseignement et recherche <ul style="list-style-type: none"> - Université de Montpellier - School of Wine & Spirits Business – Groupe ESC Dijon – Bourgogne - Groupe ESA - Enseignement supérieur et recherche en agricultures, alimentations, territoires et marchés - Irstea - Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture 	

L'ISO 26000 est la première norme réclamée par les consommateurs et concernant l'engagement dans les domaines sociétal et environnemental.

Cahiers des charges sur le développement durable

Sustainable development and Social Responsibility programs*

France vins Bio / France Agrimer – 03 décembre 2015

*non exhaustive

V – En guise de conclusion

Il existe des potentiels de croissance du bio français sur certains marchés tels que les Etats-Unis. Le label Bio pourrait être appelé à évoluer pour dépasser la seule perception environnemental/santé. Une politique de marketing globale (communication, packaging, ...) peut conforter une valorisation du produit.

Exemple : la marque de rosé Les Embruns, vendue à un prix de vente moyen consommateur de 2,90 € en 2010, a été remplacée par une nouvelle marque La Croix des Saintes, un vin bio dans une bouteille plus responsable, vendue désormais sur un même circuit entre 4,50 et 5,20 €. Les ventes ont progressé et le supplément de prix de vente ne peut s'expliquer exclusivement par le label bio mais probablement par une refonte du mix marketing plus en phase avec les segments ciblés et les politiques distributeurs.

Formation, organisation & représentation de la filière vins bio

› Coûts de production & valorisation d'après la présentation de Jean-François LESPINASSE (Château Bichon Cassignols / Graves) du 13 octobre 2015

Introduction – *Peut-on décemment parler uniquement des coûts de production pour l'amont et seulement de coefficient multiplicateur pour l'aval ?*

A Bordeaux, traditionnellement le marché « conventionnel » est dominé par les cours du « vrac » (cours de 9 hl vendu à la citerne ou mis en bouteille avec le nom de la propriété), marché de volumes souvent anonymes et à très petits prix alors que la notoriété des Bordeaux repose sur des noms bien répertoriés des crus classés à des prix qui font la une des journaux au moment des ventes dites « primeur ».

On pourrait résumer la diffusion médiatique à une alternative « crus classés » et « crus cassés » qui sont les extrêmes situés dans des zones de prix déconnectées de la seule production de vin. La grande majorité de la production ne bénéficie pas ou peu de l'intérêt de la grande presse et cherche à se situer dans un cœur de gamme, où les prix se rapprochent des aléas de la production et de la notoriété de l'appellation.

Quant au marché des vins bio, en grande majorité il s'effectue en vente directe à la propriété ou sur salons, en clair sur des circuits courts ou des marchés de niche, rémunérateurs mais grands consommateurs de temps.

Le développement du vin bio à Bordeaux fait que celui-ci doit avoir accès à des marchés de plus grand volume. Mais, pour éviter que le marché bio n'emprunte le chemin suicidaire du vin conventionnel vendu au tonneau, il est nécessaire de trouver des débouchés qui évitent les marchés anonymes du vrac ou du rendu-mise. Pour cela il faut mettre en place une stratégie qui affirme la préservation des intérêts de la production. Comme cela sera exposé dans la suite de la présentation, affirmer une prétention à être maître de sa commercialisation nécessite de ne plus parler uniquement des coûts de production pour la production, c'est-à-dire l'amont du produit « bouteille de vin bio », et ni uniquement de coefficient multiplicateur pour l'aval de la filière de commercialisation.

Pour dépasser cette réalité actuelle, il faut adopter une approche globale du fonctionnement de la formation du prix du vin bio.

I – Repères de production

Une donnée difficilement contournable : le coût du travail et du matériel

Le travail de la vigne en bio engendre des coûts supplémentaires par rapport à une production conventionnelle, car la bio implique plus de travail manuel et d'outillage, ainsi qu'une prise de risque accrue (cf. pertes en production de raisins résultant de l'absence d'application de traitements phyto non autorisés en production bio).

L'évaluation des coûts figurant dans les tableaux ci-après a été établie sur la base d'une propriété de 15 ha plantée avec des vignes de 2 mètres de large.

VIGNE

Coût	M.Bio
Approvisionnements	1 137 €
Mécanisation	2 198 €
Main d'œuvre	3 667 €
Coût technique vigne €/ha	6 901 €
Fermage	1100 €
Assurance grêle	110 €
Autres charges / frais administratifs	721 €
Coût complet vigne €/ha (A)	8 832 €
Différentiel avec un itinéraire bouteille conventionnel	14%

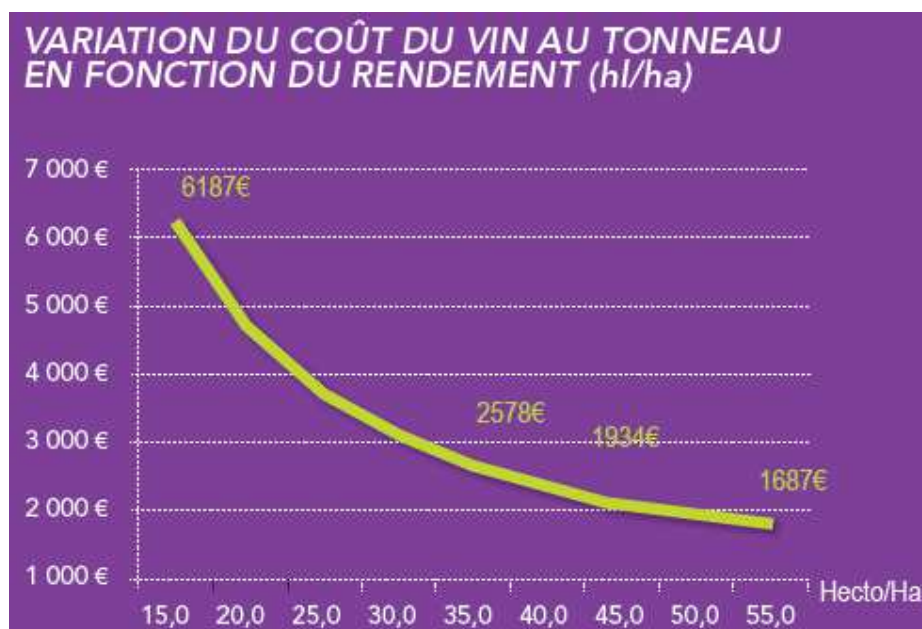
Le différentiel de coût entre le bio et le conventionnel est réduit lorsque l'on considère le produit vin embouteillé : en effet le prix du vin ne correspond qu'à une partie, un % dans la construction du prix final consommateur, et les coûts d'embouteillage, habillage, commercialisation, qui sont les mêmes pour tous, diluent le différentiel de coût initial.

VIN

Coût	M.Bio
Coût de vinification €/ha (B)	1 037 €
Coût complet du vin en vrac €/ha	10 682 €
Coût complet du vin €/tonneau	2 136 €
Différentiel avec M. Bouteille	11%
Coût complet du vin par bouteille €/bouteille	1,78 €
Mise en bouteille €/bouteille	0,55 €
Habillage et commercialisation €/bouteille	1,30 €
Coût de revient bouteille commercialisée	3,63 €
Différentiel avec un itinéraire bouteille conventionnel	5,2%

Quel « rendement » ?

Des rendements élevés tendent à faciliter l'obtention de coûts de production faibles. La problématique rendement / coûts de production peut être envisagée en terme d'obligation de rendement en fonction du prix de vente : si le prix de vente se situe aux environs de 1500 € le tonneau, alors le rendement en production doit être de l'ordre de 55 hl/ha pour éviter de vendre à perte (cf. graphique ci-après). Et si le rendement est de 40 hl/ha un prix de vente de l'ordre de 2000 € minimum est alors nécessaire.



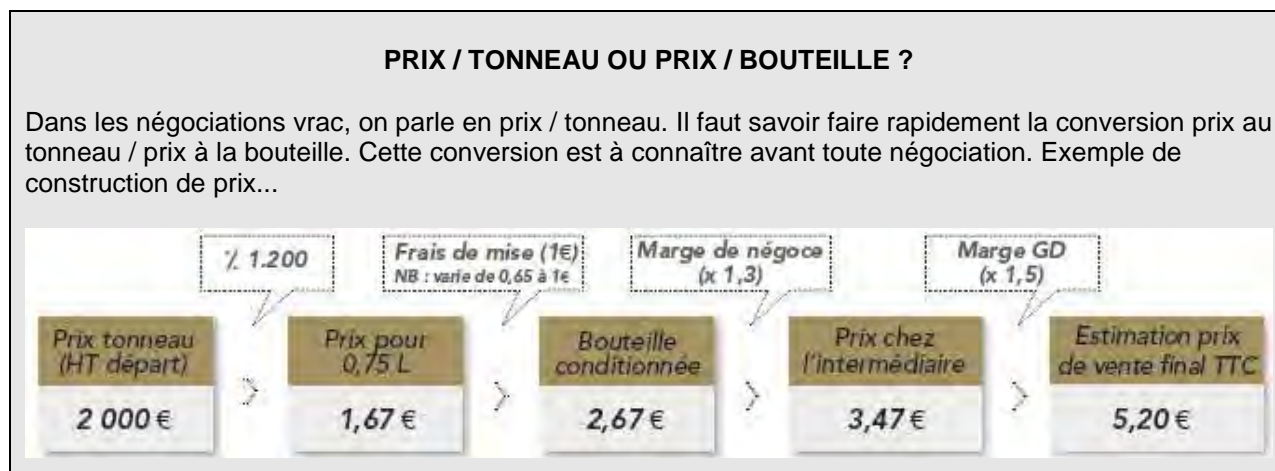
A Bordeaux les vins bios sont plus proches de rendement de 32 hl/ha (base basse pour les bios toutes appellations du bordelais confondues) que de 40 hl/ha. Mais un point mérite encore d'être pris en compte : développer la fertilité de son sol augmentera son rendement sachant que celui-ci, en agriculture biologique, repose sur l'optimisation du potentiel du vignoble et non sur une fertilisation directe.

De plus, il convient de noter que les rendements autorisés par l'AOC sont souvent bien supérieurs aux rendements effectivement obtenus.

Un moyen de régulation : la vente ou l'achat en « vendanges fraîches » constitue une réelle opportunité apportant de la souplesse aux entreprises afin de disposer de ce qu'il est rentable de vendre.

II – Repères de construction de prix

Les « marges » et les coefficients multiplicateurs



Avec un tel schéma de construction de prix, on se rend compte que pour baisser un prix à la consommation, il suffit de baisser le prix payé au producteur, le fonctionnement des intermédiaires lié aux coefficients multiplicateurs n'est pas remis en question.

L'intérêt des producteurs est de travailler à partir d'une grille tarifaire établie à partir du Prix de Vente Consommateur (PVC) et non du Prix Départ Production (PDP).

III – Repères d'entreprise

Le « point mort », point d'équilibre ou « point 0 », et le seuil de rentabilité

Le seuil de rentabilité est un chiffre, propre à chaque entreprise, correspondant au volume d'activité à partir duquel l'entreprise devient rentable. Il intègre des paramètres tels que le chiffre d'affaires, les charges fixes et les charges variables.

Il existe un seuil de rentabilité global aux activités d'une entreprise mais on peut également calculer le seuil de rentabilité de chaque activité.

On parle également de point zéro et de point mort. Si le seuil de rentabilité peut s'exprimer en termes de quantité de produits ou d'articles à vendre pour équilibrer les charges et les recettes, le point mort correspond au temps qu'il faut pour atteindre ce seuil.

Seuil de rentabilité = chiffre d'affaires - charges (sans exception).

Si le seuil de rentabilité est nul, les activités de l'entreprise suffisent pour payer les charges, si le seuil de rentabilité est supérieur à 0, l'entreprise dégage du bénéfice.

Le point mort, point d'équilibre ou **point 0** désigne l'instant à partir duquel une entreprise atteint son seuil de rentabilité. Il symbolise le moment où elle ne réalise ni gains ni pertes sur son activité. Il peut donc être atteint plus rapidement dès lors que l'entreprise parvient à produire soit plus vite, soit moins cher.

Point mort = (seuil de rentabilité / chiffre d'affaires) x 360

[N.B. : le point mort est exprimé en jours]

Construction d'un budget prévisionnel (depuis la production de raisins et les charges fixes jusqu'aux coûts d'élaboration des différents produits)

CHARGES		SIMULATION année « n »					
Coûts de production vigne		Prévisionnel de conditionnement	nombre	vol			
Provision 10 %		produit A					
Total par ha		produit B					
par hl		produit C					
Coûts de production vin vinification		produit D					
Provision 10 %		produit E				0 hl	
total							
Pour x hl vinifié : par hl		Prévisionnel de Ventes	stock départ	stock final	vente	CA plancher	
Coûts de prod pour z hl/ha : à l'hl		produit A					
vieillessement		produit B					
Provision 10 %		produit C					
total		produit D					
Pour y hl : par hl		produit E					
mise habillage							
frais commerciaux		PRODUITS	produit A	produit B	produit C	produit D	produit E
provision pour investissement		charges					
rémunération de l'exploitant		vigne					
rémunération des capitaux		vin vinif					
total		vin vieillissement					
dont provisions		frais de mise					
		premier total					
		prélèvements					
		commerce					
		Prix plancher total					
		Quantités à vendre					
		CA attendu					
							TOTAL CA :
Point Zéro	CA optimum :						

Les 10 % de provision ajoutées en charges dans le modèle de budget prévisionnel ci-avant correspondent à une « année blanche » sur dix.

Le budget prévisionnel permet d'estimer le « point 0 » ou point d'équilibre, et donc de déterminer le chiffre d'affaires à obtenir pour atteindre l'équilibre (= bénéfice = perte = 0) pour un certain prix de vente des produits (cf. « Prix plancher »), et donne le détail (décomposé par produit) de la marge globale permettant d'équilibrer l'exercice.

Au-delà de l'équilibre du budget prévisionnel, la recherche d'un résultat excédentaire doit répondre aux questions suivantes :

- Quelle rentabilité des capitaux : croissance à un ou deux chiffres ?
- Quels revenus pour l'exploitant : celui-ci se voit-il comme un militant pour une autre économie, un chauffeur de tracteur émancipé, un manager, ou bien un réfugié du CAC 40 ?

IV – Repères commerciaux

Pour parvenir à dégager des résultats susceptibles de satisfaire aux objectifs de rentabilité des capitaux et de revenus pour l'exploitant, il est opportun de disposer de repères et d'objectifs commerciaux, et de voir si ceux-ci sont réalisables ou non. Par soucis de réalisme, il convient de partir de l'existant avant de voir ce qui serait souhaitable, puis ce qui peut être réalisé.

Le plan commercial et sa construction

COMPARATIF DE PRIX		produit A	produit B	produit C	produit D	produit E	CA réalisé n-1	CA n possible	actions	produits
PRIX DE VENTE CONSEILLE										
Particuliers Départ	Prix TTC									
	quantité									
Petits Cavistes Agent commercial (15%)	prix Ht									
	négo max									
autres Cavistes	quantité									
	prix Ht									
Agent commercial (10%) Grossistes	négo max									
	quantité									
négoce export	prix Ht									
	négo max									
	quantité									
		Point Zéro :			CA optimum :	TOTAL :				

SUIVI DU PLAN COMMERCIAL											
	nombre					valeur			Trésorerie		
	produit A	produit B	produit C	produit D	produit E	CA attendu	CA réel	CA n-1	réalisé	à verser	versé effectif
Janvier											
Février											
mars											
avril											
mai											
juin											
juillet											
août											
septembre											
octobre											
novembre											
décembre											
TOTAL											

Le développement de la partie commerciale doit :

- être effectué en fonction des cibles choisies et des moyens à mettre en œuvre ;
- prendre en compte le temps passé à la commercialisation et le financement ;
- s'accompagner d'un plan de communication (des outils susceptibles d'apporter une aide pour construire une communication existent sur internet) ;
- faire l'objet d'un suivi : le suivi régulier du plan commercial permet d'anticiper et de s'adapter en conséquence, et d'estimer à quelle échéance les démarches entreprises vont donner des fruits.

Conclusions

Des solutions existent pour améliorer la rentabilité : optimiser ses rendements, et valoriser sa production en vendant en bouteilles plutôt qu'en vrac ou en rendu mise. Ces solutions peuvent passer par des formations :

- pour mieux connaître le fonctionnement de son terroir et de ses plantes ;
- pour réaliser au mieux la commercialisation de vins en bouteilles.

Tous les problèmes de gestion d'entreprise doivent être abordés et traités, le commerce, étant l'un de ces divers aspects à ne pas négliger (cf. notamment la détermination d'un prix plancher par produit).

Le déplacement du cœur de métier des vignerons bio de l'amont vers l'aval est une question de survie pour beaucoup d'entreprises. Sa mise en place est complexe et nécessite une formation plus économique que les fonctions commerciales généralement mises en place dans les syndicats.

Un logiciel de rentabilité pourrait être également un outil pour favoriser la pérennité des vignobles bio.

Les enfants n'ont que rarement l'envie de reproduire ce qu'ont fait leurs parents. Un outil de ce genre pourrait étendre le champ des possibles et susciter des intérêts.

Dans cette perspective, il est opportun et souhaitable de mettre en place un modèle mathématique intégrant les différentes variables de production de commercialisation et de renommée, afin de proposer un outil de pilotage adapté à chaque entreprise.

Deux axes de travail sont nécessaires :

- **Axe économique** : créer ce logiciel reprenant les différentes variables de production (rendement constaté et rendement potentiel), de commercialisation (circuits existants et circuits pouvant être mis en œuvre avec échéances), et de renommée (existante et potentielle avec son chiffrage), afin de proposer un outil de pilotage adapté à chaque entreprise. Ce travail reste à faire.
- **Axe de communication** : mise en place d'un plan de communication collective concernant l'ensemble des vins bio, qui donne la priorité à ce qui rassemble les différentes tendances, organisations, taille et notoriété des producteurs bio, et non à ce qui les différencie (sur ce point précis il convient donc d'inverser la tendance...). La commission économique du SVBA sortira un document à la fin de l'année 2015 sur cela, ce document pourrait servir de base à ce travail commun.

› **Le vrac, les VSIG, la coopération** d'après l'exposé de Jean-Fred COSTE (Cave de Vergèze / Gard) du 13 octobre 2015

La Coopérative « Vignoble de la Voie d'Héraclès », située à Vergèze (Gard), a vu sa stratégie aiguillée dans le domaine du bio par l'histoire de la source Perrier. Durant la période 1970–1985, Perrier Vittel France a opté pour une politique de développement du foncier, pour des raisons de constitution de patrimoine, ou bien pour protéger la ressource autour du site de production de l'eau de Perrier. Aujourd'hui, sur un total de 1000 ha possédés par l'entreprise, 300 ha sont consacrés au site de production de Perrier, 200 ha sont laissés en garrigues, et 500 ha sont cultivés en vignes, oliviers, céréales et maraîchages dont 280 ha en vignes.

En 1990, des traces de benzène sont découvertes par un laboratoire américain dans des bouteilles de Perrier. Cette « crise du benzène » (70 millions de bouteilles retirées du marché américain) conduit à une analyse en vue d'une reconversion des terres possédées par Perrier à proximité de la source et exploitées par des fermiers.

En 1993 la partie située au nord-est du site industriel est reconvertie en bio : 25 ha de vignes reconverties en production bio sont partagés entre quatre producteurs (1993/94).

En 1997 la première cuvée bio est réalisée à Vergèze : 1 700 hl, qui se vendent correctement, et il est décidé de replanter pour poursuivre dans cette voie. Le processus s'est poursuivi par la suite, notamment avec l'appui de CTE (Contrat Territorial d'Exploitation) dans les années 2000 qui ont bien fonctionné.

De 2000 à 2007 la situation des vins bios a connu une situation mitigée, mais depuis 2007 le vin bio se vend beaucoup mieux, les superficies ont augmenté et le différentiel de prix avec les vins conventionnels s'est accru. A ce jour la montée des prix du conventionnel réduit le différentiel et les prix du bio restent stables.

Une politique de qualité a été mise en place.

Au niveau commercial lorsqu'il y a surproduction les volumes de vin en trop sont déclassés en conventionnel :

- 2012 → beaucoup d'invendus 12 000 hl déclassés
- 2013 → 10 000 hl déclassés
- 2014 → 3 000 hl déclassés
- 2015 → tout sera vendu, et il manque même des quantités / la demande

Aujourd'hui la cave de Vergèze est le premier producteur de vins bio en France (ventes annuelles de 50 000 à 55 000 hl de vins bios et de 2 500 à 3 000 hl de jus de raisin bio). Environ 30% du vignoble est irrigué au goutte à goutte.

Les rendements sont élevés (ex. : jusqu'à 150 hl/ha pour du sauvignon blanc) si l'état sanitaire est excellent, la maturité poussée et si l'on vendange au moment opportun, la qualité est au rendez-vous.

Le rendement autorisé en IGP Oc est de 90 hl/ha. La cave de Vergèze en produit 60 000 hl/an. Les rendements moyens en bio sont légèrement supérieurs à la moyenne réalisée pour les vins conventionnels car les viticulteurs bio sont plus professionnels.

En 2015 l'égrenoir est généralisé sur les machines, le pompage et la mise en cuve limitent l'oxydation et la trituration.

La cave étant vieille (1939) avec un matériel relativement limité (une cave neuve de 80 000 hl est prévue pour 2018), la vinification est compliquée, mais ce défi est relevé par la compétence de salariés intelligents et volontaires : 2 œnologues et 2 consultants pour la production, et pendant la période des vendanges 3 à 4 œnologues de plus et des cavistes qualifiés.

Les produits sont réalisés en fonction de la demande des clients (ex. : un sauvignon blanc très aromatique est obtenu avec des rendements de 120 hl/ha minimum). Les acheteurs œnologues rencontrent les commerciaux qui leur donnent la tendance des marchés et la production est ajustée en fonction de la demande commerciale.

Diverses expérimentations sont réalisées et les viticulteurs sont d'accord pour s'impliquer dans ces démarches.

La coopérative mise sur la matière grise et cherche à être toujours en avance sur ce qui se fait de mieux :

- Diagnostic R.S.E (Responsabilité Sociétale des Entreprises).
- GIEE : animateur foncier territorial (bonnes pratiques foncières, protection des nappes phréatiques).
- Production cette année de 4 000 hl de vins sans soufre avec la collaboration d'un docteur en microbiologie.
- Si 90 % de sa production se situe dans le cœur de gamme (110 à 160 € / hl), de petites parcelles situées dans certains terroirs spécifiques donnent lieu à des cuvées très haut de gamme, vendues à 20 € la bouteille (et uniquement au caveau).
- Démarche agroforesterie.
- 100 % des vins produits dans la cave sont vegan (végétalien).

Le facteur humain explique la réussite de la coopérative de Vergèze en vins bio. La stratégie est écrite et appliquée, la discipline est effective au niveau des apports (par parcelle), le personnel de vinification est expert, la veille réglementaire et technologique est suivie.

Le développement de l'**activité vrac** constitue un choix stratégique, qui a été décidé du fait de l'importance des marchés du vrac à l'export, et du fait que le métier de commercialiser des produits conditionnés est un métier à part entière.

Le bilan carbone de cette activité est favorable, l'embouteillage est réalisé en Allemagne pour le vrac export (les conditions d'embouteillage y sont de plus compétitives).

La vente de vins bio en vrac est effectuée en direct par la coopérative pour l'Allemagne et la Belgique, et transite par des négociants français pour la Scandinavie et les autres pays.

Les marchés portent sur des VdP d'Oc (90 hl/ha), et des VSIG qui constituent un espace de liberté (sauvignon blanc 140 hl/ha). IGP et VSIG sont vendus à des prix similaires.

› Représentation du vin dans la filière bio & spécificités du vin dans le bio – Place du bio dans les instances nationales du vin d'après l'exposé de Christine MOULLIET (FranceAgriMer) du 13 octobre 2015

I – La bio dans la filière vin

FranceAgriMer – Conseil spécialisé Vin

- Un représentant de la filière bio (FNAB) parmi les 41 membres
- Il peut y avoir d'autres acteurs de la bio, mais ils ne siègent pas en tant que représentants de la filière bio

Autres CS de FranceAgriMer :

- CS céréales, horticulture, F&L, lait, viandes blanches, viandes rouges : avec un représentant bio FNAB « production agricole »
- autres CS : représentants bio non présents en tant que tels (CS sucre, pêche maritime)
- Comité des produits cidricoles : pas de bio en tant que tel

Interprofessions CNIV et ANIVIN de France

- Pas de représentant de la filière bio en tant que tel au CA de ces interprofessions, la présence des bios est assurée de manière non officielle

Les bassins viticoles

- Certains bassins ont un représentant bio officiel au conseil de bassin (ex. : Languedoc-Roussillon / Sud Vin Bio, Aquitaine / Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine)
- Certains bassins n'ont pas de représentant bio officiel (ex. : Vallée du Rhône – Provence, Charentes – Cognac, Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura)

- Parmi les bassins n'ayant pas de représentant bio officiel, la présence du bio est néanmoins effective en leur sein : les bios sont représentés au sein des fédérations de producteurs, et celles-ci peuvent choisir d'avoir des bios pour les représenter au sein des conseils de bassin viticole (ex. : Val de Loire-Centre)

CCVF : Vignerons Coopérateurs de France

- Conseil d'administration (CA) : Yves Favier (président du syndicat des Vignerons des Côtes du Ventoux) représente la filière bio

200 coopératives produisent du vin bio (selon une enquête réalisée il y a environ deux ans, le nombre de coopératives produisant du vin bio a été multiplié par trois entre 2009 et 2012).

A noter au sein de **Coop de France** : une commission bio

Vignerons Indépendants de France

- Pas de représentant de la filière bio en tant que tel au CA
- 26 % des adhérents sont en bio ou en conversion (36 % HVE ou en bio)

Une des quatre commissions des Vignerons Indépendants de France est dédiée au HVE / bio (les trois autres commissions concernent la communication, les salons, et la commission syndicale, ce qui démontre l'importance de ce sujet pour les VIF).

IFV : Institut Français de la Vigne et du Vin

- Pas de représentant de la filière bio en tant que tel au CA ou en Conseil de Département « Vigne et Terroir », les bio sont présents de par leur représentation dans les syndicats de producteurs au sein des bassins

A noter : une commission viti-bio ITAB – IFV

II – Le vin dans la filière bio / représentation du vin au sein de la filière bio

ITAB : Institut Technique de l'Agriculture Biologique

- CA : un représentant de Sud Vin Bio (Patrick Guiraud) dans le collège des interprofessions
- Un ingénieur viti et un ingénieur vinification parmi les techniciens

FNAB : Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique

La FNAB rassemble 10 000 producteurs fédérés en 24 groupements régionaux.

- CA : un viticulteur bio : François Douville (également membre du Bureau), des représentants pour les régions (et non par filière)
- Une commission viticulture nationale (comme pour chaque filière)
- Des commissions viticulture régionales
- Des commissions transversales (installation / transmission, réglementation)

INAO : Institut National de l'Origine et de la qualité

- Deux comités AOP et IGP vin avec la présence de bio, mais pas en tant que tels
- Un Comité national agriculture bio toutes filières (président : Claude Monnier) : un représentant du secteur viticole plus deux autres venant du Comité vin
- Une Commission (mixte) vins bio, qui est la cheville ouvrière entre ces deux comités

MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Porte parole au RCOP (*Regulatory Committee on Organic Production*) à Bruxelles, y compris sur les sujets liés aux vins bio.

Agence BIO

- Observatoire/promotion des filières, y compris vitivinicole
- Organisation de journée « Synergie » vin

APCA : Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture

- Certaines chambres d'agriculture réunissent des commissions agriculture biologique
- Groupe permanent bio, dont le président du collège des élus est un producteur bio

- Des référents bio thématique, dont 1 pour le vin
- Présence de bios parmi les élus dans le groupe permanent viti

Les syndicats : FNSEA, JA

- Commission bio JA, et à la FNSEA
- Il y a également un comité ou une commission bio dans certaines interprofessions : CNIEL, Interbev, Interfel, une commission bio commune Intercéréales-Terres Univia (souvent présidée par un producteur bio), mais pas dans les interpros vin.

III – Conclusion

Les viticulteurs bio sont présents dans la quasi-totalité des instances, mais généralement ce n'est pas en tant que représentants de la viticulture bio pour défendre spécifiquement la position des vins bio : dans la plupart des cas ils sont présents pour assurer la représentation de leur syndicat de producteurs.

› **Le vin bio dans la formation en lycée agricole et dans l'enseignement supérieur** d'après la présentation de Frédéric SERVAIS (EPLEFPA - cave Lycée agricole Macon Davayé) et d'Hervé HANNIN (IHEV) du 3 décembre 2015

A - La viticulture biologique et le vin bio dans la formation en lycée viticole

I - Le réseau FORMABIO

Né à la fin des années 80 de la dynamique des premières formations en agriculture biologique, le réseau FORMABIO a été mis en place par la DGER (Direction Générale de l'enseignement et de la recherche), qui en assure le financement. Il est constitué de deux animateurs pour la France entière. FORMABIO a pour objet :

→ d'aider les établissements scolaires viticoles :

- à sensibiliser les élèves, stagiaires, apprentis et étudiants de l'enseignement agricole à l'agriculture biologique dans le cadre du développement durable,
- à mettre en place des formations spécifiques sur ce thème pour en professionnaliser les acteurs,
- à développer l'agriculture biologique sur les exploitations des établissements ;

→ de développer la coopération des établissements avec les professionnels de l'agriculture biologique sur les thèmes de Recherche Formation Développement.

II - La bio dans les référentiels de formation

Ce point est centré sur l'étude des deux référentiels de formation pour les techniciens en place au lycée de Davayé, à savoir le Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin (**BAC PRO VV**) et le Brevet de technicien supérieur agricole Viticulture Œnologie (**BTS VO**).

Dans le référentiel **Bac Pro VV**, l'objectif 2 "*Organiser et mettre en œuvre un processus viti-vinicole dans une situation donnée*", il est demandé de s'appuyer sur l'étude de deux processus contrastés répondant à des finalités différentes. D'une part, un processus conventionnel et raisonné et d'autre part un processus répondant au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Dans le référentiel **BTS VO**, l'objectif général du module "*Proposer et conduire un itinéraire technique viticole*", il est indiqué que deux points méritent une attention particulière :

- les méthodes et les techniques permettant de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires
- la conduite de la vigne dans le cadre de la production de raisins issus de l'Agriculture Biologique. Des études de cas concernant ce mode de production doivent obligatoirement être réalisées.

On le voit, l'itinéraire technique AB est présent dans chacun des deux référentiels, (mais il faut tout de même bien le chercher...). Ceci est la résultante de deux notes de service successives de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER). La première date de juin 2008. La seconde du **06 septembre 2011**.

Cette dernière a pour objet la prise en compte de l'agriculture biologique dans l'enseignement agricole en conformité avec le plan « *Agriculture Biologique : Horizon 2012* ». Ainsi, **l'approche du mode de production « Agriculture Biologique » est confortée dans tous les référentiels de formation** des

diplômes délivrés par le ministère chargé de l'agriculture. L'orientation « AB » pour les formations de l'enseignement agricole peut être reconnue avec l'appui du réseau FORMABIO.

Cette note précise :

- la liste des diplômes qui peuvent présenter la reconnaissance d'une orientation « Agriculture biologique » ;
- l'approche pédagogique « Agriculture biologique » à développer dans les formations ;
- les conditions permettant d'orienter plus précisément une formation « Agriculture biologique » avec l'appui du réseau FORMABIO ;
- la formation des enseignants à mettre en place.

Remarque : Il semble donc qu'il y ait une réelle volonté d'imposer la bio comme un des itinéraires techniques possibles. Sur le terrain, la mise en œuvre dépend effectivement de la sensibilité des enseignants (les « pro » ou « anti »)... La bio demeurant, semble-t-il, un sujet clivant pour les enseignants, même si, pour certains acteurs de terrain, *"les clivages s'estompent nettement, avec des réalités territoriales contrastées"*. Il semble aussi que dans l'esprit des enseignants, la bio en viticulture/œnologie se cantonne toujours au raisin. En effet, tous les enseignants d'œnologie questionnés semblent méconnaître le cahier des charges Vin bio, et dans tous les cas ne l'enseignent pas.

III - Les formations spécifiques

A côté de ces formations généralistes, il existe également des formations spécifiques bio ou à orientation bio en viticulture/œnologie :

- 3 BTS : Avignon (en formation initiale), Monmorot et Lons-le-Saunier (en apprentissage)
- 1 Certificat de spécialisation à Amboise
- 5 BPREA à orientation bio dont 2 existent aussi en apprentissage
- Il existe aussi quelques certificats de spécialité généralistes dans lesquels la viticulture est abordée (par ex. à Angers en biodynamie, 80h toutes filières, dont viticulture).

IV - Le vin bio dans les exploitations de l'enseignement agricole

Les exploitations de lycée viticole jouent un rôle important dans la formation des futurs professionnels de la filière. A Davayé par exemple, chaque élève de Bac Pro VV effectue chaque année deux semaines de stage sur l'exploitation.

Au 1^{er} janvier 2015, **61,4%** des exploitations de l'enseignement agricole (toutes productions confondues) conduisent des surfaces selon le cahier des charges AB et **16,8%** des surfaces sont en Bio ou en conversion.

L'enseignement agricole public comprend 36 exploitations viticoles sur 516 ha. Plus de **50%** d'entre elles exploitent au moins une partie en **AB** pour près de **25%** de la surface totale du vignoble, soit 123 ha en AB.

Sept domaines (Davayé, Perpignan/Rivesaltes, Aix-Valabre, Orange, Avignon, Aubenas, Valence Le Valentin) travaillent exclusivement en viticulture bio sur des surfaces allant de 0,5 à 22 ha, pour un total de 79 ha.

Il existe également quelques exploitations impliquées dans le domaine **recherche/développement en bio**. Quelques exemples :

- expérimentations biodynamie (Davayé, Montpellier)
- agroforesterie fruit-viti (Aubenas)
- Rendez-vous Tech&Bio (Amboise et Libourne 2014, Libourne 2016),
- CASDAR impliquant les enseignants et les apprenants : vitinobio (Davayé, Libourne/Blanquefort, Avignon)

Remarque conclusive de Frédéric SERVAIS : Je travaille dans une exploitation de l'enseignement agricole depuis une dizaine d'années et j'ai découvert, en réalisant ce travail, toutes ces voies de développement de l'Agriculture Biologique. Cet état des lieux de la place de la bio dans l'enseignement viticole secondaire semble montrer une vraie dynamique de développement de l'AB. Ce que je n'avais personnellement pas ressenti jusque-là... Au contraire !

B - La viticulture biologique et le vin bio dans l'enseignement supérieur (éléments d'enquête, France 2015)

I – Ingénieur agronome

Une dizaine d'établissements publics assurent une formation d'ingénieur agronome, dont deux sont des établissements phares dans le domaine Viti-œno : Montpellier SupAgro et Bordeaux Sciences Agro.

Exemple du contenu de la formation à Montpellier SupAgro

TRONC COMMUN

- dans l'UE « protection des cultures » : pour tous les bioagresseurs abordés, les méthodes de lutte sont présentées à la fois en conventionnel et en bio ;
- dans l'UE « viticulture intégrée », à travers l'analyse de cahiers des charges Bio et autres – intervenants extérieurs (Nicolas Constant) et une visite dans une exploitation en viticulture Biologique ;
- dans le module « systèmes de culture » : la viticulture biologique est également abordée du point de vue de la fertilisation organique (principes, pratiques et raisonnement) ;
- dans le module de 2^{ème} année « Protection intégrée » : un cours de protection du vignoble, notamment en bio.

OPTIONS

- dans l'option PPE et parcours santé des Plantes de 3^{ème} année : quelques enseignements de Viti en bio ;
- dans l'option Viticulture-œnologie/ DNO : il faut aussi compter les visites de domaines en bio pendant le cursus et les stages et les mémoires faits sur des domaines et/ou problématiques bio.

Conclusion : Il n'y a pas de tabou, le bio est présent, mais ne fait pas l'objet d'un enseignement spécifique en tant que tel. La création de conditions d'observation pour la biodynamie (expérimentation → recherche) n'est pas aisée.

II – Diplôme national d'œnologie (DNO)

Six centres de formation assurent un enseignement en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologie (Montpellier SupAgro et cinq Universités). L'agriculture « biologique » est absente du référentiel de l'arrêté de 2007.

Reims – Pas de cours sur la filière bio en tant que telle (Yann Vasserot), mais une dégustation sur les vins bios.

Dijon – Pas un module spécifique, cela est abordé comme une stratégie dans différents modules : dans le module « base de la viticulture et production des raisins », « réglementations », et « terroir et conduite du vignoble » (le bio est abordé dans ce dernier module avec un intervenant spécifique bio pendant 12h, sur la filière bio et des pratiques bios).

Toulouse – Dans le module Conduite de la vigne : 1 journée « conduite en bio » par un intervenant professionnel, et 1 journée « biodynamie » depuis l'an dernier également avec un intervenant professionnel.

Bordeaux – Les éléments de réponse suivants ont été présentés : « Ceci est une question importante pour les chefs de centre et responsables du diplôme national d'œnologie (DNO), mais aussi bien entendu pour les autres responsables de formations viti-œno et diplômes. Nous n'avons pas de formations ciblées, ni de modules en DNO pour la partie Viticulture, rien de spécial n'est fait, mais bien entendu des réflexions et discussions sont menées dans des cours de type : analyses, composition, pratiques et traitements, vinifications, analyse sensorielle, législation et filière. Nous formons plus à réfléchir pour de futurs cadres et nous nous refusons à donner des recettes... surtout dans ce genre de concepts, évidemment. Les collègues sont très attentifs sur ce point, nous n'avons pas amorcé de véritables réflexions, le cadre très contraint et bien rempli de la maquette ne s'y prête pas tellement. »

Conclusion : Peu de choses spécifiques au bio, soit les éléments relatifs au bio sont saupoudrés un peu partout en fonction de l'intérêt du professeur, soit la partie bio est bloquée sur une journée et/ou un

intervenant. Il existe toutefois quelques projets pour l'avenir, par exemple à Bordeaux avec le souhait de prévoir dans le futur un module spécifique accessible pour le niveau DNO et Master (cf. Oenobio).

III – Autres formations initiales

3.1) Montpellier + consortium EMaVE / Master Vinifera Montpellier / Licence professionnelle « Productions viticoles intégrées et enjeux environnementaux » (PVIEE)

Rien de spécifique sur le bio dans le Master Vinifera.

« Pour tous les bioagresseurs abordés nous présentons les méthodes de lutte à la fois en conventionnel et en bio ; à travers l'analyse de cahiers des charges bios et autres, à travers des intervenants extérieurs (Nicolas Constant) et une visite dans une exploitation en viticulture biologique. »

3.2) DES en management du secteur de la vigne et du vin / OIV Master of Science in wine management

Présentation de la stratégie bio, biodynamie, etc... avec des aspects macroéconomiques et microéconomiques dans les différentes régions où cela est pertinent.

3.3) Université de Bordeaux / Master « Environnement vitivinicole et œnologie »

Il existe un module optionnel en M2 intitulé "modes de production" dans le lequel on aborde la viticulture intégrée, bio et biodynamie pendant 50h (CM, TD, visite d'exploitation, travail d'audit, dégustations, interventions de professionnels) sur les thèmes suivants :

- viticulture intégrée, biologique et biodynamie
- impact œnologique des traitements phytosanitaires en conventionnel, bio, biodynamie
- impact technico-économique des pratiques bio et biodynamiques
- attentes des consommateurs et des producteurs vis-à-vis du bio et de la biodynamie

Conclusion : Quelques innovations dans ces diplômes qui peuvent paraître un peu marginaux...

IV – Formation continue

Exemple du contenu de la formation continue à l'Université de Bordeaux

4.1) Stages courts en viticulture bio

Organisés 2 à 3 ans de suite dans le passé, mais le nombre insuffisant de participants a poussé à abandonner ces stages pour le moment.

A l'heure actuelle, plusieurs stages en viticulture sont organisés avec Bordeaux Sciences Agro. Ces stages abordent des concepts mais sans orienter réellement sur le contenu du stage "bio".

4.2) Programme Intensif Erasmus Oenobio (Bordeaux)

Ce programme Erasmus est organisé sur **10 jours pleins sur 2 semaines**, avec une semaine viticulture bio et une semaine œnologie bio que certains étudiants du DNO ont suivi en juin 2014.

Projet à redéposer sur 3 ans dans le cadre d'Oenoviti.

« Oenobio is a short programme of study (10 continuous full days), which brings together students and professors/teachers staff from 5 European higher education institutions. This programme will be held in Bordeaux (France) from 1st to 14th June 2014. Students (**Bachelor, Master or National Diploma**) and teachers will work together in multinational groups on the specific topics of organic viticulture and enology. **6 ECTS credits granted.** »

Le programme intensif Erasmus OENOBIO

Introduction to EU organic production
EU Regulation for organic wine production (EU rules for organic production, EU label, EU rules on oenological practices for organic wines). International standards in organic wine (rules in EU, New-Zealand, Argentina, Codex alimentarius, equivalence agreements).
Regulations and rules for organic production.
Soils, minimization of non-renewable resources recycling waste and by-products, ecological balance.
Clones and rootstock , maintenance of vines health and appropriate practices (vines protection, fertilizers and soil conditioners, prevention).
Protection, cleaning and disinfection in organic vines production.
Sensory Analyses of wines with appellation protection- Geographical Indication from different EU regions (comparison organic/conventional).
Maintenance of Biodiversity.
Diseases and parasites prophylaxie. Innovatives and natural biological alternatives to fight against parasites and diseases.
Varieties and terroirs adaptation in the frame of organic production.
Sensory Analyses of varietal wines from different EU regions (comparison organic/conventional).
Workshop Conversion to organic production – rules, principles, implications and economic perspective.
Comparison between organic and conventional vines production. Case study: Conventional farming. Visit of Château Pichon Longueville.
Comparison between organic and conventional vines production. Case study: Organic certification. Visit of Château Pontet Canet.
Tests and evaluation of the first week (Organic vines).
Biodiversity of microorganisms (yeast/bacterias) and organic production.
Incidence of pathogens on Composition of grapes and wines.
Composition of grapes (organic /conventional).
Composition of wines (organic /conventional).
Oenological practices (Restriction of Food additives and alternatives/ Exclusion substances and processing production).
Demonstration of Chemical and Microbiological Analyses for organic wines control (oxydation prevention, organoleptic preservation, microbiology control prevention).
Sensory analyses after ageing for organic and conventional wines from different EU regions (comparison organic/conventional) quality evolution.
Cleaning and disinfection in organic wine production.
Food safety and organic grapes production / consumers' protection.
Comparison between organic and conventional wines production. Case study: Bioconversion. Visit of Château Dudon sweet wine.
Comparison between organic and conventional wines production. Case study: Biodynamy. Visit of Château Fonroque.
Organic wine: Experience on Bio or Biodynamy, winemaking without additives.
Workshop Control system for organic production and adherence - Labelling and advertising referring to organic production - Compulsory indications. Strategies to lower SO ² -levels in organic wine.

Conclusion : Les innovations dans le domaine de l'enseignement bio se trouvent davantage dans des programmes « périphériques ».

La bio qui demande à la fois une approche « fermée » en s'interdisant certaines pratiques et systémique est peu compatible avec les modalités de travail et d'évaluation de la recherche qui ne doit pas se mettre dans un carcan tout en étant hyperspécialisée pour publier dans les revues valorisantes.

De plus, la recherche a besoin de partenariat privés pour son financement (interprofession, « fournisseurs », collectivités,...) qui ne s'intéressent pas forcément à la bio.

Evolution du produit, recherche, technique & environnement

› Evolution des goûts du vin eu égard aux nouvelles réglementations techniques : l'œnologie bio, ses changements et dynamiques en cours (process, produit et qualité finale) d'après l'exposé de Pierre SANCHEZ (DuoOenologie SARL) du 3 novembre 2015

Une bouteille de vin contient plus de culture qu'une grappe de raisin.

Vinifier consiste à obtenir un produit stable à partir d'un état instable. Le changement du cadre réglementaire a conduit les vignerons à s'interroger sur leurs pratiques et process de vinification.

Dans des schémas de vinification classique, on compte en moyenne 8 intrants (adjuvants/intrants œnologiques) dans un vin d'Alsace, jusqu'à 12 pour les vins effervescents. Et, toujours en moyenne, une cave coopérative peut en utiliser jusqu'à une vingtaine pour élaborer ses différents vins. Certains produits (tanins, copeaux) sont utilisés pour changer, faire évoluer le goût du vin.

Ceci s'avère contraire à une perception naturaliste du vin, la réalité ne correspond pas à l'imaginaire du consommateur.

Avec l'apparition de cahiers des charges bio, deux manières d'envisager la vinification se différencient, sans nécessairement s'exclure totalement, en vue de l'obtention de la stabilité du produit transformé :

- forcer cette stabilisation avec des intrants (= méthode chimique) : on choisit de plier le raisin à ses impératifs techniques, temporels, gustatifs ;
- adopter de nouvelles conditions de production pour des vins biologiques, avec une autre manière de conduire la vinification / cf. vins naturels, biodynamie : jouer avec les cycles naturels, le vin est vinifié par quelqu'un mais dans le respect d'une certaine naturalité et en fonction de philosophies personnelles.

Cette autre voie pousse le vigneron dans l'observation et le jeu avec les synergies, cycles et phénomènes à l'œuvre dans la conduite des vinifications. Des réflexions en sont tirées sur les nécessités et sur la transformation de cette matière, les gestes et pratiques (intrants, interventions) sont questionnés.

Ce type de vinification nécessite une réflexion forte de toutes les filières (bios & conventionnelles) dans une optique de retour aux vins du côté traditionaliste avec des conduites de vinification prenant en compte :

- les cycles naturels,
- la microbiologie,
- et la temporalité.

Cette approche, lorsqu'elle est menée correctement, conduit à la réduction des actions techniques et interventions. Il s'agit d'une voie alternative, le cadre réglementaire conduisant à des stratégies de remplacement et/ou d'adaptation du process d'élaboration du produit vin.

En Alsace, on remplace l'utilisation du sorbate de potassium par une méthode physique, une filtration ou une pasteurisation : certains sulfites vont être diminués au profit de l'utilisation de gaz ou d'autres procédés physiques.

La réglementation vin bio cristallise ses orientations techniques et philosophiques dans la conduite de la vinification. Alors que les vins modèles des régions viticoles étaient concentrés autour d'un idéal gustatif type, le questionnement des process et techniques fait évoluer les lignes gustatives au sein des régions viticoles.

En Alsace de 30 % à 40 % des vins blancs font la fermentation malolactique, ce qui change le goût du vin. La conduite de la vinification est moins interventionniste, et l'on obtient des goûts de fruits frais moins prononcés dans une seule direction, mais une multiplicité de diverses expressions. Les champs aromatiques et gustatifs s'élargissent. En conséquence, cela remet en question l'objectif de la vinification : faut-il obtenir un Sauvignon identifiable correspondant au stéréotype, ou le laisser mûrir et obtenir un autre produit ?

On assiste à un changement de l'esthétique et un renversement des valeurs. Dans la plupart des régions viticoles les derniers vins mis en avant ne correspondent plus aux « vins modèles » des années

précédentes, ils sont de plus en plus en bio, on parle de « vins d'antan », « vins de paysan ». Les dimensions gustatives sont à mettre en relation avec des notions de fluidité, salinité, sapidité, amer, digestibilité.

La notion de goût au sens premier du terme retrouve son importance. Le vin redevient un objet en bouche, plus qu'un parfum et une chose abstraite faite pour être dégustée. On en revient à des notions historiques du vin, ou l'on jugeait son agrément ainsi que sa capacité de conservation.

Les différentes chapelles et leur surexposition médiatique jouent sur des oppositions gustatives importantes et sur les différences entre des productions industrialisées et des productions paysannes ou « naturalistes ».

La Revue du Vin de France (RVF), est la revue de référence dans le monde viticole national. Les contributeurs ont longtemps présenté les vins de domaines viticoles comme des modèles à suivre, le vin d'une appellation devait ressembler à un standard défini et qualitatif. Aujourd'hui, la ligne éditoriale de cette revue illustre une transition dans la perception des qualités d'un vin : elle glisse d'un goût identifiable standardisé démonstratif à quelque chose de gustativement plus profond et plus global (ex. : redécouverte des amers, concept de digestibilité, harmonie, buvabilité ...).

Ces « nouvelles » valeurs et qualités gustatives diverses sont clairement associées aux caractéristiques du vin bio, ce qui explique son succès dans les médias.

› **La réglementation et la production de richesses/services annexes (valeurs au-delà de la protection de l'environnement : bien-être, problématique de l'eau, ...)** d'après l'exposé de Gwénaëlle LE GUILLOU (Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine) du 3 novembre 2015

Le 1^{er} considérant du règlement CE 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, mentionne en sa dernière partie les « services annexes » : « *La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. Le mode de production biologique joue ainsi un double rôle sociétal ; d'une part, il approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de produits biologiques émanant des consommateurs et, d'autre part, il fournit des biens publics contribuant à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement durable. »*

Les articles 3, 4 et 5 du même règlement détaillent les principes et les objectifs de l'agriculture biologique.

I – L'exploitation bio : un système cohérent respectueux des ressources

L'agriculture biologique « *maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci* » (art. 3), utilise « *des ressources naturelles internes au système* » (art. 3). Elle « *fait une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles* » (art. 3).

→ **Un système global (un modèle économique ?)**, ce qui se traduit par les nécessités de :

- « *réduire au minimum l'utilisation de ressources non renouvelables et d'intrants ne provenant pas de l'exploitation* » (art. 5)
- « *recycler les déchets et les sous produits d'origine végétale ou animale comme intrants pour la production végétale ou animale* » (art. 5)

On retrouve des dispositions sur l'utilisation des engrais verts, par exemple le compostage, etc. (cf. plus de précisions dans le règlement et le guide de lecture pour l'application des règlements 834/2007 et 889/2008 élaboré par l'INAO). L'idée est donc plutôt celle du circuit fermé, limite autosuffisant (d'où les débats sur le lien au sol dans l'élevage bio par exemple : 50% de l'alimentation des herbivores produite par l'exploitation, ou à défaut, si ce n'est pas possible, par d'autres exploitations bio de la même région).

Mais on sent un ballotement dans l'intention : cf. « *devrait surtout s'appuyer* », « *autant que possible* »..., soit autant d'expressions que l'on trouve déjà dès les considérants.

→ **Un système respectueux des ressources naturelles**, avec des dispositions sur le **sol**, et un rappel dès les principes : « *préserver et développer la vie et la fertilité naturelle des sols, leur stabilité et leur*

biodiversité, prévenir et combattre le tassement et l'érosion des sols et nourrir les végétaux principalement par l'écosystème du sol » (art. 5). Et avec des applications pratiques dans le règlement : travail du sol, rotation des cultures (art. 12), et des interprétations par les organismes de contrôle (OC) ou dans le guide de lecture, qui définit ce qui n'est pas de la rotation : même culture en alternance avec des engrais verts.

Mais, dans le règlement : rien sur l'eau, rien sur l'énergie, rien sur la gestion des déchets, ... Et rien non plus dans le guide de lecture. On est donc plus dans une démarche de défensive que dans une démarche qui se voudrait proactive, par exemple on cherche à éviter un impact négatif sur la ressource en eau, mais on ne cherche pas à avoir un impact positif de la bio sur la ressource en eau...

A noter cependant des premiers pas très clairs sur les « nouvelles productions bio » comme l'aquaculture (mais liés à un impact négatif sur le milieu bien identifié par le législateur) :

5. « De préférence, les opérateurs actifs dans l'aquaculture ou la production d'algues marines emploient des sources d'énergie renouvelables et recyclent les matériaux ; ils élaborent, dans le cadre du plan de gestion durable, un programme de réduction des déchets à mettre en œuvre dès le lancement des activités. Dans la mesure du possible, l'utilisation de la chaleur résiduelle est limitée à l'énergie de sources renouvelables. »

↳ **Résultat : des controverses sur le fait que la bio soit « réellement » un système respectueux de l'environnement** (rien sur les services annexes environnementaux, problématiques cuivre, bilan carbone, etc.)

Alors que le bilan carbone de l'agriculture biologique est plutôt bon :

- **D'une manière générale, la bio consomme moins d'énergie**, notamment d'énergie indirecte – cf. engrais de synthèse interdits – (étude INRA 2013). Mais le débat reste ouvert sur certaines cultures, dont la vigne...

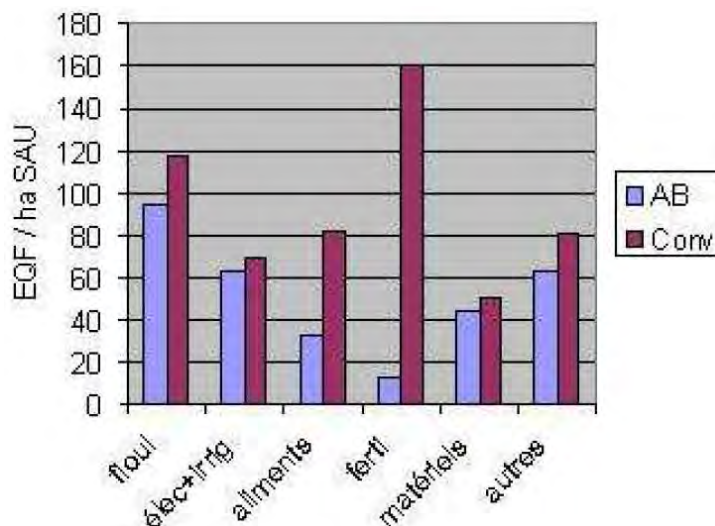


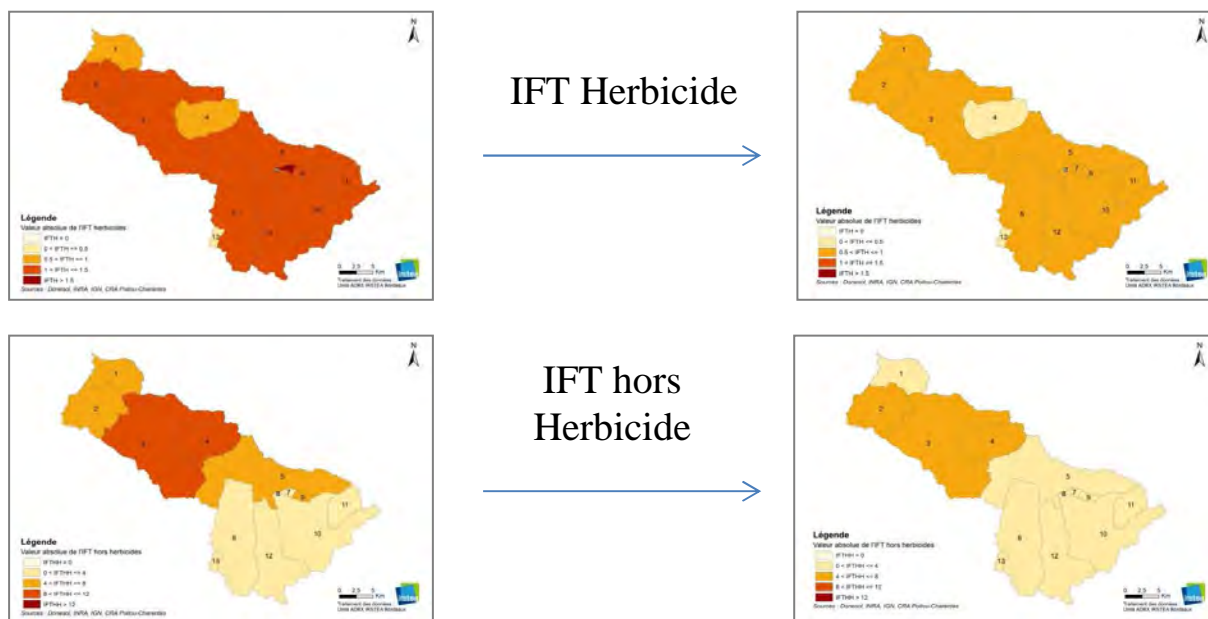
Figure 1 : Poste de consommation moyenne d'énergie en équivalent litre de fioul par hectare (EQF/ha) en AB versus AC sur un échantillon de 950 exploitations agricoles en France ; Source : Bochu et al., 2008

- Pour la vigne, une étude montre que le modèle bio a un bilan carbone un peu supérieur à celui du conventionnel, en raison d'un nombre de passages plus important. Mais elle relève : « en moyenne sur cinq ans, la différence n'est pas si importante avec 500 kg équivalent carbone supplémentaires par hectare (pour le modèle bio), soit 1,5% du bilan global de l'exploitation » (programme De la Vigne au verre)
- Surtout, **l'intensité carbone est bonne** (soit l'utilisation des ressources par rapport à la valeur créée). Pour une même valeur créée, les exploitations viticoles bio « génèrent leur chiffre d'affaires avec moins de flux de matière et d'énergie, et donc moins d'impacts environnementaux ». (étude CIVC)

Et que l'impact sur la ressource en eau est bon :

- moindre utilisation de l'irrigation (INRA 2013) (raisons : objectif de rendement plus faibles ; moins de stress hydrique)

→ modélisation d'un passage à 20% de vigne Bio sur un bassin versant (impact sur l'Indice de Fréquence du Traitement herbicide - IFT) :



Source : Agence de l'eau Adour Garonne, zone Blayais / Sud Charentes

A noter dans le SME : obligation d'indiquer les zones sensibles à proximité de l'exploitation (présence d'une nappe, type de sol, proximité de voisins), afin de mettre en place des mesures de protection.

II – L'agriculture biologique et la biodiversité

L'agriculture biologique « *contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité* » (art.3).

↳ **Applications pratiques** : obligation d'utiliser des espèces végétales et animales adaptées à leur milieu ; puis... rien concernant l'interdiction des OGM ? (mais considérant les OGM on ne mentionne pas la biodiversité comme explication, mais les attentes des consommateurs et l'inadéquation de ce type de pratique à la bio) ; interdiction des animaux polyloïdes ?

En revanche, **aucune obligation n'est faite d'améliorer la biodiversité sur son exploitation**. Pour autant, la biodiversité est l'un des critères évalués dans la HVE (notamment niveau 3 qui permet de communiquer). Des obligations de résultats sont effectivement décrites pour la biodiversité, la fertilisation, la protection phytosanitaire, et la gestion de l'eau, avec un système de points (exemples : si culture principale > 70% de la SAU de l'exploitation → 0 point ; présence de ruches = 1 point ; mise en place de variétés menacées = 1 point par variété (avec un maximum de 3 points).

III – L'agriculture biologique et le bien-être animal

Dans les principes de l'agriculture biologique il est nécessaire d' « *assurer un niveau élevé de bien-être animal en respectant les besoins propres à chaque espèce* » (art. 5 h).

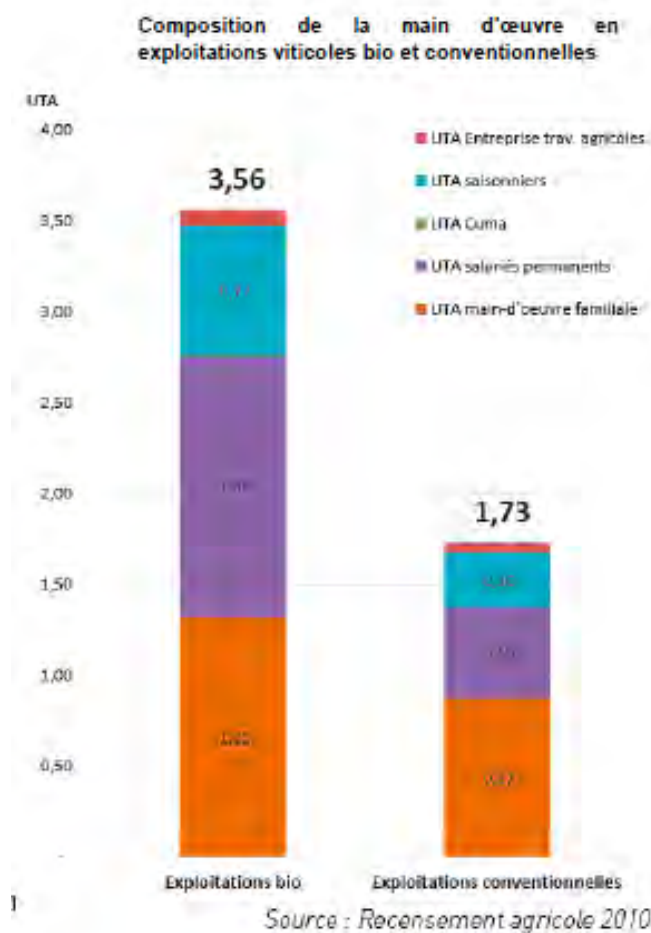
Il s'agit de l'un des principes fondateurs, avec de nombreuses applications pratiques : sur la densité, sur l'accès à des espaces de plein air, sur la mutilation (interdiction de l'écornage ou ébécquage sur sujets adultes, par exemple), etc.

IV – L'agriculture biologique agit pour le développement rural (?)

Dans les principes de l'agriculture biologique se trouve mentionnée la nécessité de « *tenir compte de l'équilibre écologique local ou régional dans le cadre des décisions en matière de production* » (art. 5). De plus, le développement rural se trouve cité dès le 1^{er} considérant du règlement.

Mais pas ceci ne trouve d'application pratique (peut-être le lien au sol ?).

Or, la viticulture bio emploie deux fois plus que la conventionnelle (cf. graphique ci-après, recensement 2010 ≈ 3,6 vs 1,7). C'est la filière bio sur laquelle l'écart est le plus marqué (sans tenir compte de l'effet lié aux circuits courts...).



V – Conclusions

→ Des services annexes qui restent souvent au stade de grands principes (sauf pour le bien-être animal). Qu'est-ce qui est meilleur pour l'environnement : un producteur bio ou un producteur en agriculture raisonnée qui trie ses déchets ?

→ Quid de la santé ? Réglementation jeune ? Des compromis entre différentes visions du bio (le marché vs le développement rural) ? Méthodologie ? Preuves scientifiques (santé) ? Indicateurs d'action ou de résultat ?

De ceci découle le risque (risque de communication) de se faire rattraper et dépasser par d'autres démarches. Pour le consommateur qui est dans le fantasme du 0, annoncer un maximum de 0,9, c'est dire qu'il y en a 0,9.

Mais aussi comment assurer l'équilibre économique, si d'une part les produits ne doivent pas être trop chers, et si d'autre part il faut assurer des services annexes (planter des haies pour la biodiversité, ...) : qui paye ?

Le futur règlement cadre prévoit l'obligation d'adopter un système de gestion environnementale pour améliorer les performances environnementales (art. 7) – mais cela ne concerne que les transformateurs, et pas la partie production.

On note une implication forte du Parlement européen (1^{ère} fois qu'il y a codécision), qui demande l'introduction d'indicateurs et de nouveaux principes : protéger le climat, favoriser les circuits courts, mention de la protection de la qualité de l'eau (nouvel art. 4), protéger les espèces en voie d'extinction. La proximité est mise en avant afin de limiter les rejets de GES et, toujours dans cette optique, les produits devraient faire l'objet d'un packaging minimaliste.

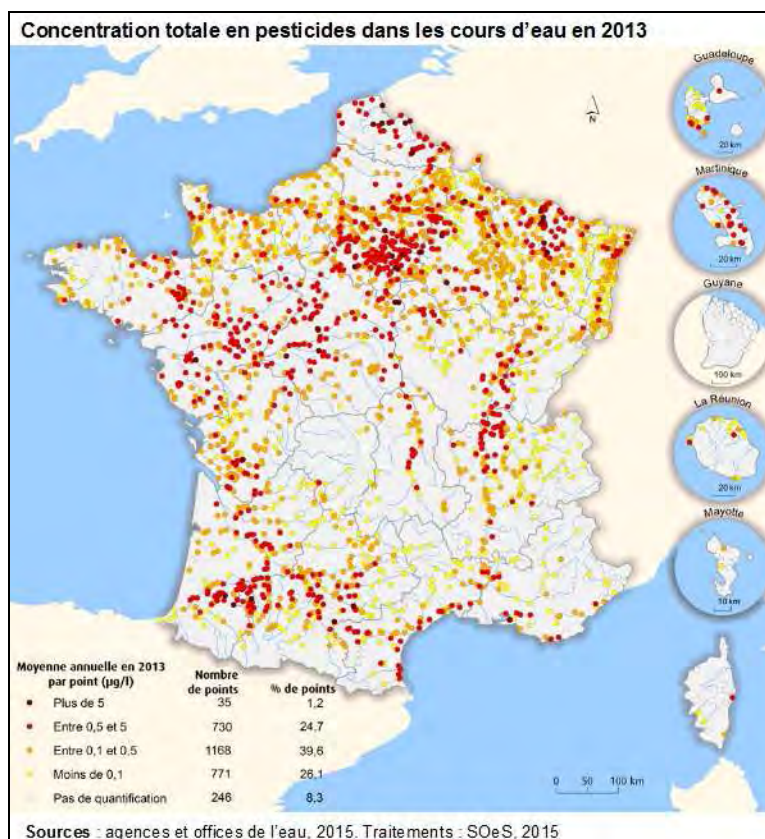
› Agriculture biologique et qualité de l'eau : comment la bio protège la ressource, mais aussi comment peut-elle peser dessus ? d'après l'exposé d'Antoine VILLAR (GABNOR) du 3 décembre 2015

I – Etat des lieux de la qualité de l'eau en France

Les pollutions des eaux sont surtout de deux ordres : nitrates et pesticides (respectivement vert foncé et vert clair dans le schéma ci-après).



La présence de pesticides est détectée dans les 2/3 des masses d'eau souterraines. 400 captages ont été abandonnés chaque année entre 1998 et 2008 (ARS). 91% des cours d'eau sont contaminés par les pesticides (2011, CGDD). La consommation des pesticides a augmenté de 2,5% en 2011 en France (rapport du Sénat).



Le premier plan Ecophyto exprimait la volonté de l'Etat de diminuer grandement la consommation de produits phytosanitaires, avec un objectif de 50%. L'échec annoncé de ce plan a motivé sa refonte en 2015. Pour préserver la qualité de l'eau, les solutions palliatives et curatives trouvent leurs limites : selon les experts, seules les solutions préventives permettront de répondre aux enjeux. La solution la plus durable et pérenne est le développement de l'agriculture biologique. Pour y arriver, il est recommandé d'agir en concertation avec tous les acteurs concernés via le dialogue territorial.



Malgré plusieurs directives encadrant la protection de l'eau, on constate une absence de résultats probants depuis 25 ans :

- Directive nitrates (1991) : programme d'actions sur des zones vulnérables.
- Convention pour la protection du milieu marin de l'Atlantique Nord-Est (1992) : programme de protection du milieu marin.
- Directive eau potable (1998) : programme visant à protéger la santé des usagers.
- Directive cadre sur l'eau (DCE 2000) : programme qui vise « *un bon état des masses d'eau d'ici 2015* ».
- Loi sur l'eau et les milieux aquatiques (2006) : transposition en droit français de la DCE qui délimite des aires d'alimentation de captage (AAC).
- Directive sur les eaux de baignade (2006) : mesure de la qualité des eaux de baignade.
- Lois Grenelle de l'environnement (2007) : programmes de diminution des pesticides de 50% d'ici 2018 et définition de captages prioritaires (captages Grenelle).
- La Directive Cadre Stratégie pour le Milieu Marin étend à l'ensemble des milieux et ressources maritimes l'approche et les obligations de bon état écologique de la DCE, jusqu'à 200 milles des côtes.

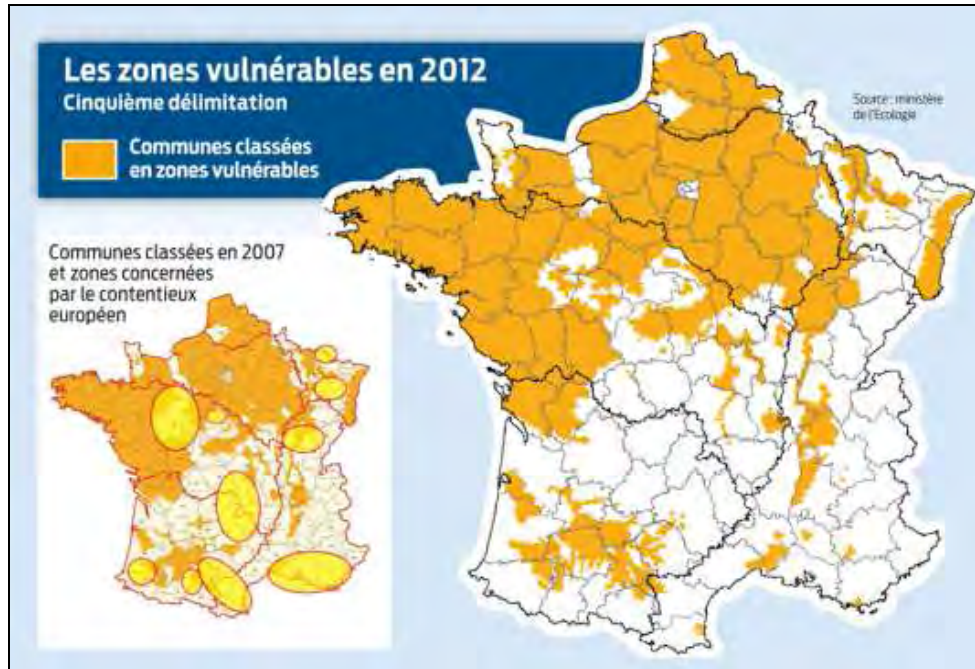
« *L'eau n'est pas un bien marchand comme les autres mais un patrimoine qu'il faut protéger, défendre et traiter comme tel* » (extrait de la DCE du 23/10/2000)

II – Contentieux communautaire en droit de l'environnement

L'Etat français est régulièrement condamné au motif d'une mauvaise traduction ou application du droit européen relatif à la protection de la ressource en eau. Par exemple :

- Contentieux européen relatif aux **nitrites dans les eaux distribuées en Bretagne** (2000).

- Condamnation de la France par la Cour de justice de l'UE (CJUE) en 2008 pour **manquement aux obligations de la réglementation communautaire** dans trois départements français (Vendée, Deux-Sèvres et Charente-Maritime).
- Condamnation de la France par la CJUE en 2013 pour **manquement à l'obligation de désigner l'ensemble des « zones vulnérables »** du territoire français au titre de la Directive de 1991. La cour relève ainsi le « caractère incomplet » de l'inventaire (révisé en 2007) qui aurait dû faire état de « dix zones supplémentaires ».



III – Les externalités positives produites par l'agriculture biologique

Le passage de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique se traduit par diverses externalités positives. L'**externalité** caractérise le fait qu'un agent économique crée par son activité un effet externe en procurant à autrui, sans contrepartie monétaire, une utilité ou un avantage de façon gratuite, ou au contraire une désutilité, un dommage sans compensation.

Les **services écosystémiques** sont l'ensemble des mécanismes mis en œuvre par la nature et indispensables au déroulement des activités humaines. En ce sens, ils participent au bien-être de l'homme ou concourent à ses activités. Ils ne sont pas toujours bien reconnus. Il existe des débats sur leur évaluation économique, la financiarisation de la nature, les compensations, ... Une étude a évalué la valeur de l'activité pollinisatrice des insectes à environ 153 milliards €.



Les **services environnementaux** sont l'ensemble des activités anthropiques favorables à la production de services écosystémiques. L'agriculteur est en interaction directe avec l'environnement. Les services environnementaux associés à ses activités regroupent donc l'ensemble des choix que met en œuvre l'agriculteur et qui ont un effet positif sur les milieux qui l'entourent.

L'agriculture biologique protège la biodiversité :

- haies, bandes enherbées, prairies permanentes naturelles,
- mélanges variétaux, optimisation de l'activité du sol, rotations longues et diversifiées, ...

→ ces éléments favorisent la limitation de l'érosion et du ruissellement, le développement d'espèces animales et végétales variées, et la préservation de variétés locales plus adaptées.

Ex. : Coll et al. (2011) : densité de vers de terre plus faible en viticulture bio qu'en conventionnel (cf. nombre plus important de passage de labour en bio).

L'agriculture biologique préserve la qualité de l'air et atténue le réchauffement climatique :

- moins d'animaux par hectare,
- aucun engrais ou produit de synthèse,

→ et donc moins de méthane, pas de rejets liés à la production de produits chimiques, et moins de CO₂ et de N₂O par unité de surface agricole.

Ex. : Forget et al. (2009) : la consommation d'énergie totale en viticulture bio est plus élevée qu'en production intégrée... si l'on ne tient pas compte des intrants (engrais, ...).

L'agriculture biologique préserve la qualité et la fertilité des sols :

- quantité de matière organique appropriée,
- rotation des cultures diversifiée,
- utilisation d'espèces/variétés plus adaptées au contexte pédoclimatique,

→ permettent le développement de l'activité des organismes du sol, et l'amélioration structurelle du sol limitant l'érosion.

IV - Le rôle de l'agriculture biologique dans le cadre de la protection de la ressource en eau

L'Agriculture Biologique : grands principes à intérêt pour l'eau

LAB

Des solutions systémiques et transversales

- Rotations longues et diversifiées
- La rentabilité de l'exploitation recherchée au niveau de la marge au lieu des rendements (*pas d'objectifs de rendement surestimés, ni donc de sur fertilisation pouvant entraîner des pertes d'azote*)
- Travail du sol préservant sa structure et sa vie
- Pratiques d'élevage extensives : chargement modérés (en moyenne 1,2 Unités Gros Bovin / ha SFP)
- Surfaces en herbe importantes (60% des surfaces bio en France) et, de manière plus générale, taux de couverture du sol plus importants
- Maintien de haies, bandes enherbées ou fleuries

Impact de l'agriculture sur l'eau

Source : Evaluation de l'impact sur le cycle des pesticides du cahier des charges de l'Agriculture Biologique (INRA de Clermont 2003)

Les clefs

- ✓ Un cahier des charges exigeant et contrôlé
- ✓ Une démarche préventive
- ✓ Une réflexion sur le système dans sa globalité

Effets + multiples

- ✓ Risque lessivage
- ✓ Érosion,
- ✓ Ruissellement
- ✓ Biodiversité
- ✓ Santé

Quel intérêt de l'agriculture biologique pour la protection de l'eau ? 0 produit phyto utilisé et donc 0 produit phyto dans l'eau, pas de traitement nécessaire, préservation de la santé de l'utilisateur, du voisinage et des consommateurs. La gestion des adventices et maladies sans intrants chimiques (de type **pesticides**, interdits en agriculture biologique) est réalisée grâce :

- au choix de variétés résistantes aux maladies, densité, bonne implantation ;
- au travail du sol préventif : semis tardifs, faux semis, semis sous couvert, déchaumage, ...
- au désherbage mécanique et thermique ;
- aux rotations et alternance des cultures hiver/printemps (casser les cycles).



L'agriculture biologique permet une meilleure efficacité de l'utilisation de l'azote (et limite la pollution par les **nitrates**) avec l'optimisation de la fertilisation et la réduction des transferts (environ 50% de transferts en moins) via :

- une fertilisation organique majoritairement à minéralisation lente et moins facilement lessivable, et nutrition des plantes valorisant les apports du sol ;
- des apports azotés modérés via des amendements de fond (« nourrir le sol plutôt que la plante ») ;
- rotation incorporant des légumineuses ;
- implantation d'engrais vert, cultures intermédiaires et CIPAN, couverture des sols, semis sous couvert ;
- travail du sol améliorant la structure.

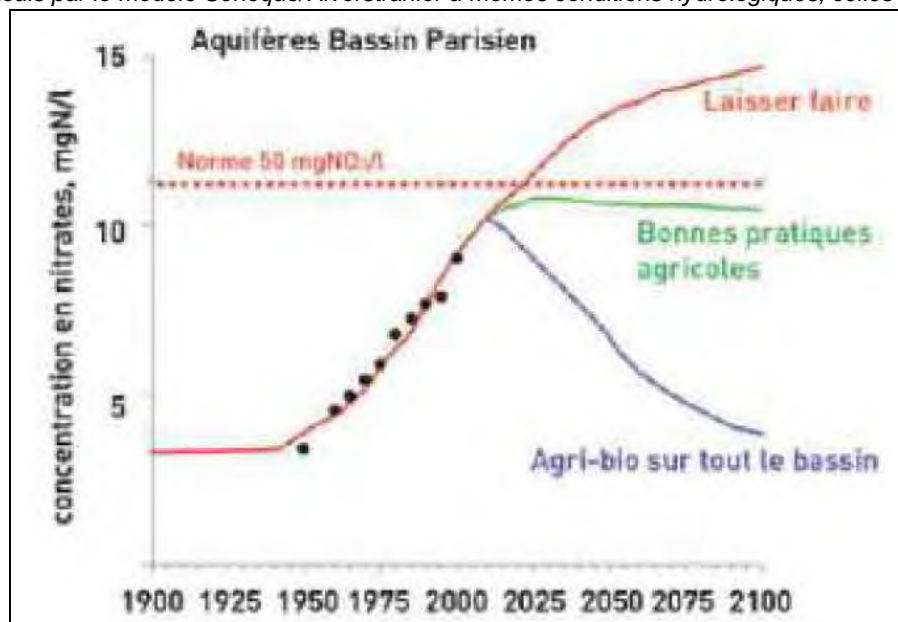
Lessivage comparé des nitrates par hectare AB/AC¹⁷

Lessivage de nitrates en AB par rapport à l'AC (par hectare)		Références bibliographiques
Plus faible	Similaire	
- 50%		Smilde (1889) et Vereijken (1990)
- 57%		Paffrath (1993)
- 40% (sol sableux)		Blum et al. (1993)
- 50%		Reilmayr (1995)
- 40%		Berg et al. (1997)
- 64%		Hass (1997)
- 80%		Kramer et al. (2006)
- 33%		Mondelaers et al. (2009)
Cultures	Prairies	Stopes et al. (2002)
Cultures et prairies		Korsgaard et Ellun (2000)

Avec l'agriculture biologique, la pollution par les nitrates sur les eaux souterraines est de 30% à 65% moindre (la fertilisation de type organique atteint moins facilement les eaux souterraines que la fertilisation chimique).

Pour le PIREN Seine¹ l'agriculture biologique est efficace pour lutter contre la pollution par les nitrates (cf. schéma ci-après).

Scénarios agriculture biologique sur les bassins d'alimentation de captage et généralisé à tout le bassin
(calculs par le modèle Sénèque/Riverstrahler à mêmes conditions hydrologiques, celles de 2006)



V - Quelles pratiques et outils en viticulture bio ?

La vigne conventionnelle est une grosse consommatrice de pesticides (fongicides, herbicides et insecticides). La vigne française représente 3% de la SAU nationale et 20 % de la consommation totale de pesticides.

La **viticulture bio** favorise l'approche préventive : entretenir un sol sain, maîtriser la vigueur, aérer, favoriser la faune auxiliaire, maîtriser l'enherbement, utiliser des traitements alternatifs... (objectifs : maîtriser la fertilité des sols, entretenir la biodiversité, ...).

Des produits naturels sont utilisés, à base de soufre et de cuivre. Or, si le soufre est peu toxique pour les milieux, le cuivre peut porter atteinte au milieu aquatique. Néanmoins, ces incidences sont faibles et ne représentent pas actuellement des enjeux problématiques avérés.

Travaux de Françoise Vernier (IRSTEA – 2014) → Objectif : orienter les politiques locales dans le sens d'une durabilité des systèmes agricoles (durabilité environnementale et économique)

Point de départ / constat = Identification d'un bassin versant classique, viticulture et grandes cultures : très peu d'agriculture biologique, peu de contractualisation en mesures agro-environnementales (MAE). La moitié des masses d'eau du territoire ne répondent pas aux exigences de qualité en 2015.

Elaboration de **scénarios d'évolution de l'agriculture** et évaluation de ses **répercussions sur l'enjeu en eau**, modélisation et évaluation de **plusieurs scénarios d'évolution** de l'agriculture, sur une durée de 6 à 20 ans :

- Poursuite du modèle actuel
- Généralisation des MAE : limitation des traitements, allongement des rotations, bandes enherbées → Résultat : la généralisation des MAE n'entraîne pas d'effet notable sur la ressource en eau.
- Deux scénarios mixtes :
 - 1/ 20% de vignes en AB
 - 2 /20% de vignes en AB, 80 % en MAE, toutes les GC en MAE

¹ Le Programme Interdisciplinaire de Recherches sur l'Environnement – Seine (PIREN Seine) est un groupement de recherche dont l'objectif est de développer, à partir de mesures de terrain et de modélisations, une vision d'ensemble du fonctionnement du système formé par le réseau hydrographique de la Seine, son bassin versant et la société humaine qui l'investit. Il rassemble des équipes du CNRS, de Mines ParisTech, de l'INRA, de l'IRSTEA, du CEREVE et de diverses Universités et Grandes Écoles. Les travaux sont menés avec le concours de la plupart des acteurs publics ou privés de la gestion de l'eau dans le bassin Seine-Normandie (AESN, SIAAP, Seine Grands Lacs, DIREN, SEDIF, VNF, Eau de Paris, Eaux et Force, UNPG).

→ **Résultat** : L'efficacité environnementale estimée de ce second scénario correspond à une réduction de la concentration en pesticides d'environ 4 µg/l, d'environ 45% pour l'IFT (Indice de Fréquence du Traitement) herbicide et 35% pour l'IFT hors herbicide.

Les scénarios intégrant l'AB sont les plus protecteurs de la ressource souterraine et de surface, tout en étant économiquement intéressant pour les producteurs. Ces éléments sont régulièrement confirmés par la communauté scientifique, en France (Josette Garnier, Gilles Billen...) et à l'étranger...

L'AB : un intérêt économique ! Préventif vs Curatif

L'AB protège et améliore la qualité de la ressource, en assurant un gain économique!

✓ Coûts de dépollution agricole (CGDD, 2011)

CURATIF

- 60 000 € par kg de pesticide et jusqu'à 2 400€/ha exploité en agriculture conventionnelle
- 54 milliards d'euros par an : coût complet du traitement annuel de ces excédents d'agriculture et d'élevage
- Une usine : plusieurs millions de construction, et centaine de milliers de fonctionnement

✓ Intérêt du préventif :

PRÉVENTIF

- Exemple de Munich : 1 centimes/m³ d'eau potable (prévention avec l'AB) contre 27 centimes/m³ si dépollution avec usine
- Etude AESN : « Pour les services d'AEP, en rythme de croisière, le coût du préventif est toujours inférieur à celui du curatif, et ce, pour tous les cas étudiés. Le coût du curatif peut représenter jusqu'à **87 fois celui du préventif !** »

Renforcer le préventif pour limiter les pollutions agricoles en amont ⇒ Le choix de l'AB

VI – Les objectifs politiques de développement de l'AB en lien avec la protection de la ressource en eau

Grenelle de l'environnement (2008) : 6 % de SAU bio en 2012, 20 % de SAU bio en 2020, préférentiellement situées sur les 700 000 ha de PPR de captages d'eau potable.

Programme Ambition bio 2017 : doublement de la SAU bio entre 2014 et 2017 ; priorité 1.2 : le développement de l'AB dans les zones à Enjeu eau

Démarche Eau & Bio : - Coordination nationale FNAB
- COPIL Eau & Bio
- Représentants au sein des Comités de Bassin
- Réseau Sites Pilotes (recueil d'expériences sur 12 territoires pilotes)

VII – Bio & Eau : les enjeux quantitatifs

Ressources et besoins en eau en France à l'horizon 2030
(BRL Ingénierie / Centre d'Analyse Stratégique, 2012)

La ressource en eau **globalement abondante**, mais **hétérogène** dans le temps et l'espace.

→ **Evolution des quantités disponibles** à l'horizon 2030

- Hausse des températures et sécheresses plus intenses, longues et étendues
- Incertitudes fortes sur l'évolution des précipitations

→ **Evolution des prélèvements** à l'horizon 2030

- Eau potable et industrie : stabilisation puis diminution
- **Agriculture** et énergie : analyse plus délicate

Les tensions sur la ressource en eau dépendront de l'évolution du modèle agricole, du changement climatique, des contraintes environnementales et énergétiques croissantes, des autres contraintes et décisions d'investissements.

Il est néanmoins quasi-certain que ces évolutions climatiques conduisent à des diminutions des ressources en eau disponibles.

L'accès à l'eau est spécifique en viticulture : déficits hydriques réguliers, restriction hydrique parfois souhaitée.

A l'avenir, les phénomènes de sécheresse excessive seront plus fréquents, ce qui conduit à se poser certaines questions : Adaptation des systèmes et techniques de culture, adaptation génétique? Quelle place pour la viticulture biologique ?

L'irrigation à l'avantage de ne pas révolutionner l'ensemble du système de production, mais elle répond à une réglementation stricte. Dans les régions viticoles où l'irrigation se justifie, le caractère très inégal de la disponibilité de la ressource en imposera de plus en plus une **gestion économe de la ressource**.

Une consommation en eau d'irrigation plus faible en AB et une meilleure résistance des cultures en AB aux stress hydriques

→ *Etude INRA, 2013* : « La littérature traite peu du sujet et il n'existe à ce jour aucune revue de littérature ou de méta-analyse traitant spécifiquement la question de la consommation d'eau en AB »

→ *J. Caplat, FNAB, 2006* : 33% de la SAU des exploitations conventionnelles est irriguée, contre seulement 8 % pour les exploitations bio.

→ Facteurs explicatifs principaux : moindre recours aux cultures de printemps, et objectifs de rendements inférieurs en AB

On constate une meilleure capacité de rétention en eau des sols (*Stanhill, 1990 ; Lotter et al., 2003*) et une meilleure résistance aux sécheresses / stress hydrique (*Gomiero et al., 2011 ; Sylvia et Williams, 1992*) en agriculture bio. La viticulture biologique et ses pratiques pourraient-elles être une solution face aux changements climatiques ?

› Table ronde « *Quels enjeux techniques en viticulture bio pour les années futures ? Quelles visions des impasses qui risquent d'être durables ou des solutions possibles sur les questions techniques (horizon 10/15 ans)* » d'après les interventions de Marc CHOVELON (ITAB), d'Yves DIETRICH (Président de la Commission vins bios de l'INAO), et de Nicolas CONSTANT (Sudvinbio) du 3 décembre 2015

Les points de vue sur les principaux enjeux techniques des 15 prochaines années sont exposés en quatre catégories :

- Facteurs favorables pour la viticulture et le vin biologiques
- Facteurs défavorables pour la viticulture et le vin biologiques
- Facteurs non maîtrisés pour la viticulture et le vin biologiques
- De quelques enjeux techniques spécifiques pour la viticulture et le vin biologiques

I – Facteurs favorables pour la viticulture et le vin biologiques

- L'harmonisation réglementaire donne une meilleure visibilité à la bio.
- Qualité de l'eau
- Meilleure gestion hydrique du sol
- Expression des terroirs : valorisation accrue nécessaire du fait que l'on produit avec des coûts de production plus élevés en France
- Niveau de formation plus élevé des nouveaux installés
- Retour à la terre associant la culture du vin
- Intérêt du consommateur pour le bio par son acte d'achat, et notamment la consommation des jeunes qui augmente
- Prise en compte du risque santé par le consommateur
- Evolution de la réglementation (1) : l'augmentation de la contrainte réglementaire (ex. : herbicides) pousse certains vignerons à passer de la viticulture conventionnelle à la viticulture biologique

- Evolution de la réglementation (2) : l'autorisation de certaines techniques herbicides d'origine naturelle devrait être effective dans quelques années (diminue le problème de l'acceptabilité des solutions pour certains viticulteurs)
- L'innovation du matériel, des machines agricoles, arrivé de la robotique en viticulture
- Evolution variétale : diminution des intrants, meilleure résistance aux maladies et/ou au stress abiotique
- Gestion de la flavescence dorée : recherche de solutions alternatives sur la gestion des populations cicadelles, ...
- Cercle vertueux du développement de la bio : de plus en plus de R&D permet d'avoir une meilleure connaissance de la filière, ce qui produit un effet cumulatif (« effet boule de neige »)
- Forte demande sociétale qui encourage à travailler en bio avec un système agricole qui acceptera mieux les impératifs du changement climatique (cf. gestion de la matière organique)
- La bio va mieux encaisser le changement climatique, du fait de la qualité de la relation au sol
- L'agriculture bio n'est pas une agriculture de personne isolée, mais une agriculture d'accompagnement et d'échange, de mise en pratique et d'accommodation (cf. utilisation du cuivre à faible dose à partir de l'expérience des vigneron, avec des itinéraires techniques divers et variés autogénérés par les vigneron)
- L'accommodation par l'échange qui en arrive à constituer une force de proposition jusqu'à la réglementation (cf. demande de lissage sur 5 ans portée par les bios pour la limitation de la consommation de cuivre ; idem pour la flavescence dorée avec les bios comme force de proposition à partir de leurs échanges concernant leurs pratiques sur le terrain)
- L'arrivée de variétés tolérantes aux maladies permettant de contourner les impasses techniques et réglementaires (là aussi incertitude sur l'acceptabilité par les viticulteurs)
- La bio a un temps d'avance, fait progresser les pratiques
- En conventionnel face à un problème, on met un produit qui est la solution, en bio on met un ensemble de pratiques, de produits,...

II – Facteurs défavorables pour la viticulture et le vin biologiques

- La volonté des autorités en charge de l'autorisation de mise sur le marché des produits de protection des plantes, de diminution des doses de cuivre peut entraîner une distorsion de concurrence d'une région à l'autre
- Aussi longtemps que la réglementation sur le cuivre ne sera pas fixée, cela constitue un frein pour le développement de la viticulture bio
- Le manque d'eau en été : avec une récolte faible la trésorerie de l'exploitation se dégrade, or en bio le besoin de trésorerie est particulièrement important au départ lors de la phase de lancement de la transition du conventionnel vers la viticulture bio
- La confusion de l'étiquetage
- Le prix du pétrole bas qui favorise le recours aux produits de synthèse
- En matière de foncier, le producteur n'est plus le propriétaire des parcelles lorsque la taille de l'exploitation se développe : il faut faire évoluer les successions
- La gestion des intrants (cf. cuivre, flavescence,...), ainsi que certains problèmes épisodiques (cf. black rot) : frein au développement de mesures, complexité de la réglementation, de plus en plus de sécurité réclamée et donc un manque de liberté, d'initiatives, et pas de prise de conscience collective, mais individualiste → tout ceci freine l'émergence de nouveaux systèmes de production (par exemple il existe peu d'agroforesterie en viticulture, or cela permettrait de diminuer le niveau des bio-agresseurs)
- La perte des financements pour accompagner l'entrée en viticulture bio est un frein à son développement
- L'équivalence en matière d'échanges entre l'UE et l'Amérique du Nord est uniquement commerciale/politique et non pas technique, les réglementations demeurant différentes

- Le développement des OGM... mais parle-t-on de variétés OGM ou bien de l'outil de sélection OGM ? Dans le second cas la création variétale peut être favorisée avec une aide à la sélection des plantes puis une suppression de ce gène de sélection (marqueur collé au gène souhaité, et non point gène d'intérêt à retenir et conserver).

III – Facteurs non maîtrisés pour la viticulture et le vin biologiques

- La volonté politique : quel modèle de développement ? harmonisation mondiale des textes ? loi Evin ?
- Quels moyens pour l'accompagnement technique ?
- Capacité à s'adapter, écoute de la production (cf. INAO : producteurs écartés)
- Quelles évolutions en matière religieuse ? (cf. Syrie, ...)
- Quels flux migratoires et avec quelles conséquences ? → surpopulation conduisant à envisager une vision de la terre comme strictement nourricière ?
- Moindre consommation d'alcool ? → impasse réglementaire sur l'alcoolisation en bio en l'absence de droit à la désalcoolisation
- Nouveaux ravageurs, nouvelles maladies ? → fragilité à court terme en bio, résolution plus complexe nécessitant un peu plus de temps pour s'adapter
- Choix technologiques : comment les outils technologiques, OGM et autres, seront-ils perçus dans le monde bio ? Hors OGM, les autres techniques peuvent être orientées : cf. hybridation dirigée (non étiquetée OGM)
- Réglementation partagée ou imposée aux vignerons ? → fronts du refus et déconversions (cf. cuivre)

IV – De quelques enjeux techniques spécifiques pour la viticulture et le vin biologiques

- Changement climatique → en cas d'augmentation de la température, la problématique bio est confronté soit au désucrage, soit à la désalcoolisation, ce qui n'est pas autorisé aujourd'hui. Il faut donc travailler dès aujourd'hui pour trouver des solutions à cette impasse spécifique au bio
- Flavescence dorée : certains vignerons bios s'interdisent la seule substance autorisée (une substance active naturelle) car ils la considèrent comme incompatible avec le bio. Ceci entraîne un problème de gestion de la flavescence dorée et, en attendant d'autres modes de gestion de la maladie, c'est une difficulté pour la filière bio
- Problématique cuivre avec la réduction de dose qui pourrait être concrétisée par un changement de réglementation : il serait souhaitable que des experts fassent le tour de tout ce qui a été écrit sur le cuivre. A terme, est-ce que l'agriculture biologique pourra se passer de l'utilisation du cuivre ?

Remarques issues des débats & commentaires :

- La force de la bio se comprend plus comme une force d'échange qu'une force de cohésion stricto-sensu. Pour trouver des clés, le viticulteur débutant en bio va échanger avec ses collègues. Si le nombre de viticulteurs en bio se développe fortement et que de ce fait les solutions se développent et deviennent de plus en plus accessibles, alors le besoin d'entraide risque de disparaître. Et l'élément de cohésion de la bio, à savoir l'échange d'expérience entre viticulteurs n'étant plus nécessaire, le risque d'éclatement, lié à la désolidarisation, existe.
- Il faut toujours conserver un temps d'avance sur les organismes de développement qui essaient de valider les solutions proposées par la viticulture biologique. En l'absence de réponse rapide à leurs attentes, le maintien d'un grand nombre d'échanges entre viticulteurs biologiques permet de conserver cette avance et d'orienter l'évolution des solutions qui seront finalement validées et donc effectivement retenues.
- En bio on accepte de chercher l'additivité entre plusieurs techniques, et la confrontation des idées, des expériences s'avère nécessaire. Le débat est nourri par l'idée que les viticulteurs bio se font de la protection des végétaux.
- Comment séparer les effets du bio sur les terroirs et quelle différenciation pour des VSIG bio ? L'homme fait partie du terroir, la capacité d'échange et la façon de travailler sont différentes en bio et en conventionnel (cf. approche plus individualiste pour les conventionnels). Comment

expliquer l'existence de vins de terroirs avec des interventions massives exogènes qui mettent en cause le lien au terroir (cf. notamment l'utilisation de pesticides) ? De plus, moins on met de correctifs dans le vin, moins il est copiable. Idem pour un VSIG (qui n'a ni le même sol, ni le même climat qu'un autre).

- Les maladies abiotiques ne sont pas spécifiquement imputables au bio mais transverses : cf. problèmes de coût de production liés aux traitements qui ne peuvent plus être assumés par les producteurs, ce qui les conduit à passer en bio.
- Plutôt qu'une nécessité, il est souhaitable que le passage en bio soit un choix, les clés de du succès étant à trouver dans les terroirs.
- Les cépages résistants constituent une opportunité pour les viticulteurs conventionnels de passer en bio.
- Le bio c'est une obligation de moyens. Si demain cela devient une obligation de résultat (c'est-à-dire « 0 résidu »), comment va-t-on faire ?
- Les motifs de la déconversion se répartissent en trois tiers : comme suite à un départ à la retraite, à un changement de structure (vente, ...), ou bien à d'autres problèmes pour le dernier tiers (arrêt complet, maraîchage, ...).

Deuxième partie : Méthodologie

Les principes de la méthode de prospective utilisée

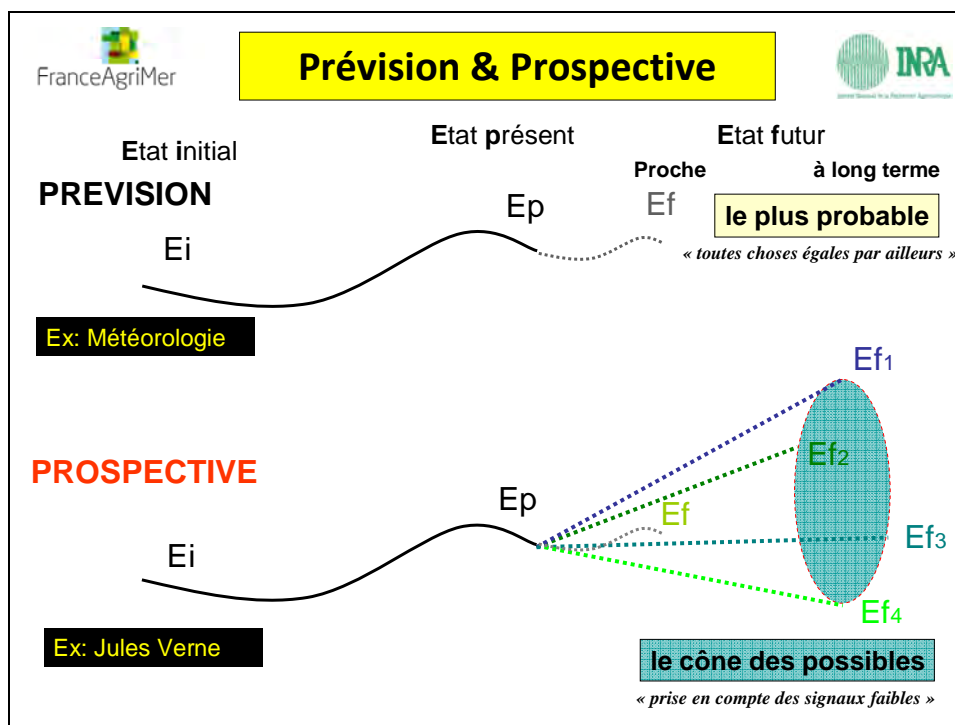
« *Demain est moins à découvrir qu'à inventer* » Gaston Berger

› Qu'est-ce qu'une prospective ?

La paternité du terme de « prospective » revient à Gaston Berger, et date de 1957, lors de la création de la revue éponyme. Berger défend l'idée d'une « Science de l'homme à venir » [1955]. Les premiers prospectivistes sont philosophes, historiens ou sociologues. Mais avec le temps, la prospective s'élargit vers d'autres disciplines ou champs de recherche, jusqu'à recouvrir des réalités et des champs d'études très différents.

On peut identifier deux écoles principales se réclamant de la prospective, différenciées par leur plus ou moins grand « pragmatisme » :

- L'école française se fonde sur un état d'esprit, une attitude consistant à « voir loin, large et profond » [Berger (1958)] ; le but est d'anticiper l'avenir, de concevoir celui-ci comme « une construction en devenir » [de Jouvenel (1999)].
- L'approche anglo-saxonne, en comparaison, est plus fonctionnelle : la « futurology » s'efforce de probabiliser les futurs possibles, les « futures research » cherchent à systématiser la réflexion prospective afin de dépasser le simple « état d'esprit » et construire une véritable méthodologie. « Foresight is a systematic process for exploring the future in order to determine policy options » [Chen, Chau, Zang (2002)].



Les différents courants s'accordent toutefois sur une définition de la prospective qui serait : « A partir d'un état décrit de la réalité actuelle (étude synchronique), identifier et explorer les devenirs possibles de cette réalité » (étude diachronique). L'avenir à long terme (15 – 25 ans) n'est pas prévisible par le seul prolongement des tendances. Aussi considère-t-on ici que prospective n'est pas prévision.

Les points communs aux différentes méthodes de prospective

- Une attention particulière est apportée à la définition de la question
- L'approche est pluridisciplinaire (avec des degrés d'intégration variables) et systémique [Probst (1989)]. Elle accepte la complexité [Morin (1990)] comme reflet du réel.

- L'analyse débute par un bilan le plus précis possible de l'état actuel et passé du système étudié et de sa dynamique constatée - rétrospective -, et ce à l'aide de différents moyens : bibliographiques bien sûr, expertises, mais aussi, selon les cas, graphiques...
- Une attention particulière est apportée, non seulement aux tendances récentes ou lourdes, mais aussi aux facteurs de rupture, signaux faibles...
- Cette phase de diagnostic aboutit à une représentation commune (aux personnes associées de près à l'exercice et qui travailleront à l'anticipation) du système (degrés de formalisation et outils de représentation variables selon les méthodes)
- En règle générale, plusieurs histoires de futurs possibles sont élaborées : ces scénarios, sont conçus comme l'enchaînement d'hypothèses, reflets de l'état de variables considérées à l'analyse comme déterminantes pour l'avenir du système étudié. (Définition des scénarios [Kahn & Wiener 1967]: « séquences d'événements hypothétiques construites pour mettre en évidence les processus causaux et les enjeux de décision »)
- Ces scénarios sont utilisés pour éclairer, voire pour accompagner la décision stratégique (cette ultime phase est intégrée à des degrés divers selon les méthodologies, et peut faire appel à des outils probabilistes pour aider à cette décision)

La prospective ne cherche pas à définir l'état du futur le plus probable. Au contraire, elle cherche à ouvrir le champ des futurs possibles. « (...) pour le prospectiviste, le futur est ouvert, objet de projet, d'intention et de volonté. Ce qui ne veut pas dire, bien au contraire que le présent importe peu mais il ne détermine pas de manière irrémédiable le futur(...) » (Sebillotte et Sebillotte, 2002).

La réalité actuelle ou dans le futur est complexe et peut être analysée de différents points de vue, notamment disciplinaires. Dans un exercice d'anticipation, s'intéresser à cette complexité suppose dans un premier temps de tenter d'en cerner les différents aspects dans toutes leurs diversités et le travail passe donc par un étirement, une mise à plat de cette complexité, que dans un second temps il s'agit de progressivement réduire pour mener pratiquement à bien l'exercice d'anticipation. Cette réduction de la complexité doit se faire sans en avoir exclu a priori telle ou telle composante mais en s'offrant la possibilité de raisonner ses choix.

La prospective est un exercice collectif d'écriture de scénarios conduisant à plusieurs futurs possibles. L'analyse de leurs conséquences va servir de base aux réflexions stratégiques et ainsi permettre aux décideurs et aux chercheurs « de revenir au présent, mieux armés pour l'infléchir selon nos intentions et nos exigences » (Sebillotte et Sebillotte, 2002). Les scénarios permettent ainsi de « provoquer » les acteurs pour construire leur avenir; la pertinence des scénarios induit des attitudes réactives et proactives qui vont constituer une des bases des stratégies.

Les attitudes stratégiques sont :

- soit d'ordre réactif par anticipation : si ce scénario venait à se dérouler, que faudrait-il faire pour s'y préparer au mieux ? Faut-il se mettre en veille pour le voir advenir ?
- soit d'ordre proactif : ce scénario me (nous) paraît souhaitable que faire pour en favoriser la survenue ? ou à l'inverse comment agir pour empêcher qu'un scénario redoutable ne se déroule ?

A partir des scénarios, la prospective encourage à la réflexion et à l'action collective sans occulter les lignes de débats entre les intérêts divergents des acteurs. Les quels intérêts pourront être pris en charge ultérieurement grâce à des exercices de prospective spécifique, effectués en déclinaison de l'exercice général à la demande de familles professionnelles ou d'entité géographiques infranationales.

› La méthode SYSPAHMM

La méthode SYSPAHMM (SYStème-Processus-Agrégat d'Hypothèses-Microscénarios-Macros scénarios) a été développée dès le début des années 1990 à l'INRA en France par Michel Sebillotte puis améliorée et formalisée par Michel et Clementina Sebillotte dans les années 2000. À grands traits, elle se distingue des autres procédés au sens où elle insiste sur :

- la nécessité de confier à l'ensemble des experts eux-mêmes, accompagnés par un noyau d'animateurs, qui ensemble constituent la cellule d'animation de l'exercice prospectif, l'identification des « pièces de base » des scénarios
- sur la base d'un croisement de leurs savoirs fondamentaux ...
- ... partagés sur un fond de carte dénommé « représentation commune du système ».

La méthode SYSPAHMM impose la construction d'une représentation commune d'hypothèses au potentiel destructeur ou constructeur de tendances pour l'avenir.

L'organisation du travail s'appuie sur deux structures :

- **La cellule d'animation** : un ensemble d'une vingtaine de personnes, spécialistes du sujet de l'exercice ou particulièrement intéressés à l'exercice prospectif, s'engageant à une participation *intuitu personae*, à 15 séances de travail sur environ 18 mois (1 séance toute les 6 semaines en moyenne), ponctuellement accompagnées de travaux limités entre ces séances. Ce sont ces personnes qui mettront en œuvre, pas à pas, la démarche proposée, avec l'assistance du « noyau permanent », et le recours, si jugé nécessaire, ponctuellement à des experts additionnels.
- **Le noyau permanent** : un petit groupe de personnes assurant l'animation de la démarche, la très grande majorité du travail entre les réunions régulières de la cellule d'animation, ainsi que le secrétariat.

Ce temps d'appropriation des concepts et savoirs des autres spécialistes, et de construction d'une représentation commune sont parfois dénoncés comme des facteurs de coûts élevés or il permet une élaboration par l'ensemble des experts de la cellule d'animation de l'ensemble du corpus d'hypothèses. Les pièces de base des futurs scénarios seront autant d'os des futurs squelettes, d'atomes des futures molécules ou de pierres qui baliseront les chemins que seront les scénarios... Elles sont appelées « hypothèses ».

Qu'est-ce qu'une hypothèse ? Une hypothèse est une phrase courte dont on sait exprimer l'inverse (rédaction sous la forme de son affirmation d'une part, et son versus d'autre part) et dont le sujet paraît suffisamment important pour l'avenir (échéance de 15 / 25 ans) de sorte qu'elle est susceptible d'influencer la trajectoire du système considéré.

Elles sont représentées, à l'image de pièces de monnaie, invariablement par un libellé recto accompagné d'un libellé verso. Utiliser une hypothèse, après en avoir écrit le recto et le verso, revient à considérer le potentiel de ces deux possibilités et évite de postuler a priori l'occurrence du recto ou du verso.

Formuler une hypothèse permet de ne pas se prononcer sur sa réalisation à l'avenir (abandon de l'aspect probabiliste) tout en considérant que son objet peut influencer sur l'avenir du système et donc contribuer à définir un futur possible. S'obliger à écrire le recto et le verso d'une hypothèse induit son caractère élémentaire. En effet, il n'est déjà parfois pas si évident de savoir quel est le verso d'une phrase simple (exemple : le verso de « *La consommation diminue* » est-ce « *La consommation stagne* » ou « *La consommation croît* » ?).

Les hypothèses sont parfois inspirées par des faits actuellement minoritaires, des « signaux faibles » mais dont on imagine un développement aux conséquences importantes.

À noter que certaines hypothèses sont présentées comme fixées sur un seul côté (recto ou verso) au sens où, à dire d'experts, leur variabilité n'est pas envisagée avant le terme de l'étude. Par exemple les différentes prévisions démographiques à 20 ans sont très proches les unes des autres et peuvent être considérées comme un invariant. Par contre, à 50 ans, différentes théories s'affrontent et les estimations sur la population mondiale s'éloignent les unes des autres.

Les influences et les dépendances mutuelles des hypothèses

La créativité du groupe et la richesse des thèmes explorés conduisent à l'écriture d'un trop grand nombre d'hypothèses parmi les quelles un tri raisonné doit être effectué. Le « modèle » central de la méthode SYSPAHMM est alors constitué par une matrice, qui vient consigner les influences de toutes les hypothèses retenues sur les autres, et par là-même alors également les dépendances les unes des autres. Ces influences peuvent être positives (la réalisation d'une hypothèse « Hi » favorise celle d'une autre « Hj ») ou négatives (la réalisation d'une hypothèse « Hi » défavorise celle d'une autre « Hj ») voire nulle (le plus souvent).

Une première analyse de la matrice consiste à repérer la position des hypothèses selon leurs degrés d'influence et de dépendance mutuels. Le niveau d'influence d'une hypothèse « Hi » sur une autre hypothèse se définit comme le nombre de fois où l'hypothèse « Hi » exerce une influence directe sur une autre hypothèse, tandis que le niveau de dépendance de l'hypothèse « Hi » se définit comme le nombre de fois où elle est sous l'influence d'une autre hypothèse.

Le traitement des relations entre hypothèses pour faire émerger des microscénarios

Influe sur	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8
H1		0	0	0	0	0	0	0
H2	0		+/-	0	0	0	+	0
H3	0	0		0	0	0	0	0
H4	0	-	0		0	0	0	0
H5	0	0	0	0		0	0	0
H6	0	0	+	0	+		0	0
H7	0	+	0	0	0	0		0
H8	-	0	0	0	0	0	-	0

La réalisation de l'hypothèse H3 influe, mais on ne peut préciser dans quel sens privilégié, sur l'occurrence de l'hypothèse H2

La réalisation de l'hypothèse H1 influe négativement sur l'occurrence de l'hypothèse H8

La réalisation de l'hypothèse H5 influe positivement sur l'occurrence de l'hypothèse H6

Le degré d'influence / dépendance de ces hypothèses peut être analysé par un logiciel adapté (d'analyse de contenu – cf. encadré ci-après : Logiciel HClusterizer) qui en déduit pour l'ensemble des hypothèses une représentation sous la forme d'agrégats dans lesquels les hypothèses incluses sont davantage liées entre elles qu'avec celles des autres agrégats... Ces agrégats esquissent alors les squelettes des futurs scénarios. Une hypothèse de départ appelée hypothèse motrice, généralement la plus influente sur les autres hypothèses de l'agrégat, est choisie. Ensuite, on s'oblige à commencer une première histoire en la faisant débiter par le recto de cette hypothèse mais aussi une seconde qui commence par le verso de cette même hypothèse. Si on ajoute à cela que certains agrégats appellent 2 voire 3 hypothèses motrices, on conçoit qu'un agrégat puisse générer 4 ou 8 scénarios. Ces scénarios sont alors en réalité des micro-scénarios puisque relevant d'agrégats distincts, c'est-à-dire ne comportant pas d'hypothèses communes.

Après avoir étudié les relations entre les hypothèses et les avoir représentées graphiquement, le noyau permanent a élaboré les micro-scénarios. La construction de scénarios met en évidence, plus que toutes prévisions, une intelligibilité du système et de ses principales clefs de voûte actuelles. Les microscénarios sont aussi un moyen privilégié d'établir des ponts entre disciplines et de réduire les effets pernicieux de leur hyperspécialisation. « *L'intérêt de la démarche est que, 'banal' ou 'excessif', un microscénario met en cause, directement ou indirectement, le fonctionnement de l'organisation et oblige donc à se reposer des questions ou à vérifier que ses conséquences sont bien prises en compte soit dans les stratégies, soit dans le fonctionnement du système. C'est donc bien une aide à l'organisation du changement* » (Sebillotte et Sebillotte, 2002).

Les microscénarios constituent l'aboutissement de la démarche prospective par la méthode SYSPAHMM.

› Les prolongements de la méthode SYSPAHMM proposés par Patrick Aigrain et Hervé Hannin

P. Aigrain et H. Hannin, animateurs d'un exercice de prospective sur la filière « Vignes et Vins » entre 2000 et 2004 à la commande de l'INRA ont proposé certains prolongements à cette méthode dont 2 méritent d'être présentés succinctement : le bouturage-greffage et la construction de macro-scénarios.

- La « **déclinaison** » d'une prospective nationale par exemple est possible de façon à l'adapter à une échelle plus réduite ; pour cela, **le modèle du bouturage-greffage** a été proposé.

Il consiste à bouturer la partie de la matrice antérieure dont les éléments semblent encore pertinents à cette nouvelle échelle, et de lui greffer de nouvelles hypothèses spécifiques au n nouveau commanditaire ou à la nouvelle situation.

Cette technique a été mise au point et utilisée pour une dizaine de situations très différentes entre 2005 et 2014 ; dans tous les cas, le gain de temps et la pertinence de cette démarche ont pu être mesurés.

la prospective « Vignes et Vins ») peut éclairer assez finement certains aspects d'une filière parfois méconnus. Pourtant bien souvent, les commanditaires souhaitent pouvoir résumer les scénarios à 4 – voire 6 au maximum – grands axes, de façon à pouvoir les mémoriser, se les approprier, s'y référer et les partager aisément au sein d'une entreprise ou d'une organisation. Les auteurs ont alors proposé une méthode permettant d'assister les experts afin de combiner les micro-scénarios et dessiner ainsi des macro-scénarios en nombre plus réduit.

Mais, en réalité la démarche ne prend tout son sens que quand les commanditaires s'approprient les résultats, au point d'être en mesure d'en analyser les « enjeux et les conséquences », afin de pouvoir conclure quant aux directions stratégiques qui peuvent en découler : stratégie de réactivité anticipée ou de proactivité.

Ainsi, en prolongement de la méthode SYSPAHMM, une nouvelle matrice constituée des hypothèses motrices et des hypothèses de sortie des agrégats issus du traitement précédent est construite. Son analyse par le logiciel génère un plus petit nombre d'agrégats et par suite un nombre limité d'histoires. Lesquelles histoires sont ensuite concaténées de façon à constituer les grands scénarios des futurs possibles. Les principes de cohérence, de plausibilité et de pertinence (démarche « morphologique ») sont mis en avant pour retenir les combinaisons qui servent de squelette aux grands scénarios.

› Comment s'en servir ? La nécessaire appropriation par les acteurs professionnels

Pour que les objectifs soient atteints, un aspect primordial est à prendre en compte : l'appropriation de l'étude par les acteurs de la filière. Ceci constitue un enjeu majeur qui ne doit pas être perdu de vue tout au long du déroulement de l'exercice. De fait, ce dernier se doit de proposer aux initiateurs un cadre de démonstration auquel la majorité des partenaires participe et adhère. Dans ce sens, ce n'est qu'une fois que le décideur est pénétré de la gamme des futurs possibles qu'il devient envisageable de l'aider à décider de manière plus pertinente. Ainsi, même si la prospective répond à une commande qui fixe, dans une certaine mesure, un cahier des charges pour le travail à entreprendre, il faut considérer que la décision n'est pas un acte bref dans le temps, mais bien un « processus qui mûrit à son rythme ». L'idée est de maintenir, tout au long de l'étude et autant que faire se peut, le champ des possibles grand ouvert afin de se prémunir d'un risque majeur : un resserrement trop rapide sur le champ de la décision.

Il s'agit donc d'élaborer et de proposer aux acteurs des scénarios pour l'avenir de la filière française des vins biologiques, d'en éclairer les impacts afin qu'ils puissent servir de base à des stratégies gagnantes servies par des politiques adaptées. Les enjeux et conséquences alors mis en évidence peuvent ensuite être traduits en orientations stratégiques aux différents niveaux de la filière.

In fine, il appartiendra au commanditaire, en l'occurrence France Vin Bio, de retenir des scénarios capables d'engendrer :

- des stratégies réactives anticipées : « *si l'histoire devait se passer ainsi, comment s'y préparer dès maintenant ?* »
- des stratégies proactives : « *si ce scénario nous plaît, comment favoriser son occurrence ?* »
- des stratégies négatives : « *si ce scénario ne nous plaît pas : comment défavoriser son occurrence ?* »

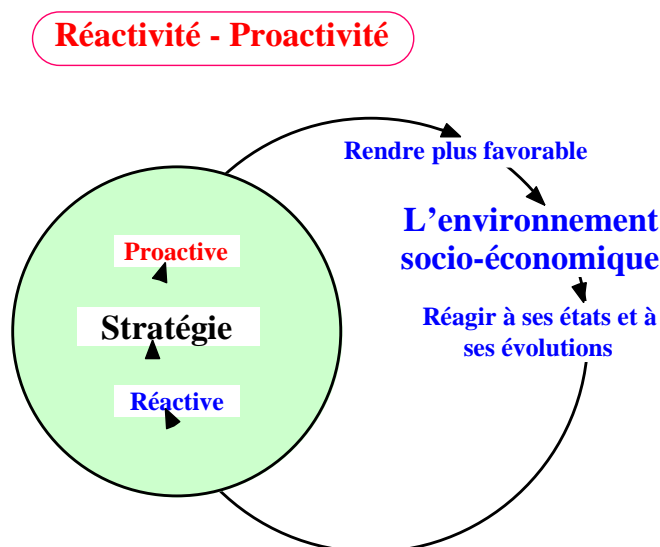


Schéma : Les évolutions de l'organisation face aux évolutions de son environnement socio-économique (Sebillotte 2002)

Outil de traitement des informations matricielles usité dans le cadre de l'étude : HClusterizer

But et fonctionnement du logiciel :

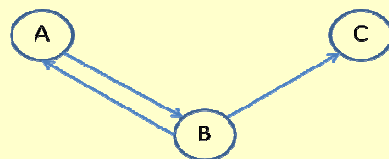
Le but du logiciel HClusterizer est d'automatiser la création d'agrégats d'hypothèses afin de faciliter la rédaction de microscénarios.

Pour cela, une matrice d'hypothèses H en format .xls est donnée en entrée à l'algorithme. Si l'on considère que l'hypothèse i influence l'hypothèse j , alors $H_{i,j} = 1$, sinon $H_{i,j} = 0$. En sortie, on obtient la matrice H' également au format .xls qui contient les agrégats d'hypothèses le long de la diagonale.

HClusterizer a été développé en C#. Il se présente sous la forme d'une interface simple permettant de régler divers paramètres :

- les fichiers d'entrée et de sortie,
- les contraintes sur la taille des agrégats,
- les valeurs attribuées aux liens selon leurs rangs et un bonus de lien réciproque.

La notion de rang d'un lien vient de la théorie des graphes : le rang d'un lien correspond à la taille du chemin le plus court entre deux nœuds d'un graphe. Ainsi, pour le graphe suivant :



Il y a un lien de rang 1 entre A et B, B et A et B et C. Les nœuds A et C ont quant à eux un lien de rang 2. A et B auraient un bonus de lien réciproque.

Fonctionnement de l'algorithme

Comme il est difficile d'utiliser un algorithme de *clustering* classique (tel que l'algorithme des K-moyennes) tout en respectant les contraintes de tailles des agrégats. Il a été choisi de procéder en deux étapes :

- permutation des hypothèses afin que les valeurs de liens les plus fortes soient les plus proches possibles de la diagonale ;
- création des agrégats donnant le meilleur taux de signes contenus dans les agrégats tout en respectant les contraintes.

La première étape ne travaille pas directement sur les signes contenus dans la matrice initiale mais sur les valeurs attribuées aux liens en fonction de leurs rangs. Une fois ces valeurs calculées, on utilise l'algorithme du recuit simulé.

Il a été introduit par Scott Kirkpatrick, C. Daniel Gelatt and Mario P. Vecchi en 1983 dans l'article "*Optimization by Simulated Annealing*". Science 220(4598): 671-68. Cet algorithme fait partie de la classe des méta-heuristiques, à savoir des algorithmes tentant de trouver la solution optimale à un problème à la combinatoire élevée. Un grand nombre de permutations d'hypothèses sont testées pour tenter d'obtenir la solution optimale.

Lors de la deuxième étape, on va tester toutes les combinaisons d'agrégats respectant les contraintes de tailles, et conserver celle qui contient le plus de signe à l'intérieur des agrégats.

La mise en œuvre de la méthode SYSPAHMM pour la prospective filière vins bio

› De quoi parle-t-on ? Le travail de représentation commune du système

La représentation du système tel que défini par M. Sebillotte : « *Le système est (au sens opératoire) un ensemble d'éléments en interrelations dynamiques qui forment un tout avec des propriétés spécifiques qui résultent précisément de l'agencement des éléments et des relations qu'ils entretiennent entre eux* » (Sebillotte et Sebillotte, 2002), est une étape importante de la construction d'un référentiel commun aux personnes associées à l'exercice qui travailleront à l'anticipation.

Cette représentation permet un dialogue entre experts sans « négociation » ; elle vise à :

- donner le même sens aux mêmes mots
- permettre de progresser dans la connaissance du système par la transdisciplinarité
- devenir une plate-forme commune de débat et de connaissances

En effet chacun dispose d'une vision de la réalité au travers d'un prisme subjectif déformant qui généralement survalorise son domaine de spécialité et le domaine fantasmé qui en est le plus éloigné. Pour le présent exercice cette construction s'est faite grâce à plusieurs activités, dont un premier travail de « limite de système », au cours duquel une liste d'items est remise à chacun afin de coter chacun de

ces items selon qu'ils sont « tout à fait » / « plutôt » / « plutôt pas » / « pas du tout » dans la « filière française des vins biologiques ». Ce travail, très précoce dans l'exercice prospectif, permet de visualiser les différences de points de vue des uns et des autres, et des différences de positionnement de certains produits ou acteurs qui pourraient sembler proches : les 68 items sont positionnés sur un schéma (cf. ci-après) en fonction de leur perception moyenne par le groupe par rapport à la filière. Ainsi « Cu », « philosophie / éthique », « santé de l'applicateur », « traçabilité », « typicité » et « SO2 » sont à 100% dans la filière et figurent (en orange) au centre du schéma. Et à l'opposé (en bleu foncé) aux marges du schéma figurent les items considérés comme les plus extérieurs à l'univers de la « Coopération viticole française » : « crise du concombre » est à 83% en dehors, « Syngenta », « Parker » et « Terra Vitis » à 77%, « Crédit Agricole » à 69%, « désalcoolisation », « Ministère de la Santé » et « Concours Général Agricole » à 62%, « sélection assistée par marqueur » et « AFNOR » à 58%, et « irrigation », « importation », « Parlement Européen » et « OIV » à 54% en dehors, et « assurance récolte », « GES » et « taille rase de précision » à 50% en dehors.



Extraits du compte rendu du débat sur l'exercice de limite :

Certains participants ont émis des votes en contraste avec le consensus du groupe. Ils sont invités (...) à s'exprimer sur leur position et expliciter leur point de vue.

(...) « **circuit court** » : pour beaucoup, notamment pour ses consommateurs, le bio ne se conçoit pas en dehors du circuit court ; néanmoins, si le mode de production du bio se distingue par définition du conventionnel, il n'en va pas de même de la commercialisation, y compris des circuits courts qui peuvent convenir à des vins conventionnels / non bio.

« **rayon bio** » : le vin bio a sa place dans le « rayon vin ».

(...) « **rayon vin** » : où est la place du vin bio ? dans le rayon vin ou dans le rayon bio ? faut-il regrouper les vins bio dans le rayon vin ou les laisser dispersés par rayon d'origine ?

(...) « **vrac** », « **VSIG** » : sujets indépendants du bio bien que pour l'INAO le bio est très associé à l'indication géographique.

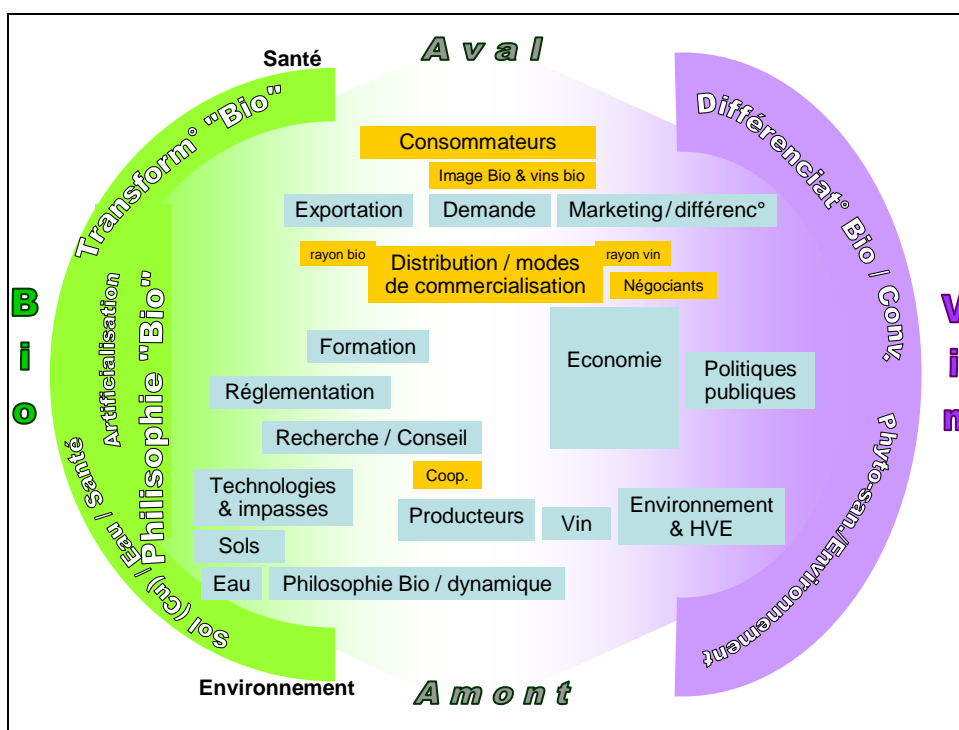
(...) « **taille rase de précision** », « **irrigation** », « **désalcoolisation** » : ne rien s'interdire dans la filière vins bio. Il faudra réexaminer les questions d'intervention physique ou chimique.

Une deuxième approche a consisté à rechercher collectivement les sujets porteurs d'enjeux par un exercice de Métaplan. Pour ce faire, chaque participant doit inscrire sur des papiers repositionnables ses questions, remarques, interrogations pour l'avenir de la filière en réponse au questionnement suivant :

→ « Quelles sont les 1 à 3 questions majeures de votre point de vue pour l'avenir à 15-20 ans de la filière française des vins biologiques ? »

Les sujets identifiés concernent aussi bien l'intérieur de la filière que son environnement. Les thèmes de regroupement qui émergent des réponses obtenues se déclinent comme suit :

- producteurs
- économie (investissements, rentabilité, prix, ...)
- politiques publiques
- réglementation
- vins
- environnement / HVE
- demande (vin bio)
- marketing
- export
- formation recherche
- technologies & impasses techniques
- sols
- eau
- philosophie bio (et sa dynamique)



Ces thèmes (cf. encadrés en bleu dans le schéma du Méta-plan ci-avant) ont été complétés dans un second temps par l'adjonction de quelques thématiques également importantes (cf. encadrés en orange dans le même schéma ci-avant) qui n'avaient pas été prises en compte :

- consommateurs
- image Bio & vins bio
- distribution, modes de commercialisation + rayon bio & rayon vin
- négociants
- coopératives

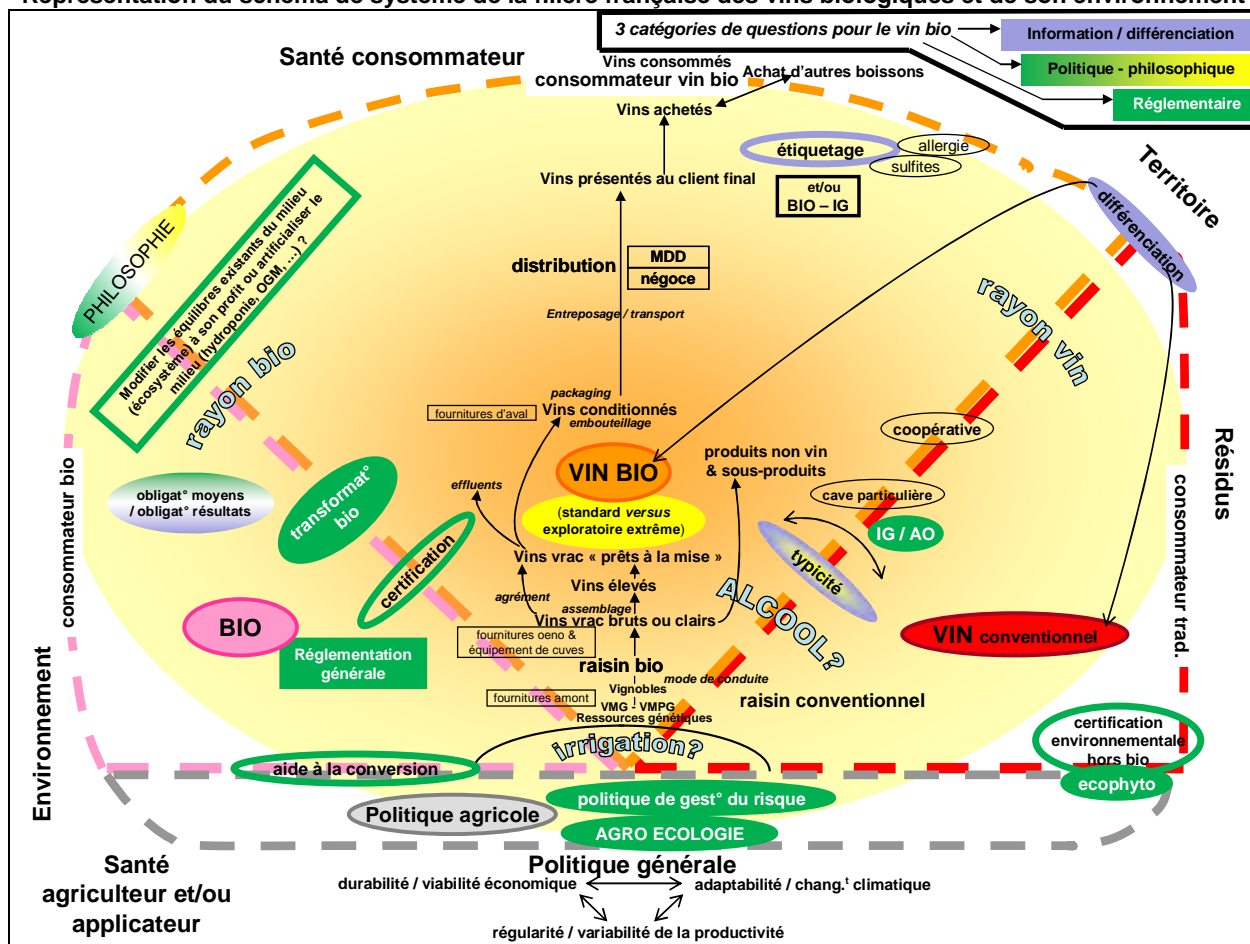
Enfin, une représentation du schéma de système de la filière française des vins biologiques et de son environnement a été construite et soumise au débat, ainsi qu'un schéma de représentation des acteurs de la filière vignes et vins biologiques.

Un système échangeant avec son environnement de la matière, de l'énergie, et de l'information, on traduit ici ces flux généraux dans le contexte de la filière par quatre types de flux adaptés : **de matière** (depuis les fonds & les caractéristiques génétiques des pommes et vergers et l'amont de la filière cidre en bas des deux schémas, jusqu'à la consommation des produits transformés en haut), **financier** (interne à la filière / en relation avec son environnement immédiat / avec les capitaux extérieurs jusqu'aux externalités), **d'énergie** (prise en compte des débouchés énergétiques), et **d'information** (réglementaire ou autre).

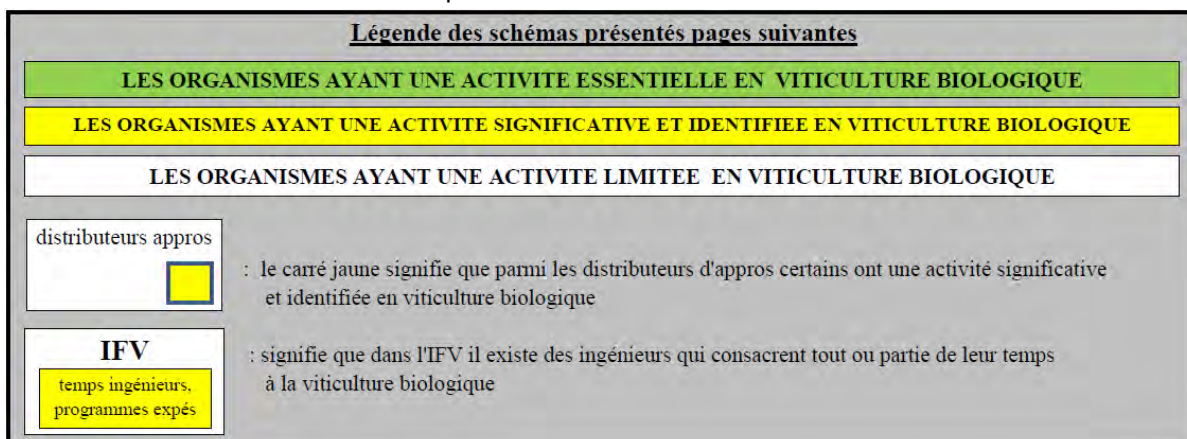
Pour la représentation du schéma de système de la filière française des vins biologiques et de son environnement deux principes ont servi comme base à son édification :

- le vin biologique se situe à l'intersection du bio (l'agriculture biologique en général) et du vin conventionnel, et une partie du domaine du bio, ainsi qu'une partie du domaine du vin conventionnel, doivent être incluses à l'intérieur du système de la filière française des vins biologiques (cf. l'ensemble du fond jaune-orangé centré sur le vin bio dans le schéma ci-après) ;
- il convient de plus de tenir compte de trois catégories de questions spécifiques au vin bio, concernant : la différenciation & l'information s'y rapportant ; les aspects philosophiques / politiques ; les aspects réglementaires.

Représentation du schéma de système de la filière française des vins biologiques et de son environnement

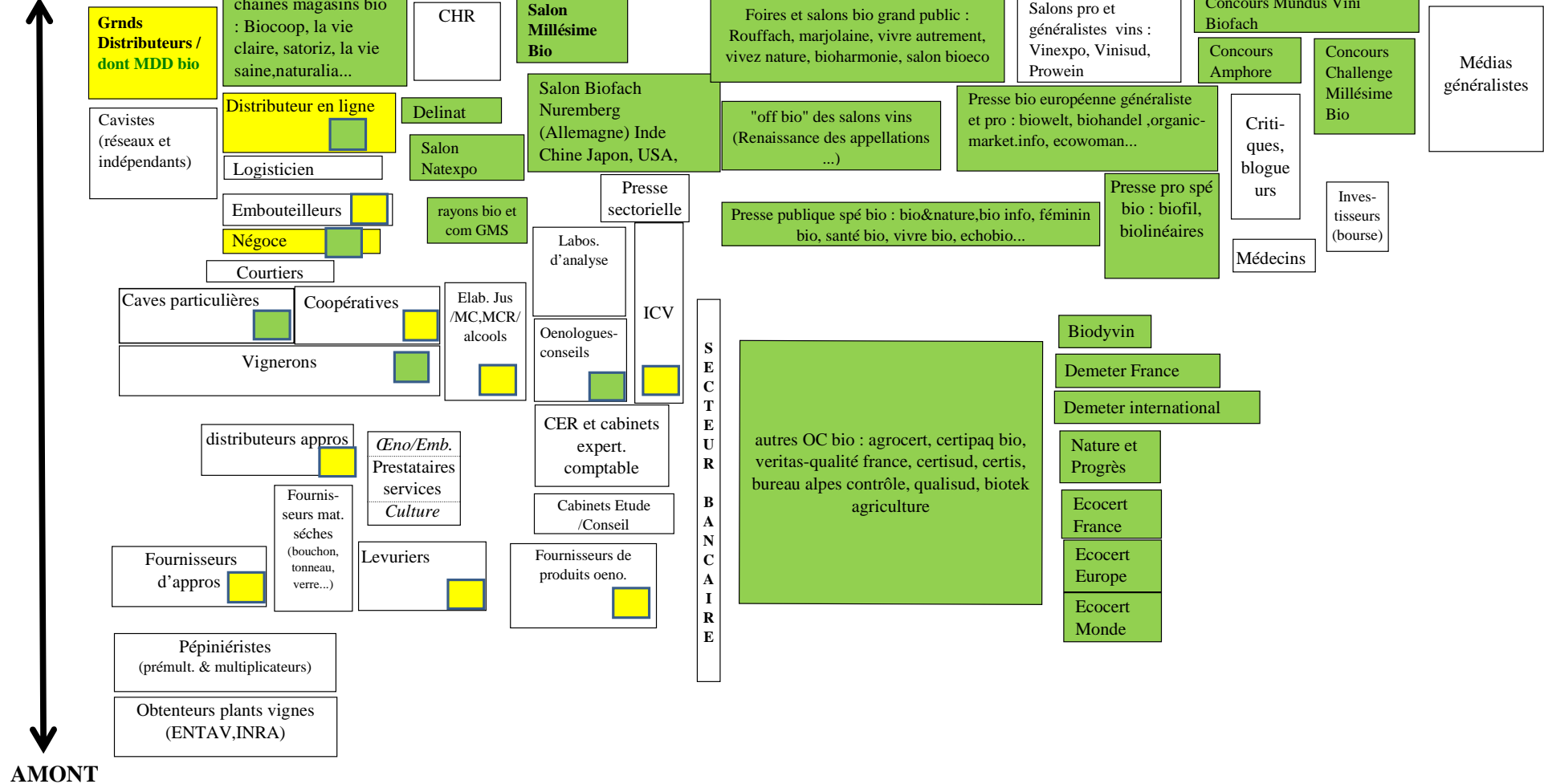


Pour illustrer la totalité des acteurs et des parties prenantes, deux autres schémas ont été réalisés : un pour représenter les acteurs, et l'autre les organisations. Pour une meilleure lisibilité ce dernier schéma est présenté ci-après scindé en deux parties correspondant aux niveaux infranational (départements/ régions/inter-régions & France) et international (France, Europe & monde), le niveau national (France) faisant office d'interface entre ces deux parties.

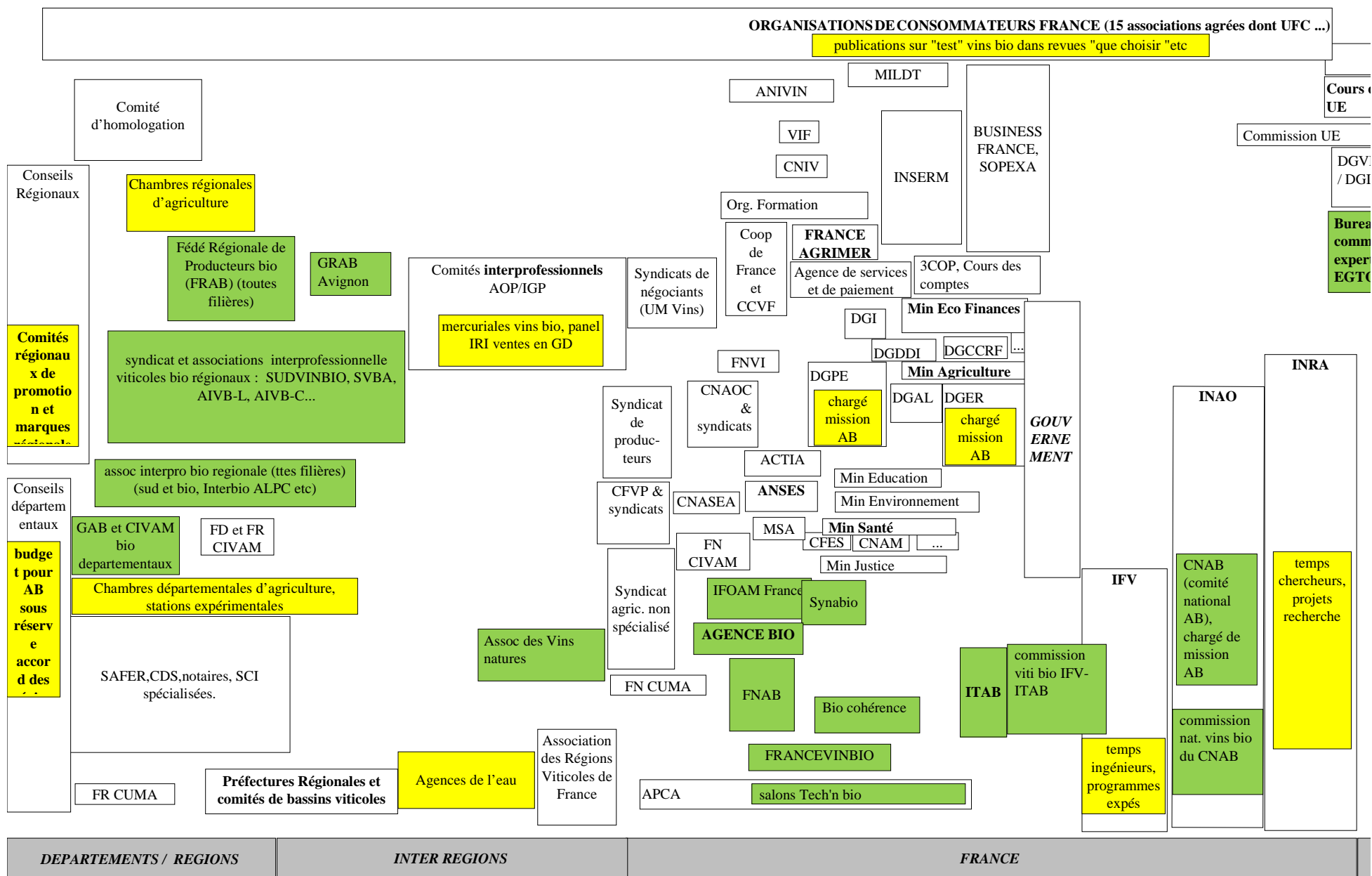


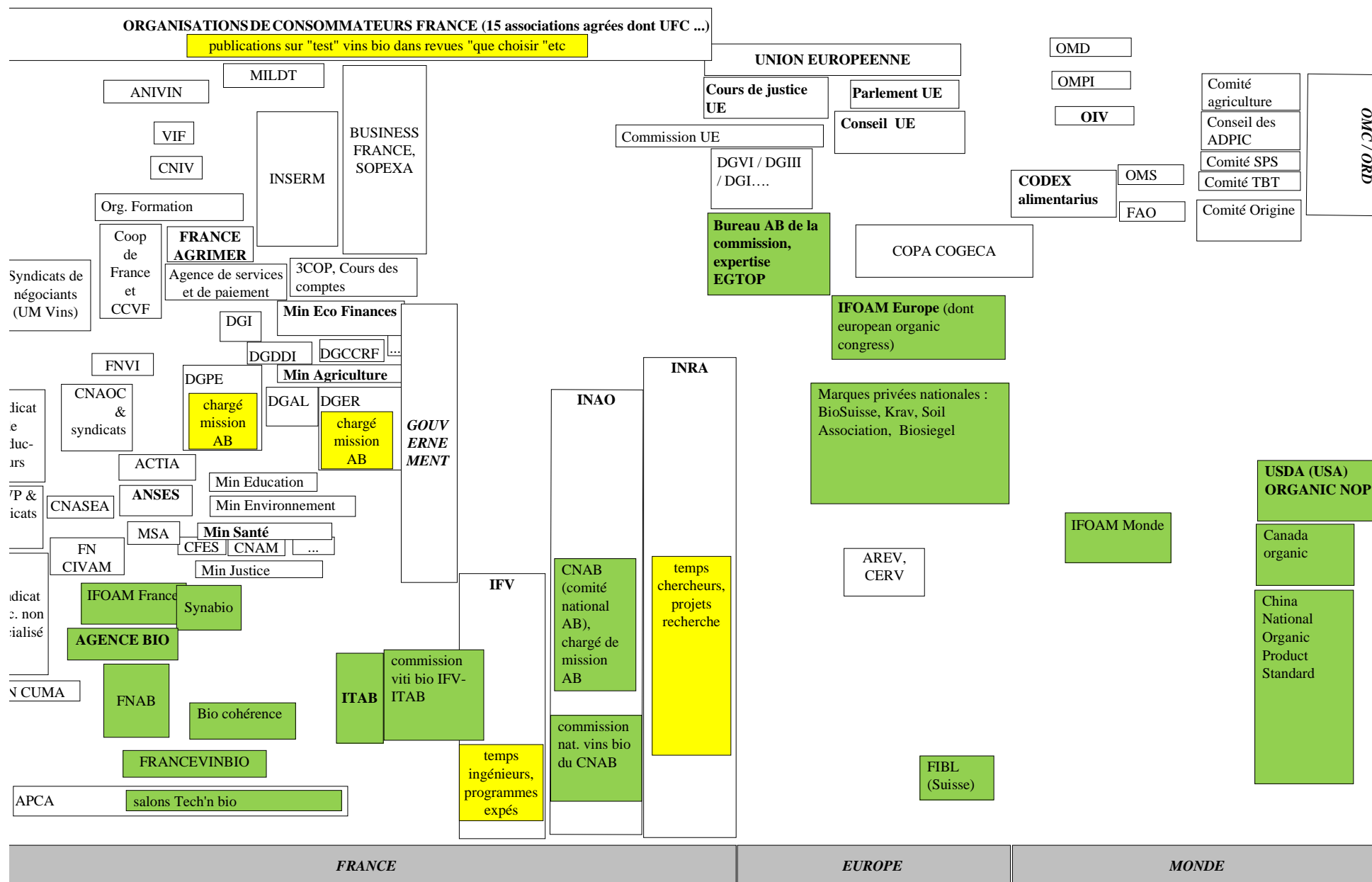
Représentation générale de la filière vignes et vins bio : les acteurs

AVAL



Pages suivantes (97 & 98) : **Représentation générale de la filière vignes et vins bio : les organisations**





› L'identification des processus et la production des hypothèses : bouturage-greffage

À ce stade, la méthode consiste à identifier des processus qui décrivent le passage du passé au présent et d'en déduire des hypothèses (recto) pertinentes pour l'avenir puis à préciser le verso de chacune de ces hypothèses pour enfin établir les relations entre ces hypothèses.

Une phase de bouturage a permis d'extraire de la matrice « Prospective Vignes & Vins » et de ses 104 hypothèses, 9 hypothèses retenues pour leur intérêt et leur actualité.

Les hypothèses du « greffon » ont été produites par la cellule de prospective sur la base des 16 exposés d'experts :

29 juin 2015

- « Actualités réglementaires à l'intersection du vin et de la bio » **Julien Viau** (DGPE – Bureau e la qualité) & **Olivier Catrou** (INAO)

13 octobre 2015

- « Coûts de production & valorisation » **Jean-François LESPINASSE** (Château Bichon Cassignols)
- « Les marchés et leurs spécificités – Le vin bio et la GD – La perception du vin bio par les négociants » **Jacques FRELIN** (Maison des Terroirs Vivants)
- « Le vrac, les VSIG, la coopération » **Jean-Fred COSTE** (Cave de Vergèze)
- « Représentation du vin dans la filière bio & spécificités du vin dans le bio – Place du bio dans les instances nationales du vin » **Christine MOULLIET** (FranceAgriMer)
- « Convergence entre le bio et le terroir – Gestion de la diversité dans les AOC » **Geneviève TEIL** (INRA – AgroParisTech)

3 novembre 2015

- « Les différences réglementaires vins bio et vins conventionnels – Les conséquences associées sur les itinéraires techniques » **Philippe COTTEREAU** (Institut Français de la Vigne et du Vin)
- « Le vin bio et ses « chapelles » - évolutions juridiques » **Sébastien DAVID** (Domaine Sébastien DAVID)
- « Evolution des goûts du vin eu égard aux nouvelles réglementations techniques : l'œnologie bio, ses changements et dynamiques en cours (process, produit et qualité finale) » **Pierre SANCHEZ** (DuoOenologie SARL)
- « La réglementation et la production de richesses/services annexes (valeurs au-delà de la protection de l'environnement : bien-être, problématique de l'eau, ...) » **Gwénaëlle LE GUILLOU** (Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine)
- « Le marché du vin bio en France et à l'étranger, et ses spécificités (par rapport aux autres marchés du bio) » **Sarah LE DOUARIN** (Agence Bio)

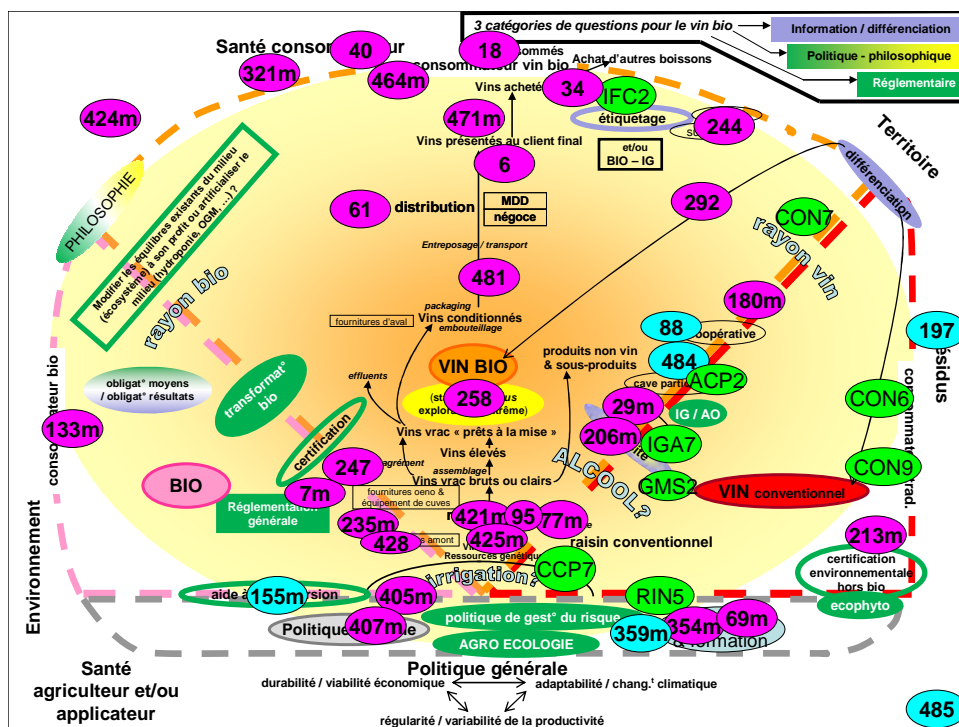
3 décembre 2015

- « Le vin bio dans la formation en lycée agricole et dans l'enseignement supérieur » **Frédéric SERVAIS** (EPLEFPA – cave Lycée agricole Macon Davayé) & **Hervé HANNIN** (IHEV)
- « Résultats de l'étude IPSOS consommateurs France, Allemagne, Suède, Angleterre » **Thierry DUCHENNE** (Sudvinbio)
- « La position de la bio vis-à-vis des autres signes environnementaux et durable (HVE Agro-Ecologie RSE) notamment vu du côté consommateur » **Yann CHABIN** (Université de Montpellier)
- « Agriculture biologique et qualité de l'eau : comment la bio protège la ressource, mais aussi comment peut-elle peser dessus ? » **Antoine VILLAR** (GABNOR)
- Table ronde « Quels enjeux techniques en viti œno bio pour les années futures ? Quelles visions des impasses qui risquent d'être durables ou des solutions possibles sur les questions techniques (horizon 10/15 ans) » **Marc CHOVELON** (ITAB), **Yves DIETRICH** (Président de la Commission vins bios de l'INAO), **Nicolas CONSTANT** (Sudvinbio)

Ainsi, 4 réunions ont été consacrées à des exposés par les membres du groupe ou par des experts extérieurs. Ces exposés complètent la connaissance commune de la filière des vins biologiques et de son environnement, et sont l'occasion de l'identification des processus à l'œuvre et de la rédaction d'hypothèses pertinentes sur l'avenir de telle ou telle partie du système (ou de son environnement). Sous forme de phrases simples, elles sont l'expression des tendances et ruptures ; elles constitueront ainsi rédigées l'ossature des scénarios.

476 hypothèses spécifiques ont été rédigées. Un premier travail de regroupement d'hypothèses similaires (type doublon) a été effectué par le noyau permanent de la prospective, ce qui a ramené à un total de 393 hypothèses. Dans un second temps, ce travail a été poursuivi et approfondi avec d'autres membres de la cellule d'animation jusqu'à la réduction de la liste à 210 hypothèses.

Une sélection a été organisée dans le cadre d'un vote sur cette liste ramenée à 210 hypothèses pour déterminer les hypothèses les plus importantes (tendance lourde, ou « signal faible » = hypothèse susceptible de faire dévier la trajectoire du système). Puis une confrontation des hypothèses ainsi choisies et des hypothèses de la bouture au schéma de représentation du système a été effectuée pour repérer les hypothèses manquantes (cf. pastilles bleues dans le schéma ci-après).



Au final, 46 hypothèses sont sélectionnées par le groupe qui expriment sous forme de phrases simples les tendances et ruptures et constituent l'ossature des micro-scénarios (N.B. : choisir une hypothèse ce n'est pas être d'accord avec son recto ou son verso mais c'est considérer que le sujet qu'elle traite est déterminant pour l'avenir). Les hypothèses sont identifiées par numéro attribué lors de leur création, d'où une suite irrégulière de numéros d'hypothèses (ainsi que les 9 hypothèses de la bouture débutant par des lettres et non par des nombres – cf. pastilles vertes dans le schéma ci-avant).

› Les 46 hypothèses retenues

➤ **Thématique « Contexte général (économie & finances, climat, ...) & politiques publiques (subventions, ...) » : 6 hypothèses**

155mod - Les aides à la conversion en bio sont arrêtées ou régressent. *Versus* : Les aides à la conversion en bio augmentent (ou sont maintenues et stagnent).

405mod - L'agriculture biologique devient la seule production possible dans les zones de captage de l'eau. *Versus* : Les agences de l'eau ou les collectivités territoriales incitent les agriculteurs à passer à l'agriculture biologique sur les zones de captage prioritaire (mais pas d'obligation).

407mod - Les aménités de la bio (services environnementaux, protection de la ressource en eau, des sols, biodiversité...) sont prises en compte par les Pouvoirs publics (aides & subventions, mesures fiscales, ...). *Versus* : Les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par les Pouvoirs publics.

424mod - Avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative. *Versus* : Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement.

485 - Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. *Versus* : La poursuite de politiques (monétaires, ...) ajustées évite le retour d'une nouvelle récession généralisée.

ACP2 - De nombreuses exploitations de faible surface se maintiennent en France. *Versus : Le nombre d'exploitations de faible surface se réduit fortement en France.*

➤ **Thématique « Tous vins (conventionnels & bios) » : 7 hypothèses**

40 - Les problématiques de santé humaine s'amplifient et relativisent le facteur prix. *Versus : Le prix des vins devient une préoccupation majeure et l'éventail des prix des vins tend à se réduire.*

CCP7 - L'usage des OGM est effectif dans la filière vitivinicole mondiale. *Versus : L'usage des OGM (vignes, levures) n'est pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale.*

CON9 - Les nouveaux marchés extérieurs adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage. *Versus : Le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son contexte culturel d'usage traditionnel.*

GMS2 - La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des process d'élaboration. *Versus : La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée davantage aux process d'élaboration qu'à sa constitution finale.*

IFC2 - Les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes. *Versus : Les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes.*

IGA7 - Les AOC modifient leurs conditions de production pour revendiquer le caractère naturel de leurs produits. *Versus : Les AOC n'intègrent pas de nouvelles conditions de production qui leur permettraient de revendiquer le caractère naturel de leurs produits.*

RIN5 - Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par la création de cépages résistants obtenus par transgénèse et/ou croisements interspécifiques. *Versus : Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques.*

➤ **Thématique « Consommation & préférences consommateurs » : 6 hypothèses**

18 - La consommation de vins bio augmente. *Versus : La consommation de vins bio stagne.*

133mod - Les consommateurs recherchent des vins bio avec des exigences supplémentaires (local, sans soufre, équitable, ...). *Versus : Le consommateur se suffit de la défense de l'environnement par la bio.*

244 - Allergie et intolérance au soufre deviennent plus courante et les consommateurs deviennent fortement opposés à son utilisation. *Versus : Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au soufre.*

464mod - Les générations jeunes et à venir consomment plus de vin bio. *Versus : La consommation des vins bio est très segmentée au sein des générations et, globalement, les jeunes n'en consomment pas plus.*

CON6 - Le consommateur occidental rejette massivement les vins provenant d'un process utilisant des OGM. *Versus : Le consommateur occidental accepte généralement les vins provenant d'un process utilisant des OGM.*

CON7 - Les labels "bio" sont fortement demandés par les consommateurs de vin. *Versus : Les labels "bio" n'intéressent que marginalement les consommateurs.*

➤ **Thématique « Image, marketing / différenciation, promotion, distribution » : 5 hypothèses**

6 - Les vins bio bénéficient de programmes de promotion ambitieux. *Versus : La promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens très limités.*

61 - Le vin bio se positionne sur tous les circuits, y compris ceux faiblement rémunérateurs. *Versus : Le vin bio se positionne uniquement sur des circuits de distribution rémunérateurs.*

292 - Le segment du vin bio est à part et bien identifié sur le marché du vin. [Versus](#) : *Le bio est un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin.*

321mod - La loi Evin ne s'applique plus au vin bio qui peut communiquer sur ses bienfaits pour la santé sur tous les médias. [Versus](#) : *La loi Evin continue à s'appliquer au vin bio : la communication sur les bienfaits du vin bio pour la santé n'est que peu ou pas autorisée.*

471mod - Le vin bio se positionne comme un produit premium et ne s'adresse qu'à une catégorie aisée de consommateurs. [Versus](#) : *Le vin bio s'adresse à une large part de la population.*

➤ **Thématique « Philosophie, formation, productivité, organisation & représentation de la filière vins bio » : 13 hypothèses**

69mod - La formation est gérée par la profession bio et le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend par le biais de réseaux (techniques, sociaux, entraide) et de maîtres de stage. [Versus](#) : *La formation vitivini bio reste intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend en passant par l'éducation nationale et l'Etat qui informe et forme.*

77mod - Les rendements en viticulture bio augmentent et rattrapent ceux en viticulture conventionnelle (tout en préservant la qualité des vins bio). [Versus](#) : *La différence de rendement s'accroît (ou se stabilise/ne se réduit pas) entre viticulture bio et conventionnelle.*

80 - L'augmentation des revenus des entreprises & domaines en AB favorise la reprise des exploitations par les enfants. [Versus](#) : *Les revenus des entreprises & domaines en AB sur des appellations génériques ne favorisent pas la reprise des exploitations par les enfants.*

88 - Les vignerons bios se réunissent massivement en coopérative ou autres organisations de producteurs viti ou autres. [Versus](#) : *La plupart des vignerons bios sont isolés (gestion des risques, efficacité économique, technicité, ...).*

180mod - Une représentation efficace de la profession bio au sein des instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation). [Versus](#) : *La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière.*

258 - Les "chapelles" tuent la filière vin bio. [Versus](#) : *Les "chapelles" enrichissent et développent la filière vin bio.*

354mod - La recherche est proactive sur la viticulture bio et les impasses techniques sont surmontées (flavescence dorée, alternatives au cuivre, ...). [Versus](#) : *La recherche est réactive sur la viticulture bio et certaines impasses techniques bloquent le développement du vin bio.*

359mod - L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio se développe dans l'ensemble de l'enseignement (enseignement agricole, LEP, enseignement supérieur, ...) selon diverses modalités (quotas d'heures, spécialisations et modules, ...). [Versus](#) : *L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio ne se développe pas dans l'ensemble de l'enseignement et reste dispersée avec une position relativement secondaire.*

421mod - Les surfaces en viti bio se stabilisent ou augmentent. [Versus](#) : *Les surfaces en viti bio diminuent.*

425mod - La filière vins bio accepte l'ensemble des innovations techniques dès lors qu'elles poursuivent les principes et objectifs de la bio. [Versus](#) : *la filière considère que certaines innovations techniques sont philosophiquement inacceptables même si elles poursuivent objectifs de la bio.*

428 - Le modèle bio devient de plus en plus contraint et connaît des déconversions massives. [Versus](#) : *La libération des pratiques en bio permet de continuer à produire, ouvrir des marchés et créer de la richesse en France.*

481 - La filière se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché. [Versus](#) : *La filière ne se dote pas d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché.*

484 - Le développement de la viti bio se fait davantage par l'installation hors cadre familial, notamment de néo ruraux que par conversion d'exploitation en conventionnel. *Versus* : *Le développement de la viti bio se fait davantage par la conversion d'exploitation en conventionnel que par l'installation hors cadre familial.*

➤ **Thématique « Réglementation bio & signes de qualité » : 9 hypothèses**

7mod - La réglementation (vin bio) mondiale est harmonisée, en rapprochant la notamment sous l'impulsion de l'OIV. *Versus* : *Il n'y a pas d'harmonisation internationale de la réglementation vin bio, ce qui freine les échanges.*

29mod - Les principes de l'agriculture biologique sont inscrits dans le cahier des charges d'un nombre croissant d'IG. *Versus* : *Rien dans les cahiers des charges des IG ne reprend les contraintes de la production vitivinicole bio, une séparation totale est maintenue entre les cahiers des charges de l'indication géographique et les critères biologiques.*

34 - La montée en puissance du label HVE brouille ou affaiblit l'image des vins bio. *Versus* : *La montée en puissance du label HVE promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement.*

95 - Le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité dans l'outil de production (achat de vendanges, baux annuels). *Versus* : *Les agences de contrôle & traçabilité freinent cette souplesse (achat de vendanges, ...) pour la production bio en limitant l'usage.*

197 - Une norme maximale de résidus est édictée pour les vins bio. *Versus* : *Il n'existe pas de norme maximale de résidus spécifique pour les vins bio.*

206mod - Avec ou sans revendication d'IG les vins bio affirment leur expression spécifique du terroir. *Versus* : *Les vins biologiques se positionnent dans la diversité sans obligatoirement de lien au terroir, lequel est exprimé par l'IG.*

213mod - Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur. *Versus* : *Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.*

235mod - La notion de "naturel" est explicitement définie et les vins naturels ont une réglementation (ce qui diminue le risque de confusion dans l'esprit du consommateur). *Versus* : *La notion de "naturel" reste une notion vague et les vins naturels restent dans un flou juridique (avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur).*

247 - La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées et les produits additifs auxiliaires. *Versus* : *La réglementation bio élargit les pratiques et produits autorisés.*

› **La matrice d'influences / dépendances entre les hypothèses**

Le 24 mars 2016, la cellule d'animation a réalisé l'analyse de l'influence directe que chacune des 46 hypothèses retenues a sur les 45 autres.

L'idéal aurait été que l'ensemble du groupe examine toutes les influences, soit $46 \times 45 = 2070$ questions à se poser. Mais, compte tenu de l'importance de la tâche, le travail est réparti. Plusieurs binômes (voire triplettes) sont constitués, chargé chacun de déterminer la nature de l'influence d'une douzaine d'hypothèses sur toutes les autres.

Pour chaque hypothèse il s'agit de statuer :

- si la réalisation de l'hypothèse « a » favorise celle de l'hypothèse « b », la relation est notée « + » ;
- si la réalisation de l'hypothèse « a » n'a pas d'influence sur celle de l'hypothèse « b », la relation est notée « 0 » (zéro) ;
- si la réalisation de l'hypothèse « a » rend moins probable celle de l'hypothèse « b », la relation est notée « - » ;
- si l'on pense qu'il y a une influence, sans pouvoir en préciser le sens, la relation est notée « +/- ».

Seuls les liens directs sont retenus ; si le lien n'est pas direct, il faut privilégier l'absence d'impact ; il importe donc systématiquement de vérifier la réalité de ces liens directs, et d'expliciter ces liens chaque fois que c'est nécessaire. Le rôle de la cellule d'animation a souvent été celui d'un censeur de « fausses dépendances ».

Les deux biais usuels sont :

- la prise en compte d'un lien indirect (A influe sur B, B influe sur C, quand on s'interroge sur l'influence de A sur C, on a tendance à dire que A influe sur C) ;
- la prise en compte du lien inverse (quand B influe sur A, on a tendance à considérer que A influe sur B).

INRA-DADP mars 02 PA/HH/MS

Le traitement des relations entre hypothèses pour faire émerger des microscénarios

Influe sur

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8
H1		0	0	0	0	0	0	0
H2	0		+/-	0	0	0	+	0
H3	0	0		0	0	0	0	0
H4	0	-	0		0	0	0	0
H5	0	0	0	0		0	0	0
H6	0	0	+	0	+		0	0
H7	0	+	0	0	0	0		0
H8	-	0	0	0	0	-	0	

La réalisation de l'hypothèse H3 influe, mais on ne peut préciser dans quel sens privilégié, sur l'occurrence de l'hypothèse H2

La réalisation de l'hypothèse H1 influe négativement sur l'occurrence de l'hypothèse H8

La réalisation de l'hypothèse H5 influe positivement sur l'occurrence de l'hypothèse H6

Si.....alors.....

Ne considérer que les liens directs

ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Un lissage est effectué par le noyau permanent afin d'obtenir la matrice suivante qui comprend 279 signes soit un taux de remplissage de 13,48%.

Troisième partie : Les micro-scénarios

Les 20 micro-scénarios

Chacun de ces 4 agrégats a fait l'objet d'une représentation graphique des hypothèses qui le composent et des relations d'influence/dépendance qui lient les hypothèses entre elles, telles que consignées dans la matrice.

Au sein de l'agrégat, certaines hypothèses sont très influentes sur les autres et peu dépendantes, elles sont qualifiées de « motrices » ; d'autres hypothèses sont exclusivement (ou presque) dépendantes : ce sont les variables « résultats » ; les hypothèses très influentes et très dépendantes sont dites « enjeux » et celles qui sont un peu influentes et un peu dépendantes sont dites « relais ». Parmi les hypothèses motrices, le groupe fait le choix de celle par laquelle commenceront les histoires.

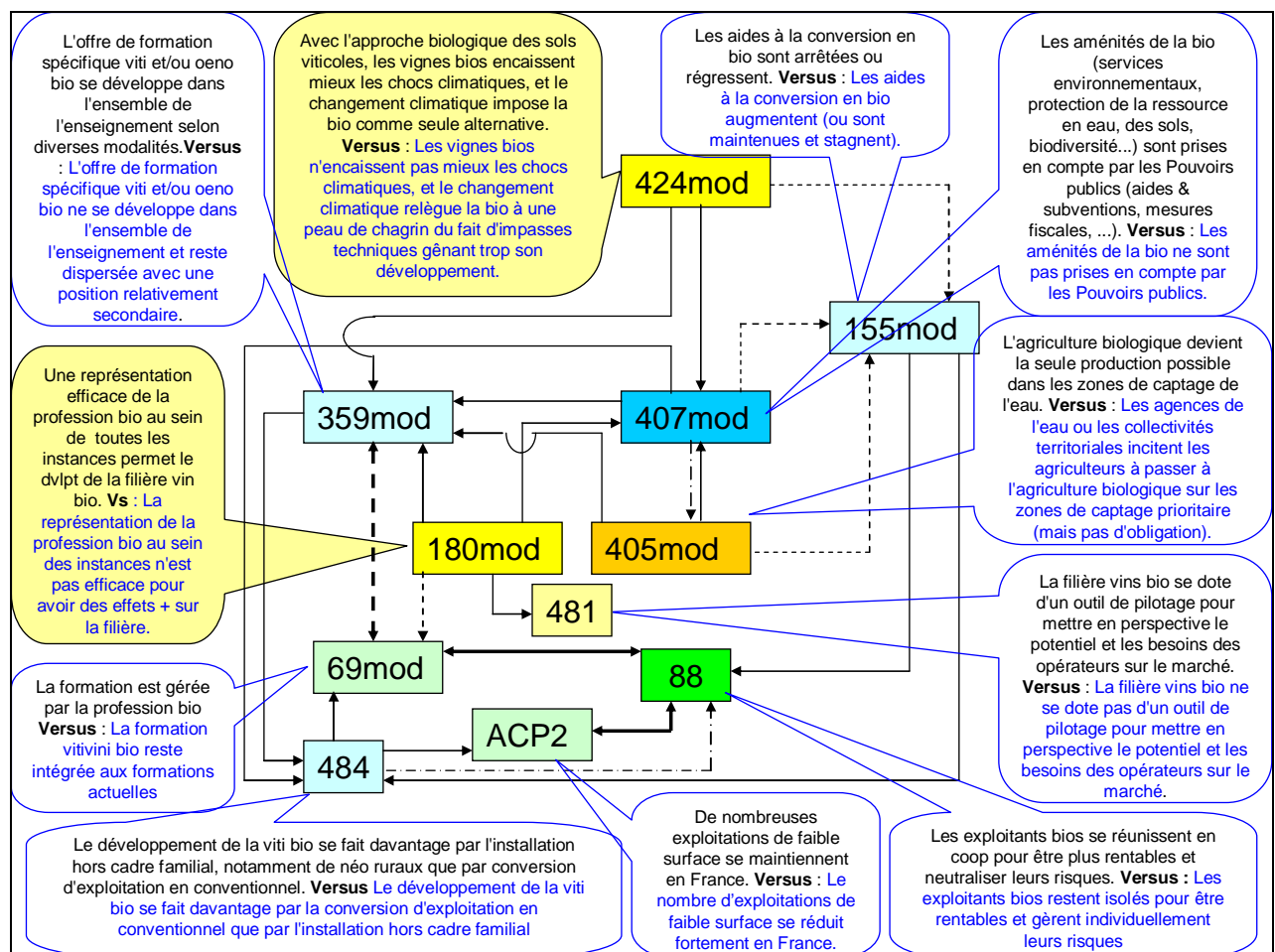
Le choix d'une hypothèse motrice induit pour chaque agrégat, 2 micro-scénarios l'un commençant par le recto, l'autre par son verso. La cellule d'animation peut choisir 2, voire 3, hypothèses motrices pour un agrégat, ce qui induit l'écriture de 4, voire 8, micro-scénarios par agrégat.

Ainsi, à partir des 4 agrégats d'hypothèses, 20 micro-scénarios ont été écrits.

L'écriture des scénarios a consisté à suivre le squelette constitué en tenant compte des signes des hypothèses qui déterminent la présentation en recto ou en verso des hypothèses suivantes. En réalité chaque agrégat apparaissant davantage comme un système complexe que comme une suite linéaire d'hypothèses, des arbitrages sont indispensables ; ils ont été opérés, explicités et critiqués en séance de la cellule d'animation.

› Agrégat n°1 : Environnement, accompagnement des Pouvoirs publics, organisation de la filière bio

Schématisation de l'agrégat 1



Micro-scénario 1.1

Titre : La bio modèle du développement agricole

Résumé : La bio, reconnue pour les services environnementaux qu'elle rend est soutenue et enseignée. Bénéficiant de multiples incitations publiques, elle se développe en différents modèles d'exploitations la plupart individualistes.

Hypothèses motrices

424mod : Avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative.

180mod : Une représentation efficace de la profession bio au sein de toutes les instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation).

« Au fur et à mesure que la température mondiale augmente et que les situations climatiques deviennent plus variables, l'identification des liens existants entre les changements climatiques et l'agriculture est essentielle pour comprendre le rôle que l'agriculture joue dans le réchauffement mondial et dans son atténuation. La séquestration du carbone, une utilisation moins importante des ressources provenant des énergies fossiles et l'exploitation des énergies renouvelables constituent autant d'éléments qui permettraient à l'agriculture de réduire sa consommation des énergies fossiles et de réduire les effets négatifs des émissions de GES liées à la consommation d'énergie. Les pratiques de gestion offertes par l'agriculture biologique peuvent aider les agriculteurs à s'adapter au changement climatique (...) La FAO considère l'agriculture biologique comme une approche alternative intéressante pour maximiser les performances des ressources renouvelables et optimiser les flux de nutriments et d'énergie dans les agro écosystèmes. Les évaluations du cycle de vie montrent que dans les systèmes de production conventionnels, les émissions sont toujours supérieures à celles des systèmes biologiques, en fonction des zones de production. Les émissions de protoxyde d'azote et de méthane provenant de sols agricoles, de pâturages ou de tourbières sèches peuvent être évitées par des pratiques de gestion biologique de l'agriculture. De nombreuses expérimentations de terrain, partout dans le monde, montrent que la fertilisation biologique – si on la compare à la fertilisation minérale – augmente le carbone biologique du sol, permettant ainsi une plus grande séquestration de CO₂ de l'atmosphère dans le sol. La diminution de l'émission des gaz à effet de serre pour la production agricole et le renforcement de la séquestration du carbone, ajoutés aux autres bénéfices offerts par la biodiversité et les services environnementaux, font de l'agriculture biologique une méthode de culture avantageuse, avec un potentiel considérable pour atténuer le changement climatique et s'y adapter. »² Avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative. [**moteur 424mod**]

La reconnaissance de la bio au plus haut niveau de la gouvernance agricole mondiale a conduit le ministère de l'agriculture, avec l'accord des filières, à rendre systématique une représentation de la bio dans les instances. Une représentation efficace de la profession bio au sein de toutes les instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation). [**moteur 180mod**] et la filière vins bio se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché. [*influence de 180mod sur 481* → **481**] Cette présence de représentants organisés et la reconnaissance des avantages de la bio pour s'adapter et même pour atténuer le changement climatique conduit à une prise en compte sous forme d'aides & subventions, de mesures fiscales,... par les Pouvoirs publics des aménités de la bio (services environnementaux, protection de la ressource en eau, des sols, biodiversité...). [*influences de 424mod et 180mod sur 407mod* → **407mod**] notamment dans les zones de captage où la bio est la seule autorisée. [**405mod**]

Il faut donc développer rapidement l'agriculture biologique. Les pouvoirs publics mettent en œuvre un de leurs leviers classiques : les aides à la conversion en bio qui augmentent [*influences de 424mod, 407mod et 405mod sur 155mod* → **versus155mod**] Différents types d'exploitants réagissent à ces incitations : les néo-ruraux qui souhaitent s'installer sont davantage sensibles aux perspectives d'aides sous forme de mesures fiscales et les viticulteurs en conventionnel sont logiquement plus touchés par les aides à la conversion [*influences de 407mod et de versus155mod* → +/- **484**]. La croissance du modèle bio n'a alors pas d'influence spécifique sur la répartition des exploitations par taille : notamment en viticulture, les néo-ruraux peuvent être sur le modèle du cadre de haut niveau qui s'achète un domaine avec sa prime de licenciement ou de l'idéaliste frugal qui cherche un mode de vie par conviction ; idem pour les exploitations en conversion elles peuvent être de grande taille ou de petite taille (et se convertir par conviction ou par opportunisme). [*influence de +/-484 sur ACP2* → +/-**ACP2**].

² FAO : <http://www.fao.org/organicag/oa-specialfeatures/oa-climatechange/fr/>

Par ailleurs, le renforcement de la représentation de la bio dans les instances agricoles, l'apport de la bio dans la connaissance de la vie des sols et son rôle reconnu pour réduire les impacts du changement climatique et plus largement la prise en compte de ses aménités par les pouvoirs publics conduit à l'inscription de ses principes et pratiques dans les cursus d'enseignement (enseignement agricole, LEP, enseignement supérieur, ...) selon diverses modalités (quotas d'heures, spécialisations et modules, ...). [*influences de 424mod, 407mod, 405mod et 180mod sur 359mod → 359mod*] Ainsi la formation vitivini bio reste intégrée aux formations actuelles, gérées par le ministère de l'agriculture ou le ministère de l'éducation nationale [*influences de 359mod et 180mod sur 69mod → versus69mod*]. Traditionnellement, l'enseignement agricole valorise peu le modèle coopératif, lui préférant les success stories d'entrepreneurs individuels et comme les aides publiques peuvent permettre de ne pas mutualiser les risques surtout si la motivation de la conversion n'a rien de collective, les exploitants bios restent isolés pour être rentables et gèrent individuellement leurs risques. [*influence de versus69mod, +/-ACP2 et versus155mod sur 88 → versus88*]

Micro-scénario 1.2

Titre : Performance climatiques de la bio pour initiés

Résumé : Faute d'une représentation efficace dans les instances et de soutien public, les performances de la viticulture bio ne sont valorisées que par quelques belles conversions individuelles.

Hypothèses motrices

424mod : Avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative.

versus180mod : La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière.

La diminution de l'émission des gaz à effet de serre pour la production agricole et le renforcement de la séquestration du carbone, ajoutés aux autres bénéfices offerts par la biodiversité et les services environnementaux, font de l'agriculture biologique une méthode de culture avantageuse, avec un potentiel considérable pour atténuer le changement climatique et s'y adapter. ³ Plus spécifiquement, avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative. [*moteur 424mod*]
Par ailleurs, les professionnels de la bio sont divisés entre eux, peu intéressés par les fonctions électives et peu impliqués dans la représentation de la bio dans les instances décisionnelles. La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière. [*moteur versus180mod*] et la filière vins bio ne se dote pas d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché. [*influence de versus180mod sur 481 → versus481*]

Sans pression déterminée des professionnels, les pouvoirs publics dont les capacités financières d'interventions sont limitées, laissent « la main invisible du climat » faire le tri entre les producteurs et ne mettent pas en place des aides pour les services environnementaux. Les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par les Pouvoirs publics. [*malgré l'influence de 424mod, celle de versus180mod sur 407mod l'emporte → versus407mod*] et les pouvoirs politiques locaux n'ont pas non plus d'incitation forte à rendre obligatoire l'AB dans les zones de captage : les agences de l'eau ou les collectivités territoriales incitent les agriculteurs à passer à l'agriculture biologique sur les zones de captage prioritaire (mais pas d'obligation). [*influence « mitigée » de versus 407mod sur 405mod ici tranchée en influence « positive » → versus405mod*]

Avec quelques années de recul, les résultats des études micro-économiques sur les exploitations viticoles en bio ont montré qu'être en bio est devenu un avantage pour les producteurs qui n'ont donc plus besoin d'aides pour s'en convaincre. Les aides à la conversion en bio sont arrêtées ou régressent. [*malgré l'influence de 424mod, celles de versus 407mod et versus405mod sur 155mod l'emportent → versus155mod*]

L'absence de la filière bio de façon organisée dans les instances ne lui permet pas de peser significativement sur la définition des programmes de l'enseignement agricole. Ainsi l'approche biologique des sols viticoles est-elle enseignée dans quelques rares cursus en pédologie sans que la prise en compte systématique et multidisciplinaire ne progresse. L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio ne se développe pas dans l'ensemble de l'enseignement et reste dispersée avec une position relativement secondaire. [*malgré l'influence de 424mod, celles de versus180mod, versus407mod et versus405mod sur 359mod l'emportent → versus 359mod*]

³ FAO : <http://www.fao.org/organicag/oa-specialfeatures/oa-climatechange/fr/>

Ainsi, la bio n'est pas soutenue par des aides publiques, elle est enseignée de façon dispersée, les aides à la conversion ont disparu, les conversions en bio se font alors principalement sur la base d'exploitations préexistantes qui n'ont pas besoin de financement d'investissement. Elles peuvent être progressives, sur la base à la fois d'accès aux résultats des recherches notamment sur les sols et d'expérimentations individuelles. Les modèles d'exploitations en conversion sont plutôt de grande taille, spécialisées en viticulture à valeur ajoutée ou multi-spécialisées de façon à limiter la prise de risque inhérent au passage de la vigne en bio. Le développement de la viti bio se fait davantage par la conversion d'exploitation en conventionnel que par l'installation hors cadre familial [malgré l'influence de 155mod, celles de versus359mod et versus407mod sur 484 l'emportent → **versus484**]

La filière bio essaie de suppléer aux carences de l'enseignement de la bio dans les cursus de l'enseignement agricole, mais sa faible représentativité ne lui permet pas d'organiser ou de définir et piloter ses propres formations. D'autant moins que les « nouveaux convertis » sont des exploitants qui mettent en avant la performance individuelle. La formation vitivini bio reste intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend en passant par l'éducation nationale et l'Etat qui informe et forme. [malgré les influences de versus359mod et versus180mod, c'est l'influence de versus484 sur 69mod qui prime → **versus69mod**]

Le modèle de l'exploitation et de la réussite individuelle traditionnellement promu dans l'enseignement agricole est conforme à la culture des nouveaux convertis qui restent isolés pour être rentables et gèrent individuellement leurs risques. [influences de versus69mod et versus484 sur 88 → **versus88**] Faute d'organisations collectives, le nombre d'exploitations de faible surface se réduit fortement en France. [influences de versus484 et versus88 sur ACP2 → **versusACP2**]

Micro-scénario 1.3

Titre : Structuration de la filière bio à contre temps

Résumé : L'organisation de la filière viti bio permet la mise en place d'aides et de formations sur la base des constats de performances antérieures mais s'avère inadapté face à l'accélération du changement climatique, et n'empêche pas le mouvement de déconversion.

Hypothèses motrices

versus424mod : Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement.

180mod : Une représentation efficace de la profession bio au sein de toutes les instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation).

La filière vins bio a mûri au fil des décennies, a structuré sa parole et ses modalités d'influence. Une représentation efficace de la profession bio au sein de toutes les instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation). [moteur 180mod] et la filière vins bio se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché qui permet d'accumuler des données sur les performances de la filière [481] et d'initier des études dont les résultats probants sur la base de données historiques ont eu des conséquences en termes de reconnaissance. Les aménités de la bio (services environnementaux, protection de la ressource en eau, des sols, biodiversité...) sont prises en compte par les Pouvoirs publics (aides & subventions, mesures fiscales, ...). [influence de 180mod sur 407mod → **407mod**] La reconnaissance officielle de l'action de protection de la ressource en eau conduit à ce que l'agriculture biologique devienne la seule production possible dans les zones de captage de l'eau. [influence mitigée de 407mod sur 405mod → **405mod**]

Par ailleurs, l'adaptation au changement climatique impose (au moins à court terme) le recours à des intrants et pratiques incompatibles avec l'agriculture biologique. Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement. [moteur versus424mod] En réalité, notamment du fait de l'intensification du changement climatique, les aménités de la bio ont été reconnues sur la base de constats qui s'avèrent obsolètes [407mod confirmé] et bien que les aides à la conversion soient maintenues, elles n'enrayent pas le mouvement de déconversion et les sommes dépensées sur ce poste diminuent faute de demande. [influences de versus424mod, 407mod et 405mod sur 155mod → **155mod+/-**]

Côté institutionnel, la structuration de la représentation de la filière bio a facilité le développement d'une offre de formation qui aborde aussi les difficultés de la production bio confrontée au changement climatique. L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio se développe dans l'ensemble de l'enseignement (enseignement agricole, LEP, enseignement supérieur, ...) selon diverses modalités

(quotas d'heures, spécialisations et modules, ...). [malgré l'influence de versus424mod, celles de 180mod, 407mod et 405mod sur 359mod l'emportent → **359mod**] et la formation vitivini bio reste intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend en passant par l'éducation nationale et l'Etat qui informe et forme. [influences de 180mod et 359mod sur 69mod → **versus69mod**]

Le développement de la bio s'effectue alors selon deux modalités : installation de néo-ruraux (profil plutôt ménage pluriactif qui peut prendre le risque d'une pratique conduisant à une production irrégulière) et conversion d'exploitant conventionnel fragilisé par le changement climatique ou par une taille d'exploitation faible, pour qui les aides à la conversion sont une opportunité. Ces 2 modèles d'exploitations sont plutôt de petite taille et dans les régions où elles existent, plus facilement intéressées par la vinification en coopérative. [influences de +/-155mod et 359mod sur 484 → +/-484 qui influe sur ACP2 → plutôt **+ACP2 et +88**]

Micro-scénario 1.4

Titre : Vers un phœnix bio

Résumé : Mal représentée et fragilisée par le changement climatique, la bio s'étiole jusqu'à (re)devenir un terrain d'expérimentation pour des producteurs en recherche d'alternative au modèle de production artificialisée.

Hypothèses motrices

versus424mod : Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement.

versus180mod : La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière.

Les évolutions du climat se sont traduites en premier lieu par le développement de nouveaux ravageurs contre lesquels la bio n'a pas eu le temps de développer des réponses conformes à son éthique. Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement. [moteur **versus424mod**] Les producteurs bio qui s'obstinent à refuser la lutte chimique contre ces nouveaux ravageurs sont considérés comme des responsables de leur diffusion. Une partie des producteurs jettent l'éponge et adoptent des pratiques conventionnelles. La représentation bio perd en légitimité : La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière. [moteur **versus180mod**] et la filière vins bio ne s'est pas dotée d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché qui aurait pu donner un peu de d'informations à diffuser. [influence de versus180mod sur 481 → **versus481**]

Peu performante, en recul et mal représentée la bio peine à faire reconnaître ses apports. Les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par les Pouvoirs publics. [influences de versus424mod et 180mod sur 407mod → **versus 407mod**] et il devient problématique d'imposer ce système de production même sur les zones de captage de l'eau. Les agences de l'eau ou les collectivités territoriales incitent les agriculteurs à passer à l'agriculture biologique sur les zones de captage prioritaire (mais pas d'obligation). [influence de versus407mod sur 405mod → **versus405mod**] et hormis les incitations très localisées des agences de l'eau et de certaines collectivités territoriales les aides à la conversion en bio sont arrêtées. [influences de versus 424mod, versus 407mod et versus405mod sur 155mod → **155mod**]

La bio n'étant pas un modèle présentant des avantages indiscutables en termes environnementaux, sauf très ponctuellement, et étant mal représentée dans les instances influentes sur la construction des programmes de l'enseignement agricole, l'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio ne se développe pas dans l'ensemble de l'enseignement et reste dispersée avec une position relativement secondaire. [influences de versus424mod, versus407mod, versus405mod et versus180mod sur 359mod → **versus359mod**]

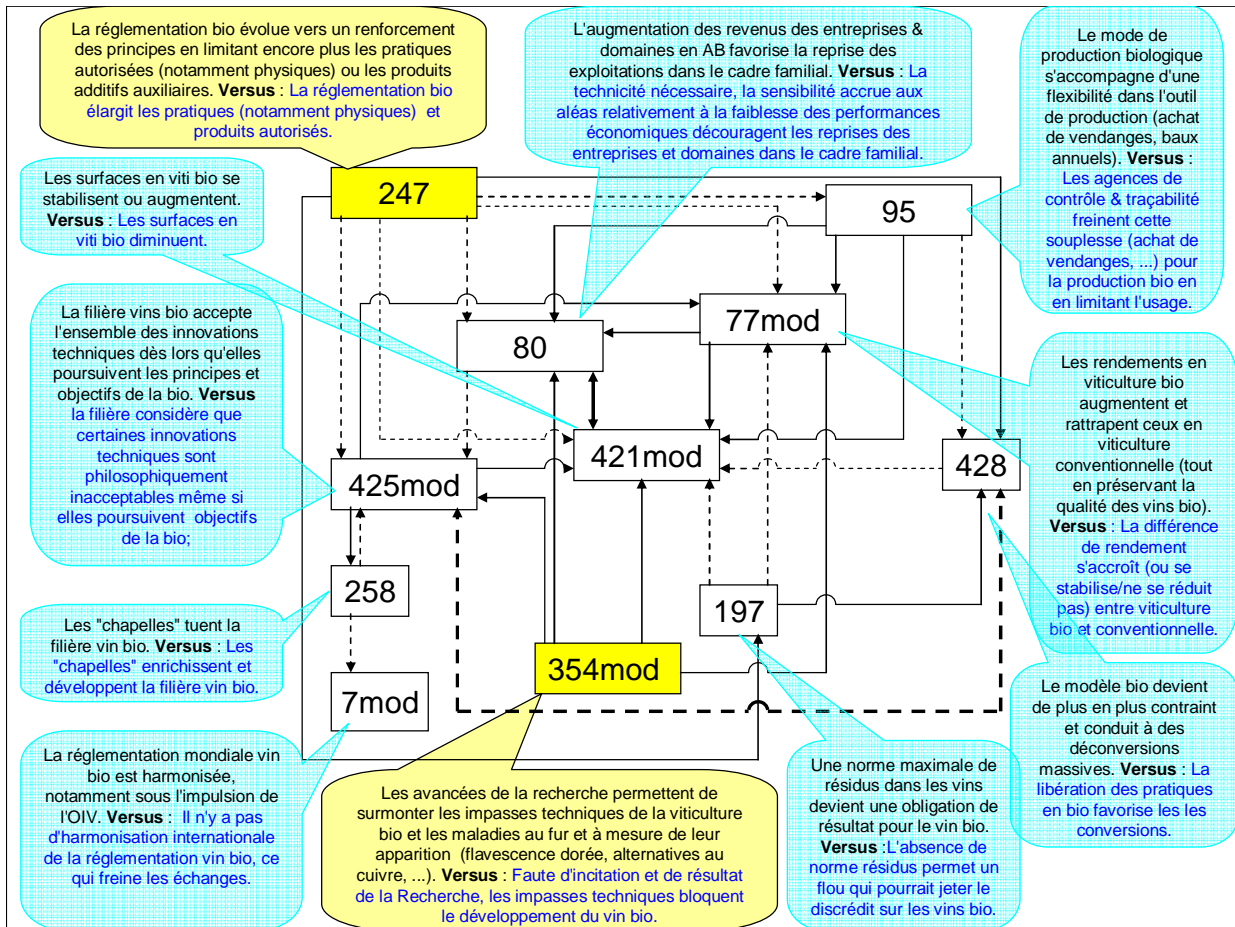
Alors que l'absence d'aide à la conversion militerait plutôt pour des conversions de conviction de néo-ruraux, [influence de 155mod sur 484 → 484] le fait que les pouvoirs publics ne reconnaissent pas les aménités positives des pratiques de viticulture bio et qu'elles soient peu enseignées suscite un certain engouement pour des expérimentations sur tout ou partie des exploitations par des producteurs en conventionnel. Le développement de la viti bio se fait autant par la conversion d'exploitation en conventionnel que par l'installation hors cadre familial. [influences de versus407mod et de versus359mod sur 484 → +/- **-484**] Ces nouveaux convertis, avec la foi qui les caractérise échangent beaucoup sur leurs pratiques, leurs échecs, leur succès, accueillent des stagiaires et des apprentis et ainsi la formation est gérée par la profession bio et le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend par le biais de réseaux

(techniques, sociaux, entraide) et de maîtres de stage. [malgré l'influence de versus484, celles de versus359mod et de versus180mod sur 69mod l'emportent → **69mod**]

Des réseaux d'échanges de pratiques à la coopération il n'y a qu'un pas que ces exploitations franchissent d'autant plus aisément qu'elles sont issues du conventionnel voire qu'elles viennent de la coopération. Les exploitants bios se réunissent en coop pour être plus rentables et mutualiser leurs risques. [influences de versus484 et 69mod sur 88 → **88**] L'adhésion aux coopératives n'est pas le fait de petites exploitations mais d'exploitations fraîchement converties qui cherchent à mutualiser leurs risques. Le nombre d'exploitations de faible surface se réduit fortement en France. [influence de versus484 sur ACP2 → **versusACP2**]

› Agrégat n°2 : recherche de performance, acceptation de l'innovation, normes & standards

Schématisation de l'agrégat 2



Micro-scénario 2.1

Titre : Les « bio innovants » se frayent un chemin entre contraintes réglementaires et avancées de la recherche

Résumé : La filière vins bio se développe à la mesure des résultats positifs obtenus par la recherche pour lever les impasses techniques ; mais le rythme de ce développement est freiné par la technicité qu'impose leur mise en œuvre et surtout par les limitations réglementaires qui s'imposent aux producteurs.

Hypothèses motrices

247 : La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées (notamment physiques) ou les produits additifs auxiliaires.

354mod : Les avancées de la recherche permettent de surmonter les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescence dorée, alternatives au cuivre, ...).

La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées (notamment physiques) ou les produits additifs auxiliaires [**moteur247**]. Par souci de

cohérence, les agences de contrôle et de traçabilité tendent à limiter fortement l'usage voire à interdire effectivement l'achat de vendanges par exemple pour la production bio [versus95]. Ce modèle acquiert sa légitimité auprès du public notamment grâce à l'instauration d'une norme maximale de résidus qui devient une obligation de résultat pour le vin bio [197]. Mais le modèle bio devient alors relativement contraint juridiquement de par la réglementation spécifique bio; de sorte qu'il enregistre des « déconversions » massives. [428].

Les avancées de la recherche permettent de surmonter les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescente dorée, alternatives au cuivre, ...) [moteur 354mod].

Dans ce contexte décrit comme déjà contraignant, la filière vins bio accepte l'ensemble des innovations techniques dès lors qu'elles poursuivent les principes et objectifs de la bio [425mod]. Des différences sont enregistrées au sein de la filière entre diverses sensibilités, croyances et savoir-faire qui entretiennent la possibilité pour différentes « chapelles » de présenter des sources de différenciation sur le marché. Mais compte tenu de la réglementation draconienne, les sources de différenciation revendiquées par ces chapelles sont relativement étroites. Certains vigneron "bio innovants" parviennent à s'entendre et leurs chartes privées et labels "alternatifs" supplantent le label bio européen dans les signes de qualité reconnus [258] notamment en refusant certaines avancées techniques [retour négatif vers 425mod]. Cette évolution ne favorise pas l'émergence d'une harmonisation des standards mondiaux au niveau de l'OIV [versus7mod].

Adossé à des avancées significatives de la Recherche, le développement de la filière vins bio se poursuit mais sous contrainte : la levée des impasses permet de renouer avec des rendements plus élevés [77mod], qui peuvent rattraper ceux de la viticulture conventionnelle (tout en préservant la qualité des vins bio) ; ils sont alors générateurs d'augmentation des revenus pour les vigneron, en particulier pour ceux qui disposent de la technicité nécessaire à l'intégration de ces avancées, ce qui stimule les reprises d'exploitations familiales [80] ; ces exemples peuvent inciter des vigneron à rejoindre ce modèle et donc favoriser l'augmentation de superficies plantées en bio [421mod] ; mais on a vu que d'une façon antagonique, l'interdiction d'achats de vendanges en bio qui limite les possibilités de régulation d'une part et les contraintes réglementaires fortes d'autre part qui freinent le rythme de conversions venaient modérer l'augmentation des surfaces en viticulture bio [421mod / modéré par 428 et versus95].

Micro-scénario 2.2

Titre : Déclin élitiste

Résumé : La filière vins bio connaît un déclin qui résulte paradoxalement d'une ambition très élitiste qui se traduit dans la réglementation, mais qui ne s'accompagne pas de moyens suffisants accordés à la recherche pour lever les impasses techniques.

Hypothèses motrices

247 : La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées (notamment physiques) ou les produits additifs auxiliaires.

versus354mod : Faute d'incitation et de résultat de la recherche, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio.

La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées (notamment physiques) ou les produits additifs auxiliaires [moteur 247]. Par souci de cohérence, les agences de contrôle et de traçabilité tendent à limiter fortement l'usage voire à interdire effectivement l'achat de vendanges par exemple pour la production bio [versus95]. Ce modèle acquiert sa légitimité auprès du public notamment grâce à l'instauration d'une norme maximale de résidus : celle-ci devient une obligation de résultat pour le vin bio [197] qui garantit la crédibilité des produits sur les marchés aux yeux des consommateurs qui ne peuvent se contenter de simples discours sur les processus d'élaboration.

Mais le modèle bio devient alors extrêmement contraint : juridiquement de par la réglementation spécifique bio, de sorte qu'il enregistre des « déconversions » massives. [428]

Faute d'incitation et de résultat de la recherche, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio [moteur versus354mod]. Non contente de ces difficultés, la filière conserve un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables, même si elles poursuivent objectifs de la bio [versus425mod]. L'enrichissement technique de la filière se fait alors essentiellement dans le périmètre de – et grâce à – certaines "chapelles" qui disposent de moyens scientifiques limités mais sont très actives pour faire avancer les savoirs et savoir-faire comme pour se faire reconnaître sur les marchés.

Cette évolution favorise une grande diversité des produits et process à l'œuvre, assez opaque sur les marchés et assez défavorable de ce fait à un développement international ; dans ce contexte, l'OIV se saisit résolument de la question des standards du bio sur le marché mondial des vins et ouvre un cycle de discussion [7mod]. Le résultat de l'action conjointe d'une recherche peu active et d'une régulation très contraignante devient bientôt un cercle vicieux de résultats économiques décroissants : la différence de rendement s'accroît (ou se stabilise/ne se réduit pas) entre viticulture bio et conventionnelle [versus77mod] ; la sensibilité accrue aux aléas, la technicité nécessaire pour y faire face sans l'aide des résultats de la recherche relativement à la faiblesse des performances économiques décourage les reprises des entreprises et domaines dans le cadre familial [versus80], de sorte que les surfaces en viticulture biologique diminuent [versus421mod].

Micro-scénario 2.3

Titre : Développement viti bio et foisonnement des « chapelles » dans un contexte de libération des pratiques en bio

Résumé : La filière vins bio se développe tous azimuts, grâce à des progrès scientifiques qui éclairent les mécanismes biologiques et permettent la levée des principales impasses techniques. Ce développement est accéléré et renforcé par l'instauration de réglementations souples et le recours à des modes de régulation flexibles qui limitent les barrières à l'entrée. Des revenus attractifs découlent de ce mode de production.

Hypothèses motrices

versus247 : La réglementation bio élargit les pratiques (notamment physiques) et produits autorisés.

354mod : Les avancées de la recherche permettent de surmonter les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescence dorée, alternatives au cuivre, ...).

La réglementation bio élargit les pratiques (notamment physiques) et produits autorisés [moteur versus247]. D'une façon cohérente avec cette optique libérale, le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité dans l'outil de production (achat de vendanges, baux annuels) [95]. La libération des pratiques en bio favorise les conversions [versus428]. Pour éviter que, dans ce climat libéral où il n'est pas instauré de norme portant sur les limites maximales de résidus, se généralise un flou sur la définition et les caractéristiques des vins bio qui menacent de finir par les discréditer sur les marchés auprès de consommateurs [versus197] souvent incrédules. Une norme maximale de résidus dans les vins devient une obligation de résultat pour ces vins.

Les avancées de la recherche permettent de surmonter les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescence dorée, alternatives au cuivre, ...) [moteur 354mod]. La filière vins bio profite pleinement de ces résultats de la recherche en acceptant l'ensemble des innovations techniques dès lors qu'elles poursuivent les principes et objectifs de la bio [425mod]. Il s'ensuit un foisonnement de pratiques et de vins mis en marché sous le label « bio » ; par souci de se différencier dans ce contexte opaque aux yeux du consommateur, de nombreuses "chapelles" se développent et se différencient par le choix des innovations qu'elles intègrent dans leurs pratiques, ce qui est une source de valeur significative pour les vins ainsi mis en marché ; les vites "bio innovants" parviennent à s'entendre et les chartes privées et labels "alternatifs" supplantent bientôt le label bio européen dans les signes de qualité reconnus [258]. Au-delà sur le marché mondial, il est encore davantage hors de portée des instances compétentes telles que l'OIV, de construire les bases d'une harmonisation internationale de la réglementation sur les vins bio, ce qui freine les échanges [versus7mod].

Dans ce climat libéral porteur, les résultats de la recherche sont tangibles et bientôt adoptés par la filière, de sorte que les rendements en viticulture bio augmentent et rattrapent ceux en viticulture conventionnelle (tout en préservant la qualité bio des vins) [77mod]. L'augmentation des revenus des entreprises & domaines en AB favorise alors la reprise des exploitations dans le cadre familial [80]. Il s'ensuit alors une augmentation significative des surfaces en viticulture biologique [421mod].

Micro-scénario 2.4

Titre : Effets limités de la flexibilité et de la diversité des produits et process face aux impasses techniques

Résumé : Dans un contexte réglementaire plutôt souple et libéral, et où les structures de recherches existantes n'ont pas été suffisamment alimentées pour espérer lever de nombreuses impasses techniques, la filière vins bio confrontée à ses impasses gagne en capacité d'adaptation, mais prend le risque d'une perte de crédibilité.

Hypothèses motrices

versus247 : La réglementation bio élargit les pratiques (notamment physiques) et produits autorisés.

versus354mod : Faute d'incitation et de résultat de la recherche, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio.

Le contexte réglementaire de ce scénario est d'essence plutôt libérale, la réglementation bio élargissant les pratiques (notamment physiques) et produits autorisés [*moteur versus247*]. D'une façon cohérente avec cette optique libérale, le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité de la production (achat de vendanges, baux annuels) [95]. Dans ce climat libéral où il n'est pas instauré de norme portant sur les limites maximales de résidus, un flou s'installe sur la définition du vin bio qui favorise sa mise en marché mais menace à terme de le discréditer auprès des consommateurs [*versus197*] souvent incrédules. La libération des pratiques favorise potentiellement les conversions [*versus428*] en bio (*bio « light » car peu contraignant et mal défini...*), mais sous réserve de résultats technico-économiques qui demeurent variables et difficilement garantis...

Faute d'incitation et de résultat de la Recherche, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio [*moteur versus354mod*]. Même en difficulté devant les impasses techniques, la filière ne profite pas de la flexibilité réglementaire et elle conserve un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables, y compris quand celles-ci poursuivent les objectifs de la bio [*versus425mod*]. L'enrichissement technique de la filière se fait alors essentiellement grâce à certaines "chapelles" très actives pour faire avancer les techniques comme pour se faire reconnaître sur les marchés. Cette évolution favorise une grande diversité des produits et process à l'œuvre, peu lisible sur les marchés et assez défavorable de ce fait à un développement international ; dans ce contexte, l'OIV se saisit résolument de normaliser les vins bio sur le marché mondial [*7mod*].

Le résultat conjoint d'une recherche peu active et d'un encadrement assez flexible apparaît alors en demi-teinte :

- les rendements restent faibles et la différence entre viticulture bio et conventionnelle peut varier suivant les années, la pression parasitaire, les techniques utilisées et les zones viticoles [*versus77mod*] ;
- ainsi la rentabilité délicate et aléatoire du modèle bio peut décourager les reprises des entreprises et domaines dans le cadre familial [*versus80*] ; mais à l'inverse, de faibles récoltes localisées peuvent faire réapparaître des prix incitatifs surtout si l'accès à la conversion « bio-light » est devenu aisé ;

Résultante de ces jeux aléatoires et fondés sur la réactivité des acteurs et la flexibilité des réglementations, les surfaces en viticulture bio sont appelées à diminuer [*versus421mod*], plus difficilement se maintenir mais pas véritablement à se développer.

› Agrégat n°3 : Consommation, marchés, santé

Micro-scénario 3.1a

Titre : **Le vin bio surnage avec la vague environnementale**

Synthèse : Dans un contexte de crise généralisée et de lutte anti-alcool, le bio profite de la vague de contestation environnementaliste et devient le standard de normes environnementales. Le vin bio se différencie en occupant ce segment environnemental, et stabilise ses ventes au détriment du vin conventionnel.

Micro-scénario 3.1b

Titre : **Marché résiduel**

Synthèse : Indifférencié (du point de vue du consommateur) et cher en période de crise généralisée et de lutte anti-alcool, le vin bio voit son marché s'effondrer

Hypothèses motrices :

485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée.

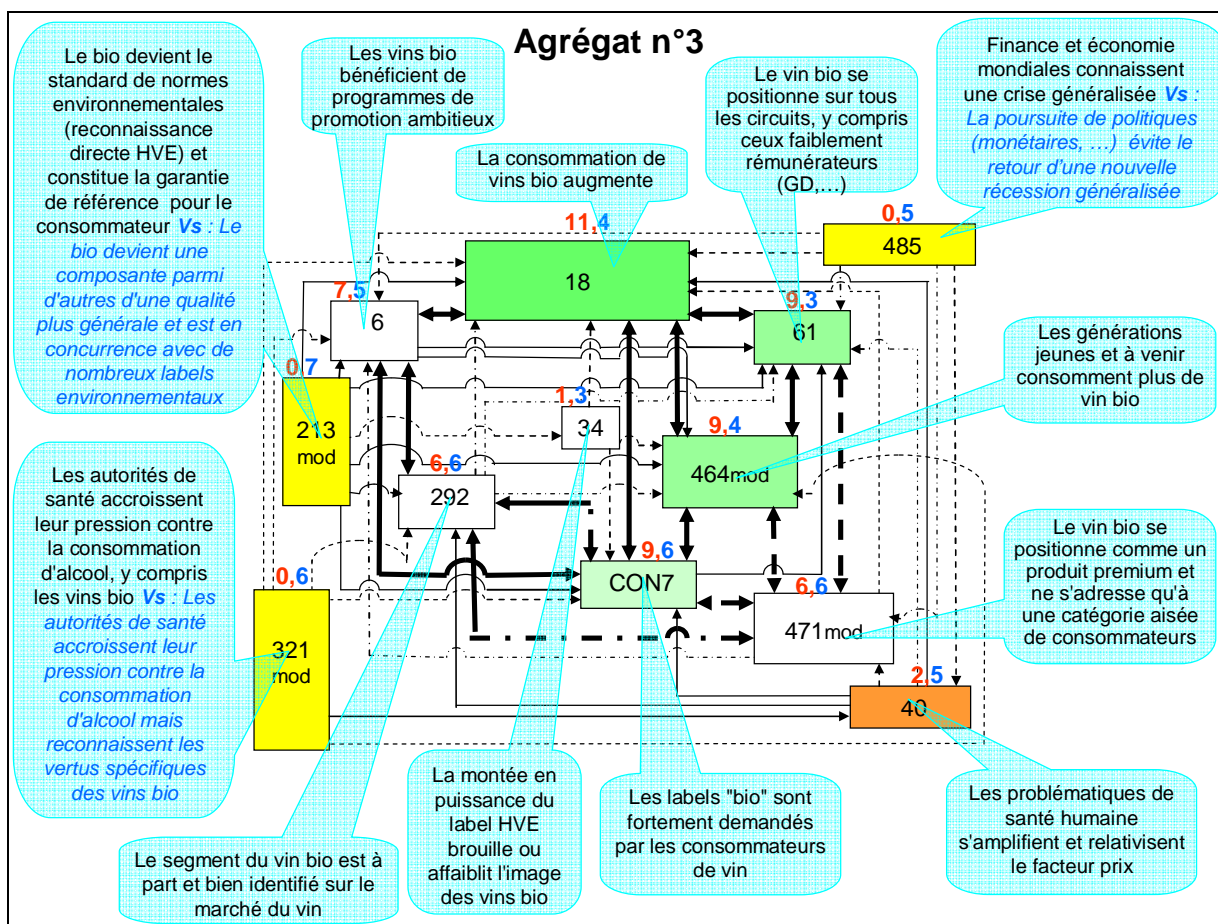
321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio.

213mod (en recto 3.1a, ou verso 3.1b)

Micro-scénario 3.1a avec **213mod** : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Micro-scénario 3.1b avec **versus213mod** : Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.

Schématisation de l'agrégat 3



Partie commune aux micro-scénarios 3.1a & 3.1b

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. [**moteur 485**]

Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool (campagnes de communication, fiscalité, ...), y compris les vins bio. [**moteur 321mod**]

Bien que tempérée par les problématiques de santé humaine portées par les Pouvoirs publics (amplification de la lutte anti-alcool), la préoccupation afférant au prix des vins devient majeure et l'éventail des prix des vins tend à se réduire pour conserver une clientèle dont le pouvoir d'achat est fortement amputé. [**485 et 321mod favorisent l'advenue de 40+/- mitigé → 40+/-**]

Dans une telle configuration (resserrement de l'éventail des prix des vins vers le bas et coûts de production des vins bio supérieurs à ceux des vins conventionnels), le vin bio se positionne comme un produit premium et ne s'adresse plus qu'à une catégorie aisée de consommateurs [**485 et 40+/- favorisent l'advenue de 471mod → 471mod**] : sans être à part et bien identifié sur un marché du vin fortement affecté (cf. resserrement de l'éventail des prix et renforcement de la lutte anti-alcool), le vin bio demeure un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin bien qu'étant désormais plus nettement positionné haut de gamme afin de se différencier pour cibler des consommateurs, disposant encore d'un pouvoir d'achat suffisant, de plus en plus rares. [**321mod, 40+/-, et 471mod favorisent l'advenue de 292+/- mitigé → 292+/-**]

Mais ni la lutte anti-alcool ni la situation économique ne permettent de promouvoir pleinement ces positionnements et segmentations : la promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens très limités. [*à côté des influences mitigées de 471mod et de 292+/-, 485 et 321mod favorisent l'advenue de versus6 → versus6*]

fin micro-scénario 3.1a

Le vin bio surnage avec la vague environnementale

La gravité de la situation (aspects économiques et sociaux) s'accompagne d'une remise en cause du modèle de développement économique dont la pertinence est de plus en plus contestée. Dans ce

contexte la carte du bio est mise en avant : le bio devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur. [moteur 213mod] Cette évolution favorise la montée en puissance du label HVE, qui promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement, [213mod → versus34] et la reconnaissance du segment du vin bio désormais à part et bien identifié sur le marché du vin. [213mod favorise l'évolution vers 292 → 292] Ainsi, et tout en évitant de s'opposer trop visiblement aux politiques anti-alcool, les vins bio bénéficient de programmes de promotion plus ambitieux pour conforter cette segmentation et tirer partie de cette image respectueuse de l'environnement. [213mod et 292 favorisent l'évolution vers 6+/- dominante recto → 6+/-]

Désormais référence environnementale, bien identifié, et disposant de budgets promotionnels suffisants, le vin bio se positionne sur tous les circuits, y compris ceux faiblement rémunérateurs (GD,...) (cf. faible marge unitaire), [292, 485, 40+/-, 6+/-, 213mod favorisent l'advenue de 61 → 61] et s'adresse dorénavant à une large part de la population (sous réserve toutefois de premiers prix en vins bio plus élevés que les premiers prix en vins conventionnels : cf. différentiel de coût de production grevant le prix de revient). [61 et 292 favorisent l'évolution vers versus471mod tempéré / cf. 1^{er} prix]

Forts d'une meilleure visibilité au service de leur garantie environnementale, les labels « bio » deviennent plus fortement demandés par les consommateurs de vins, [malgré les influences de 321mod et 40+/-, celles de 213mod, versus34, versus471mod, 6+/-, 292, 464mod et 18+/- l'emportent → CON7] notamment les jeunes générations, [malgré l'influence de 321mod, celles de 213mod, versus34, 61, versus471mod, 6+/-, 292, CON7 et 18+/- l'emportent → 464mod] et, sur un marché du vin en diminution en valeur plus encore qu'en volume, le vin bio gagne des parts de marché au détriment du vin conventionnel. [485, 321mod et 40+/-, favorisent le versus18, mais 213mod, versus34, 61, versus471mod, 6+/-, 292, 464mod et CON7 favorisent le recto de 18 : au total advenue de 18+/- mitigé]

Cette progression du vin bio sur le marché du vin et la forte demande pour les labels « bios » favorisent la poursuite de programmes de promotion ambitieux, [6+/- dominante recto confirmé par 18+/- et CON7] ce qui conforte d'autant la spécificité et l'identification du segment du vin bio sur le marché du vin : [292 confirmé par 6+/- et CON7] de plus en plus demandé au fil du temps par les consommateurs de vins et par les jeunes générations, le vin bio s'adresse à une large part de la population [versus471mod confirmé par CON7 et 464mod] en se positionnant sur tous les circuits de distribution, [61 confirmé par 18+/-, versus471mod, 464mod et CON7] et parvient ainsi, malgré un contexte macroéconomique très défavorable et en limitant au plus juste ses prix de vente consommateur, à stabiliser ses ventes en volume, notamment au détriment du vin conventionnel (stabilisation des ventes sur un marché du vin en diminution => gain de parts de marché).

fin micro-scénario 3.1b

Marché résiduel

Dans le cadre d'une situation économique s'accompagnant d'un pouvoir d'achat particulièrement dégradé, les éléments de différenciation autres que le prix voient leur importance relativisée. Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux, [moteur versus213mod] notamment le label HVE dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. [versus213mod favorise l'advenue de 34] Ainsi, à défaut d'être bien identifié et de bénéficier d'un positionnement clairement segmenté sur le marché, le vin bio n'est qu'un mode de production marginal au sein de l'univers du vin. [versus213mod favorise l'évolution vers versus292]

Peu ou mal identifié, ne disposant que de faibles moyens promotionnels, et concurrencé par d'autres labels plus reconnus, le vin bio se positionne uniquement sur des circuits de distribution rémunérateurs (permettant des prix de ventes suffisants pour des exploitations bio dont les coûts de productions sont toujours supérieurs à ceux du vin conventionnel). [versus292, 485, 40+/-, versus6, versus213mod → versus61]

Egalement affectés par les campagnes anti-alcool, pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins réduit et orienté à la baisse, et supplantés par d'autres labels, les labels « bio » n'intéressent que marginalement les consommateurs : [321mod, versus18, 40+/-, versus213mod, 34, 471mod, versus6, versus292, et versus464mod → versusCON7] quelques consommateurs relativement aisés, mais pas, où très peu, les jeunes générations, [malgré l'influence de 321mod, celles de versus213mod, 34, versus61, 471mod, versus6, versus292, versusCON7 et 18+/- l'emportent → 464mod] et la consommation de vin bio diminue au sein d'un marché du vin lui-même en diminution en valeur plus encore qu'en volume. [485, 321mod, 40+/-, versus213mod, 34, versus61, 471mod, versus6, versus292, 464mod et versusCON7 → versus18]

Couplée au peu d'intérêt porté aux labels « bios », cette contraction du marché vin bio limite encore plus des moyens promotionnel déjà faibles, [versus6 confirmé par versus213mod, versus292, versus18 et versusCON7] ce qui ne permet pas d'affirmer la spécificité et l'identification du segment du vin bio sur le marché du vin. [versus292 confirmé par versus6 et versusCON7] De moins en moins demandé par les consommateurs de vins et délaissé par les jeunes générations, le vin bio ne s'adresse plus qu'à une catégorie aisée de consommateurs en cherchant à se positionner comme un produit premium [471mod confirmé par versus292, versus61, versusCON7 et versus464mod] distribué uniquement sur les circuits rémunérateurs. [versus61 confirmé par versus18, 471mod, versus464mod et versusCON7] Dans un contexte macroéconomique très défavorable, et pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins réduit et orienté à la baisse (mais avec des moyens promotionnels insuffisants pour se différencier et segmenter son marché pour se positionner efficacement comme produit premium), le vin bio voit ses ventes en volume s'effondrer jusqu'à ne plus constituer qu'un marché résiduel.

Micro-scénario 3.2a

Titre : Double différenciation : « environnement & santé »

Synthèse : Dans un contexte de crise généralisée, le vin bio tire partie d'une image tout à la fois forte de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé et en pointe en matière de respect de l'environnement. Le vin bio parvient à développer ses ventes en volume, lentement mais avec régularité, au détriment du vin conventionnel, en tirant partie de ses atouts en matière de différenciation (environnement et santé).

Micro-scénario 3.2b

Titre : Repli sur le segment « vin bio & santé »

Synthèse : Dans un contexte de crise généralisée, fort de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé, mais pratiquant des prix élevés avec des moyens promotionnels tout juste suffisants pour se différencier comme produit premium occupant le segment « vin bio et santé », le vin bio voit ses ventes en volume diminuer notablement.

Hypothèses motrices :

485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée.

versus321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio.

213mod (en recto 3.2a, ou verso 3.2b)

Micro-scénario 3.2a avec 213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Micro-scénario 3.2b avec versus213mod : Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.

Partie commune aux micro-scénarios 3.2a & 3.2b

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. [moteur 485] Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool (campagnes de communication, fiscalité, ...), mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio. [moteur versus321mod]

Compte tenu de la baisse du pouvoir d'achat le prix des vins devient une préoccupation majeure et l'éventail des prix des vins se réduit. [485 et versus321mod favorisent l'advenue de versus40] Et, avec des coûts de production supérieurs à ceux du vin conventionnel, le vin bio se positionne comme un produit premium et ne s'adresse plus qu'à une catégorie aisée de consommateurs [485 et versus40 favorisent l'advenue de 471mod] tout en étant bien identifié et à part sur le marché du vin les autorités de santé lui ayant elles-mêmes reconnu des vertus, l'exception (du vin bio) confirmant la règle (de l'ensemble des boissons alcoolisées). [malgré l'influence de versus40, celles de versus321mod et 471mod l'emportent → 292]

Forts de cette exception et désireux d'en tirer parti, les vins bios bénéficient de programmes de promotion non négligeables, mais toutefois limités par des moyens relativement restreints en temps de crise et difficultés économiques majeurs. [avec 471mod (influence mitigée), et malgré l'influence de 485, celles de versus321mod et 292 favorisent l'advenue de 6+/- mitigé]

fin micro-scénario 3.2a

Double différenciation : environnement & santé

La gravité de la situation économique et sociale s'accompagne d'une remise en cause du modèle de développement économique dont la pertinence est de plus en plus contestée. Dans ce contexte la carte

du bio est mise en avant : le bio devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur. [moteur 213mod] Cette évolution favorise la montée en puissance du label HVE, qui promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement, [213mod favorise l'advenue de versus34] et conforte la reconnaissance du bio comme segment à part et bien identifié sur le marché du vin. [213mod conforte 292] En conséquence, décision est prise d'investir dans des programmes de promotion plus ambitieux en faveur des vins bio pour capitaliser sur cette segmentation en tirant partie d'une image tout à la fois respectueuse de l'environnement et forte de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé. [213mod et 292 favorisent l'évolution vers 6]

Fort de tels atouts distinctifs, disposant de budgets promotionnels conséquents, mais bridé par le resserrement de l'éventail des prix des vins vers le bas (forte détérioration de l'environnement économique et donc du pouvoir d'achat du consommateur) alors que la préservation des marges s'avère d'autant plus nécessaire pour assurer le financement de sa promotion, le vin bio se positionne tout à la fois sur des circuits de distribution rémunérateurs (cf. marge unitaire) et sur d'autres, à priori moins rémunérateurs, mais sous réserve de l'acceptation des conditions de préservation de ses marges : moyennant des négociations, notamment en fonction des opérations promotionnelles réalisées, le vin bio fait jouer la concurrence entre les enseignes de la GD et concentre ses moyens promotionnels, non seulement sur les circuits de distribution traditionnellement plus rémunérateurs, mais aussi sur l'(les) enseigne(s) acceptant les conditions propres au respect de ses marges, cette (ces) enseigne(s) escomptant en contrepartie une vitesse de rotation accrue du produit vin bio sur ses (leurs) linéaires. [avec 292 (influence mitigée), 485 et malgré versus40, les influences de 6 et 213mod favorisent l'advenue de 61+/- mitigé]

Les éléments de différenciation du vin bio et leur mise en avant permettent aux labels « bio » d'être demandés par les consommateurs de vins, [avec 292 (influence mitigée), et malgré les influences de 471mod et versus40, celles de versus321mod, 213mod, versus34, 6, 464mod tempéré et 18 tempéré favorisent l'advenue de CON7 tempéré] y compris par les jeunes générations, [avec 61+/- et 292 (influences mitigées), et malgré l'influence de 471mod, celles de versus321mod, 213mod, versus34, 6, CON7 tempéré et 18 tempéré l'emportent → 464mod tempéré] et, la consommation de vin bio augmente, mais modérément eu égard à la détérioration du pouvoir d'achat et pour une large part au détriment du vin conventionnel. [avec 61+/- et 292, et malgré les influences de 485, 471mod, et versus40, celles de versus321mod, 213mod, versus34, 6, 464mod et CON7 l'emportent → 18 tempéré]

Cette bonne tenue du vin bio encourage la poursuite de programmes de promotion ambitieux, [6 confirmé par 18 et CON7 tempérés] ce qui conforte d'autant son identification sur le marché du vin : [292 confirmé par 6 et CON7 modéré] avec une demande en croissance auprès des consommateurs de vins et des jeunes générations, le vin bio s'adresse désormais à une large part de la population [CON7 et 464mod tempérés favorisent l'évolution vers versus471mod tempéré] en se positionnant de plus en plus sur tous les circuits de distribution. [18, versus471mod, 464mod et CON7 tempérés favorisent l'évolution vers 61 tempéré] Ainsi, malgré un contexte macroéconomique très défavorable, le vin bio parvient à développer ses ventes en volume, lentement mais avec régularité, notamment au détriment du vin conventionnel, en tirant partie de ses atouts en matière de différenciation (environnement et santé).

fin micro-scénario 3.2b

Repli sur le segment « vin bio & santé »

Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux, [moteur versus213mod] notamment le label HVE dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. [versus213mod favorise l'advenue de 34] En conséquence le seul élément de différenciation reconnu au segment du vin bio sur le marché du vin se limite désormais à la possession de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé. [versus213mod favorise l'évolution vers 292+/- mitigé]

Disposant de cet unique élément de différenciation, mais concurrencé par d'autres labels plus reconnus, le vin bio se positionne plutôt sur des circuits de distribution rémunérateurs (permettant des prix de ventes suffisants pour des exploitations bio dont les coûts de productions sont toujours supérieurs à ceux du vin conventionnel) et utilise ses moyens de promotion pour tenter de se différencier sur les problématiques de santé humaine plutôt que sur les critères environnementaux. [292+/-, 485, versus40, 6+/- (influences relativement mitigées), et versus213mod favorisent l'advenue de versus61 tempéré]

Supplantés par d'autres labels, les labels « bio » n'intéressent plus que les consommateurs de vin prioritairement soucieux de leur santé, [malgré l'influence de versus321mod, et avec 292+/-, 6+/-, 18+/- et 464mod+/- (influences mitigées), les influences de 471mod, versus40, versus213mod, 34, versus18 tempéré et versus464mod tempéré l'emportent → versusCON7 tempéré (par 321mod)] jeunes ou pas, [malgré l'influence de versus321mod, et avec 292+/- et 6+/- (influences mitigées), les influences de

versus213mod, 34, 471mod, versus61 tempéré, versusCON7 tempéré et versus18 tempéré l'emportent → **versus464mod tempéré (par 321mod)**] et la consommation de vin bio n'augmente qu'après de cette catégorie de consommateurs mais régresse pour toutes les autres. [292+/- et 6+/- (influences mitigées), versus213mod, 34, et versus61, d'une part, et versus485, versus321mod, 40+/-, versus471mod, et 6, versusCON7 tempéré d'autre part → au total **versus18 tempéré**]

Couplée à l'intérêt limité (à une seule catégorie de consommateurs) porté aux labels « bios », cette contraction du marché du vin bio affecte le niveau des moyens promotionnel engagés, [versus213mod, versus292, versus18 tempéré et versusCON7 tempéré favorisent l'évolution vers **versus6 tempéré**] ce qui ne permet plus d'affirmer la spécificité et l'identification du segment du vin bio que sur un marché de niche (« vin bio et santé »). [versus6 tempéré et versusCON7 tempéré favorisent l'évolution vers **versus292 tempéré**] De moins en moins demandé par les consommateurs de vins et par les jeunes générations, le vin bio ne s'adresse plus qu'à une catégorie relativement aisée de consommateurs en cherchant à se positionner comme un produit premium [471mod confirmé en version tempérée par versus292 tempéré, versus61 tempéré, versusCON7 tempéré et versus464mod tempéré] sur des circuits de distribution rémunérateurs (cf. marge unitaire). [versus61 tempéré confirmé par versus18 tempéré, 471mod tempéré, versus464mod tempéré et versusCON7 tempéré] Dans un contexte macroéconomique très défavorable, pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins réduit et orienté à la baisse, et avec des moyens promotionnels tout juste suffisants pour se différencier comme produit premium occupant le segment « vin bio et santé », le vin bio voit ses ventes en volume diminuer notablement.

Micro-scénario 3.3a

Titre : Développement du vin bio « référent environnemental »

Synthèse : S'appuyant sur une demande en croissance (modérée : cf. lutte anti-alcool), le vin bio s'adresse à une large part de la population en se positionnant sur tous les circuits de distribution tout en mettant en avant son élément de différenciation en tant que « référent environnemental ». Le vin bio parvient ainsi à développer ses ventes, lentement mais régulièrement.

Micro-scénario 3.3b

Titre : Le vin bio « marché de niche » au sein de l'univers du vin

Synthèse : Dans un contexte de lutte anti-alcool, et supplantés par d'autres labels, le vin bio devient un marché de niche au sein de l'univers du vin : un mode de production particulier sans élément de différenciation perceptible par le consommateur justifiant un prix de vente supérieur au vin conventionnel, et seul un petit nombre de fidèles demeure.

Hypothèses motrices :

versus485 : La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée.

321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio.

213mod (en recto 3.3a, ou verso 3.3b)

Micro-scénario 3.3a avec **213mod** : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Micro-scénario 3.3b avec **versus213mod** : Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.

Partie commune aux micro-scénarios 3.3a & 3.3b

La poursuite de politiques ajustées en tant que de besoin au fil du temps (création monétaire par les Banques centrales, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée, sans toutefois que l'économie mondiale ne renoue avec les forts taux de croissance connus auparavant. [**moteur versus485**]

Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio, [**moteur 321mod**] et les problématiques de santé humaine s'amplifient et relativisent le facteur prix [versus485 et 321mod favorisent l'advenue de **40**] devenu relativement secondaire avec le succès de politiques permettant la stabilisation du pouvoir d'achat.

Couplée aux problématiques de santé, la sauvegarde du pouvoir d'achat facilite l'acceptation par le consommateur du surcoût spécifique au vin bio (cf. coût de production et prix de revient supérieurs par rapport au vin conventionnel) : en conséquence celui-ci s'adresse à une large part de la population, [versus485 et 40 favorisent l'advenue de **versus471mod**] qui le perçoit comme un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin. [malgré l'influence de 40, celles de 321mod et versus471mod l'emportent → **versus292**] Faute d'éléments de différenciation suffisamment

perceptibles par le consommateur, et compte tenu de l'accroissement de la pression anti-alcool, la promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens relativement limités. [malgré l'influence de versus485, celles de versus471mod (influence mitigée), versus292 et 321mod l'emportent → **versus6**]

fin micro-scénario 3.3a Développement du vin bio « référent environnemental »

Dans un contexte favorable aux thématiques générales de la santé et de l'environnement, la carte du bio est mise en avant au-delà du seul secteur vitivinicole : le bio devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur. [moteur 213mod] Cette évolution favorise la montée en puissance du label HVE, qui promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement. [213mod favorise l'advenue de **versus34**]

Malgré la faiblesse de ses moyens promotionnels, le vin bio se positionne sur tous les circuits, y compris ceux faiblement rémunérateurs (GD,...) (cf. faible marge unitaire), en capitalisant sur son image de référence en matière environnementale. [40 et versus292 (influences mitigées), versus485 et 213mod (influences positives), et malgré versus6 (influence négative), favorisent l'advenue de **61**]

Dans un contexte de renforcement de la lutte anti-alcool, mais forts d'une image associée à leur garantie environnementale, les labels « bio » sont demandés par les consommateurs de vins, [malgré les influences de 321mod et versus6, celles de versus292, 40, 213mod, versus34, versus471mod, 464mod tempéré et 18 tempéré l'emportent → **CON7 tempéré**] y compris les jeunes générations, [malgré les influences de 321mod et versus6, celles de versus292, 213mod, versus34, 61, versus471mod, CON7 tempéré et 18 tempéré l'emportent → **464mod tempéré**] et la consommation de vin bio augmente modérément. [malgré les influences de 321mod et versus6, celles de versus292, versus485, 40, 213mod, versus34, 61, versus471mod, 464mod tempéré et CON7 tempéré l'emportent → **18 tempéré**]

Cette progression du vin bio sur le marché du vin et la demande pour les labels « bios », désormais standards de normes environnementales, conduisent au renforcement des programmes de promotion, [213mod, 292+/-, 18 tempéré et CON7 tempéré favorisent l'évolution vers **6 tempéré**] ce qui facilite d'autant l'identification du vin bio en tant que standard référent de normes environnementales sur le marché du vin : [213mod, 6 tempéré et CON7 tempéré favorisent l'évolution vers **292+/-**] s'appuyant sur une demande en croissance (modérée : cf. lutte anti-alcool), le vin bio s'adresse à une large part de la population [**versus471mod confirmé** par 61, 292+/-, CON7 tempéré et 464mod tempéré] en se positionnant sur tous les circuits de distribution tout en mettant en avant son élément de différenciation en tant que « vin bio : le référent environnemental ». [**61 confirmé** par 18+/-, versus471mod, 464mod tempéré et CON7 tempéré] Malgré les pressions contre la consommation d'alcool, le vin bio parvient ainsi à développer, lentement mais régulièrement, ses ventes en volume, pour partie au détriment du vin conventionnel et pour le reste en attirant de nouveaux consommateurs, jeunes et sensibilisés aux questions environnementales.

fin micro-scénario 3.3b Le vin bio « marché de niche » au sein de l'univers du vin

Pour tenter de renouer avec des taux de croissance conséquents et résister à la concurrence internationale dans le cadre d'un processus de globalisation franchissant un nouveau cap, une politique favorable à un accroissement du productivisme uniquement tempéré par certaines obligations environnementales est mise en place au sein de l'UE (objectif 2030 : « productivité et compétitivité sous contrainte environnementale »). Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux, [moteur versus213mod] notamment le label HVE dont la montée en puissance brouille l'image du vin bio, [versus213mod favorise l'advenue de **34**] lequel adapte son positionnement en privilégiant des circuits de distribution rémunérateurs (cf. marge unitaire). [versus485, 40, versus292, versus6 et versus213mod → **versus61**]

Subissant, comme tous les autres alcools et vins, l'accroissement de la pression contre la consommation d'alcool, et de plus supplantés par d'autres labels, les labels « bio » intéressent peu les consommateurs, [malgré les influences de 40 et versus471mod, celles de versus292, versus6, 321mod, versus213mod, 34, versus18 et versus464mod l'emportent → **versusCON7**] jeunes ou pas, [malgré l'influence de versus471mod, celles de versus292, versus6, 321mod, versus213mod, 34, versus61, versus18 et versusCON7 l'emportent → **versus464mod**] et la consommation de vin bio stagne. [malgré les influences de versus485, 40 et versus471mod, celles de versus292, versus6, 321mod, versus213mod, 34, versus61, versus464mod et versusCON7 l'emportent → **versus18**]

Associée à une relative indifférenciation du vin bio au sein de l'univers du vin, cette stagnation des ventes, découlant notamment de la concurrence des labels environnementaux, ne favorise pas le développement de la promotion du vin bio, laquelle demeure en conséquence très limitée : [**versus6**]

confirmé par versus213mod, versus292, versusCON7 et versus18] faute d'élément de différenciation convainquant auprès du consommateur, le vin bio demeure perçu comme un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin, [**versus292 confirmé par versus213mod, versus6 et versusCON7**] et se positionne désormais (pour préserver ses marges faute de volumes) comme un produit premium ne s'adressant qu'à une catégorie aisée de consommateurs [**versus292, versus61, versusCON7 et versus464mod favorisent l'évolution vers 471mod**] uniquement sur des circuits de distribution rémunérateurs (cf. marge unitaire). [**versus61 confirmé par versus18, 471mod, versus464mod et versusCON7**] En voie de marginalisation avec un marché qui se contracte, le vin bio devient un marché de niche au sein de l'univers du vin : un mode de production particulier sans élément de différenciation perceptible par le consommateur (à l'exception d'un petit nombre de fidèles) justifiant un prix de vente supérieur au vin conventionnel.

Micro-scénario 3.4a

Titre : Le vin bio au zénith

Synthèse : Référence en matière de santé et d'environnement le vin bio connaît une forte croissance de ses ventes.

Micro-scénario 3.4b

Titre : Différenciation « vin bio & santé »

Synthèse : Bien que supplanté par d'autres labels dans le domaine environnemental, le vin bio parvient à développer modestement ses ventes en tirant partie de la carte « vin bio et santé » dévoilée par les autorités de santé.

Hypothèses motrices :

versus485 : La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée.

versus321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio.

213mod (en recto 3.4a, ou verso 3.4b)

Micro-scénario 3.4a avec 213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Micro-scénario 3.4b avec versus213mod : Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.

Partie commune aux micro-scénarios 3.4a & 3.4b

La poursuite de politiques ajustées en tant que de besoin au fil du temps (création monétaire par les Banques centrales, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée, sans toutefois que l'économie mondiale ne renoue avec les forts taux de croissance connus auparavant. [**moteur versus485**]

Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio, [**moteur versus321mod**] et les problématiques de santé humaine tendent à relativiser le facteur prix [**versus485 et versus321mod favorisent l'advenue de 40+/- mitigé avec toutefois une dominante du recto de l'hypothèse, en l'absence de crise majeure sur le pouvoir d'achat l'accent mis sur les problématiques de santé vis-à-vis de l'alcool tendent à relativiser le facteur prix**] devenu relativement secondaire avec le succès de politiques permettant la stabilisation du pouvoir d'achat.

Couplée aux problématiques de santé, la sauvegarde du pouvoir d'achat facilite l'acceptation par le consommateur du surcoût spécifique au vin bio (cf. coût de production et prix de revient supérieurs par rapport au vin conventionnel) : en conséquence celui-ci s'adresse à une large part de la population, [**versus485 et 40+/- favorisent l'advenue de versus471mod**] tout en étant bien identifié et à part sur le marché du vin les autorités de santé lui ayant elles-mêmes reconnu des vertus, l'exception (du vin bio) confirmant la règle (de l'ensemble des boissons alcoolisées). [**malgré l'influence de versus471mod, celles de versus321mod, 40+/-, et versus471mod l'emportent → 292**] Forts de cette exception et désireux d'en tirer parti en s'adressant à une large part de la population, les vins bio bénéficient de programmes de promotion ambitieux. [**versus471mod, 292, versus485 et versus321mod → 6**]

fin micro-scénario 3.4a

Le vin bio au zénith

Dans un contexte favorable aux thématiques générales de la santé et de l'environnement, la carte du bio est mise en avant au-delà du seul secteur vitivinicole : le bio devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur. [**moteur 213mod**] Cette évolution favorise la montée en puissance du label HVE, qui promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement. [**213mod favorise l'advenue de versus34**] Bien identifié et reconnu (cf. « vertus spécifiques ») sur le marché du vin, disposant de budgets promotionnels importants, et

désormais référence environnementale, le vin bio se positionne sur tous les circuits, y compris ceux faiblement rémunérateurs (GD,...) (cf. faible marge unitaire). [292, versus485, 40+/-, 6, 213mod → 61]

Forts d'une image promue et associée à leur garantie environnementale et à leur quasi-statut d'exception au sein des boissons alcoolisées reconnu par les autorités de santé, les labels « bio » sont fortement demandés par les consommateurs de vins, [versus321mod, 40+/-, 213mod, versus34, versus471mod, 6, 292, 464mod et 18 favorisent l'advenue de CON7] y compris les jeunes générations, [versus321mod, 213mod, versus34, 61, versus471mod, 6, 292, CON7 et 18 favorisent l'advenue de 464mod] et, la consommation de vin bio augmente notablement. [versus485, versus321mod, 40+/-, 213mod, versus34, 61, versus471mod, 6, 292, 464mod et CON7 favorisent l'advenue de 18]

Cette progression du vin bio sur le marché du vin et la forte demande pour les labels « bios » renforcent le développement de programmes de promotion ambitieux, [6 confirmé par 213mod, 292, 18 et CON7] ce qui conforte d'autant la spécificité et l'identification du segment du vin bio, notamment standard de normes environnementales, sur le marché du vin : [292 confirmé par 213mod, 6 et CON7] de plus en plus demandé au fil du temps par les consommateurs de vins et par les jeunes générations, le vin bio s'adresse à une large part de la population [versus471mod confirmé par 61, 292, CON7 et 464mod] en se positionnant sur tous les circuits de distribution. [61 confirmé par 18+/-, versus471mod, 464mod et CON7] Le vin bio parvient ainsi à développer ses ventes en volume, pour partie au détriment du vin conventionnel et pour le reste en attirant de nouveaux consommateurs, jeunes et sensibilisés aux questions environnementales et de santé, sans pour autant sacrifier ses prix.

fin micro-scénario 3.4b

Différenciation « vin bio & santé »

Pour tenter de renouer avec des taux de croissance conséquents et résister à la concurrence internationale dans le cadre d'un processus de globalisation franchissant un nouveau cap, une politique favorable à un accroissement du productivisme uniquement tempéré par certaines obligations environnementales est mise en place au sein de l'UE (objectif 2030 : « productivité et compétitivité sous contrainte environnementale »). Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux, [moteur versus213mod] notamment le label HVE dont la montée en puissance brouille l'image du vin bio, [versus213mod favorise l'advenue de 34] lequel, à défaut d'être bien identifié pour bénéficier d'un positionnement clairement segmenté sur le marché, tend à devenir un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin. [versus213mod favorise l'évolution vers versus292]

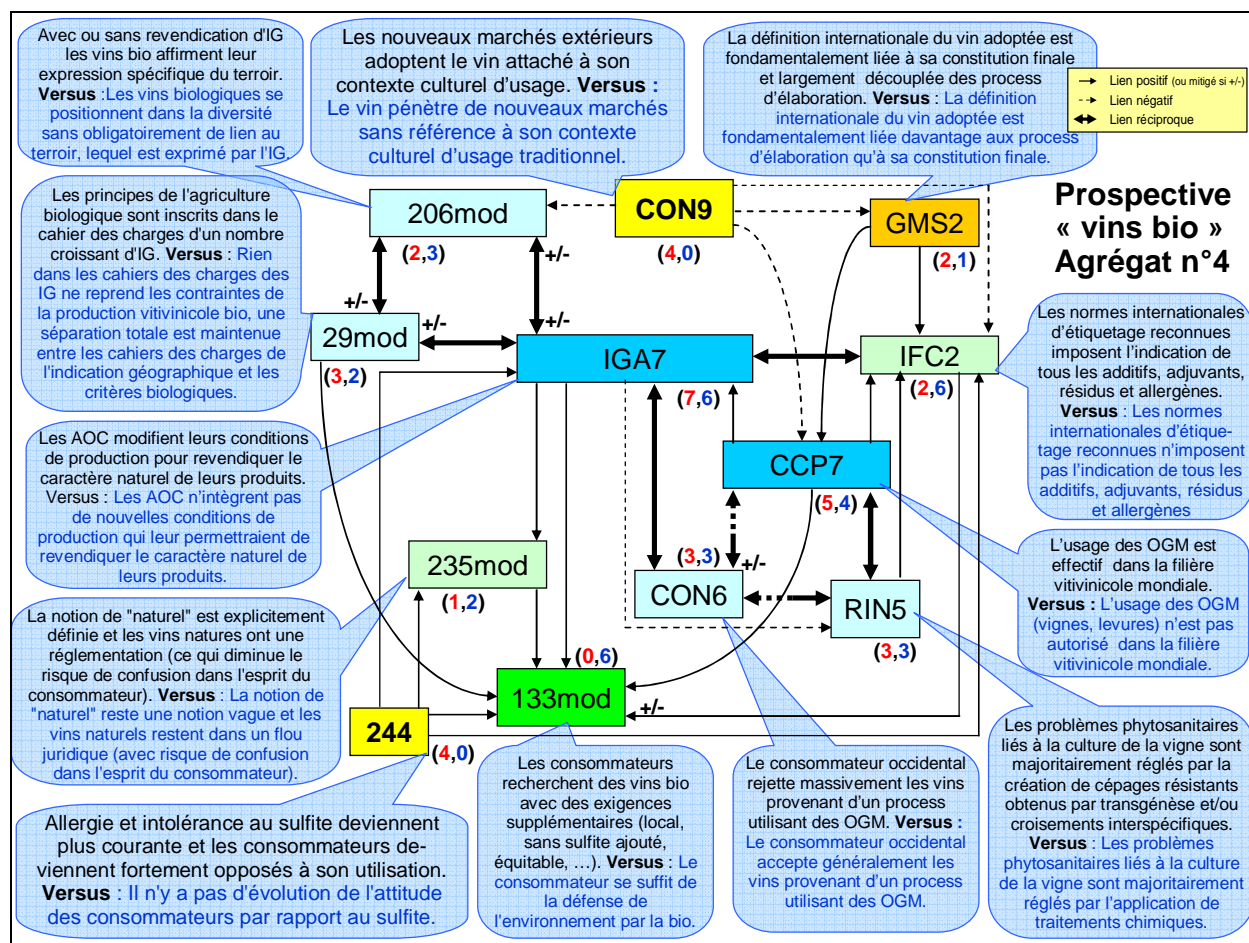
Le vin bio adapte son positionnement en privilégiant des circuits de distribution rémunérateurs (cf. marge unitaire) et utilise ses moyens de promotion pour tenter de se différencier sur les problématiques de santé humaine (cf. « vertus spécifiques » des vins bio reconnues par les autorités de santé) plutôt que sur les critères environnementaux. [malgré l'influence de 6, celles de versus485, 40+/-, versus292, et versus213mod favorisent l'advenue de versus61] Supplantés par d'autres labels, mais bénéficiant d'un atout majeur en matière de santé, les labels « bio » intéressent essentiellement les consommateurs de vin soucieux de leur santé, [versus292, 18+/-, 464mod+/-, versus213mod, 34, versus321mod, 40+/-, versus471mod et 6 → CON7+/- mitigé] jeunes ou pas, [versus292, CON7+/-, 18+/-, versus213mod, 34, versus61, versus321mod, versus471mod, et 6 → 464mod+/- mitigé] et la consommation de vin bio augmente auprès de cette catégorie de consommateurs et stagne pour les autres. [versus292, 464mod+/- et CON7+/-, versus213mod, 34, versus61, versus485, versus321mod, 40+/-, versus471mod, et 6 → 18+/- mitigé]

La stagnation des ventes constatée auprès des consommateurs pas ou peu soucieux de considérations de santé en matière de consommation de vin, conduit à une réduction des moyens promotionnel engagés pour les cibler plus spécifiquement en vue de maintenir et développer la catégorie de clientèle relativement plus soucieuse du lien entre vin et santé. [versus213mod, versus292, 18+/- et CON7+/- favorisent l'évolution vers versus6+/- tempéré] Cette réorientation ne permet d'affirmer la spécificité et l'identification du segment du vin bio sur le marché du vin que sur ce segment de clientèle, [versus6+/- et versusCON7+/- favorisent l'évolution vers 292+/- tempéré] désormais clairement privilégié, [292+/-, 61+/-, versusCON7+/- et 464mod+/- favorisent l'évolution vers 471mod+/- mitigé] en se positionnant sur des circuits de distribution spécifiques et en s'efforçant de se faire une place, moyennant certains efforts promotionnels, sur d'autres circuits un peu moins rémunérateurs. [18+/-, 471mod+/-, versus464mod+/- et CON7+/- favorisent l'évolution vers 61+/-] Le vin bio parvient ainsi à développer modestement ses ventes en volume en tirant partie de la carte « vin bio et santé » dévoilée par les autorités de santé, tout en maintenant un niveau de prix suffisamment rémunérateur pour assurer la poursuite de l'effort promotionnel nécessaire à la pérennité et au développement sa différenciation dans cette voie en cours de défrichage.

Hypothèses motrices	N° scén. & titre	Synthèse
<p>485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée</p> <p>321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio</p> <p>213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur</p>	<p>3.1a - Le vin bio surnage avec la vague environnementale</p>	<p>Dans un contexte de crise généralisée et de lutte anti-alcool, le bio profite de la vague de contestation environnementaliste et devient le standard de normes environnementales. Le vin bio se différencie en occupant ce segment environnemental, et stabilise ses ventes au détriment du vin conventionnel.</p>
<p>485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée</p> <p>321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio</p> <p>versus213mod : <i>Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux</i></p>	<p>3.1b - Marché résiduel</p>	<p>Indifférencié (du point de vue du consommateur) et cher en période de crise généralisée et de lutte anti-alcool, le vin bio voit son marché s'effondrer.</p>
<p>485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée</p> <p>versus321mod : <i>Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio</i></p> <p>213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur</p>	<p>3.2a - Double différenciation : « environnement & santé »</p>	<p>Dans un contexte de crise généralisée, le vin bio tire partie d'une image tout à la fois forte de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé et en pointe en matière de respect de l'environnement. Le vin bio parvient à développer ses ventes en volume, lentement mais avec régularité, au détriment du vin conventionnel, en tirant partie de ses atouts en matière de différenciation (environnement et santé).</p>
<p>485 : Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée</p> <p>versus321mod : <i>Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio</i></p> <p>versus213mod : <i>Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux</i></p>	<p>3.2b - Repli sur le segment « vin bio & santé »</p>	<p>Dans un contexte de crise généralisée, fort de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé, mais pratiquant des prix élevés avec des moyens promotionnels tout juste suffisants pour se différencier comme produit premium occupant le marché de niche « vin bio et santé », le vin bio voit ses ventes en volume diminuer notablement.</p>
<p>versus485 : <i>La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée</i></p> <p>321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio</p> <p>213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur</p>	<p>3.3a - Développement du vin bio « référent environnemental »</p>	<p>S'appuyant sur une demande en croissance (modérée : cf. lutte anti-alcool), le vin bio s'adresse à une large part de la population en se positionnant sur tous les circuits de distribution tout en mettant en avant son élément de différenciation en tant que « référent environnemental ». Le vin bio parvient ainsi à développer ses ventes, lentement mais régulièrement.</p>
<p>versus485 : <i>La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée</i></p> <p>321mod : Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio</p> <p>versus213mod : <i>Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux</i></p>	<p>3.3b - Le vin bio « marché de niche » au sein de l'univers du vin</p>	<p>Dans un contexte de lutte anti-alcool, et supplantés par d'autres labels (HVE, ...), le vin bio devient une chapelle au sein de l'univers du vin : un mode de production particulier sans élément de différenciation perceptible par le consommateur justifiant un prix de vente supérieur au vin conventionnel, et seul un petit nombre de fidèles demeure.</p>
<p>versus485 : <i>La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée</i></p> <p>versus321mod : <i>Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio</i></p> <p>213mod : Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur</p>	<p>3.4a - Le vin bio au zénith</p>	<p>Référence en matière de santé et d'environnement le vin bio connaît une forte croissance de ses ventes.</p>
<p>versus485 : <i>La poursuite de politiques (monétaires, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée</i></p> <p>versus321mod : <i>Les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio</i></p> <p>versus213mod : <i>Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux</i></p>	<p>3.4b - Différenciation « vin bio & santé »</p>	<p>Bien que supplanté par d'autres labels dans le domaine environnemental, le vin bio parvient à développer modestement ses ventes en tirant partie de la carte « vin bio et santé » dévoilée par les autorités de santé.</p>

› Agrégat n°4 : Le vin bio demain, articulation avec les SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine)

Schématisation de l'agrégat 4



Micro-scénario 4.1

Titre : Hiérarchie par le sulfite

Synthèse : L'intolérance croissante au sulfite, dans un contexte où l'image du vin est celle d'un « produit agricole avec origine », conduit à ce que les IG évoluent vers une réduction des doses de SO₂ admises et que ce critère hiérarchise les vins bios entre eux.

Hypothèses motrices

- CON9** : Les nouveaux marchés extérieurs adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage.
- 244** : Allergie et intolérance au sulfite deviennent plus courante et les consommateurs deviennent fortement opposés à son utilisation.

C'est via les couches sociales aisées, intéressées et imitatrices de traditions culinaires/culturelles importées, jugées porteuses de distinctions sociales, que le vin pénètre en premier les nouveaux marchés; ainsi les nouveaux marchés extérieurs adoptent-ils le vin attaché à son « contexte culturel d'usage », contexte initialement originaire des pays de production et de consommation traditionnels.

[moteur CON9]

Son image dominante au plan international reste celle d'un produit agricole transformé, davantage que celle d'un produit agroindustriel: le processus d'obtention du vin est dès lors consubstantiel à sa définition, davantage que son état analytique final (que l'on pourrait atteindre par de multiples voies d'obtention). La définition internationale du vin adoptée est dès lors fondamentalement liée davantage aux processus d'élaboration qu'à sa constitution finale. [*influence de CON9 sur GMS2* → **versusGMS2**] La définition des pratiques techniques, notamment œnologiques, est jugée propre notamment à garantir l'innocuité du vin (dès lors qu'il est consommé avec modération).

Cette extension de l'assise géographique de la demande mondiale sur la base d'une consommation transportant, en plus d'un produit prioritairement défini par son mode d'élaboration, son contexte culturel d'usage, conduit à ce que les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes. [*CON9 et versusGMS2 sur IFC2* → **versusIFC2**]

temporairement] En effet, dès lors que les pratiques techniques garantissent l'innocuité du vin consommé modérément, les indications des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ne présentent pas d'intérêt particulier dans le cas du vin, en terme d'information du consommateur, alors même qu'elles alourdiraient les charges (analytique et d'étiquetage) des entreprises les commercialisant.

Ces mêmes mécanismes conduisent à ce que l'usage des OGM (vignes comme levures) ne soit pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale. [CON9 et versusGMS2 → **versusCCP7 temporairement / retour positif de versusCCP7 → versusIFC2 temp. confirmé**] Cet usage (au-delà des peurs qu'il suscite dans certaines franges de la population) est en effet considéré comme diversifiant et artificialisant à l'excès le processus d'obtention du vin, alors même que ce processus est consubstantiel à sa définition et que c'est le caractère restrictif des possibilités techniques qui garantit l'innocuité du vin consommé modérément.

Mais les allergies et intolérances au sulfite deviennent plus courantes et les consommateurs deviennent fortement opposés à son utilisation. [moteur 244] Ainsi dans les vins, où l'utilisation d'une dose minimale de SO2 demeure incontournable pour la très grande majorité de la production, les normes internationales d'étiquetage qui n'imposent pas l'indication des additifs, adjuvants, résidus et allergènes font une exception notable pour la dose de sulfites utilisée, dont l'étiquetage devient progressivement obligatoire. [influence de 244 sur versusIFC2 → temporairement évolution vers +/-IFC2]

Dans ce contexte, les AOC ne ressentent pas le besoin de modifier leurs conditions de production, déjà porteuses du contexte culturel d'usage et du caractère agricole de leur production, mais ajoutent à ces conditions de production quelques contraintes analytiques sur leur état final pour protéger la perception d'un caractère naturel de leurs produits, [synthèse des influences de +244 et versusCCP7 sur IGA7 confirmée par l'influence réciproque avec +/-IFC2 ↔ +/-IGA7 temporairement] notamment en limitant les doses de SO2 libres et en s'interdisant l'usage des OGM, le consommateur occidental rejetant majoritairement les vins provenant d'un processus les utilisant. [synthèse des influences de +/-RIN5 et de +/-IGA7 et de versusCCP7 sur CON6 : +/-CON6 : cohérent avec versusCCP7] Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont d'ailleurs majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques sauf à ce que l'innovation variétale permette une réduction drastique de l'usage des PPP mais toujours sans passer par les OGM. [synthèse de l'influence de +/-IGA7 et de l'influence réciproque avec versusCCP7 sur RIN5 → +/-RIN5 : ne remet pas en cause le caractère équilibré de +/-IFC2]

Les nouveaux marchés ayant adopté le vin avec son contexte culturel d'usage, et comme ce sont les IG qui portent prioritairement la notion d'origine, en règle générale, les vins biologiques se positionnent dans toute la gamme sans obligation de lien au terroir. [influence de CON9 sur 206mod → versus206mod non remis en cause par l'influence mitigée réciproque avec +/- IGA7, ni par l'influence de +/-29mod – cf. ci-dessous] Les cahiers des charges des IG ne reprennent pas les contraintes de la production vitivinicole bio en matière d'obligation de moyens mais visent, par une définition plus sévère de l'état analytique final des vins, des objectifs similaires à ceux de l'AB, bien qu'il s'agisse dans ce cas d'obligations de résultats analytiques. [synthèse des influences de versus206mod et +/-IGA7 sur 29mod → +/-29mod : +/-IGA7 confirmé en retour]

Dans ce contexte, les vins « nature » sont définis comme une mention valorisante permettant de revendiquer l'absence totale d'ajout de sulfites. Néanmoins ceci ne signifie pas pour autant que la référence au naturel soit par cette voie totalement définie et qu'il soit ainsi possible de trancher le débat relatif à la meilleure voie pour exprimer le terroir... [synthèse des influences de +/-IGA7 et de 244 sur 235mod → +/-235mod]

In fine, si les vins biologiques ne se positionnent pas comme les vins exprimant au mieux les terroirs, la progression des allergies et intolérances aux sulfites a conduit les vins à IG à compléter leur cahier des charges, par une réduction des doses de sulfites libres admises, et les consommateurs à hiérarchiser les vins bio entre eux en fonction de la dose de sulfite dorénavant étiquetée à l'international. [synthèse des influences de 244, +/-235mod, +/-IGA7, +/-29mod, versusCCP7, et +/-IFC2 sur 133mod → +/-133mod]

Micro-scénario 4.2

Titre : IG et bio jouent leur partition respective

Synthèse : Le vin demeure un produit agricole transformé principalement défini par son mode d'obtention et l'absence de recours aux OGM. IG et bio jouent leur partition respective selon les marchés sans qu'interfèrent leur cahier des charges.

Hypothèses motrices

CON9 : Les nouveaux marchés extérieurs adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage.

versus244 : Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au sulfite.

C'est via les couches sociales aisées, intéressées et imitatrices de traditions culinaires/culturelles importées, jugées porteuses de distinctions sociales, que le vin pénètre en premier les nouveaux marchés; ainsi les nouveaux marchés extérieurs adoptent-ils le vin attaché à son « contexte culturel d'usage », contexte initialement originaire des pays de production et de consommation traditionnels. [moteur CON9]

Son image dominante au plan international reste celle d'un produit agricole transformé, davantage que celle d'un produit agroindustriel : le processus d'obtention du vin est dès lors consubstantiel à sa définition, davantage que son état analytique final (que l'on pourrait atteindre par de multiples voies d'obtention). La définition internationale du vin adoptée est dès lors fondamentalement liée davantage aux processus d'élaboration qu'à sa constitution finale. La définition des pratiques techniques, notamment œnologiques sont jugées propres notamment à garantir l'innocuité du vin (dès lors qu'il est consommé avec modération). [CON9 favorise l'advenue de versusGMS2]

Cette extension de l'assise géographique de la demande mondiale sur la base d'une consommation transportant, en plus d'un produit prioritairement défini par son mode d'élaboration, son contexte culturel d'usage, conduit à ce que les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes. En effet, dès lors que les pratiques techniques garantissent l'innocuité du vin consommé modérément, les indications des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ne présentent pas d'intérêt particulier dans le cas du vin, en terme d'information du consommateur, alors même qu'elles alourdiraient les charges (analytique et d'étiquetage) des entreprises les commercialisant. [CON9 et versusGMS2 → versusIFC2]

Ces mêmes mécanismes conduisent à ce que l'usage des OGM (vignes comme levures) ne soit pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale. Cet usage (au-delà des peurs qu'il suscite dans certaines franges de la population) est en effet considéré comme diversifiant et artificialisant à l'excès le processus d'obtention du vin, alors même que ce processus est consubstantiel à sa définition et que c'est le caractère restrictif des possibilités techniques qui garantit l'innocuité du vin consommé modérément. [CON9 et versusGMS2 → versusCCP7 → versusIFC2 conforté]

Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au sulfite, [moteur versus244] et dans les vins, où l'utilisation d'une dose minimale de SO₂ demeure incontournable pour la très grande majorité de la production, les normes internationales d'étiquetage qui n'imposent pas l'indication des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ne font pas d'exception pour la dose de sulfites utilisée, dont l'étiquetage ne présente aucun caractère obligatoire. [versus244 → versusIFC2 conforté]

Dans ce contexte, les AOC, déjà porteuses du contexte culturel d'usage et du caractère agricole de leur production, n'intègrent pas de nouvelles conditions de production susceptibles de leur permettre de revendiquer le caractère naturel de leurs produits. [versus244, versusIFC2 et versusCCP7 → versusIGA7, et réciproquement en retour versusIGA7 → versusIFC2 conforté]

Avec le maintien de l'interdiction des OGM et des conditions de production des AOC, les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques sur un matériel végétal ayant acquis par sélection classique certaines résistances. Suivant les « gardiens du temple viticole » (OIV, INAO), le consommateur occidental rejette les vins provenant d'une vigne OGM (alors même qu'il se révélerait peu préoccupé de l'utilisation de levures « manipulés génétiquement » dès lors qu'elles seraient en fine éliminées du produit lui étant proposé). [synthèse des influences de +/-CON6, versusIGA7, versusCCP7 → -/+ RIN5 mitigé avec toutefois une dominante du versus → versusIFC2 confirmé, et réciproquement synthèse des influences de versusIGA7, versusCCP7 et +/- RIN5 → +/-CON6 mitigé avec toutefois une dominante du recto, et +/-CON6 (dominante recto) et -/+RIN5 (dominante versus) → versusCCP7 confirmé, et +/-CON6 → compatible avec versusIGA7 non remis en cause]

Les nouveaux marchés ayant adopté le vin avec son contexte culturel d'usage, et comme ce sont les IG qui portent prioritairement la notion d'origine, les vins biologiques se positionnent dans toute la gamme sans obligatoirement de lien au terroir, les cahiers des charges des IG ne reprennent quasiment aucune des contraintes de la production vitivinicole bio, et une séparation marquée est maintenue entre les cahiers des charges de l'indication géographique et les critères biologiques. [à côté de versusIGA7 et +/-29mod (influences mitigées), l'influence de CON9 est prédominante → versus206mod et réciproquement versus206mod et versusIGA7 → +/-29mod mitigé avec toutefois une dominante du versus → réciproquement +/-29mod et versus206mod → versusIGA7 confirmé]

Dans ce contexte de relative inertie du système (cf. notamment règles des conditions de production des AOC, dont absence de positionnement/revendication du caractère naturel des AOC, et « passivité » des consommateurs par rapport au sulfite), la notion de « naturel » reste une notion vague et les vins naturels

restent dans un flou juridique (avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur). [versus244 et versusIGA7 → versus235mod]

Compte tenu des évolutions très limitées en termes de pratiques et de perceptions des enjeux par le consommateur (cf. interdiction des OGM, normes d'étiquetages, sulfites, règles AOC, séparation IG/bio, notion de « naturel »), celui-ci se suffit de la défense de l'environnement par la bio... sans se soucier de rechercher des vins bio avec des exigences supplémentaires (local, sans sulfite ajouté, équitable, ...). [à côté de l'influence mitigée de versusIFC2, les influences de versusIGA7, versus235mod, versus244, versusCCP7, et 29mod+/- dominante versus favorisent l'advenue de versus133mod]

Micro-scénario 4.3

Titre : Les exigences des vins bio

Synthèse : Les stratégies de réponse à la perte de spécificité du vin (liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation) des vins à IG et des vins bio divergent : les IG acceptent toutes les innovations y compris génétique pour garantir un état final à faible résidus, alors que le bio se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de PP systémique et un minimum d'ajout de sulfite.

Hypothèses motrices

versusCON9 : Le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son contexte culturel d'usage traditionnel.

244 : Allergie et intolérance au sulfite deviennent plus courantes et les consommateurs deviennent fortement opposés à son utilisation.

C'est par de nouveaux consommateurs peu portés à l'imitation de traditions culinaires/culturelles importées, et relativement indifférents à son « contexte culturel d'usage » (contexte initialement originaire des pays de production et de consommation traditionnels), que le vin pénètre les nouveaux marchés extérieurs : aussi le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son « contexte culturel d'usage » traditionnel. [moteur versusCON9]

En conséquence, son image dominante au plan international n'est plus celle d'un produit agricole transformé, mais devient celle d'un produit agroindustriel : c'est son état analytique final (susceptible d'être atteint par de multiples voies d'obtention) qui prime et non plus son processus d'obtention. La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des process d'élaboration. [versusCON9 favorise l'advenue de GMS2]

Cette extension de l'assise géographique de la demande mondiale sur la base d'une consommation sans référence à son « contexte culturel d'usage » traditionnel et pour un produit vin désormais défini par son état analytique final, aboutit à ce que l'usage des OGM soit autorisé dans la filière vitivinicole mondiale : le processus d'obtention (associé au caractère restrictif des possibilités techniques) ne faisant plus office de garant de l'innocuité du vin consommé modérément, c'est la constitution finale du produit qui doit assurer ce rôle, et l'usage des OGM (au-delà des inquiétudes qu'il suscite dans certaines parties de la population) se rapporte plus au processus d'obtention du produit qu'à son état analytique final.

[versusCON9 et GMS2 → CCP7] Pour ces raisons, les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication des additifs, adjuvants, mais surtout des résidus et allergènes, dans le vin.

[versusCON9, GMS2 et CCP7 → IFC2]

Et comme les allergies et intolérances au sulfite deviennent plus courantes, ce qui pousse les consommateurs à être fortement opposés à son utilisation (alors même que l'utilisation d'une dose minimale de SO₂ demeure incontournable pour la très grande majorité des vins), [moteur 244] ces obligations en matière de normes internationales d'étiquetage s'en trouvent confortées. [244 → IFC2 conforté]

Dans ce contexte, la plupart des AOC modifient leurs conditions de production pour revendiquer le caractère naturel de leurs produits, en acceptant notamment les cépages résistants (même OGM) dès lors qu'ils permettent une réduction notable de l'usage des produits phytopharmaceutiques. [244, IFC2 et CCP7 → IGA7, et réciproquement en retour IGA7 → IFC2 conforté] D'ailleurs, le consommateur occidental ne rejette pas massivement les vins provenant d'un process utilisant des OGM, même si certains consommateurs en font un vrai critère de choix. Et les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par la création de cépages résistants obtenus par toutes les voies possibles et notamment par l'application de SDN à des variétés très réactives à ces stimulations. [synthèse des influences de IGA7, CCP7 et +/- RIN5 → +/-CON6 mitigé, et réciproquement synthèse des influences de +/-CON6, IGA7 et CCP7 → +/- RIN5 mitigé avec toutefois une dominante du recto → IFC2 confirmé, et +/-CON6 et +/-RIN5 (dominante recto) → CCP7 confirmé, et +/-CON6 → compatible avec IGA7 non remis en cause]

Les nouveaux marchés ayant adopté le vin indépendamment de son « contexte culturel d'usage » traditionnel, et comme la caractérisation des IG, initialement exclusivement liée à la notion d'origine, s'est trouvée quelque peu réorientée pour revendiquer un caractère naturel des produits – y compris en acceptant des cépages OGM susceptibles de réduire l'usage des produits phytopharmaceutiques –, les vins bio en tirent parti et affirment leur expression spécifique du terroir, avec ou sans revendication d'IG mais toujours sans intervention d'OGM ni de produits phytopharmaceutiques systémiques. Il s'agit pour les vins bio de maintenir une spécificité alors que les principes de minimisation de l'impact environnemental de l'agriculture biologique sont inscrits dans le cahier des charges d'un nombre croissant d'IG. [à côté de IGA7 et +/-29mod (influences mitigées), l'influence de versusCON9 est prédominante → 206mod et réciproquement 206mod et IGA7+/- → +/-29mod mitigé avec toutefois une dominante du recto → réciproquement +/-29mod et 206mod → **IGA7 confirmé**]

Dans ce contexte, sans que la notion de « naturel » soit totalement définie, les vins « nature » ont une réglementation spécifique (mention valorisante) excluant, parmi d'autres exigences, l'ajout de sulfite. [synthèse des influences de IGA7+/- dominante recto et 244 → +/-235mod mitigé avec toutefois une dominante du recto] Et les consommateurs, informés par un étiquetage de plus en plus précis, recherchent des vins bio (par définition sans intervention d'OGM ni de produits phytopharmaceutiques systémiques) avec, également, des exigences supplémentaires (local, sans sulfite ajouté, équitable, ...). [synthèse des influences avec IFC2, +/-IGA7, +/-235mod, et +/-29mod (influences mitigées), et prédominance des influences de 244 et CCP7 → **133mod**]

Micro-scénario 4.4

Titre : Vers la convergence bio et IG

Synthèse : La perte de spécificité du vin liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation conduit les vins bio et à IG à converger pour constituer un pôle significatif de différenciation. Même si la naturalité demeure une notion floue, leur limite commune est le refus d'utilisation d'OGM, vignes comme levures.

Hypothèses motrices

versusCON9 : Le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son contexte culturel d'usage traditionnel.

versus244 : Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au sulfite.

C'est par de nouveaux consommateurs peu portés à l'imitation de traditions culinaires/culturelles importées, et relativement indifférents à son « contexte culturel d'usage » (contexte initialement originaire des pays de production et de consommation traditionnels), que le vin pénètre les nouveaux marchés extérieurs : aussi le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son « contexte culturel d'usage » traditionnel. [**moteur versusCON9**]

En conséquence, son image dominante au plan international n'est plus celle d'un produit agricole transformé, mais devient celle d'un produit agroindustriel : c'est son état analytique final (susceptible d'être atteint par de multiples voies d'obtention) qui prime et non plus son processus d'obtention. La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des processus d'élaboration. [**versusCON9 favorise l'advenue de GMS2**]

Cette extension de l'assise géographique de la demande mondiale sur la base d'une consommation sans référence à son « contexte culturel d'usage » traditionnel et pour un produit vin désormais défini par son état analytique final, aboutit à ce que l'usage des OGM soit autorisé dans la filière vitivinicole mondiale : le processus d'obtention (associé au caractère restrictif des possibilités techniques) ne faisant plus office de garant de l'innocuité du vin consommé modérément, c'est la constitution finale du produit qui doit assurer ce rôle, et l'usage des OGM (au-delà des inquiétudes qu'il suscite dans certaines parties de la population) se rapporte plus au processus d'obtention du produit qu'à son état analytique final.

[**versusCON9 et GMS2 → CCP7**] Pour ces raisons, les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication des additifs, adjuvants, résidus et allergènes, ainsi que celle concernant la présence d'OGM, dans le vin. [**versusCON9, GMS2 et CCP7 → IFC2**]

Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au sulfite, [**moteur versus244**] bien que l'utilisation d'une dose minimale de SO₂ demeure incontournable pour la très grande majorité des vins : cette « passivité » des consommateurs relativise l'intérêt pour les normes internationales d'étiquetage du SO₂ sans toutefois les remettre en cause globalement, et l'indication de la plupart des additifs, adjuvants, résidus et allergènes demeure imposée (ainsi que l'utilisation d'OGM). [**versus244 → IFC2 tempéré+/- dominante recto**]

Dans ce contexte, la plupart des AOC modifient leurs conditions de production pour revendiquer le caractère naturel de leurs produits, en incluant des règles issues de l'agriculture biologique. [synthèse des influences de versus244, IFC2tempéré+/- et CCP7 → +/-IGA7 dominante recto, et réciproquement en retour +/-IGA7 → IFC2tempéré+/- dominante recto conforté] Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques limités sur des vignes ayant acquis des résistances, y compris pour certaines par des process OGM, d'autant que le consommateur occidental rejette les vins provenant d'un process utilisant des OGM lorsqu'il s'agit de vins de qualité, mais les tolère pour les vins standards. [synthèse des influences de +/-CON6, +/-IGA7 et CCP7 → +/-RIN5 mitigé avec toutefois une dominante du versus → IFC2+/- tempéré confirmé, et réciproquement synthèse des influences de +/-IGA7, CCP7 et +/-RIN5 → +/-CON6 mitigé, et +/-CON6 et +/-RIN5 → CCP7 confirmé, et +/-CON6 → +/-IGA7 conforté]

Les nouveaux marchés ayant adopté le vin indépendamment de son « contexte culturel d'usage » traditionnel, et comme la caractérisation principale des IG, initialement exclusivement liée à la notion d'origine mais désormais également rattachée pour la plupart des AOC aux règles issues de l'agriculture biologique, s'est ainsi trouvée quelque peu « diluée », il s'en suit un mouvement de convergence réciproque dans la mesure où :

- avec ou sans revendication d'IG, les vins bio affirment leur expression spécifique du terroir ;
- et, réciproquement, les principes de minimisation de l'impact environnemental de l'agriculture biologique sont inscrits dans le cahier des charges d'un nombre croissant d'IG, sans cependant s'interdire les méthodes physiques. [à côté de +/-IGA7 (influence mitigée), +/-29mod dominante recto et versusCON9 → 206mod et réciproquement 206mod et +/-IGA7 → +/-29mod mitigé avec toutefois une dominante du recto → et réciproquement +/-29mod et 206mod → +/-IGA7 confirmé]

Dans ce contexte, la notion de « naturel » se rapproche de celle d'AO, mais sans se confondre, et les vins naturels restent dans un flou juridique (avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur, relativement « passif » par ailleurs – cf. rapport au sulfite). [synthèse des influences de +/-IGA7 et versus244 → +/-235mod]

In fine, si le consommateur occidental hiérarchise les vins entre eux en fonction de leur provenance ou non d'un process utilisant des OGM (dont la mention doit être obligatoirement étiquetée), les vins bio et à IG sont conduits à converger pour constituer un pôle de différenciation pour des consommateurs qui recherchent des vins IG/bio avec une exigence incontournable : l'absence d'utilisation d'OGM (tant vignes que levures). [synthèse des influences de +/-IFC2, +/-IGA7, +/-235mod, versus244, CCP7, et +/-29mod → +/-133mod]

Des micros-scénarios aux scénarios globaux, produit final de l'étude

Le tableau suivant est une présentation synthétique des 20 micros-scénarios. A l'issue de la présentation ces derniers, il a été demandé aux membres de la cellule d'animation de proposer des enchainements cohérents de 4 micros-scénarios (un de chaque colonne) afin d'aboutir à l'écriture de 4 à 6 scénarios globaux, cibles de l'exercice.

Ag. 1 : environnement, accompagnement des pouvoirs publics, organisation de la filière bio	Ag. 2 : recherche de performance, acceptation de l'innovation, normes & standards	Agrégat 3 : consommation, marchés, santé (cf. synthèse tableau page 124)	Agrégat 4 : le vin bio demain, articulation avec les SIQO
<p>1-1 La bio modèle du développement agricole</p> <p>La bio, reconnue pour les services environnementaux qu'elle rend est soutenue et enseignée. Bénéficiant de multiples incitations publiques, elle se développe en différents modèles d'exploitations la plupart individualistes.</p>	<p>2-1 Les « bio innovants » se frayent un chemin entre contraintes réglementaires et avancées de la recherche</p> <p>La filière vins bio se développe à la mesure des résultats positifs obtenus par la Recherche pour lever les impasses techniques ; mais le rythme de ce développement est freiné par la technicité qu'impose leur mise en œuvre et surtout par limitations réglementaires qui s'imposent aux producteurs.</p>	<p>3-1a</p> <p>Le vin bio surnage avec la vague environnementale</p> <p>3-1b</p> <p>Marché résiduel</p>	<p>4-1 Hiérarchie par le sulfite</p> <p>L'intolérance croissante au sulfite, dans un contexte où l'image du vin est celle d'un « produit agricole avec origine », conduit à ce que les IG évoluent vers une réduction des doses de SO2 admises et que ce critère hiérarchise les vins bios entre eux</p>
<p>1-2 Performance climatiques de la bio pour initiés</p> <p>Faute d'une représentation efficace dans les instances et de soutien public, les performances de la viticulture bio ne sont valorisées que par quelques belles conversions individuelles.</p>	<p>2-2 Déclin élitiste</p> <p>La filière vins bio connaît un déclin qui résulte paradoxalement d'une ambition très élitiste qui se traduit dans la réglementation, mais qui ne s'accompagne pas de moyens suffisants accordés à la recherche pour lever les impasses techniques.</p>	<p>3-2a</p> <p>Double différenciation : « environnement & santé »</p> <p>3-2b</p> <p>Repli sur le segment « vin bio & santé »</p>	<p>4-2 IG et bio jouent leur partition respective</p> <p>Le vin demeure un produit agricole transformé principalement défini par son mode d'obtention et l'absence de recours aux OGM. IG et bio jouent leur partition respective selon les marchés sans qu'interfèrent leur cahier des charges</p>
<p>1-3 Structuration de la filière bio à contre temps</p> <p>L'organisation de la filière viti bio permet la mise en place d'aides et de formations sur la base des constats de performances antérieures mais s'avère inadapté face à l'accélération du changement climatique, et n'empêche pas le mouvement de déconversion.</p>	<p>2-3 Développement viti bio et foisonnement des « chapelles »</p> <p>La filière vins bio se développe tous azimuts, grâce à des progrès scientifiques qui éclairent les mécanismes biologiques et permettent la levée des principales impasses techniques. Ce développement est accéléré et renforcé par l'instauration de réglementations souples et le recours à des modes de régulation flexibles qui limite les barrières à l'entrée et les revenus attractifs qui découlent de ce mode de production.</p>	<p>3-3a</p> <p>Développement du vin bio « référent environnemental »</p> <p>3-3b</p> <p>Le vin bio « marché de niche » au sein de l'univers du vin</p>	<p>4-3 Les exigences des vins bio</p> <p>Les stratégies de réponse à la perte de spécificité du vin (liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation) des vins à IG et des vins bio divergent : les IG acceptent toutes les innovations y compris génétique pour garantir un état final à faible résidus, alors que le bio se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de PP systématique et un minimum d'ajout de sulfite.</p>
<p>1-4 Vers un phœnix bio</p> <p>Mal représentée et fragilisée par le changement climatique, la bio s'étiolle jusqu'à (re)devenir un terrain d'expérimentation pour des producteurs en recherche d'alternative au modèle de production artificialisée.</p>	<p>2-4 Effets limités de la flexibilité et de la diversité des produits et process face aux impasses techniques</p> <p>Dans un contexte réglementaire plutôt souple et libéral, et où les structures de recherches existantes n'ont pas été suffisamment alimentées pour espérer lever de nombreuses impasses techniques, la filière vins bio confrontée à ses impasses gagne en capacité d'adaptation, mais prend le risque d'une perte de crédibilité.</p>	<p>3-4a</p> <p>Le vin bio au zénith</p> <p>3-4b</p> <p>Différenciation « vin bio & santé »</p>	<p>4-4 Vers la convergence bio et IG</p> <p>La perte de spécificité du vin liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation conduit les vins bio et à IG à converger pour constituer un pôle significatif de différenciation. Même si la naturalité demeure une notion floue, leur limite commune est le refus d'utilisation d'OGM, vignes comme levures.</p>

Quatrième partie : Les cinq scénarios pour la filière

Les liens entre micro-scénarios pour établir les scénarios globaux

Cinq combinaisons ont été choisies par les membres de la cellule d'animation pour aboutir à la rédaction de scénarios à la fois cohérents et suffisamment différents pour susciter le débat et la réflexion stratégique. Ces combinaisons sont figurées par les à plats de couleurs dans le tableau ci-dessous.

Ag. 1 : environnement, accompagnement des pouvoirs publics, organisation de la filière bio	Ag. 2 : recherche de performance, acceptation de l'innovation, normes & standards	Agrégat 3 : consommation, marchés, santé (cf. synthèse tableau page 124)	Agrégat 4 : le vin bio demain, articulation avec les SIQO
<p>1-1 La bio modèle du développement agricole</p> <p>La bio, reconnue pour les services environnementaux qu'elle rend est soutenue et enseignée. Bénéficiant de multiples incitations publiques, elle se développe en différents modèles d'exploitations la plupart individualistes.</p>	<p>2-1 Les « bio innovants » se frayent un chemin entre contraintes réglementaires et avancées de la recherche</p> <p>La filière vins bio se développe à la mesure des résultats positifs obtenus par la Recherche pour lever les impasses techniques ; mais le rythme de ce développement est freiné par la technicité qu'impose leur mise en œuvre et surtout par limitations réglementaires qui s'imposent aux producteurs.</p>	<p>3-1a</p> <p>Le vin bio surnage avec la vague environnementale</p> <p>3-1b</p> <p>Marché résiduel</p>	<p>4-1 Hiérarchie par le sulfite</p> <p>L'intolérance croissante au sulfite, dans un contexte où l'image du vin est celle d'un « produit agricole avec origine », conduit à ce que les IG évoluent vers une réduction des doses de SO2 admises et que ce critère hiérarchise les vins bios entre eux</p>
<p>1-2 Performance climatiques de la bio pour initiés</p> <p>Faute d'une représentation efficace dans les instances et de soutien public, les performances de la viticulture bio ne sont valorisées que par quelques belles conversions individuelles.</p>	<p>2-2 Déclin élitiste</p> <p>La filière vins bio connaît un déclin qui résulte paradoxalement d'une ambition très élitiste qui se traduit dans la réglementation, mais qui ne s'accompagne pas de moyens suffisants accordés à la recherche pour lever les impasses techniques.</p>	<p>3-2a</p> <p>Double différenciation : « environnement & santé »</p> <p>3-2b</p> <p>Repli sur le segment « vin bio & santé »</p>	<p>4-2 IG et bio jouent leur partition respective</p> <p>Le vin demeure un produit agricole transformé principalement défini par son mode d'obtention et l'absence de recours aux OGM. IG et bio jouent leur partition respective selon les marchés sans qu'interfèrent leur cahier des charges</p>
<p>1-3 Structuration de la filière bio à contre temps</p> <p>L'organisation de la filière viti bio permet la mise en place d'aides et de formations sur la base des constats de performances antérieures mais s'avère inadapté face à l'accélération du changement climatique, et n'empêche pas le mouvement de déconversion.</p>	<p>2-3 Développement viti bio et foisonnement des « chapelles »</p> <p>La filière vins bio se développe tous azimuts, grâce à des progrès scientifiques qui éclairent les mécanismes biologiques et permettent la levée des principales impasses techniques. Ce développement est accéléré et renforcé par l'instauration de réglementations souples et le recours à des modes de régulation flexibles qui limite les barrières à l'entrée et les revenus attractifs qui découlent de ce mode de production</p>	<p>3-3a</p> <p>Développement du vin bio « référent environnemental »</p> <p>3-3b</p> <p>Le vin bio « marché de niche » au sein de l'univers du vin</p>	<p>4-3 Les exigences des vins bio</p> <p>Les stratégies de réponse à la perte de spécificité du vin (liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation) des vins à IG et des vins bio divergent : les IG acceptent toutes les innovations y compris génétique pour garantir un état final à faible résidus, alors que le bio se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de PP systémique et un minimum d'ajout de sulfite.</p>
<p>1-4 Vers un phœnix bio</p> <p>Mal représentée et fragilisée par le changement climatique, la bio s'étiolle jusqu'à (re)devenir un terrain d'expérimentation pour des producteurs en recherche d'alternative au modèle de production artificialisée.</p>	<p>2-4 Effets limités de la flexibilité et de la diversité des produits et process face aux impasses techniques</p> <p>Dans un contexte réglementaire plutôt souple et libéral, et où les structures de recherches existantes n'ont pas été suffisamment alimentées pour espérer lever de nombreuses impasses techniques, la filière vins bio confrontée à ses impasses gagne en capacité d'adaptation, mais prend le risque d'une perte de crédibilité.</p>	<p>3-4a</p> <p>Le vin bio au zénith</p> <p>3-4b</p> <p>Différenciation « vin bio & santé »</p>	<p>4-4 Vers la convergence bio et IG</p> <p>La perte de spécificité du vin liée à une internationalisation sans référence culturelle de sa consommation conduit les vins bio et à IG à converger pour constituer un pôle significatif de différenciation. Même si la naturalité demeure une notion floue, leur limite commune est le refus d'utilisation d'OGM, vignes comme levures.</p>

Le canevas des scénarios pour la filière

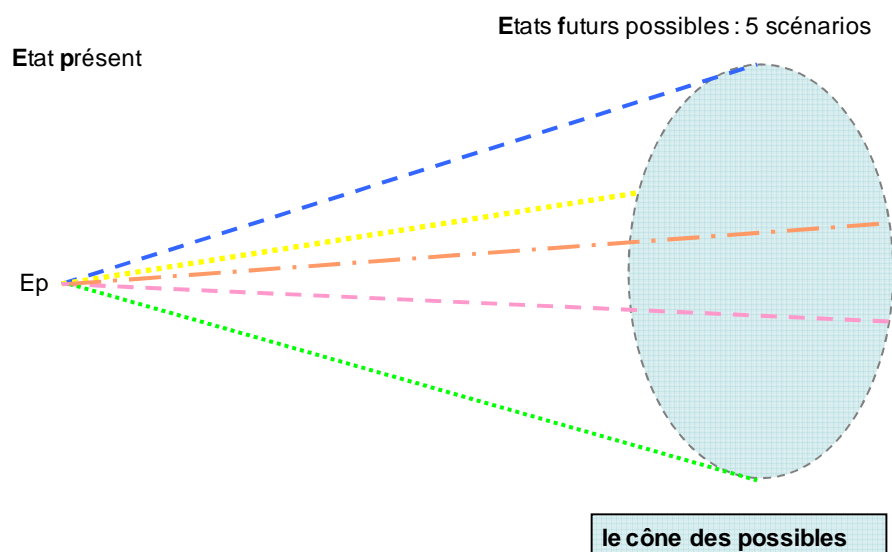
Une fois déterminés les enchaînements entre micros-scénarios permettant de produire les 5 scénarios pour la filière, il est possible de dresser le canevas commun à ces 5 scénarios : en effet, chacun de ces cinq scénarios peut être appréhendé par le biais d'une « grille de lecture thématique », ou « canevas » des scénarios (cf. le tableau détaillé ci-après) constitué de familles de questions qui correspondent, à un ensemble d'hypothèses retenues pour construire les 20 micros-scénarios et qui traitent d'une thématique commune.

Selon le scénario envisagé, certaines thématiques exerceront une influence plus ou moins forte, positive ou négative selon les cas, sur le devenir par exemple de la **filière vins**, de l'**agriculture et des produits biologiques**, de la **viticulture et des vins bio**, et du **contexte général (économique, ...)** dans lequel ils s'inscrivent. Et ces thématiques, ou familles de questions, s'enchaîneront ainsi les unes aux autres de manière différente pour exprimer le contenu des divers scénarios : *in fine* chacune des histoires retenues correspond à une combinatoire unique de réponses apportées à ces familles communes de questions.

Contexte général	Filière vins	Viti & vins bio	Agriculture & produits biologiques
Changement climatique	OGM vignes / levures	Recherche & impasses techniques	Approche biologique des sols viticoles
	eau	transgénèse/croisements nouveaux cépages, variétés hybrides	
Crise économique & financière	maladies	Rendements	norme résidus
		IGP / AOC / terroir	« Chapelles » vins naturels
Politique de santé / alcool		Organisat° filière outil de pilotage	Réglementation bio produits autorisés
		Représentation du bio au sein des instances vitivinicoles	pratiques & produits flexibilité +/-
	Déf° internat. du vin	Distribution	Politiques publiques bio conversion/ aménités/ eau
	Contexte culturel d'usage marchés export	Promotion Communication / Image	Bio & normes environnementales
	Facteur prix/consommateur	Consommation (+ / -) effet générationnel / labels bio perception spécificité vin bio	
	Etiquetage normes internationales	Segmentation différenciation/positionnement	
	Attitude des consommateurs environnement, local, équitable, sulfite, allergies ...	Coopératives, OP, ...	
	taille/nombre des exploitations	Surfaces (+ / -) déconversion	
		Installation & transmission exploitat°	

L'un des objectifs recherchés est que ces 5 scénarios soient suffisamment différents et extrêmes pour qu'ils puissent offrir dans leur ensemble une couverture satisfaisante de ce que nous avons appelé le « cône des possibles » (cf. les « devenirs possibles » au début de l'exposé méthodologique, supra : 2^e partie de la présente étude).

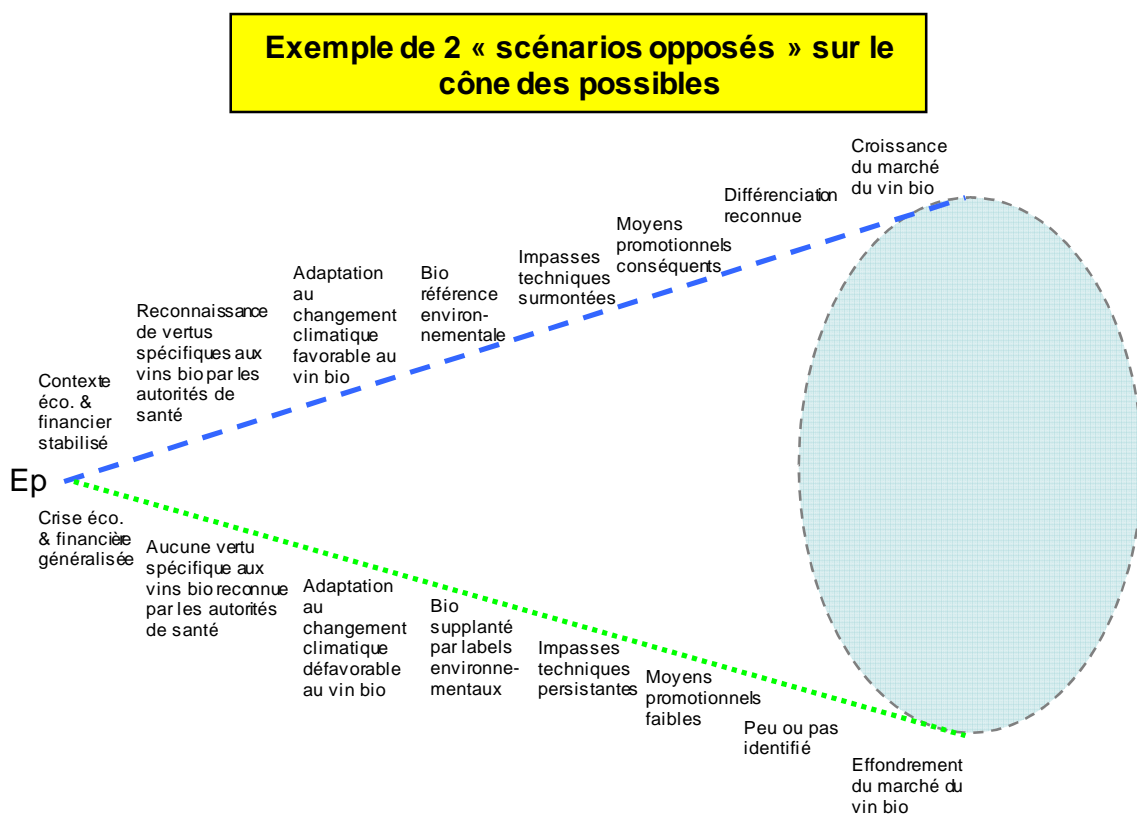
5 scénarios sur le cône des possibles



La comparaison des scénarios « vert » (micro-scénarios 1.3 – 2.4 – 3.1b – 4.2) et « bleu » (micro-scénarios 1.1 – 2.3 – 3.4a – 4.3) offre une bonne illustration de l'ouverture ou extrémisation du « cône des possibles » dans le cadre de notre exercice prospectif :

- dans le scénario « bleu » le contexte macroéconomique est stabilisé, dans le « vert » la crise est généralisée ;
- dans le « bleu » les autorités de santé reconnaissent des vertus spécifiques aux vins bio, alors que ces autorités ne lui en reconnaissent aucune dans le « vert » ;
- l'adaptation au changement climatique est favorable au vin bio dans le « bleu », mais elle lui est défavorable dans le « vert » ;
- dans le « bleu », les impasses techniques sont surmontées, dans le « vert » les impasses techniques bloquent le développement du vin bio ;
- segmentation et différenciation du vin bio sont reconnues dans le « bleu », alors que le vin bio est peu ou pas identifié dans le « vert ».

La somme de ces évolutions divergentes aboutit à des scénarios fortement contrastés, ce qui garantit l'ouverture / extrémisation du cône des possibles.



Scénario : La filière vin bio essaye de survivre

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio. Bien que tempérée par les problématiques de santé humaine portées par les Pouvoirs publics, la préoccupation afférant au prix des vins devient majeure et l'éventail de leurs prix tend à se réduire pour conserver une clientèle au pouvoir d'achat fortement amputé.

Les très rares nouveaux marchés extérieurs sont des marchés haut de gamme, concernant un petit nombre de nouveaux consommateurs relativement fortunés, qui adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage. Ceci favorise le statu quo, pour maintenir une définition internationale du vin liée aux processus d'élaboration plutôt qu'à sa constitution finale, et pour que l'usage des OGM demeure non autorisé dans la filière vitivinicole mondiale. Il n'y a pas d'évolution par rapport au sulfite de l'attitude des consommateurs plus préoccupés par les difficultés d'ordre socio-économiques, et les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes.

Une libéralisation accrue de la filière, dont seules quelques « chapelles » tirent parti

Afin de faciliter l'adaptation des acteurs économiques de la filière à une situation économique très difficile, la réglementation bio élargit les pratiques et produits autorisés, et le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité de la production (achat de vendanges, baux annuels). En l'absence de norme portant sur les limites maximales de résidus, un flou s'installe sur la définition du vin bio, ce qui favorise sa mise en marché mais menace à terme de le discréditer auprès de consommateurs incrédules. La libération des pratiques favorise potentiellement les conversions en bio (« *light* » car peu contraignant et mal défini) mais sous réserve de résultats technico-économiques qui demeurent variables et non garantis.

Faute de crédits de recherche suffisants pour obtenir des résultats, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio. La filière ne profite pas de la flexibilité réglementaire car elle conserve un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables. L'enrichissement technique de la filière se fait essentiellement grâce à certaines « chapelles » très actives pour faire avancer les techniques comme pour se faire reconnaître sur les marchés. Ce qui se traduit par une grande diversité des produits et processus à l'œuvre, peu lisible sur les marchés et de ce fait défavorable à un développement international. Avec une recherche peu active et malgré un encadrement assez flexible, le modèle bio conserve de faibles rendements et une rentabilité délicate et aléatoire, qui décourage les reprises d'entreprises dans le cadre familial ; mais les prix de ces entreprises et domaines baissent suffisamment pour s'avérer incitatifs avec un accès à la conversion « bio-light » devenu aisé.

L'adaptation au changement climatique défavorable au vin bio, contraint et limité au premium

L'adaptation au changement climatique impose le recours à des intrants et pratiques incompatibles avec l'agriculture biologique, et relègue la viticulture bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement. Les aménités de la bio ont été reconnues sur la base de constats désormais obsolètes du fait de l'intensification du changement climatique, et les aides à la conversion ne parviennent plus à enrayer le mouvement de déconversion.

Sans être à part et bien identifié sur un marché du vin fortement affecté, le vin bio demeure un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin bien qu'étant désormais plus nettement positionné haut de gamme afin de se différencier pour cibler des consommateurs, disposant encore d'un pouvoir d'achat suffisant, de plus en plus rares. Mais ni la lutte anti-alcool ni la situation économique ne permettent de promouvoir pleinement ces positionnements et segmentations : la promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens très limités.

Afin d'éviter un accroissement du coût de production qui ne pourrait être répercuté dans le prix de vente, les IG ne reprennent pas les contraintes vitivinicole bio, et les vins biologiques se positionnent dans la diversité sans obligation de lien au terroir. La notion de « naturel » demeurant une notion vague, les

vins naturels restent dans un flou juridique avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur. La bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux (cf. HVE actuel) dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. Ainsi, à défaut d'être bien identifié et de bénéficier d'un positionnement clairement segmenté sur le marché, le vin bio n'est qu'un mode de production marginal au sein de l'univers du vin.

Peu ou mal identifié, ne disposant que de faibles moyens promotionnels, supplanté par d'autres labels plus reconnus, de moins en moins demandé par les consommateurs de vins et délaissé par les jeunes générations, mais avec des coûts de productions toujours supérieurs à ceux du conventionnel, le vin bio ne s'adresse plus qu'à une catégorie aisée de consommateurs en cherchant à se positionner comme un produit premium distribué uniquement sur les circuits rémunérateurs.

Effondrement du marché du vin bio & survie de la filière : formation, néo-ruraux, conversions, et coopératives de vinification

Egalement affecté par les campagnes anti-alcool et pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins orienté à la baisse, le vin bio voit sa part de marché diminuer au sein d'un marché du vin lui-même en diminution en valeur plus encore qu'en volume. Cette contraction du marché vin bio limite encore plus des moyens promotionnels déjà faibles, ce qui permet d'autant moins d'affirmer la spécificité et l'identification du segment du vin bio sur le marché du vin. Dans un contexte macroéconomique très défavorable et avec des moyens promotionnels insuffisants pour se différencier efficacement comme produit premium justifiant des prix élevés, le vin bio voit ses ventes en volume s'effondrer jusqu'à ne plus constituer qu'un marché résiduel. En conséquence, les surfaces en viticulture bio diminuent drastiquement.

Acquise auparavant sur la base de succès désormais contredits, la structuration de la représentation de la filière bio a facilité le développement d'une offre de formation intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend dans les cursus de formation générale et son apprentissage aborde aussi les difficultés de la production bio confrontée au changement climatique. La survie de la viticulture bio s'effectue alors selon deux modalités distinctes qui concernent des exploitations plutôt de petite taille et intéressées par la vinification en coopérative : installation de néo-ruraux (ménage pluriactif pouvant supporter le risque d'une pratique conduisant à une production irrégulière) et conversion d'exploitant conventionnel trop fragilisé par le changement climatique et/ou par une taille d'exploitation faible, pour qui un prix de vente supérieur (à celui du vin conventionnel) couplé à des aides à la conversion même minimes, constitue une opportunité.

Synthèse : Confrontée à une situation macro-économique très difficile et au renforcement de la lutte anti-alcool, bloquée par les impasses techniques et victime des effets du changement climatique, mais jugeant les rares innovations techniques transférables contraires à ses principes philosophiques, qui l'empêchent de plus de profiter de la flexibilité réglementaire offerte pour faciliter l'adaptation de ses acteurs économiques, supplantée par d'autres labels, la filière vin bio voit son marché s'effondrer. Sa survie dépend de l'installation de néo-ruraux et de la conversion d'exploitants conventionnels.

Scénario : La filière réduite au segment premium « vin bio & santé »

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio.

Le prix des vins devient une préoccupation majeure du fait de la baisse du pouvoir d'achat et l'éventail de leurs prix se réduit. Avec des coûts de production supérieurs à ceux du vin conventionnel, le vin bio se positionne comme un produit premium s'adressant uniquement à une catégorie aisée de consommateurs, tout en étant bien identifié et à part sur le marché du vin, l'exception du vin bio confirmant la règle de l'ensemble des boissons alcoolisées. Désireux de tirer parti de cette exception, les vins bios bénéficient de programmes de promotion conséquents, bien que limités en temps de difficultés économiques majeures.

Les nouveaux marchés extérieurs du vin concernent les couches sociales aisées, imitatrices de traditions culinaires importées, qui adoptent le vin attaché à son « contexte culturel d'usage ». L'image du vin reste celle d'un produit agricole transformé, plutôt que celle d'un produit agro-industriel, et sa définition internationale demeure liée aux processus d'élaboration plutôt qu'à sa constitution finale. Le caractère restrictif des possibilités techniques garantissant l'innocuité du vin consommé modérément, les indications des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ne sont pas imposées par les normes d'étiquetage, faute d'intérêt pour l'information du consommateur. A contrario, considéré comme artificialisant à l'excès le processus d'obtention du vin, l'usage des OGM n'est pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale.

Les conséquences d'une régulation très contraignante contrebalancées par celles du changement climatique pour la viticulture biologique

La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées ou les produits additifs auxiliaires. L'instauration d'une norme maximale de résidus devient une obligation de résultat pour le vin bio. L'achat de vendanges est interdit pour la production bio. Le modèle bio devient alors tellement contraint qu'il enregistre des « déconversions » massives. Faute de crédits de recherche suffisants pour obtenir des résultats, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio. La filière conserve cependant un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables. L'enrichissement technique de la filière se fait alors essentiellement grâce à certaines « chapelles » très actives pour faire avancer les savoirs et savoir-faire comme pour se faire reconnaître sur les marchés. Ce qui se traduit par une grande diversité des produits et processus à l'œuvre, peu lisible sur les marchés et de ce fait défavorable à un développement international.

Le résultat de l'action conjointe d'une recherche peu active et d'une régulation très contraignante aboutit à un cercle vicieux de résultats économiques décroissants qui se trouve toutefois contrebalancé par les conséquences du changement climatique (avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques) : au total la différence de rendement se stabilise entre viticultures bio et conventionnelle. Faute d'une représentation suffisante de la profession bio au sein des instances décisionnelles, les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par des Pouvoirs publics aux capacités financières limitées en période de crise aggravée. Et les aides à la conversion en bio sont d'ailleurs arrêtées au prétexte que les conséquences du changement climatique sont favorables à la viticulture bio.

Supplantee par les labels environnementaux, le vin bio se différencie sur les problématiques de santé humaine, notamment celle liée au sulfite

Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux (cf. HVE actuel) dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. En conséquence le seul élément de différenciation reconnu au segment du vin bio sur le marché du vin se limite désormais à la possession de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé.

L'importance de l'argument santé s'accroît dès lors que les allergies et intolérances au sulfite deviennent plus courantes jusqu'au point où les consommateurs s'opposent à son utilisation. Ainsi dans les vins où

l'utilisation d'une dose minimale de SO₂ demeure incontournable, les normes internationales d'étiquetage font une exception notable pour la dose de sulfites utilisée, en rendant sa mention sur l'étiquette obligatoire. Dans ce contexte, les vins « nature » sont définis comme une mention valorisante permettant de revendiquer l'absence totale d'ajout de sulfites. Pour autant, la référence au naturel n'est pas totalement définie par cette voie, et le débat relatif à la meilleure voie pour exprimer le terroir n'est pas clôt. Et si les vins biologiques ne se positionnent pas comme les vins exprimant au mieux les terroirs, la progression des allergies et intolérances aux sulfites conduisent les vins à IG à réduire leurs doses de sulfites libres admises, et les consommateurs à hiérarchiser les vins bios entre eux en fonction de la dose de sulfite dorénavant étiquetée.

Disposant de la santé comme unique élément de différenciation, mais concurrencé par d'autres labels plus reconnus, le vin bio se positionne sur des circuits de distribution rémunérateurs (marge unitaire avec des prix de vente compensant des coûts de productions supérieurs à ceux du conventionnel) et utilise ses moyens de promotion pour se différencier sur les problématiques de santé humaine plutôt que sur les critères environnementaux.

Fortes diminutions du nombre d'exploitations viticoles bio en France, mais de taille plus importante et sans organisation collective

Ainsi, les labels « bio » n'intéressent plus que les consommateurs de vin relativement aisés et prioritairement soucieux de leur santé, et la consommation de vin bio n'augmente qu'après de cette catégorie de consommateurs mais régresse pour toutes les autres. Le vin bio se positionne comme un produit premium sur ce marché de niche via des circuits de distribution rémunérateurs. Dans un contexte macroéconomique très défavorable, pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins réduit et orienté à la baisse, et avec des moyens promotionnels tout juste suffisants pour se différencier comme produit premium occupant le segment « vin bio et santé », le vin bio voit ses ventes en volume diminuer notablement. Les surfaces en viticulture biologique diminuent dans des proportions similaires.

La filière bio essaie de suppléer aux carences de l'enseignement de la bio dans les cursus de l'enseignement agricole, mais sa faible représentativité ne lui permet pas d'organiser ses propres formations, l'approche biologique des sols viticoles reste peu enseignée. En l'absence d'aides publiques (les aides à la conversion ont disparu), les conversions en bio se font principalement sur la base d'exploitations préexistantes qui n'ont pas besoin de financement d'investissement, et sur la base d'accès aux résultats des recherches (notamment sur les sols) et d'expérimentations individuelles. Les modèles d'exploitations en conversion sont plutôt de grande taille, spécialisées en viticulture à valeur ajoutée ou multi-spécialisées de façon à limiter la prise de risque inhérent au passage de la vigne en bio. Les « nouveaux convertis » sont des exploitants qui mettent en avant la performance individuelle, restent isolés pour être rentables et gèrent individuellement leurs risques. Faute d'organisations collectives, le nombre d'exploitations viti bio de faible surface se réduit très fortement en France.

Synthèse : Dans un contexte macro-économique très difficile, avec une réglementation bio de plus en plus contraignante, bloquée par les impasses techniques mais jugeant les rares innovations techniques transférables contraires à ses principes philosophiques, la filière vin bio profite des conséquences du changement climatique qui jouent en sa faveur pour rééquilibrer son différentiel de productivité avec le conventionnel. Supplanté par d'autres labels, le vin bio tire partie de son élément de différenciation en matière de problématiques de santé humaine pour occuper et travailler ce seul segment du marché.

Scénario : Le phénix bio

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée, ce qui se traduit notamment par une pression à la baisse des prix particulièrement pour les produits non essentiels comme le vin. Mais par ailleurs, pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool (campagnes de communication, fiscalité, ...), y compris les vins bio et restreignent fortement les possibilités de promotion des boissons alcoolisées.

En période de crise les signes de qualité se confondent

Limités budgétairement et réglementairement, les vins bio, comme les autres boissons alcoolisées ne peuvent développer une politique marquante de promotion. Ils ne cherchent pas à se différencier comme un produit de luxe mais se positionnent comme la mention environnementale reconnue, complémentaire des IG. Le bio, qui bénéficie automatiquement de la certification environnementale (cf. par exemple HVE actuel), devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Ainsi trouve-t-on dans tous les circuits, spécialisés ou généralistes, de distribution de vin, des labels bio qui sont le haut de gamme de chaque segment. Ces vins revendiquent leur lien spécifique au terroir et, réciproquement, la volonté de minimiser l'impact environnemental de la production conduit les IGP-AOP à introduire des règles environnementales, inspirées de l'AB, dans leurs cahiers des charges sans toutefois s'interdire les méthodes physiques. Les signes d'origine d'une part et de qualité environnementale d'autre part tendent à se fondre et se confondre. Les vins bio cherchent alors à se démarquer.

Ainsi, bien que l'usage des OGM se soit diffusé dans la filière vitivinicole comme solution pour diminuer les traitements chimiques, les vins bio tentent de se distinguer en offrant aux consommateurs la garantie de non usage d'OGM tant vigne que levure via l'inscription, désormais obligatoire sur l'étiquette. Peine perdue, la plupart des vins à IG sont sur la même ligne de résistance aux OGM. Les consommateurs sont très demandeurs de garanties environnementales et les vins qui les portent gagnent des parts de marché sur les vins conventionnels. La notion de « naturel » est peu ou prou intégrée à l'image des Indications Géographiques et les « vins naturels » qui sont restés dans le flou juridique ajoutent à la confusion des consommateurs.

La plupart des vins AOC sont désormais produits en bio et la plupart des vins bio mettent en valeur le terroir dont-ils sont issus. L'IGB (Indication Géographique Bio) peut être créée. Et constitue bientôt un segment significatif de l'offre de vin.

La tentation extrémiste pour se différencier à tout prix

Mais certains consommateurs et certains producteurs n'acceptent pas cette convergence des signes de qualité environnementale et d'origine et l'intégration de fait de la bio dans l'IG. Ils considèrent la création des IGB comme une forme de trahison...

Alors, pour ne pas perdre leur spécificité, une partie des producteurs bio se revendiquant du « canal historique » renforcent leur réglementation en auto limitant encore plus les pratiques autorisées, à commencer par les achats de vendange pour ne pas brouiller la traçabilité et en refusant pour des raisons philosophiques la plupart des innovations techniques, dont les pratiques physiques in fine adoptées par les IGB. Lesquelles innovations techniques, et notamment les pratiques œnologiques dont l'étiquetage obligatoire a été mis en œuvre, permettent aux IGB de ne pas être gênés par la LMR (limites maximales de résidus de pesticides) spécifique qui a été établie pour les vins bio. Toutes ces restrictions aggravées par les impasses techniques non résolues par la recherche et par l'impact des chocs climatiques que les vignes bio n'encaissent pas mieux que les autres, conduisent à des baisses du rendement moyen qui s'écarte significativement de celui des vins IGB et fragilise les exploitations bio hors IGB au point de conduire à des abandons et à des difficultés de reprise des exploitations et domaines.

La filière bio hors IGB victime de son intransigeance s'étiole et est mal représentée au sein des instances. Elle perd le soutien public : les conversions ne sont plus aidées et les aménités ne sont plus ni reconnues ni valorisées sauf très localement sur quelques zones de captage prioritaires. La bio n'est plus enseignée qu'à titre de témoignage dans les programmes de l'enseignement agricole...

Alternative « Autrement Vin »

Et c'est à partir de ce niveau très faible que peut commencer la refondation... La crise économique persistante et aggravée conduit à une remise en cause des modèles de production, de création de valeur et de consommation. Issus de ce courant idéologique, des vigneron·ne·s en conventionnel ou des néo ruraux qui s'installent se convertissent et cherchent à produire des « Autrement Vins » en reconstruisant une autre forme de viabilité économique et en font un nouveau terrain d'expérimentations tant sur le plan agronomique que de fonctionnement social. Ils prennent en main la formation via des échanges en réseau et s'organisent en coopérative pour acheter ou produire leurs intrants en commun et commercialiser leurs vins ensemble. Ces produits, diffusés dans des circuits alternatifs rencontrent une demande qui persiste malgré la crise économique. La production en bio a donc apparemment disparu : elle s'est intégrée aux indications géographiques pour la plus grande part ou est constitutive d'un contre-modèle de société. Bien qu'invisible, la production bio cachée dans l'IGB ou derrière l' « Autrement Vin », repart in fine et les surfaces se maintiennent.

Synthèse : Dans un contexte particulièrement hostile, combinant une crise économique généralisée, une forte pression anti-alcool des autorités de santé, un impact sévère du changement climatique et une restriction continue du nombre de molécules utilisables, la plupart des producteurs d'IG et de vins bio font converger leurs pratiques et leurs cahiers des charges ouvrant la voie à la création d'une catégorie IGB (Indications géographiques bio). Quelques uns refusent l'assimilation bio-IG, tentent de jouer la carte de la surenchère en s'interdisant toutes les innovations techniques et se marginalisent. Ce mouvement exigeant pourra sortir de sa marginalité par l'émergence de refondateurs qui mettent en avant un contre modèle politique.

Scénario : La filière vin bio gère sa rente de situation

Développement du vin bio « référent environnemental »

La poursuite de politiques ajustées en tant que de besoin au fil du temps (création monétaire par les Banques centrales, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée, sans toutefois que l'économie mondiale ne renoue avec les forts taux de croissance connus auparavant. La contrainte économique étant relativement desserrée, le bien-être des populations et leur santé revêtent une importance croissante dans les politiques publiques. Ainsi, les autorités de santé publique accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, et cette mesure inclut les vins en général et les vins bio en particulier. Les possibilités de promotion et donc de conquête de jeunes consommateurs s'en trouvent fortement limitées. Mais en dépit de ce contexte défavorable et de moyens de communication limités, l'image forte de garantie environnementale dont bénéficient les vins à labels « bio » en stimule la demande auprès des ménages consommateurs de vins au pouvoir d'achat stabilisé. Ceci permet au vin bio de se positionner dans tous les circuits de distribution - y compris ceux faiblement rémunérateurs (GD,...) - comme référent environnemental des différents segments du vin, même s'il ne peut en réalité s'appuyer que sur une partie de la demande, celle qui est la plus sensibilisée aux questions d'environnement, de sorte que ses ventes en volume se développent modérément, lentement mais régulièrement, pour partie au détriment du vin conventionnel et pour le reste en attirant de nouveaux consommateurs, comme réponse la plus crédible aux questions environnementales qu'ils se posent.

Le bio, plus nature que le vin à IG

Dans ce contexte de développement des préoccupations de santé (et particulièrement des intolérances aux sulfites) et d'environnement (surtout en termes de résidus de pesticides potentiellement consommés par la chaîne alimentaire), les consommateurs sont conduits à focaliser leur attention sur l'état final du produit et *a contrario* à accorder une moindre importance à son mode d'élaboration.

Dans le même temps la consommation de vin se développe et s'internationalise sans que ne s'exportent parallèlement les références culturelles qui la fondaient dans les grands pays historiquement producteurs. Ainsi, le produit « vin » tend à se débarrasser de sa définition spécifique dans l'univers alimentaire. Les normes internationales d'étiquetage se rapprochent logiquement de la sphère alimentaire et imposent l'indication de la plupart des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ainsi que l'utilisation d'OGM dans le processus d'élaboration du vin. Les stratégies de réponse à cette perte de spécificité divergent entre les vins à IG et les vins bio : les IG acceptent toutes les innovations y compris génétiques dès lors qu'elles permettent de garantir un état final à faible teneur en résidu ; la filière bio cherche à garantir un minimum d'ajout de sulfite mais *a contrario* se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de produits phytosanitaires systémiques. De plus, les vins bio, qu'ils relèvent ou non d'indications géographiques, affirment une capacité d'expression spécifique du terroir. Les consommateurs recherchent alors des vins bio avec des exigences supplémentaires (local, sans sulfite ajouté, équitable, ...).

La vitiviniculture bio proposée comme modèle de développement agricole

La reconnaissance de la bio comme référent environnemental est confortée par de nouvelles avancées scientifiques qui démontrent que, conduites suivant des approches biologiques, les vignes bios - et les sols viticoles - encaissent mieux les chocs climatiques. La bio, reconnue pour les services environnementaux qu'elle rend, obtient dès lors dans toutes les instances professionnelles, décisionnaires et consultatives, une représentation à due proportion de ces aménités. Les pouvoirs publics encouragent son développement en la soutenant par des aides financières et en organisant la diffusion de ses méthodes désormais spécifiquement enseignées au sein de filières et modules de formations dédiés. La filière vins bio se développe ainsi au sein de différents modèles d'exploitations, plus ou moins grandes et plus ou moins spécialisées en viticulture, pour la plupart individualistes avec gestion des risques non mutualisée. En effet, l'enseignement agricole valorise moins les modèles coopératifs que les *success stories* d'entrepreneurs individuels et les exploitants bios restent isolés pour être rentables. Les néo-ruraux peuvent aller du modèle du cadre de haut niveau qui s'achète un domaine avec sa prime de licenciement jusqu'à l'idéaliste qui cherche un mode de vie frugal par conviction ; idem pour les exploitations en conversion : elles peuvent être de grande taille ou de petite taille (et se convertir par conviction ou par opportunité).

La vitiviniculture bio résiste à sa généralisation comme modèle

La filière vins bio se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché de façon à maîtriser efficacement son développement. L'augmentation des

revenus des entreprises et domaines en bio favorise la reprise des exploitations dans le cadre familial, d'autant plus que des résultats positifs sont obtenus par la recherche pour lever les impasses techniques et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescence dorée, alternatives au cuivre), ce qui permet aux rendements en viticulture bio d'augmenter et de, potentiellement, rattraper ceux en viticulture conventionnelle. Ces tendances portent en germe un développement exponentiel et quelque peu anarchique de la filière vins bio car elles promettent une augmentation des revenus pour les vigneron, en particulier pour ceux qui disposent de la technicité nécessaire à l'intégration de ces avancées de la recherche, ce qui stimule l'attractivité de ce modèle, les reprises d'exploitations familiales, et partant l'augmentation de superficies plantées en bio; mais désireuse de maîtriser ces évolutions, celle-ci se protège par des limitations réglementaires inspirées des pratiques des « ultra-bio » qui s'imposent aux producteurs : restrictions des pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, norme maximale de résidus dans les vins, interdiction des achats de vendanges,.... Balancée entre la crainte d'un développement incontrôlé et l'élitisme de ses pratiques, entre installations et dé-conversions, la filière bio voit la surface de son vignoble croître de manière limitée.

Synthèse : Devenue référente environnementale, identifiée comme voie de résistance aux chocs climatiques, reconnue dans les instances du vin, soutenue par les Pouvoirs Publics, la filière « vin bio » contrôle son développement de manière restrictive pour protéger sa rente de situation en intégrant avec parcimonie les avancées de la recherche et en restreignant la surface de son vignoble...

Scénario : Croissance quantitative assumée

Des refus au niveau de la vitiviniculture bio in fine favorables à un développement de sa demande

Dans un contexte macroéconomique « stabilisé » à croissance économique modérée et où le spectre d'une nouvelle récession internationale s'éloigne, l'internationalisation de la consommation du vin s'est poursuivie mais sans que soit conservée les références culturelles qui présidaient initialement à sa consommation dans les pays traditionnels. Cette perte de spécificité s'est progressivement traduite par une évolution de la définition internationale du produit qui dorénavant est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des processus d'élaboration : *Pourquoi se priver des techniques agro-alimentaires les plus modernes dès lors que l'innocuité du produit final est avérée et que sa qualité est contrôlable?* Ainsi l'usage de nombreuses techniques, y compris des OGM, est-il devenu effectif dans la filière vitivinicole mondiale.

Alors qu'allergies et intolérances aux sulfites se développent, les stratégies de réponse (d'une part à la progression des exigences de minimisation de la présence dans les vins de résidus et d'allergènes et d'autre part à la perte de spécificité du produit) des vins à IG et des vins bio divergent : les IG acceptent, en modifiant leur conditions de production, toutes les innovations y compris génétique pour garantir un état final à faible résidus, alors que le bio se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de produits phytopharmaceutiques systémiques et un minimum d'ajout de sulfite.

Cette revendication du naturel par le bio conduit à capter une partie des consommateurs habituels d'appellations, préoccupés de respect des conditions traditionnelles de production propres à leurs yeux à une expression plus authentique du terroir, et permet ainsi aux vins bio d'en affirmer une expression spécifique, avec ou sans la revendication d'une IG.

Les autorités de santé publique n'ont cependant pas désarmées sur l'alcool, mais en prenant en compte les pratiques visant à minimiser les doses de résidus et d'allergènes dans le vin et les influences indirectes potentiellement néfastes sur la santé humaine de la dégradation de l'environnement, reconnaissent des vertus spécifiques aux vins bio. Plus globalement la montée en puissance à l'international des attentes parallèles en matière de santé et d'environnement (préoccupations très liées dans les zones urbaines qui continuent de concentrer la population mondiale), conduit le bio, au-delà du vin, à devenir la garantie de référence pour le consommateur (cf. HVE actuel) notamment en matière de protection de l'environnement.

De plus la situation économique générale et la relative stabilité du pouvoir d'achat permettent en premier lieu de financer des campagnes de promotion suffisamment significatives et aux cibles d'accepter de rémunérer la différenciation des vins bio.

Ainsi les labels bio sont-ils fortement demandés par les consommateurs de vin, qui recherchent au moins implicitement que les vins bio remplissent d'autres exigences que la seule protection de l'environnement et au moins explicitement une, en matière de santé : celle d'une teneur la plus réduite possible en sulfites.

Mais qu'en est-il de la capacité à répondre à cette demande ?

Le niveau de demande, le fait que l'approche biologique des sols permette à la viticulture bio d'encaisser mieux que la viticulture traditionnelle les chocs climatiques, la possibilité d'une rémunération de la différenciation ainsi qu'une captation partielle de la clientèle IG ont progressivement conduit à une représentation structurée et efficace de la profession bio au sein de toutes les instances, notamment viticoles (interprofession...), ainsi qu'à un système de soutien public rémunérant ces aménités (défiscalisation ciblée, mesures socio-agro-environnementales, ...) et favorisant la conversion.

Cette représentation, ainsi que l'intérêt sociétal pour la production bio, ont permis à ce qu'émergent des commandes claires et des financements assez stables et significatifs à la recherche, notamment en matière de viticulture bio, mais aussi à ce que l'enseignement viti & oeno bio se développe au sein de l'enseignement public national.

Les avancées de la recherche permettent in fine, d'accroître tendanciellement les rendements et de réduire leur variabilité en surmontant les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescente dorée, alternatives au cuivre, nouvelle maladie apparue à l'occasion du changement climatique, ...), mais en élargissant la panoplie technique au-delà des limites que la philosophie de production des vins bio imposait en matière technique au début du XXIème siècle. La porte est ainsi ouverte à l'expression de nombreuses chapelles selon leur degré d'utilisation de ces nouvelles techniques. Cette mécanique d'intégration continue mais critiquée de l'intérieur conduit la viticulture bio à se réinventer assez régulièrement lui permettant par la même d'intégrer au fur et à

mesure la prise en compte d'attentes sociétales émergentes, garantissant ainsi le succès dans la durée de la différenciation par le bio.

Le choix assumé de la croissance quantitative

Pour répondre à cette demande croissante, la filière vins bio va finalement majoritairement accepter d'élargir ses pratiques en intégrant les pratiques physiques (mais en continuant de s'interdire les PPP systémiques et les OGM), mais aussi permettre une certaine flexibilité dans l'outil de production (achats de vendanges, baux annuels...) : la filière vins bio conjugue donc restrictions (maintien de l'interdiction des OGM, ...) et élargissement des pratiques (acceptation de pratiques physiques désormais autorisées, ...) pour maintenir sa spécificité/différenciation tout en ayant le souci d'une certaine efficacité de la production.

L'importance des chapelles dans l'évolution de la filière vin bio, le système d'aide public (défiscalisation, conversion mais aussi assurance), conduisent les exploitations bio à demeurer très majoritairement en cave particulière et à gérer individuellement leur risque, quitte à devoir résoudre le problème de la commercialisation en commun sur certains marchés, en acceptant que certaines marques commerciales importantes quantitativement jouent le rôle de concentrateur d'offres.

La croissance et la stabilisation relative des rendements en bio, ainsi qu'une demande en croissance prête à accepter de rémunérer la différenciation des vins bio permettent une augmentation des revenus et facilite la reprise des exploitations de taille variable dans le cadre familial.

In fine en mesure de répondre à la demande par le développement des surfaces et la progression tendancielle des rendements, et largement distribués, les vins bio voient leur consommation augmenter dans toutes les tranches d'âge.

Synthèse : La vitiviniculture bio sort de sa niche pour s'imposer comme le contre modèle agricole en lieu et place de l'IG dans un contexte où le vin est dorénavant majoritairement produit agroindustriel comme les autres. Respectueux de l'environnement et de la santé des consommateurs, apte à atténuer les effets du changement climatique, et pour cela soutenue par les pouvoirs publics, la filière vin bio accepte les pratiques physiques et l'intégration de l'innovation technique sans nier ses principes philosophiques essentiels, et relève le défi d'une croissance quantitative conséquente.

Postface

Pendant la réalisation de ce document, la réflexion prospective a poursuivi son chemin.

France Vin Bio prévoit d'organiser, dans le courant du 1^{er} 2017, une journée de restitution et de partage des scénarios de la prospective filière française des vins biologiques à l'attention des professionnels de la filière.

Les participants seront notamment conviés à des ateliers au cours desquels ils identifieront les enjeux et les conséquences de chaque scénario : que perd-on et que gagne-t-on si le scénario se réalise ?

Ensuite ils pourront se positionner sur les attitudes stratégiques à adopter vis-à-vis des scénarios en choisissant parmi cinq attitudes possibles :

- **Proactivité positive** - *a contrario négative* - : agir dès aujourd'hui pour favoriser - *a contrario défavoriser* - l'advenue du scénario.
- **Réactivité anticipée** : se préparer dès aujourd'hui à l'advenue du scénario.
- **Veille** : ce scénario doit être placé sous surveillance, pour savoir si son advenue se dessine au fur et à mesure du temps.
- **Aucune attitude** : ce scénario ne présente pas d'intérêt particulier.

C'est à partir de ce positionnement que pourrait s'engager, au sein de France Vin Bio, une démarche stratégique.

Annexe 1 - Fiches hypothèses

Les 46 hypothèses

› Thématique « <i>Contexte général (économie & finances, politiques publiques, climat, ...)</i> » : 6 hypothèses	145
› Thématique « <i>Tous vins (conventionnels & biologiques)</i> » : 7 hypothèses	151
› Thématique « <i>Consommation & préférences consommateurs</i> » : 6 hypothèses	158
› Thématique « <i>Image, marketing/différenciation, promotion, distribution</i> » : 5 hypothèses	164
› Thématique « <i>Philosophie, formation, productivité, organisation & représentation de la filière vins bio</i> » : 13 hypothèses	169
› Thématique « <i>Réglementation bio & signes de qualité</i> » : 9 hypothèses	182

Hypothèse : Les aides à la conversion en bio sont arrêtées ou régressent. 155mod

Extrait (§ 3) du document disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt (<http://agriculture.gouv.fr>)



**LES AIDES À LA CONVERSION
ET AU MAINTIEN
DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

CAP SUR LA PAC 2015 → 2020

3. Les montants d'aides

Les montants unitaires d'aide par hectare, calculés conformément à la réglementation européenne, ont globalement été **revalorisés** par rapport à la programmation précédente. Ils résultent du calcul d'un différentiel de marge brute entre production conventionnelle et production biologique, auquel s'ajoutent les surcoûts de main d'œuvre liés à la mise en œuvre des itinéraires techniques bio lorsque ces derniers sont avérés : lorsque cela était pertinent, les coûts de transaction (qui recouvrent le temps passé par le producteur pour élaborer et suivre son projet d'un point de vue technique et administratif) ont également été pris en compte. Ces montants unitaires ont été déterminés de façon à maintenir un différentiel cohérent entre les aides à la conversion et les aides au maintien, et s'appliquent dans toutes les régions de l'hexagone. Pour les aides au maintien et à la conversion, si les Régions le souhaitent, il est possible de mettre en place un plafonnement par exploitation. Au total, les aides en faveur de la conversion et du maintien de l'agriculture biologique représenteront **160 millions d'euros par an (crédits européens et contreparties nationales) versés en moyenne** sur la période 2015-2020, à comparer aux 90 millions d'euros versés en 2012.

Catégories de couvert	Montant des aides à la conversion (en €/ha/an)		Montant des aides au maintien (en €/ha/an)	
	2011-2014	2015-2020	2011-2014	2015-2020
Maraîchage et arboriculture + semences potagères et de betterave industrielle à partir de 2015	900	900	590	600
Cultures annuelles + semences de céréales, protéagineux et fourragères à partir de 2015	200	300	100	160
Cultures légumières de plein champ	350	450	150	250
Viticulture	350	350	150	150
Prairies associées à un atelier d'élevage	100	130	80	90
Landes, estives et parcours	50	44	25	35
PPAM* 1 (Lavande, lavandin, chardon marie, cumin, carvi, fenouil, psyllium, sauge sclairée)	350	350	150	240
PPAM* 2 (Autres plantes à parfum, aromatiques et médicinales)	350	900	150	600

* PPAM : plantes à parfum, aromatiques et médicinales Version révisée janvier 2016

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les aides à la conversion en bio augmentent (ou sont maintenues et stagnent).

Hypothèse :

Les aménités de la bio (services environnementaux, protection de la ressource en eau, des sols, biodiversité...) sont prises en compte par les Pouvoirs publics (aides & subventions, mesures fiscales, ...).

407mod

Chiffrage des aménités positives et des externalités négatives de l'agriculture conventionnelle/bio

14e législature



UN SITE AU SERVICE
DES CITOYENS

www.senat.fr

Question d'actualité au gouvernement n° 0522G de M. Joël Labbé (Morbihan - ECOLO) publiée dans le JO Sénat du 05/06/2015 - page 6036

(...)

M. Joël Labbé. Ma question s'adresse à M. le ministre de l'agriculture.

Le prix de l'alimentation fait aujourd'hui l'objet d'un intense débat, qu'il s'agisse des difficultés des agriculteurs et éleveurs, de la nécessité d'offrir aux consommateurs une alimentation de qualité à des prix abordables pour tous ou encore des marges des distributeurs.

Je me concentrerai sur les coûts inhérents à la transition agricole que nous avons initiée fortement, au Sénat comme à l'Assemblée nationale, avec la loi pour l'agro-écologie que vous avez portée, monsieur le ministre.

L'agriculture biologique – ou organic, comme l'appellent nos voisins anglo-saxons – est l'un des modèles constitutifs de l'agro-écologie. On entend encore souvent dire que l'agriculture biologique est trop chère, qu'elle offre de moins bons rendements que l'agriculture conventionnelle. S'il y a une part de vérité, c'est évidemment critiquable. Or plusieurs études montrent aujourd'hui que le différentiel en termes de rendement peut même être inférieur à 10 %. Une méta-étude publiée aujourd'hui par l'université de Washington va dans ce sens. En revanche, on oublie la plupart du temps de tenir compte des externalités négatives associées à l'agriculture conventionnelles et de leur coût : pollution des eaux, ingestion de produits phytosanitaires par les consommateurs, maladies professionnelles des agriculteurs, perte de biodiversité, dégradation des sols...

En parallèle, il faut également tenir compte des aménités positives engendrées par l'agriculture biologique et de leur valeur : restauration de la qualité des sols – notamment en matières organiques –, filtration des eaux, amélioration de la qualité nutritionnelle, préservation de la biodiversité des écosystèmes, intensification de l'emploi – surtout en cette période –, revitalisation rurale chère à Alain Bertrand, maintien des paysages...

Nous avons besoin que l'État se penche sérieusement sur le calcul économique associé à ces externalités, positives ou négatives, et chiffre enfin, ... réellement, le coût et les bénéfices de la transition que nous attendons tous.

Monsieur le ministre, nous attendons du Gouvernement – pourquoi pas aujourd'hui ? – qu'il s'engage à faire mener cette étude économique exhaustive. (...) Quand nous aurons des décisions à prendre, nous pourrons ainsi le faire en nous appuyant sur des chiffres !

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par les Pouvoirs publics.

Hypothèse :

L'agriculture biologique devient la seule production possible dans les zones de captage de l'eau. 405mod



alim'agri

SITE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Article publié le 23 juillet 2014 sur le site www.agriculture.gouv.fr

L'agriculture biologique et la protection des captages en eau potable

Depuis 2008, un comité de pilotage rassemblant les acteurs de l'agriculture biologique (Agence Bio, FNAB et associations régionales, ITAB), l'APCA, les agences de l'eau, le MEDDTL et le MAAPRAT a été créé pour construire des outils permettant de favoriser le développement de l'agriculture biologique pour la protection des ressources en eau, en particulier des captages d'eau potable. Cette action avait été mise en place à la suite du plan d'actions « agriculture biologique : horizon 2012 » lancé en 2007 par le ministre de l'agriculture.

Dans ce cadre, une grille d'analyse des territoires à enjeu « eau » a été établie afin d'identifier assez simplement les zones où le potentiel de développement de l'agriculture biologique est important pour y concentrer les efforts de développement.

Cette grille évalue ainsi le potentiel de production biologique, le potentiel local de consommation de produits AB, l'état et les possibilités de structuration des filières, le contexte politique local et le cadre réglementaire qui s'exerce sur le territoire.

En parallèle de ce travail, des outils de communication ont été construits pour être diffusés aux acteurs locaux dont la mobilisation est essentielle pour promouvoir le développement de l'agriculture biologique en vue de protéger une ressource en eau : élus, animateurs agricoles et autres acteurs de l'eau.

(...) En 2014, la FNAB, l'ONEMA et l'AMF ont élaboré une boîte à outils « agriculture biologique et développement local » à destination des collectivités territoriales. Cette boîte à outils, accessible à l'adresse www.devlocabio.org/, repose sur l'idée forte que l'agriculture biologique est à la fois un objectif et un levier pour l'action publique territoriale : elle peut être mobilisée par les politiques publiques locales comme un objectif en tant que tel, mais elle est également un moyen de concourir aux différents enjeux de gestion des territoires : création d'emplois, aménagement équilibré, préservation de la santé publique et des ressources naturelles, etc.

(...) Enfin, la FNAB anime depuis 2010 un réseau de territoires pilotes engagés dans des démarches innovantes de changement de pratiques agricoles vers l'agriculture biologique, en lien avec l'objectif de préservation de la qualité de l'eau. Un recueil d'expériences publié en 2013 présente les outils et leviers activés sur ces territoires.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Les agences de l'eau ou les collectivités territoriales incitent les agriculteurs à passer à l'agriculture biologique sur les zones de captage prioritaire (mais pas d'obligation).*

Hypothèse :

Avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques, et le changement climatique impose la bio comme seule alternative. 424mod



Station Régionale ITV Midi-Pyrénées



Les sols viticoles : biologie et gestion durable

R. Chaussod et coll. - INRA - UMR Microbiologie du Sol et environnement - Dijon

En viticulture, jusqu'à une époque récente, le choix des itinéraires techniques était avant tout guidé par des impératifs économiques, d'où par exemple le développement du désherbage chimique associé au non-travail du sol, qui a connu son apogée il y a une vingtaine d'années. Aujourd'hui, et à la suite des travaux précurseurs du CIVC (...), tous les acteurs s'accordent à considérer qu'il s'avère nécessaire de s'orienter vers des modes de production plus respectueux de l'environnement, tout en maîtrisant la quantité et la qualité de la récolte (...). Cette approche intégrée, du sol à la vendange est complexe et relativement nouvelle ; elle correspond à une exigence de changement d'échelle dans le temps et l'espace (...), et implique des travaux de moyen terme (de l'ordre de la dizaine d'années) en conditions naturelles, pour cerner à la fois les évolutions lentes et la variabilité interannuelle. Ceci implique également le choix d'indicateurs biologiques appropriés, avec un accent particulier sur les aspects méthodologiques, notamment pour ce qui concerne la « biodiversité ». Jusqu'ici, les travaux ont porté essentiellement sur deux types de pratiques culturales susceptibles d'affecter la « qualité des sols » : - L'entretien des sols (pour limiter l'érosion, entretenir les stocks de matières organiques et les activités biologiques - L'utilisation d'intrants (engrais, pesticides...) (...)

Viticulture durable et environnement - Décembre 2007

Extraits de l'article publié le 20/09/2013 sur le site www.inra.fr



Quel vin fera-t-il demain ? Par Cécile Poulain

En trente ans, les vendanges ont été avancées de deux à trois semaines selon les régions ! Les agronomes de l'Inra de Colmar ont ainsi estimé que vers le milieu du XXI^e siècle, les dates de murissement des cépages riesling et gewurztraminer pourraient encore être avancées de 18 jours. Cette précocité ne serait pas sans effet sur la qualité des raisins. Des raisins plus sucrés, moins acides. Un vin plus alcoolisé avec des arômes différents. Une vigne qui doit supporter plus de chaleur et des périodes de sécheresse. Qui fleurit plus vite, munit plus tôt. Un vignoble qui fait face à de nouveaux ravageurs et maladies. La vigne est une plante extrêmement sensible au type de sol où elle s'enracine et aux variations climatiques. Au cours de l'histoire, elle a été plantée dans des lieux précis, pour tirer parti de cette dépendance, qui s'exprime jusque dans la qualité des vins. Quelques mètres carrés font parfois même la réputation d'une cuvée ! Cette forte réponse aux infimes modifications de son écosystème fait de la vigne un modèle d'étude privilégié pour les chercheurs. (...) Sur les domaines expérimentaux de l'Inra en Alsace, en Aquitaine et en Languedoc Roussillon, les chercheurs testent de nouvelles variétés, plus tardives, plus résistantes à la sécheresse et à la chaleur. Ils évaluent de nouvelles pratiques viticoles : introduisant l'irrigation, réduisant la taille et l'effeuillage de la vigne pour mieux protéger le raisin du soleil. (...)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les vignes bios n'encaissent pas mieux les chocs climatiques, et le changement climatique relègue la bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement.

Finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée.

agence ecofin

Article publié le mardi 21 octobre 2014 sur le site www.agenceecofin.com

Les politiques monétaires ultra-accommodantes pourraient menacer la stabilité financière, selon la BRI

(Agence Ecofin) - L'économiste en chef de la Banque des règlements internationaux (BRI), Claudio Borio, a mis en garde, dans un entretien publié le 20 octobre par le quotidien allemand *Die Welt*, contre les effets néfastes des politiques monétaires ultra-accommodantes sur la stabilité du système financier mondial.

« *Les politiques monétaires ultra-accommodantes pourraient menacer la stabilité financière mondiale* », a-t-il déclaré. Et d'ajouter : « *De manière générale, nous percevons un risque que la politique monétaire menée actuellement puisse constituer un danger pour la stabilité financière globale* ». Il s'était déjà inquiété par le passé des effets pervers de la mise à disposition de liquidités en abondance. « *Les chefs d'entreprises ont préféré utiliser l'argent bon marché pour des acquisitions ou des rachats d'actions plutôt que d'investir dans leurs activités, c'est clairement un signal que quelque chose ne va pas* », a-t-il déploré. « *Sur les marchés financiers les investisseurs ont désespérément cherché du rendement, ce qui a conduit à des primes de risque très faibles sur les actions, et à une volatilité historiquement basse* », a expliqué Claudio Borio, dénonçant un effet de la politique monétaire ultra-accommodante menée par les grandes banques centrales du monde.

Fondée en 1930, la BRI, basée en Suisse, est la plus ancienne organisation financière internationale. Agissant en tant que « banque des banques centrales », cette institution a pour mission d'assister les banques centrales dans leur objectif d'assurer la stabilité monétaire et financière. La BRI héberge différents comités traitant des grands sujets financiers, dont le Comité de Bâle sur le contrôle bancaire et le *Committee on the global financial system*. Elle prépare, par exemple, des accords au niveau du comité de Bâle qui précisent un certain nombre de règles prudentielles applicables à l'ensemble des banques commerciales de la planète.

*Une **Politique monétaire accommodante** est un ensemble de mesures prises par une Banque centrale, consistant à augmenter la masse monétaire et à maintenir des taux d'intérêt faibles afin de soutenir l'économie. En relançant le crédit et en offrant un financement à moindre coût aux entreprises et aux individus, la Banque centrale espère relancer la consommation. Une telle politique peut aller plus loin encore, notamment via l'achat, par la Banque Centrale, d'obligations sur le marché. Il s'agit de l'inverse d'une Politique monétaire restrictive.*

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La poursuite de politiques (monétaires, ...) ajustées évite le retour d'une nouvelle récession généralisée.

Hypothèse :

De nombreuses exploitations de faible surface se maintiennent en France.

ACP2

Répartition des exploitations viticoles commercialisantes par taille en vigne

Superficie en vignes	Nombre d'exploitation x 1000 commercialisant des produits de la vigne				
	1988	2000	2010	Evolution en % / 2000	% vertical en 2010
moins de 1 ha	53,7	31,2	14,8	-53%	20,6%
1 à moins de 5 ha	58,2	31,8	19,4	-39%	27,1%
5 à moins de 10 ha	26,6	18,1	12,4	-31%	17,3%
10 à moins de 20 ha	19,1	17,6	13,9	-21%	19,4%
20 ha et plus	8,5	11,1	11,2	1%	15,6%
Ensemble	166,3	109,9	71,7	-35%	100,0%

Taille moyenne en vigne des exploitations viticoles commercialisantes

	1988	2000	2010	Evolution en % / 2000
en ha	5,53	7,97	10,64	34%

Répartition des exploitations agricoles par taille SAU

SAU	Nombre d'exploitation x 1000 toutes spéculations confondues				
	1988	2000	2010	Evolution en % / 2000	% vertical en 2010
moins de 5 ha	278	193	120	-38%	29,1%
5 à moins de 20 ha	278	132	92	-30%	19,9%
20 à moins de 50 ha	288	138	88	-36%	20,8%
50 à moins de 100 ha	128	122	97	-20%	18,4%
100 ha et plus	44	78	93	19%	11,8%
Ensemble	1017	663	490	-26%	100,0%

Taille moyenne en SAU des exploitations agricoles françaises

	1988	2000	2010	Evolution en % / 2000
en ha	28,12	41,95	55,00	31%

"vignes commercialisantes/ensemble exploitations agricoles"

	1988	2000	2010	Evolution en % / 2000
en %	19,7 %	19,0 %	19,3 %	2%

Que signifiera « petite taille » en 2030 ?

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Phénomène possible via par exemple l'installation progressive (cf. double activité).
Non contradictoire avec installation sociétale (les deux peuvent coexister).

Versus : Le nombre d'exploitations de faible surface se réduit fortement en France.

Hypothèse :

Les problématiques de santé humaine s'amplifient et relativisent le facteur prix.

40

Extraits d'un article de Sylvie Dellus publié le 26/07/2012 sur le site www.santemagazine.fr



Le vin est-il bon pour la santé ?

Avec ses effets vasodilatateurs, anti-agrégants et antioxydants, le vin a d'indéniables vertus pour la santé. A condition de le déguster à petites doses...

Si personne ne conteste les dégâts causés par l'alcoolisme, en revanche les bienfaits du vin font l'objet d'âpres débats depuis longtemps. (...)

Le vin possède des vertus intéressantes

Les polyphénols du raisin et l'alcool issu de la fermentation confèrent au vin des vertus intéressantes, en particulier pour le système cardiovasculaire. « La combinaison des deux a des effets vasodilatateurs, anti-agrégants et antioxydants », assure le Pr Ferrières [professeur de cardiologie au CHU de Toulouse et chercheur à l'Inserm]. Ces bienfaits ont même été observés, analyses sanguines à l'appui, chez des victimes d'infarctus buvant un verre de bourgogne rouge à chaque repas ! Parmi ces polyphénols, le resvératrol (...) bloquerait la prolifération des cellules malignes dans certains cancers, chez la souris. Et, in vitro, il ralentirait la mort cellulaire dans les maladies neurodégénératives type Alzheimer. Dans le vin, les teneurs en resvératrol, sorte d'antibiotique naturel de la vigne, varient selon le cépage et les agressions extérieures, comme les attaques de champignons. C'est le vin rouge qui en contient le plus, car il fermente avec la peau du raisin, là où se concentre le resvératrol. (...)

Ce qui est moins bon dans le vin

L'alcool consommé en excès peut mener à la dépendance (...) et il est impliqué dans 30 % des accidents mortels sur la route. De nombreuses études ont montré que, même en faible quantité, il augmente le risque de cancers (bouche, œsophage, foie...). Un bémol pour le vin rouge : des travaux scientifiques associent une consommation modérée et régulière à une diminution du risque de mortalité par cancers. Cela reste à confirmer, mais l'effet protecteur serait meilleur quand le vin est consommé au cours du repas (de type méditerranéen). (...)

Le dioxyde de soufre, un additif dangereux

Le dioxyde de soufre (SO₂), additif chimique qui aide à la conservation du vin, peut déclencher des manifestations d'intolérance (maux de tête, nez qui coule, démangeaisons...). (...) Dans un rapport récent, l'Agence nationale de sécurité sanitaire note que 3 % des adultes dépassent la dose journalière admissible de sulfites, probablement parce qu'ils boivent beaucoup de vin (à lui seul 70 % de nos apports en SO₂). (...) Pour des raisons de conservation, les niveaux sont plus élevés dans le vin blanc et dans le rosé que dans le rouge. (...) La plupart des viticulteurs bio essaient de réduire au maximum l'utilisation de SO₂.

Des pesticides dans le vin...

Les pesticides sont soupçonnés d'être toxiques pour la reproduction et le système nerveux, et cancérigènes. Ils sont souvent utilisés pour lutter contre les maladies de la vigne. (...) Une enquête, menée en 2008 par des associations réunies dans Pan-Europe (Pesticides action network Europe), a montré des niveaux de contamination élevés dans les vins rouges conventionnels. Bonne nouvelle : la viticulture bio ne cesse de s'étendre. Les surfaces cultivées sans pesticides de synthèse ont progressé de 28 % en 2010. Elles représentent près de 6 % du vignoble français.

Alors, le vin, bon ou pas ?

La balance bénéfique/risque penche en faveur du oui. Sans aller jusqu'à recommander de se mettre à la boisson, on peut dire qu'on tire le meilleur parti du vin lorsqu'il est rouge, si possible bio, et, surtout, consommé à doses raisonnables ! L'O.M.S. considère qu'au-delà de deux verres de 10 centilitres par jour pour une femme, trois verres pour un homme, les effets négatifs l'emportent.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Le prix des vins devient une préoccupation majeure et l'éventail des prix des vins tend à se réduire.*

Hypothèse :

L'usage des OGM est effectif dans la filière viti-vinicole mondiale.

CCP7

Ayant pris acte des travaux développés par le groupe d'experts « ressources génétiques et sélection de la vigne » (GENET), visant à harmoniser les systèmes d'évaluation pour les nouvelles obtentions de vignes par des techniques de transformation génétique, l'Assemblée générale de l'OIV décide d'adopter les lignes directrices du « Protocole OIV d'évaluation des vignes obtenues par transformation génétique » le 3 juillet 2009.



RÉSOLUTION OIV/VITI 355/2009 – 3 juillet 2009

PROTOCOLE OIV POUR L'ÉVALUATION DES VIGNES OBTENUES PAR TRANSFORMATION GÉNÉTIQUE

A. PRÉAMBULE

Des travaux de recherche, menés dans plusieurs pays, visant à améliorer les variétés de vignes existantes par des approches transgéniques sont en train de produire des vignes génétiquement modifiées (« vignes GM »).

Les modifications génétiques appliquées peuvent avoir différents objectifs, par exemple :

- amélioration de la résistance contre les maladies et les ravageurs, comme les maladies fongiques de la baie, du feuillage et du bois (ex. : mildiou, oïdium, eutypiose, esca), les virus et leurs vecteurs (en particulier les nématodes), les bactéries, les phytoplasmes et les insectes (ex. : eudémis)
 - tolérance aux stress abiotiques, notamment le stress thermique, la sécheresse, la salinité du sol et le gel
 - tolérance à certains facteurs de production (herbicides)
 - modification des caractéristiques physiologiques et phénologiques (apyrénie, véraison précoce) et des caractères qualitatifs (composition des produits, composants de la baie et leurs relations)
- Des finalités scientifiques non appliquées peuvent exister.

B - BASES ET OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE L'ÉVALUATION

Outre les critères habituellement pris en considération pour la sélection des nouvelles variétés, le développement et l'exploitation de vignes GM ou des produits en découlant supposent la nécessité d'identifier et d'évaluer les risques et les avantages.

Pour évaluer les risques et avantages potentiels de la culture d'une vigne GM, les aspects suivants doivent être pris en compte :

- les caractéristiques de la modification génétique,
- le gène chimère (gène cible, gène marqueur),
- l'espèce, la variété et le clone de la vigne, objets des transformations,
- les conditions de croissance et l'écosystème,
- l'application, à des fins alimentaires ou industrielles.

Sur la base de ces facteurs, les vignes GM doivent être évaluées selon les critères suivants :

- effets sanitaires pour les consommateurs (ex. : potentiel toxique et allergénique),
- effets sur la composition du raisin,
- effets sur l'environnement,
- valeur commerciale potentielle.

Les aspects socio-économiques pourraient être pris également en considération.

Enfin, la procédure d'évaluation devrait précisément identifier les risques et les avantages potentiels de la vigne GM. (...)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *L'usage des OGM (vignes, levures) n'est pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale.*

Les nouveaux marchés extérieurs adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage.

Article publié le 16 décembre 2014 sur le site www.idealwine.net

Etats Unis : des consommateurs de vin aux pratiques étonnantes



Une étude, commandée par Gallo (premier producteur de vin en volume aux Etats-Unis) dresse un portrait parfois surprenant du consommateur américain. Au total 1001 consommateurs âgés de 25 à 64 ans ont participé à ce sondage qui fait ressortir plusieurs tendances au pays de l'oncle Sam, premier consommateur de vin au monde et qui occupe également la quatrième position dans le classement des producteurs.

(...)

La seconde [*tendance*] démontre que cette catégorie de consommateurs [*réguliers de vins, notamment chez les 25-40 ans*] se soucie peu des traditions, notamment concernant les vins effervescents qui sont de plus en plus associés aux mets au cours d'un repas, ce qui élargit les occasions de consommation de ces vins. Le Moscato (un vin italien effervescent issu du cépage muscat) est par exemple très prisé des 25-40 ans (22% affirment en acheter contre 10% pour les + de 40 ans) et n'est plus uniquement consommé lors de fêtes ou d'occasions particulières.

La troisième est l'envie d'expérimenter de nouvelles combinaisons qui peuvent parfois être considérées comme des sacrilèges pour bon nombre de consommateurs plus « classiques ». En effet les mélanges vin/jus de fruit, vin/soda ou encore vin/glaçons sont, hum, largement répandus... Comble de l'anticonformisme, 27% des 25-40 ans admettent boire du vin dans un gobelet et à la paille !

La quatrième tendance qui se dégage de cette enquête est la pluralité des formats qui fleurissent au rayon vin. Fini l'unique flacon de 75cl, on voit désormais émerger différents types de packaging, notamment les portions individuelles et les « cubis », très prisés des Américains. En effet 58% affirment en avoir déjà acheté un. Les bouteilles avec capsules à vis semblent également durablement s'implanter dans ce marché, en majorité chez les moins de 40 ans dont presque les trois quarts affirment en acheter régulièrement. (...)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Le vin pénètre de nouveaux marchés sans référence à son contexte culturel d'usage traditionnel.*

Hypothèse :

La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des process d'élaboration

GMS 2

DÉFINITION DU VIN (OIV)

Le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin. Son titre alcoo-métrique acquis ne peut être inférieur à 8,5 % vol.

Toutefois, compte tenu des conditions de climat, de terroir ou de cépage, de facteurs qualitatifs spéciaux ou de traditions propres à certains vignobles, le titre alcoométrique total minimal pourra être ramené à 7 % vol. par une législation particulière à la région considérée.

Note : cette définition reposant sur l'exclusivité de provenance des constituants du vin au sein du raisin frais, a conduit à ne retenir qu'une panoplie œnologique restreinte, interdisant par exemple le mouillage ou l'apport d'arômes extérieur, et n'acceptant que des processus strictement encadrés de correction *a posteriori* du contenu de la matière première.

Désalcoolisation - L'OIV adopte des définitions et des procédures



Article d'Alexandre Abellan publié mardi 3 juillet 2012 sur le site vitisphère.com

Pour la première fois, le Code International des Pratiques Œnologiques de l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) définit les boissons obtenues par désalcoolisation totale ou partielle des vins. A l'occasion de son Assemblée Générale en Turquie, l'OIV a en effet ajouté ces deux produits au chapitre des « produits à base de raisin, de moût ou de vin » (vins vinés, pétillant de raisin, sucre et jus de raisins...). Une « boisson obtenue par désalcoolisation d'un vin » est définie comme étant exclusivement obtenue à partir d'un vin et avec un degré alcoolique inférieur à 0,5 degré alcoolique. Une « boisson obtenue par désalcoolisation partielle d'un vin » est quant à elle caractérisée par un degré alcoolique supérieur ou égal à 0,5°.alc, tout en étant inférieur au titre alcoométrique acquis minimum d'un vin (8,5°.alc). En ce qui concerne les techniques de désalcoolisation, distinction est faite entre la désalcoolisation et la correction du Titre Alcoométrique Volumique (TAV). **L'OIV fixe la réduction maximale de la teneur en alcool d'un vin à 20 %, au-delà il s'agit de désalcoolisation, le terme vin ne peut être utilisé.** Dans les deux cas, les processus de diminution du TAV ne peuvent être réalisés sur des vins présentant des défauts organoleptiques. L'ensemble des techniques membranaires sont autorisées, ainsi que l'évaporation sous vide et la distillation. Avec ces recommandations à ses Etats Membres, l'OIV espère harmoniser les standards internationaux en la matière. **L'OIV doit cependant encore définir ce que sont les vins dont le TAV a été diminué de plus de 20 % tout en restant supérieur à 8,5°.alc.** En France, la DGCCRF ne s'oppose plus aux processus de désalcoolisation, tant que les membranes utilisées sont certifiées de qualité alimentaire.

DÉFINITION DU VIN (WWGT)

Le " vin " s'entend d'une boisson produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, du moût de raisin ou de produits dérivés du raisin frais exclusivement, conformément aux pratiques œnologiques autorisées par les mécanismes de réglementation de la Partie exportatrice, et titrant une teneur en alcool d'au moins 7 % et d'au plus 24 % en volume.

Note : ici apparaît une liaison avec les pratiques œnologiques qui, sur la base de la reconnaissance mutuelle des pratiques œnologiques des parties exportatrices peut conduire à une ouverture large de la panoplie technique autorisée, aboutissant *in fine* à ce que l'état final du produit ait beaucoup plus de poids que son processus d'obtention dans sa définition).

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La définition internationale du vin adoptée est fondamentalement liée davantage aux process d'élaboration qu'à sa constitution finale

Hypothèse :

IFC2

Les normes internationales d'étiquetage reconnues imposent l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes

Le rôle de l'étiquetage dans le commerce international : les accords OTC (et SPS) font des règles de présentation des produits un moyen privilégié pour atteindre leurs objectifs.

Objectif de l'accord OTC : **Éliminer les obstacles non nécessaires au commerce international** en imposant aux États signataires d'éviter tout système national de réglementation technique et de certification susceptible de créer des entraves injustifiées au commerce → L'accord porte sur les normes s'appliquant aux réglementations et aux spécifications qui déterminent les propriétés d'un produit, industriel ou agricole, en fonction de sa qualité ou en fonction d'autres caractéristiques (normes et caractéristiques d'un produit, règles de fabrication, de désignation, d'emballage, de marquage et d'étiquetage).

Objectif de l'accord SPS : **améliorer la santé des personnes (...)** et la situation phytosanitaire dans tous les États membres.

Les principes d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Codex Alimentarius : L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable. Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

Les obligations d'étiquetage actuellement en vigueur dans le Codex Alimentarius (1991)

Mentions obligatoires : liste d'ingrédients (à l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient) ; denrées et ingrédients alimentaires qui sont connus pour **provoquer des allergies** ; **additifs alimentaires** (appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires).

Les auxiliaires technologiques sont exemptés de l'étiquetage obligatoire. Actuellement seulement 5 additifs possibles pour le vin dans la norme du Codex (DMDC, CO₂, Lysozyme, Sorbates, Sulfites). Travail commun avec l'OIV actuellement pour harmoniser la liste et classer les substances comme additifs ou auxiliaires.

Mise en place de l'étiquetage dans les législations internationales et nationales

La norme du Codex Alimentarius reste une recommandation pour les États membres. La traduction de ses principes dans les législations nationales prend du temps.

U.E. Indications obligatoires (EC 579/2012) : allergènes (si la présence est détectable dans le produit final, conformément aux méthodes d'analyse de l'OIV)

Obligatoires, mais en attente d'approbation (EC 1169/2011 ; rapport de la CE) : liste d'ingrédients (additifs = ingrédient ; résidus ≠ ingrédient) ; déclaration nutritionnelle

OIV Mentions obligatoires : sulfites (si >10mg/L) ; acide sorbique. Discussions en cours sur l'étiquetage de : ingrédients ; déclaration nutritionnelle ; allergènes. Travaux actuellement en cours pour classer les substances autorisées en additifs et auxiliaires technologiques

États-Unis Ingrédients et allergènes : n'est pas obligatoire pour les boissons alcooliques

Afrique du Sud Allergènes : obligatoire (depuis 2012) **si détectable** avec une méthode d'analyse ayant une limite de détection de 0.25mg/L

Canada Allergènes : obligatoire (depuis 2012) si le pdt final contient des quantités significatives

Australie, Nouvelle Zélande Allergènes : obligatoire (depuis 2003)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes.

Les AOC modifient leurs conditions de production pour revendiquer le caractère naturel de leurs produits.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Stéphane Le Foll et l'INAO s'engagent pour développer l'agro-écologie dans les signes de l'origine et de la qualité

Article publié le 3 mars 2016 sur le site www.inao.gouv.fr

En présence de Stéphane Le Foll et réuni sous la présidence de Jean-Charles Arnaud, le Conseil permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a validé ce jeudi 3 mars la démarche qui renforce la possibilité d'intégrer les principes de l'agro-écologie dans les signes de l'origine et de la qualité (SIQO). Cela se traduit par la signature d'un avenant au contrat d'objectifs et de performance de l'Institut.

En venant personnellement signer cet avenant, le ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt confirme son soutien à la démarche engagée. Le consensus qui s'est dégagé autour des orientations préconisées par la commission "Environnement" de l'INAO et son Président Bernard Angelras va permettre de renforcer l'approche agro-écologique au sein des signes de l'origine et de la qualité, confortant les démarches entreprises par les professionnels depuis plusieurs années, et ouvre de nouvelles perspectives pour beaucoup d'entre eux.

Six thématiques ont été identifiées :

- Préserver et développer la biodiversité,
- Maîtriser et réduire la fertilisation,
- Limiter l'usage des pesticides,
- Favoriser une meilleure gestion de l'eau,
- Adapter les modes d'élevage aux ressources locales,
- Recourir à une génétique plus adaptée.

Extrait de la Lettre de l'INAO, N° spécial « Agro-écologie » - mars 2016 (p.3 « Agro-écologie : quelques-uns des précurseurs ») : La présentation des propositions de l'INAO le 3 mars dernier lors du salon de l'agriculture en présence de Stéphane Le Foll, a été illustrée de témoignages de professionnels, ODG qui ont su, d'ores et déjà, intégrer des principes de l'agro-écologie dans leurs démarches. (...) ODG La Clape par Christophe Bousquet, Président de l'ODG : Présentation du terroir du massif de La Clape, sa biodiversité. Nombreuses actions agro-écologiques menées par les vignerons du site. Grâce à l'appui du Parc naturel régional, plusieurs exploitations se sont engagées dans la charte Natura 2000 afin de préserver la biodiversité du site, dans le Programme agro-environnemental porté par le PNR afin de ne plus utiliser d'herbicides ou de produits phytosanitaires, dans le développement de l'agro-pastoralisme et dans le réseau de fermes Dephy Ecophyto animé par la chambre d'agriculture de l'Aude. Par ailleurs, accompagné par le PNR et le Syndicat de l'AOC «Coteaux du Languedoc», l'AOC «La Clape» pourrait bientôt être reconnue comme groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE).

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les AOC n'intègrent pas de nouvelles conditions de production qui leur permettraient de revendiquer le caractère naturel de leurs produits.

Hypothèse :

Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par la création de cépages résistants obtenus par transgénèse et/ou croisements inter-spécifiques.

RIN5

Article publié le 13/05/2016 sur le site www.inra.fr

Le mildiou de la vigne sous surveillance : s'adapte-t-il aux cépages résistants ?



Au moment où de nouveaux cépages résistants, notamment au mildiou de la vigne, vont être mis sur le marché, les capacités d'adaptation des pathogènes aux variétés résistantes restent mal connues. En comparant l'agressivité de différentes populations de mildiou, des chercheurs de l'Inra montrent que si la résistance des cépages est globalement efficace, le mildiou est néanmoins capable de s'adapter en quelques années, diminuant ainsi l'efficacité de ces résistances. Ces résultats plaident pour adosser l'utilisation des cépages résistants à des pratiques agronomiques préservant leurs durabilités. (...) Les cépages de vigne cultivés sont tous très sensibles aux maladies aériennes, notamment au mildiou (*Plasmopara viticola*). (...) Actuellement, la protection contre ce pathogène requiert entre 5 et 10 traitements fongicides par an. Une des méthodes alternatives de gestion de la maladie consiste à utiliser des variétés de vignes résistantes, une option déjà privilégiée dans de nombreuses cultures. (...) On estime qu'elle pourrait permettre une réduction de près de 90% de l'utilisation des fongicides sur vigne. En 2017, l'Inra inscrira au catalogue une série de cépages présentant une résistance partielle au mildiou. Toutefois, l'efficacité de ces résistances pourrait être réduite par l'émergence de souches « virulentes » après seulement quelques années de culture des cépages résistants. Dans ce contexte, les chercheurs de l'unité Santé et agroécologie du vignoble (Inra, Bordeaux Sciences Agro) travaillent sur la gestion durable des résistances de la vigne. Une des questions est de savoir si le mildiou de la vigne est susceptible de s'adapter à la pression de sélection qu'exerceront les cépages résistants. Pour y répondre, ils ont comparé l'agressivité de souches de mildiou collectées sur des cépages résistants avec celle de souches de mildiou « naïves », c'est-à-dire n'ayant jamais rencontré la résistance. (...) Leurs résultats montrent que (...) la production de spores de mildiou est réduite de 58% à 92% par rapport à un cépage sensible (Cabernet sauvignon). Cependant, les chercheurs ont également observé que les souches issues des cépages résistants présentent déjà une sporulation plus importante et plus précoce que les souches « naïves » (issues de cépages sensibles). Ainsi, sur *Regent* et *Prior*, l'adaptation des populations de mildiou conduit à une réduction de l'efficacité potentielle de la résistance de près de 26%. Sur le cépage résistant *Bronner*, la diminution d'efficacité est de 7%. C'est ce qu'on appelle « l'érosion de la résistance ». (...) Au moment où l'Inra va bientôt mettre sur le marché de nouveaux cépages résistants, ces résultats soulignent l'importance de prendre en compte la durabilité des résistances. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle l'Inra privilégie la création de variétés (...) cumulant plusieurs facteurs de résistance à un même agent pathogène. (...) De leur côté, les agronomes travaillent sur les itinéraires culturaux adaptés à ces nouveaux cépages. C'est de cette approche pluridisciplinaire - combinant des leviers génétiques et agronomiques - que nous réussirons à élaborer des systèmes viticoles qui réduisent fortement l'utilisation des fongicides.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

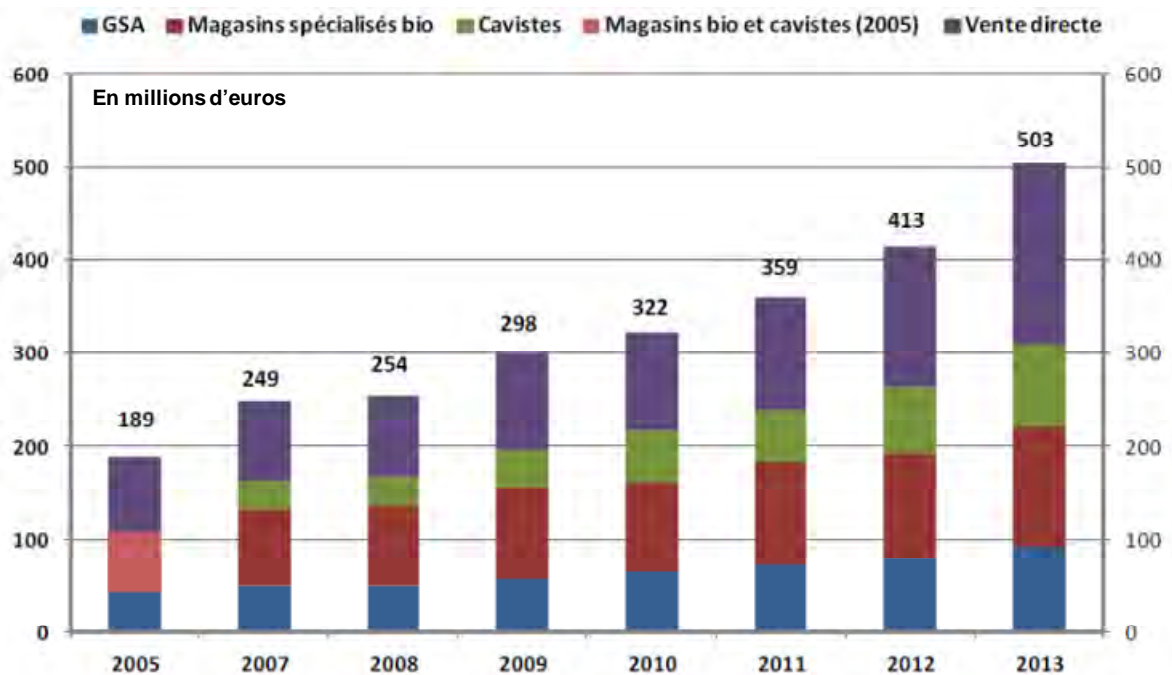
Versus : Les problèmes phytosanitaires liés à la culture de la vigne sont majoritairement réglés par l'application de traitements chimiques.

Hypothèse :

La consommation de vins bio augmente.

18

Les achats de vins bio par les ménages en France



Source : Agence BIO/AND-I

D'après Bio linéaires et SymphonyIRI, début 2013, 94% des grandes surfaces alimentaires proposaient des vins bio.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La consommation de vins bio stagne.

Les consommateurs recherchent des vins bio avec des exigences supplémentaires (local, sans soufre, équitable, ...).

Les Echos.fr

Bordeaux veut faire de son vin bio un produit équitable

Article de Frank Niedercorn publié le 30/01/2015 sur le site www.lesechos.fr

Le Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine a lancé une charte pour mieux communiquer sur les véritables coûts de cette production.

Et si le commerce équitable concernait aussi le vigneron bordelais ? C'est l'idée de base de la charte Bio Vin Solidaire portée par le Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine (SVBA). Exigeant en main-d'œuvre, le vin bio coûte plus cher à produire que le vin élaboré de façon conventionnelle, assure Laurent Abba, responsable du développement du bio au sein de la maison de négoce Vignobles Raymond et lui-même vigneron. « *On passe au moins 30 % de temps en plus dans nos vignes* », assure-t-il. D'où l'idée de valoriser ces efforts à travers une charte signée entre les vignerons et la distribution. Outre le fait d'avoir respecté l'environnement durant leur élaboration, ces vins doivent aussi faire la preuve de leurs qualités organoleptiques à travers des dégustations. « *Il est important d'aller contre l'idée reçue que les vins bio sont moins bons* », insiste Gwénaëlle Le Guillou, directrice du SVBA. Ils doivent enfin assurer « *une valorisation du travail agricole par sa juste rémunération* ». Un dernier point qui exige à la fois un engagement des négociants mais aussi « *des vignerons qui -doivent être capables de justifier leurs coûts de production* », insiste Gwénaëlle Le Guillou.

Transparence

Pierre angulaire de la charte, la transparence sur les prix - guère d'usage entre le négoce et la grande masse des producteurs - était encore plus inédite avec les -vignerons bio. Mais les choses changent avec la croissance rapide du marché. Et si les 180 adhérents du SVBA sont pour l'essentiel des exploitations familiales, d'une quinzaine d'hectares en moyenne, les choses évoluent vite. Ainsi quelque 350 hectares devraient être bientôt convertis en bio au sein de deux grosses coopératives dans les côtes de Duras et dans le nord de la Gironde. Contrôlée par un comité de suivi interne, préféré à un prestataire externe dans un premier temps pour des questions de coûts, la charte signée début 2014 a permis de mettre sur le marché 200.000 bouteilles portant le logo Bio Vin Solidaire. Un logo qui pourrait séduire d'autres régions. La fédération France Vin Bio, qui regroupe les acteurs de la filière française, regardant le sujet avec intérêt.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Le consommateur se suffit de la défense de l'environnement par la bio.*

Allergie et intolérance au soufre deviennent plus courante et les consommateurs deviennent fortement opposés à son utilisation.

Article disponible sur le site www.masantedabord.com

Ma santé d'abord

L'intolérance aux sulfites dans le vin

Si le matin, vous avez des maux de têtes violents en n'ayant bu qu'un ou deux verres de vin au dîner, et que ni le paracétamol ni l'aspirine ne vous calment, vous faites peut-être partie des personnes intolérantes aux sulfites, qui sont de plus en plus nombreuses. Elle est dûe soit à une carence en sulfite oxydase, l'enzyme responsable de la transformation de la forme active de l'oxyde de sulfite en forme inactive, ou soit d'une sensibilité plus forte aux sulfites qui ont envahi notre alimentation.

Où se cachent les sulfites ? Qu'on parle de sulfite, de soufre, dioxyde de soufre ou de SO₂, il s'agit de la même substance qu'on ingère essentiellement en buvant du vin puisqu'il sert à sa conservation. Sur chaque bouteille de vin, vous constaterez la mention "Contient des sulfites", sauf qu'aucune quantité n'est précisée : la réglementation impose cette mention dès que le produit contient plus de 10 mg/l, c'est tout. Il faut savoir que les vins conventionnels (blancs ou rouges) peuvent contenir de 150 à 200 mg/l de SO₂, alors que les vins bio sont entre 100 et 150 mg/l, les vins en biodynamie entre 70 et 90 mg/l et que les vins naturels n'en contiennent que de 30 à 40 mg/l. (...)

Les symptômes provoqués par les sulfites En premier lieu, c'est le mal de tête qui est caractéristique de l'intolérance aux sulfites. Se déclarant quelques heures après l'absorption d'une dose trop importante de sulfites, rien ne le soulage. Les effets respiratoires sont la deuxième manifestation physique due aux sulfites, et cela surtout si vous avez déjà un terrain sensible à l'asthme : il ne va alors que s'empirer. Comme lors d'une rhinite allergique, le nez se bouche, coule et vous éternuez : ce sont encore les sulfites qui sont en cause, allant même jusqu'à faire perdre temporairement l'odorat et le goût. Tous ces symptômes peuvent évoluer vers une polyposse nasale. Des problèmes digestifs et intestinaux peuvent être également constatés (diarrhées, nausées) parfois attribués trop facilement et à tort à une crevette ou un ouassou avarié. Les fruits de mer ont un fort taux de sulfites et provoquent donc des douleurs abdominales. Comme souvent, les intolérances aux sulfites peuvent aussi provoquer des dermatoses telles que des poussées d'eczéma, de l'urticaire.

Remèdes contre l'intolérance aux sulfites Déjà, il faut savoir que les médecins et allergologues ont beaucoup de mal à diagnostiquer cette intolérance puisqu'il n'existe pas de test d'allergie aux sulfites, qu'ils connaissent d'ailleurs assez mal. Ils vont donc vous prescrire des antihistaminiques, bronchodilatateur ou des corticoïdes, ces derniers pouvant eux-mêmes contenir des sulfites ! Alors soyez prudents sur leur utilisation. Essayez plutôt d'éviter les aliments qui contiennent des sulfites. Comme le vin est la principale source de sulfites ingérés, il est très facile de ne consommer que des vins bio, en biodynamie (Demeter et Nature & Progrès) ou, idéalement naturels. Ces derniers sont faits à partir de raisins bio et sont, en plus, vinifiés sans additifs chimiques et avec très peu de sulfites comme ceux de l'Association des vins naturels, voire pas du tout comme les vins S.A.I.N.S.. Le problème c'est que cette intolérance peut se déclarer à n'importe quel âge et il est très rare qu'elle disparaisse...

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs par rapport au soufre.*

Hypothèse :

Les générations jeunes et à venir consomment plus de vin bio.

464mod

Le vin bio en France : consommation et profil des consommateurs



Une étude Ipsos-CGI pour Sud de France /SudVinBio



Sondage Ipsos/CGI Consulting

Sud de France/Sud VinBio

Échantillon :	2001 personnes constituant un échantillon national représentatif de la population française âgée de 18 à 64 ans.
Dates du terrain :	Du 1 ^{er} au 9 juillet 2013.
Méthode :	Échantillon interrogé par Internet. Méthode des quotas : sexe, âge, profession de la personne de référence du foyer et région.

Focus sur les jeunes consommateurs de vin bio : une attirance pour de nouveaux produits, respectueux de l'environnement

Profil des consommateurs de vin bio âgés de 18 à 24 ans (ils représentent 14% des consommateurs de vin bio)

Ils sont moins nombreux à consommer du vin conventionnel
(40% en consomment au moins une fois par semaine)

Leur connaissance du vin est moins significative

En revanche, ils sont encore plus sensibles aux arguments écologiques :
ils achètent plus souvent des produits bio
Ils considèrent davantage que le vin bio est plus respectueux de l'environnement /du producteur

Lorsqu'ils achètent du vin bio, le respect de l'environnement est leur premier critère d'achat, au même niveau que l'origine

Ils se disent davantage prêts à dépenser plus pour une bouteille de vin bio

La perception et l'image du vin bio - Etude Ipsos pour SudVinBio

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

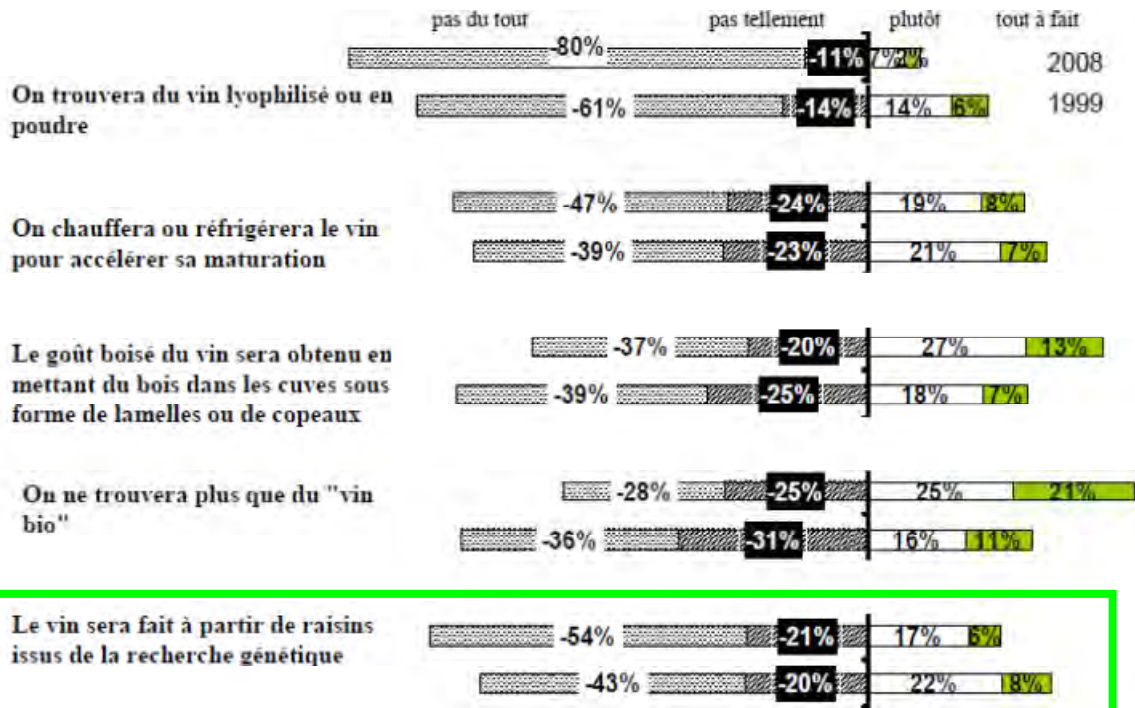
Versus : La consommation des vins bio est très segmentée au sein des générations et, globalement, les jeunes n'en consomment pas plus.

Hypothèse :

CON6

Le consommateur occidental rejette massivement les vins provenant d'un process utilisant des OGM.

Le vin à l'avenir : personnellement acceptez-vous l'idée...



Source : 1998 : Ipsos-Insight Marketing pour ONIVINS. 2008 sondage Efficience3 pour VINIFLHOR

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Commentaire hypothèse recto : ce rejet peut être du domaine des peurs alimentaires (rejet d'un progrès technique jugé incontrôlable dans ses conséquences: cf. vache folle) ou politique (rejet d'une privatisation du vivant).

Versus : Le consommateur occidental accepte généralement les vins provenant d'un process utilisant des OGM.

Article d' Hervé de Malières publié le 17 octobre 2013
sur le site www.bioaddict.fr

BIOaddict.fr
TOUJOURS LE BIEN POUR UN MONDE PLUS BIO

France : Qui sont les consommateurs de vins bio ?

Le respect de l'environnement est pour les consommateurs de vins bio un motif d'achat déterminant.

Une étude réalisée pour Sud de France /SudVinBio par Ipsos-CGI en juillet 2013 sur la consommation et le profil des consommateurs français de vins bio vient de montrer que ces consommateurs sont plutôt des hommes, davantage issus de catégories sociales aisées et plus diplômés que la moyenne, amateurs de vin en général (57% en consomment au moins une fois par semaine), et bons connaisseurs du vin (43% se donnent une note supérieure ou égale à 6/10). Ils sont par ailleurs très sensibilisés à l'environnement et au bio. **Ainsi 43 % disent que parmi les 3 critères principaux qui motivent l'achat de vin bio il y a le respect de l'environnement et les labels environnementaux alors que les consommateurs de vins non bio ne sont que 7% à retenir ce critère comme motif d'achat.**

Par ailleurs l'étude montre que les consommateurs de vin bio âgés de 18 à 24 ans (ils représentent 14% des consommateurs de vin bio) sont encore plus sensibles aux arguments écologiques : ils achètent plus souvent des produits bio et considèrent davantage que le vin bio est plus respectueux de l'environnement et du producteur. Et lorsqu'ils achètent du vin bio le respect de l'environnement est leur premier critère d'achat, au même niveau que l'origine. **Quant aux femmes elles représentent 44% des consommateurs de vin bio**, et sont très sensibles au bio en général : 62% achètent régulièrement des produits bio.



Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les labels "bio" n'intéressent que marginalement les consommateurs.

Hypothèse :

Les vins bio bénéficient de programmes de promotion ambitieux.

6



Communiqué de presse – Mars 2016
FranceVinBio – Syndicat des Vignerons
Bio d'Aquitaine (SBVA)



**French Organic Wines :
Le regroupement de vins bio français sur Prowein**



France Vin Bio et le Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine s'unissent pour la 5^{ème} année consécutive afin de permettre aux vignerons bio français d'être présents sur Prowein, Salon International du Vin et des Spiritueux, du 13 au 15 Mars 2016.

Prowein est devenu un salon international incontournable, une véritable place de marché en boissons vins et spiritueux, réunissant des acheteurs et des producteurs du monde entier. L'Europe du Nord, et plus particulièrement l'Allemagne, est un marché très porteur pour les vins bio : en Allemagne, 31,5% de la population consomme des vins bio. L'Allemagne est le premier marché bio mondial (tous produits confondus), 70% des consommateurs achètent des produits bio de façon occasionnelle voire régulière.

La collaboration de France Vin Bio et du Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine permet de dynamiser la promotion des vins bio sur le marché de l'Europe du Nord. En effet, Le nombre de vignerons bio présents sur le stand French Organic Wines ne cesse d'augmenter (+16% d'exposants en 2016). Ce regroupement de vignerons bio français est unique dans le Hall France et permet d'offrir un large panel de plus de 40 appellations bio des régions de Provence, Languedoc, Loire, Rhône, Alsace et Aquitaine... une occasion unique de découvrir la qualité des vins bio français.

En 2016, 31 vignerons bio français dont 17 aquitains seront présents sur le stand

French Organic Wines (Hall11 G60).

Ce rendez-vous sera l'occasion d'échanger avec les vignerons bio français et de déguster la large palette des vins bio produits sur l'ensemble du territoire.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens très limités..

Le vin bio se positionne sur tous les circuits, y compris ceux faiblement rémunérateurs.



Comment intégrer son vin bio dans le marché

Article de Magali- Eve Koralewski, Réussir Vigne février 2013
(consultable sur le site pleinchamp.com)



Quel circuit de vente privilégié et quel positionnement prix adopter pour les vins bio ? La société de conseil Némésis apporte quelques éléments de réponse.

“En trois points, pour intégrer son vin bio dans le marché du vin, il est d’abord important de connaître le marché visé, les statistiques et la consommation du pays ciblé. Ensuite, il faut définir son positionnement, son prix de vente et en fonction, et c’est le troisième point, choisir le circuit de vente. Directe, distribution ou magasin spécialisé”, indiquait Fabrice Chaudier, directeur de Némésis, lors d’une conférence donnée dans le cadre du Vinitech.

Historiquement, les viticulteurs bio ont investi les marchés différemment des viticulteurs conventionnels, en privilégiant la vente directe ou en tout cas, en éliminant au maximum les intermédiaires sur les circuits de distribution. *“ Cette stratégie est plutôt performante et mérite d’être conservée, dans la mesure du possible ”,* poursuit-il.

Attention à ne pas trop gonfler les prix

En terme de positionnement, le bio est plutôt poussé vers le segment moyen à haut de gamme et aurait intérêt à y rester. *“ Peu de vins bio sont positionnés sur les premiers prix. Parce que produire en bio coûte plus cher qu’en conventionnel et que sur les prix d’entrée de gamme, pour rester compétitif, le seul levier de compétitivité pour le viticulteur bio est de faire le rendement maximal autorisé pour absorber ses coûts de production plus élevés. Ce qui n’est pas toujours évident en bio ”,* note Fabrice Chaudier. Attention toutefois, à ne pas trop gonfler les prix de ventes. *“ Le consommateur associe les vins bio à des vins plus authentiques et respectueux de l’environnement, mais pas à des vins plus chers. ”* Enfin, la construction d’un budget commercial est primordiale en bio par rapport au conventionnel, pour que le discours soit entendu du consommateur, et notamment pour éviter des confusions avec les vins naturels, conclut-il.

Commentaires / Argumentaire / conditions d’emploi / versus

Versus : Le vin bio se positionne uniquement sur des circuits de distribution rémunérateurs.

Le segment du vin bio est à part et bien identifié sur le marché du vin.

Article publié le lundi 22 octobre 2012 sur le site www.agrapresse.fr



Enquête : les restaurants haut de gamme, porte-parole des vins bio

Les restaurants haut de gamme, vitrines de la haute gastronomie, sont aussi ceux qui se font les porte-parole des vins bio, selon une enquête présentée le 18 octobre par l'association Sudvinbio. Cette restauration voit dans les vins bio un moyen de se différencier et de correspondre à leur image de haute qualité, ont commenté les réalisateurs de cette enquête.

La restauration haut de gamme est par nature un relai de promotion des vins bio auprès de sa clientèle, découvre-t-on au travers d'une enquête chiffrée, réalisée par le cabinet CHD Expert France (CHD : consommation hors domicile). Cette enquête a été menée auprès de 204 de ces restaurants, sur 2 600 de cette catégorie en France.

Les trois quarts des restaurants gastronomiques proposent des vins bio

Les trois quarts des restaurants gastronomiques proposent des vins bio à leur clientèle, révèle-t-elle. « *Les restaurants gastronomiques sont plus nombreux à proposer des vins bio à leur clientèle que les autres segments de la restauration* », a déclaré Nicolas Nouchi, directeur général de CHD Expert France. « *Plus qu'une simple mode, ces résultats montrent que le vin bio est une véritable tendance de fond* », a-t-il poursuivi. D'ailleurs, le phénomène n'est pas entièrement nouveau : 46% d'entre eux proposent les vins bio depuis trois à dix ans.

Si les restaurants gastronomiques sont majoritaires à référencer des vins bio, « *c'est sans doute lié au fait que leur équipe est généralement composée d'un sommelier* », selon Yannis Kherachi, sommelier au Jardin des sens à Montpellier. Les raisons invoquées par les restaurateurs pour motiver le référencement des vins bio sont à 66% pour satisfaire leur clientèle, à 37% pour le contact différent qu'ils ont avec le producteur ou le fournisseur de vin bio, et à 34% pour une question de cohérence avec l'offre globale haut-de-gamme.

Le lien particulier entre le vigneron bio et son client

La deuxième raison invoquée ci-dessus, le contact particulier avec le producteur, est entretenue par le fait que les vignerons bio vendent plus en direct aux particuliers que les vignerons conventionnels. Ils répartissent leurs ventes de façon homogène, avec un tiers aux particuliers, un tiers en grande distribution et un tiers aux cavistes, alors que la proportion est de 75 à 80% en grande distribution chez les vignerons conventionnels. « *Un vigneron, c'est un personnage, chaque fois, c'est une rencontre humaine, mais avec les vignerons bio, ce rapport est plus fort. Par exemple certains montrent des échantillons de leur terre pour mieux expliquer la composition à leurs clients et la relation avec le vin qu'ils en tirent* », a indiqué Yannis Kherachi. Le vin bio se prête mieux au travail d'explication du sommelier, a-t-il précisé, sans doute parce que ce type de produits « *exige de la part du sommelier davantage d'informations qu'un vin conventionnel* ».

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Le bio est un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin.*

Hypothèse :

La loi Evin ne s'applique plus au vin bio qui peut communiquer sur ses bienfaits pour la santé sur tous les médias.

321mod

Communiqué de presse de l'association Vin & Société

Loi Evin : les parlementaires font le choix de la clarification



(...) Ce matin, jeudi 11 juin, les parlementaires se sont prononcés en faveur de la clarification du cadre réglementaire de la Loi Evin. Si le vin est un atout économique et une richesse culturelle incontestables pour la France, il est essentiel d'en encadrer la publicité, notamment pour protéger les jeunes et les populations à risque. Or, la jurisprudence développée depuis 25 ans avait entraîné une confusion entre information et publicité comme en témoigne les condamnations de journaux, dont les articles de presse avaient été requalifiés en publicité. Ces condamnations avaient créé une insécurité juridique forte et de l'autocensure préjudiciables à un secteur économique majeur pour notre pays. « *En distinguant la publicité de l'information, les parlementaires reviennent à l'esprit initial de la loi Evin : encadrer la publicité mais ne pas interdire toute forme de communication sur le vin. Contrairement aux contre-vérités entendues ces derniers jours, cette clarification ne donnera pas plus de droits aux producteurs de vins* » déclare Joël Forgeau, Président de Vin & Société. Vin & Société rappelle que sa position n'est pas d'assouplir la loi Evin mais au contraire d'en favoriser l'application dans un contexte réglementaire clair, stable, permettant à chacun d'exercer sa responsabilité. « *Cette situation est un juste retour à l'esprit initial de la Loi Evin. Les parlementaires réaffirment le fondement même de leur mission -légiférer- et définissent un cadre légal clair pour les journalistes, les acteurs de l'oenotourisme, les milliers d'artistes et d'écrivains, les 2 agences de communication et de publicité, les avocats, tous concernés par les conditions d'application de la Loi Evin. Ils adressent également un signal fort à toutes les régions viticoles dans lesquelles émergent des projets emblématiques soutenus par des fonds régionaux ou départementaux comme la Cité des Civilisations et du Vin à Bordeaux, la Cité des Vins de Bourgogne à Beaune, la Cité de la Gastronomie à Dijon. Ce sont des projets ambitieux qui contribuent à l'attractivité de nos territoires déjà visités annuellement par quelque 12 millions d'oenotouristes venus du monde entier* » poursuit Joël Forgeau. De plus, cette clarification va permettre à Vin & Société, au nom des 500 000 acteurs de la vigne et du vin, de s'engager davantage en faveur de l'éducation. « *La filière viticole est convaincue que seule l'éducation permet de changer les comportements à risque. Elle est prête à assumer son devoir de responsabilité en diffusant en particulier les repères de consommation peu connus des Français* » poursuit Joël Forgeau. Le Président de la République et le Premier Ministre avaient déclaré au dernier Salon International de l'Agriculture que « le vin est une valeur de la France et un produit phare ». Le Ministre des Affaires étrangères a également témoigné : « qu'il faille faire attention en matière de santé, tout le monde est d'accord, les vignerons les premiers. Il faut quand même qu'ils puissent communiquer donc il faut trouver un juste équilibre ». (...)

Paris, le 11 juin 2015

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La loi Evin continue à s'appliquer au vin bio : la communication sur les bienfaits du vin bio pour la santé n'est que peu ou pas autorisée.

Hypothèse :

Le vin bio se positionne comme un produit premium et ne s'adresse qu'à une catégorie aisée de consommateurs.

471mod

Marion Ivaldi – Réussir Vigne – Juillet-Août 2012

Réussir Vigne
La passion de la vigne et du vin

Une segmentation des consommateurs de vins bio en temps de crise

La réaction des consommateurs devant l'enjeu environnemental et les tensions économiques n'est pas la même. Comment le vin bio peut-il se positionner face aux comportements de ces consommateurs et trouver des opportunités de développement ?

Aujourd'hui, les produits bios ne sont plus destinés seulement à une petite catégorie militante de consommateur. Leur développement a ouvert les portes à un marché de masse, diversifiant les catégories de consommateur. Et c'est dans les réponses que le bio peut apporter aux consommateurs qui affrontent une crise double (économique et environnementale).

Pierre Mora, responsable du département marketing et relation clients à Bordeaux Management School, explique ainsi dans *Le vin et ses marchés* (2012) que les consommateurs en temps de crise peuvent être segmentés en quatre catégories : les "chevaliers blancs", les "feel free", les "victimes" et "les prédateurs".

Les "victimes" pourraient être davantage explorées. Souvent jeune, cette population "de loin la plus nombreuse" est victime de la crise économique mais n'a pas fait le deuil d'une consommation superflue (loisirs, voitures, voyages...).

Un travail pourrait être fait par les entrepreneurs du bio pour "leur suggérer que l'assujettissement aux marques n'est pas une fatalité et que la sobriété peut être heureuse", comme le suggère le titre du livre de Pierre Rabhi.

Deux alliés du vin bio

Par ailleurs, dans cette segmentation, le vin a deux alliés : les "chevaliers blancs" et les "feel free". Les premiers ont accepté que le monde change et sont typiquement des consommateurs prêts à dépenser plus pour des produits respectueux de l'environnement. "L'entrepreneur bio en fera sans doute ses meilleurs ambassadeurs et tentera de leur donner le pouvoir qu'ont les leaders d'opinion", indique Pierre Mora.

Les "feel free", quant à eux, cherchent à adopter des stratégies qui leur permettent de conserver une indépendance pour faire face. Ils consommeront du vin bio mais en réduisant leur consommation "pour peu que le niveau qualitatif soit supérieur".

Enfin, le quatrième segment, celui des "prédateurs" sont les personnes ayant profité de la crise avec des revenus au-delà de 60 000 euros annuels. Ils n'entendent pas changer leur mode de vie, réfutent souvent la thèse du changement climatique et dénoncent le sentiment de culpabilité que l'on fait subir aux consommateurs. Ceux-là seront sensibles à un message santé.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Le vin bio s'adresse à une large part de la population.

› Thématique « Philosophie, formation, productivité, organisation & représentation de la filière vins bio » : 13 hypothèses

Hypothèse :

La formation est gérée par la profession bio et le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend par le biais de réseaux (techniques, sociaux, entraide) et de maîtres de stage). 69mod

Extraits de la plaquette relative à la formation (2011/12) organisée par Agribiodrôme : « **Viticulture bio-dynamique : approfondissement, raisonnement et pratiques** »

Antenne centre Drôme de la maison de l'agriculture bio-dynamique (MABD)

Entre Vercoors, Ventoux et Vivarais, cette antenne est un groupe d'agriculteurs permettant de répondre aux objectifs suivants :

- créer un espace d'échange sur les pratiques de chacun,
- permettre un apprentissage collectif,
- organiser des cercles de lecture du "Cours aux agriculteurs" de Rudolf Steiner ou d'autres ouvrages,
- élaborer collectivement les préparats bio-dynamiques avec la présence d'un formateur,
- assurer une information et accueillir des formations, avoir un petit stock d'ouvrages à disposition, soit en vente soit à consulter.

Ce groupe local organise, en fonction des demandes, des rencontres sur les fermes en bio-dynamie de chacun. Les séances de lecture sont fixées deux fois par mois en saison hivernale. Cette année c'est le "Cours aux agriculteurs" de Rudolf Steiner qui est étudié.

Si vous souhaitez plus d'informations sur le fonctionnement de l'antenne centre Drôme de la MABD et si vous voulez rejoindre le groupe, vous pouvez contacter Stéphane Cozon ou Marion Haas au 04 75 25 08 68

[FORMATIONS 2011-2012]
AGRICULTEURS • SALARIÉS AGRICOLES • CONSOMMATEURS
pour aller plus loin...

Agribiodrôme

FORMATION :
Viticulture bio-dynamique : approfondissement, raisonnement et pratiques

6 mars et 26 juillet 2012 - Drôme

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La formation vitivini bio reste intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend en passant par l'éducation nationale et l'Etat qui informe et forme.

Hypothèse :

Les rendements en viticulture bio augmentent et rattrapent ceux en viticulture conventionnelle (tout en préservant la qualité des vins bio).

77mod

De l'importance du rendement dans les coûts de production en bio



Article d'Alexandre Abellan publié mardi 26 janvier 2016 sur le site vitisphere.com

Le différentiel de coût de revient entre une bouteille de vin bio et son équivalent conventionnel dépend avant tout du moindre rendement. C'est ce facteur qui démultiplie les surcoûts de production, d'après l'étude de référence de la chambre d'agriculture de Gironde.

Pour estimer les coûts de production d'une exploitation type en AOC Bordeaux, l'édition de novembre 2015 du référentiel technico-économique du vigneron bordelais modélise les pratiques viti-vinicoles en AOC Bordeaux. Méthodologiquement, « *il ne s'agit pas de données moyennes, mais d'un exercice comptable de reconstitution des coûts de production d'une exploitation à partir des données observées sur le terrain* » résume Philippe Abadie, le directeur du service entreprises de la Chambre d'Agriculture de Gironde (CA 33). Parmi les quatre itinéraires techniques modélisés, l'un est bio, pratiqué sur un domaine imaginaire de 15 hectares (avec une densité de 4 500 pieds/ha). Avec une stratégie qualitative de vente en bouteilles, ce domaine type affiche des coûts techniques estimés à 6 901 €/ha en 2015 (montant à 8 832 €/ha avec les charges de fermage, d'assurance et de frais administratifs). Pour l'itinéraire conventionnel comparable (stratégie bouteille pour le même profil de vignoble), les coûts techniques sont de 5 958 €/ha (montant à 7 769 €/ha avec les charges). Au vignoble, le surcoût de production du bio s'élèverait ainsi à 5 % par rapport aux coûts de production conventionnel. Un ordre de grandeur somme toute réduit, et préservé en prenant en compte les coûts de vinification (sensiblement identiques). Au final, le coût de production 2015 en bio est de 10 682 €/ha, quand il est de 9 619 €/ha en conventionnel. Ramené à la bouteille, le différentiel est de 3,45 €/col en bio contre 3,29 €/col en conventionnel. Seulement seize centimes de différence ? Pas si simple !

Le rendement, curseur d'ajustement

Dans l'étude de la CA 33, le rendement est fixé à 50 hl/ha pour tous les itinéraires. Une hypothèse qui n'est pas réaliste pour les rendements bio. « *En 2015, ils sont plutôt de l'ordre de 40 à 45 hl/ha, quand ils sont bien de 50 hl/ha en conventionnel* » souligne Philippe Abadie. Pour un rendement de 40 hl/ha, le coût de production d'une bouteille bio monte ainsi à 3,85 €/col (contre 3,65 €/col pour le même rendement en conventionnel). A 45 hl/ha, le bio coûte 3,63 €/col (contre 3,45 €/col en conventionnel). En prenant en compte ce différentiel de rendement, le coût d'une bouteille de bio se situe entre 3,85 et 3,60 €/col, quand il est de 3,29 €/col en conventionnel. Soit un surcoût moyen de 10 à 15 %.

Au final, c'est le facteur rendement qui donne le plus d'ampleur aux surcoûts entre bio et conventionnel, c'est-à-dire aux investissements en main d'œuvre et mécanisation (même si l'impact de la baisse du cours du gazole n'a pas été suffisamment pris en compte par cette étude). « *Ce qui est économisé sur la chimie, les phytos, est perdu sur l'important travail du sol* » confiait à Vitisphère un expert des enjeux financiers de la bio (tenant à rester anonyme).

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La différence de rendement s'accroît (ou se stabilise/ne se réduit pas) entre viticulture bio et conventionnelle.

L'augmentation des revenus des entreprises & domaines en AB favorise la reprise des exploitations par les enfants.

Extraits d'un article publié sur le site <http://gascogne-haut-languedoc.safer.fr>

Histoire d'une transmission/installation et d'un portage du foncier au cœur de l'Ariège



(...) **Entreprendre... Transmettre...**

Philippe Babin est un passionné ; de la nature et du vin... En 1998, il crée avec son épouse, Claire, les Coteaux d'Engraviès ; 10 ha de vignes à cheval sur Vira et sur Dun. Trois cépages, aux larges palettes aromatiques, se partagent ce morceau de territoire : Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. Et comme si le pari n'était pas suffisamment audacieux, cette production locale sera en Bio, afin de préserver le terroir argilo calcaire, berceau d'un vin de qualité : « *Ce climat spécifique entre Méditerranée, Atlantique et nos montagnes ariégeoises permettent des maturités idéales... Je n'ai pas de mérite, j'y ai cru, voilà tout !* » insiste Philippe Babin, en ajoutant : « *J'aime observer les écosystèmes autour de mes pieds de vigne ; certaines herbes dites folles viennent en fait préserver mes vignes de certaines maladies, notamment en invitant des insectes spécifiques... Pour le reste, les serments broyés apportent de l'azote... Nous sommes autonomes en matière organique ; nous faisons régulièrement appel aux chevaux de trait sur des zones pentues...* » et de conclure : « *C'est amusant et passionnant d'observer pour mieux protéger notre production, même si cela demande un peu de travail et beaucoup de passion* ». A 62 ans, ce moustachu souriant et bienveillant a souhaité passer le relais ; « *ça n'a pas été facile... Pour moi, c'était très important de partir en étant certain que mes pieds de vignes seraient bichonnés, et que ce projet un peu fou au départ, se développerait, après moi... Thomas Piquemal, mon ouvrier agricole polyvalent depuis 2 ans a parfaitement adhéré à ma démarche viticole Bio.* »

S'installer et poursuivre l'aventure

Très attaché à sa région ariégeoise, Thomas Piquemal, 31 ans, souhaite vivement contribuer à la mise en valeur du vignoble ariégeois : « *J'ai toujours été sensible à l'agriculture Bio, dès le départ, j'ai souhaité me spécialiser dans la viticulture ; je ne m'attendais ni à pouvoir m'installer en Ariège et en Bio, ni à prendre la suite d'un viticulteur passionné (et passionnant !) ; j'ai eu la chance d'apprendre ce métier dans des domaines Bio ou assimilés, notamment en Bourgogne... Après plus de 6 ans passés loin de ma terre natale, j'ai souhaité revenir dans le Sud ! C'est là que je suis tombé par hasard sur les Coteaux d'Engraviès. Je souhaitais déjà m'installer en 2011 mais j'ai préféré m'imprégner d'abord des méthodes de travail de Philippe.* »

Financer sa trésorerie grâce au portage du foncier

« *J'ai repris le flambeau et me suis installé l'année dernière, en 2014 ; mes premières vendanges furent pour moi un grand moment ! J'ai beaucoup de projets ; en juillet 2015, j'envisage d'embaucher une secrétaire et en janvier 2016, un ouvrier viticole polyvalent... Nous accueillerons du public au moins sur juillet/août ; cela nous donne un espace d'échanges avec des visiteurs locaux ou de passage, tous curieux et interpellés par ces vignes accrochées à nos coteaux.* »

L'expertise de la Safer

« *Tout cela n'aurait pas été possible sans le dispositif proposé par la Safer : le portage du foncier me permet en effet de financer ma trésorerie et de concrétiser mon installation pour me donner des chances de la voir se développer... (...) pour m'accompagner dans cette démarche de transmission/installation, doublée de ce dispositif de portage du foncier qui, durant 7 ans, va me permettre de suivre le chemin tracé par Philippe en pleine confiance. (...) tout est possible mais surtout, il faut laisser du temps au temps : ne pas se précipiter, bien préparer son projet, anticiper, le plus possible et surtout, surtout : CROIRE EN CE QUE L'ON FAIT !* »

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les revenus des entreprises & domaines en AB sur des appellations génériques ne favorisent pas la reprise des exploitations par les enfants.

Hypothèse :

Les vignerons bios se réunissent massivement en coopérative ou autres organisations de producteurs viti ou autres.

88



Communiqué de presse du 31 janvier 2013

Les Vignerons coopérateurs s'organisent sur le vin bio



L'implication de la coopération dans la production de vin biologique ne cesse de croître : 182 caves sont actuellement engagées dans la production de vin bio (contre 157 en 2011) (*), soit plus d'une cave coopérative sur quatre.

Cette montée en puissance conduit les Vignerons coopérateurs de France à s'impliquer toujours plus dans les débats sur le vin bio. C'est ainsi que la CCVF, en partenariat avec Coop de France, a mis en place un groupe « vin bio » pour permettre aux caves coopératives de travailler et d'échanger sur ces problématiques. Une réunion de ce groupe, dans le cadre de l'édition 2012 de Millésime Bio, a été l'occasion de définir ses principaux objectifs.

Ainsi, s'agissant plus particulièrement de la connaissance du marché des vins bio, les « coops » ont rappelé qu'un observatoire national des vins bio reste à construire afin de rassembler des données aujourd'hui éparses et d'approfondir les connaissances en matière de volumes prévisionnels, de chiffres à l'export, de surfaces...

En matière de réglementation, la CCVF a fait un bilan du premier millésime bio. Ce bilan est plutôt satisfaisant mais certains points nécessitent d'être rediscutés. Certaines pratiques œnologiques ou encore l'utilisation des procédés physiques pour la vinification biologique font ainsi partie des questions qui devront être posées lors des travaux de révision de la réglementation prévue pour 2015.

Enfin, les Vignerons coopérateurs ont rappelé l'importance des travaux de préparation du plan « Ambition Bio 2017 » qui démarrent en région. Les caves coopératives y porteront leurs propositions pour améliorer le soutien à l'agriculture biologique en général et la viticulture bio en particulier.

« Ce groupe de travail s'est fixé des objectifs ambitieux. La connaissance du marché et la réglementation seront au cœur de nos travaux, mais nous souhaitons aussi informer les caves sur ce qui existe en matière de R&D et faire connaître à nos partenaires le poids croissant de la coopération viticole dans le vin bio et sa capacité à fournir les marchés », résume Gilles Ferlanda, président de la cave des Coteaux de Visan et du groupe « vin bio » de la CCVF.

(*) Nombre de notifications enregistrées auprès de l'Agence Bio en 2012

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La plupart des vignerons bios sont isolés (gestion des risques, efficacité économique, technicité, ...).

Hypothèse :

180mod

Une représentation efficace de la profession bio au sein des instances permet le développement de la filière vin bio (production, consommation).

Extraits du dossier de presse « La FNIVAB devient FRANCE VIN BIO » - conférence de presse du jeudi 12 septembre 2013 -

LA F.N.I.V.A.B. DEVIENT FRANCE VIN BIO

Une fédération nationale pour structurer la filière et promouvoir les vins biologiques

Dans un contexte de forte augmentation des volumes de vin certifié bio, la F.N.I.V.A.B. (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique) devient **France Vin Bio pour représenter la filière « vin bio » française dans son intégralité, de la production à la commercialisation. (...) France Vin Bio s'est donc donné pour missions à l'échelle nationale, de :**

• **Porter la voix de la filière viti-vinicole biologique nationale**

Représenter les viticulteurs et les metteurs en marché bio dans les instances nationales et internationales où se joue l'avenir de la viticulture bio française, en complémentarité avec les réseaux existants. L'objectif est donc une représentation au sein de la filière bio nationale (Agence Bio, INAO, Synabio, FNAB, Coop de France, etc.) et européenne (COPA-COGECA, IFOAM) ainsi que dans la filière vin (FranceAgriMer, comité vin de l'INAO, CNIV, IFV, VIF, etc.)

• **Poursuivre la structuration de la filière**

- Faire de la fédération un lieu de concertation entre les régions viticoles bio, afin de faire émerger des projets et des positions communs (par exemple, coordonner la position des viticulteurs bio français sur la révision de la réglementation de vinification bio prévue en 2015).
- Favoriser l'émergence de structures interprofessionnelles régionales bio dans les régions viticoles qui n'en possèdent pas, en soutenant les groupes porteurs de projets et en les accompagnant dans leur démarche de structuration.
- Approfondir et pérenniser le dialogue entre producteurs et metteurs en marché.
- Entrer en relation avec les interprofessions conventionnelles pour aider à la représentation de la filière bio en cas de besoin.

• **Mettre en place des indicateurs économiques de référence**

- Mener une étude des coûts de production sur les exploitations bio afin de fixer un prix rémunérateur aux producteurs.
- Instaurer un suivi des volumes par appellation pour anticiper les volumes à venir et mettre en adéquation l'offre et la demande afin de sécuriser les débouchés.

• **Promouvoir les vins bio, en partenariat avec l'Agence Bio et les interprofessions viticoles**

- Faire émerger un message collectif national sur les vins bio afin de favoriser la croissance de la demande.
- Participer à des salons nationaux et internationaux.
- Créer des événements complémentaires à ceux existant déjà.
- Créer un site internet.

• **Développer la communication interne** par la diffusion systématique d'informations aux adhérents (réglementation, pratiques œnologiques...).

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *La représentation de la profession bio au sein des instances n'est pas suffisamment efficace pour avoir des effets positifs sur la filière.*

Les "chapelles" tuent la filière vin bio.

Article d'Olivier Lebaron
publié le 27/01/2012
sur le site www.showviniste.fr



Le vin nature sent le soufre chez les vins bio... ou pas

On méconnaît toujours ce que fait son voisin sachant que travailler pour sa propre chapelle c'est prendre position et parfois cette position est bien bancal et rébarbative !!!

Un bel exemple avec cette interview de Thierry Julien, président de l'AIVB-LR (L'association des Vins Bio du Languedoc Roussillon) organisateur du salon Millésime Bio, salon professionnel qui continue année après année de rencontrer un franc succès et d'attirer sur le sol du Languedoc, à Montpellier, des acheteurs du monde entier soucieux d'apporter des vins variés et certifiés bio à leur propre clientèle. Au départ, les vignerons présents doivent être certifiés en agriculture biologique. On va donc dire qu'ils sont tous bio. Voilà une chapelle. Mais, parmi eux, comme cette certification ne prend en compte que la production de raisin bio, il y a ceux qui poursuivent l'effort en cave, lors de la vinification, ceux qui font avec les moyens modernes (levurage etc...) et ceux qui poussent la philosophie sans intrants jusqu'au bout, les natures, purs et durs, allant même à ne pas utiliser ni soufre, ni cuivre. Les clochers fleurissent !

Alors que nous dit exactement Monsieur Thierry Julien : « *ici vous n'allez pas trouver de vin nature. Un vin bio c'est un vin certifié, c'est un cahier des charges qu'un vigneron a appliqué, pendant 3 ans il est resté en conversion. Un vin nature c'est un vin qui n'est pas contrôlé. On ne sait pas comment il est fait. Il faut se fier à la bonne foi de celui qui l'a fabriqué (...). Ça ne repose sur aucune législation. Ce n'est pas sérieux. Et in fine ça aboutit à des vins qui sont les 3/4 pas bons, qui vieillissent mal, qui évoluent très mal, très en dent de scie et qui donnent un très mauvaise image du vin bio. Un vin bio n'est pas un vin nature. Ça n'a rien à voir. Ici, il n'y a que des vins bios, des gens certifiés, qui payent leur certification et qui sont contrôlés.* »

La messe est dite !

Je n'ose dire que outre effectivement la profusion de vignerons en agriculture biologique, Milleime Bio représente pour beaucoup d'entre nous un des meilleurs moyens pour retrouver et découvrir des vins « natures ». Mais peut-être ne sont-ils pas considérés comme nature puisque certifiés en agriculture biologique ?

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les "chapelles" enrichissent et développent la filière vin bio.

Hypothèse :

La recherche est proactive sur la viticulture bio et les impasses techniques sont surmontées (flavescence dorée, alternatives au cuivre, ...).

354mod

Article de Pascale Mollier publié sur le site *inra.fr* le 26/03/2013, mis à jour le 22/07/2016



La flavescence dorée de la vigne - Introduction

L'Inra, qui était déjà en pointe dans les années 50 sur l'identification de l'agent de la flavescence dorée et de son insecte vecteur, a réalisé des avancées significatives sur la biologie de ces organismes. Ces nouvelles connaissances ont permis de mettre au point un test de détection spécifique de cette maladie, et d'ouvrir des pistes sur des méthodes de lutte autres que l'utilisation d'insecticides. Car actuellement, la flavescence dorée est incurable : elle n'est contenue que par l'arrachage des ceps contaminés, le contrôle des plants de pépinières et la lutte insecticide contre le vecteur.

Un fort impact agronomique

La flavescence dorée est une maladie de quarantaine particulièrement contagieuse et incurable chez la vigne. Elle se caractérise par un jaunissement des feuilles et un dépérissement du raisin. On la trouve dans la plupart des zones de production viticole du sud de l'Europe, où elle peut occasionner de fortes pertes de récolte et compromettre la pérennité des vignobles. Aujourd'hui, plus de la moitié de la superficie du vignoble français est en zone de lutte obligatoire.

Un agent pathogène particulier

Comme d'autres jaunisses végétales, la flavescence dorée est causée par des phytoplasmes, sortes de petites bactéries sans paroi de la classe des Mollicutes. Ce sont des parasites intracellulaires obligatoires se reproduisant dans le phloème des plantes et dans des insectes piqueurs-suceurs qui s'en nourrissent. Le principal vecteur des phytoplasmes de la flavescence dorée est la cicadelle *Scaphoideus titanus*. En prélevant du phloème contaminé et en allant se nourrir sur un autre pied, cet insecte propage la maladie dans le vignoble, de manière analogue à la propagation de la malaria chez l'homme par les moustiques anophèles. La transmission à longue distance est par contre essentiellement due au transport par l'homme de matériel végétal contaminé pour la plantation.

La recherche est nécessaire pour trouver des traitements

Les moyens de lutte actuels reposent sur l'arrachage des ceps atteints, la prophylaxie de l'état sanitaire des plants de pépinière, et les traitements insecticides contre le vecteur. Ces traitements sont obligatoires, polluants, coûteux, et contrecarrent la démarche de réduction de pesticides de la filière viticole. Ces plans de lutte obligatoire posent en outre d'énormes problèmes aux viticulteurs engagés en Agriculture Biologique ou en processus de conversion vers celle-ci.

Proposer des méthodes qui vont permettre de mieux gérer la lutte actuelle et développer des solutions de lutte alternatives plus économes en insecticides est donc indispensable à court terme. Ceci nécessite une meilleure connaissance du pathogène, du vecteur et des mécanismes qui gouvernent les interactions entre le phytoplasme, la cicadelle et la vigne.

Une nouvelle dynamique de recherche au centre Inra de Bordeaux Aquitaine

A l'Inra de Bordeaux, deux unités de recherche travaillent conjointement sur le système triangulaire de la flavescence dorée : phytoplasme/cicadelle vectrice/vigne. L'une (1) se consacre au phytoplasme : son origine, l'évolution des épidémies, et l'interaction avec ses hôtes (plante et insecte). L'autre (2) étudie l'insecte vecteur, son comportement en relation avec la plante hôte, l'histoire de son introduction et de son expansion en Europe.

(1) UMR Biologie du Fruit et Pathologie (BFP 1332), équipe « Mollicutes ».

(2) UMR Santé et Agroécologie du Vignoble (SAVE 1065).

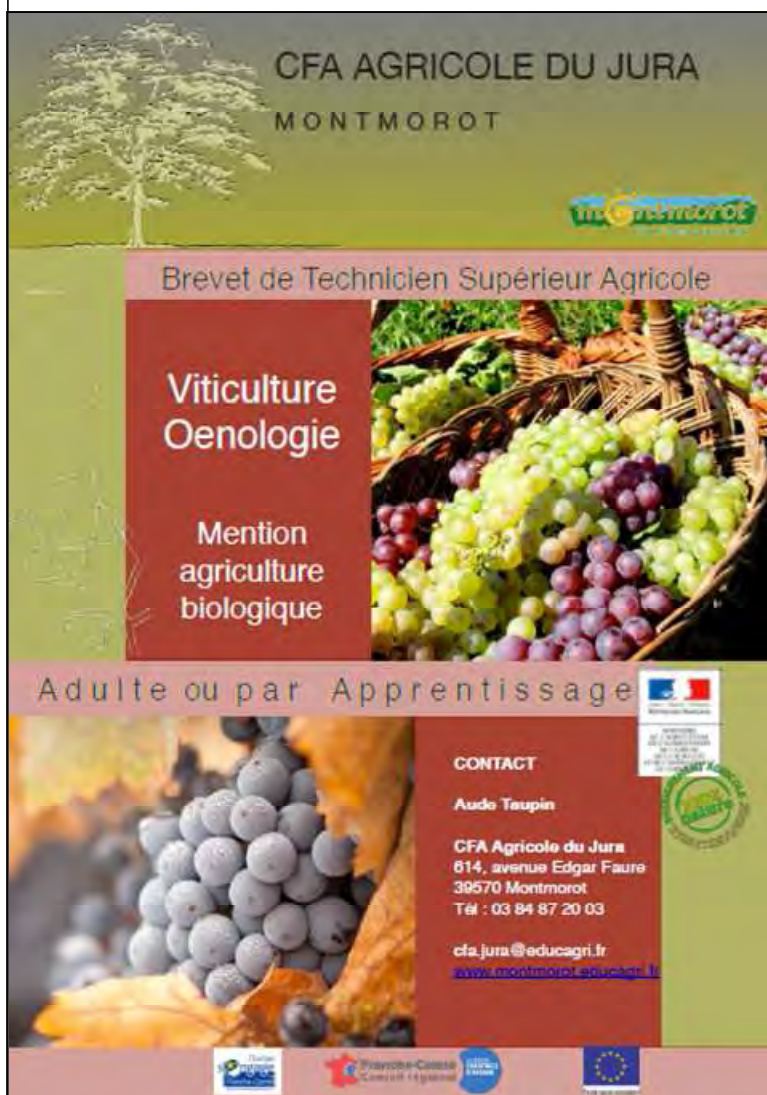
Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La recherche est réactive sur la viticulture bio et certaines impasses techniques bloquent le développement du vin bio.

Hypothèse :

L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio se développe dans l'ensemble de l'enseignement (enseignement agricole, LEP, enseignement supérieur, ...) selon diverses modalités (quotas d'heures, spécialisations et modules, ...).

359mod



CFA AGRICOLE DU JURA
MONTMOROT

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Viticulture
Oenologie

Mention
agriculture
biologique

Adulte ou par Apprentissage

CONTACT
Aude Taupin
CFA Agricole du Jura
614, avenue Edgar Faure
39570 Montmorot
Tel : 03 84 87 20 03
cfa.jura@educagri.fr
www.montmorot.educagri.fr

Logos: France, Région Jura, CFA Agricole du Jura, CFA Agricole du Jura, CFA Agricole du Jura, CFA Agricole du Jura

Objectifs de la formation

- Une formation concrète en entreprise ayant pour but de s'intégrer et de s'adapter aux métiers de la vigne et du vin
- Acquérir et appliquer des savoirs, des savoir-faire professionnels et des savoir-être
- Savoir analyser et proposer des évolutions dans le processus de production

Les objectifs principaux :

- La maîtrise technique
- Une prise en compte globale de la filière
- Une réflexion avisée pour une prise de décision clairvoyante



Ce BTS Viticulture-oenologie peut également se dérouler en formation adulte en un an

La formation se déroule en alternance sur 2 ans au CFA, sous forme de modules répartis sur 40 semaines. Une formation concrète de 54 semaines en entreprise (+10 semaines de congés payés) permettant de s'intégrer, de s'adapter aux emplois, aux structures, de s'ouvrir sur d'autres domaines, ...

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : L'offre de formation spécifique viti et/ou oeno bio ne se développe pas dans l'ensemble de l'enseignement et reste dispersée avec une position relativement secondaire.

Les surfaces en viticulture bio se stabilisent ou augmentent.

En France, les surfaces viticoles bio ont quasiment triplé de 2007 à 2013

Evolution du nombre de viticulteurs et des surfaces viticoles bio et en conversion



Source : Agence BIO/OC

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les surfaces en viticulture bio diminuent.

Hypothèse :

La filière vins bio accepte l'ensemble des innovations techniques dès lors qu'elles poursuivent les principes et objectifs de la bio.

425mod

Extraits d'un article (mis à jour août 2016) publié sur le site internet de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (www.vignevin.com)

INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN

ETUDE DES INNOVATIONS EN VITICULTURE BIOLOGIQUE

Le respect du cahier des charges de la viticulture biologique peut se heurter à des points critiques, tels que la maîtrise du mildiou avec de faibles doses de cuivre, la consommation énergétique...

La recherche et l'étude de techniques innovantes peut amener des solutions à ces points critiques. Les programmes mis en place permettent de travailler sur la recherche, l'étude et le transfert des innovations.

Un projet national CASDAR vise à mettre en place une méthode pour détecter et analyser, en vue de leur transfert, les pratiques potentiellement innovantes des viticulteurs. Le travail s'est orienté sur l'identification des points critiques de la viticulture AB, pour ensuite construire et éprouver une méthode pour repérer et caractériser des solutions innovantes, techniques ou organisationnelles, qui permettent de répondre aux points critiques de la viticulture biologique dans différents contextes pédoclimatiques. Une fois les techniques innovantes repérées et caractérisées, une évaluation de leurs performances et de leurs domaines de faisabilité doit être faite pour mesurer leur potentielle transférabilité. Ce transfert peut se faire soit directement soit en adaptant la solution locale qui est assujettie à son contexte pour l'adapter à la filière viticole biologique et conventionnelle.

D'autres actions sont mises en place à l'échelle plus régionale. Une étude de faisabilité technico-économique est en cours avec le robot de tonte Vitirover© au V'innopôle Sud-Ouest.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *La filière considère que certaines innovations techniques sont philosophiquement inacceptables même si elles poursuivent objectifs de la bio.*

Le modèle bio devient de plus en plus contraint et connaît des déconversions massives.

Extrait de l'article de Michaël Meiller « **Se convertir au bio, de la vigne à la bouteille** », publié le 20/01/2015 sur le site www.hautcourant.com



Surveillance accrue du vignoble, intrants réglementés et coûts supplémentaires... voyage dans le quotidien des vignerons confrontés aux contraintes de la production bio.

« *En conversion, on est contrôlé dans les vignes et dans la cave par un organisme de certification une à deux fois par an* » assure Armelle Quartironi, propriétaire du Domaine viticole des Pradels à Saint-Chinian. Tel un artisan, le vigneron doit façonner le vin à son image, tout en respectant scrupuleusement le règlement européen (203/2012) sur la vinification bio entré en vigueur le 1er août 2012. De la viticulture à la mise en bouteille, c'est tout le processus de production qui est soumis à certification. Charge de travail conséquente, tâches davantage mécaniques... produire du vin bio n'est pas sans conséquence sur la méthodologie de travail de ces artisans de la vigne. Sur ses terres à arpenter le vignoble ou dans la cave pour accompagner le vin à maturité, quel quotidien pour le vigneron converti au bio ?

(...) Produire du vin bio, c'est arpenter le vignoble sans compter les heures passées, guettant le moindre signe de déséquilibre ou d'infection. Rien ne doit échapper à l'œil averti du vigneron sous peine de compromettre sa récolte. « *Nous devons en permanence être à l'écoute de la vigne, contrôler la météo quotidiennement. Le travail de prévention est beaucoup plus conséquent que dans le conventionnel* » atteste Jocelyn Saby, œnologue au Domaine Bort à Saint-Christol. (...) le sulfate de cuivre et le soufre sont autorisés, mais les doses maximales sont réglementées et limitées. Il est donc nécessaire d'utiliser ces produits phytosanitaires « *à bon escient et en dernier recours pour ne pas consommer inutilement toute la quantité annuelle autorisée* » clarifie l'œnologue ou de « *démarrer assez tôt l'utilisation du cuivre et à faible dose, une première application de 200g/ha sans jamais dépasser 4kg/ha sur toute la campagne de protection phytosanitaire* » comme le recommande Séverine Lemoine. Pour la vigneronne de Tavel, produire du vin bio c'est « *faire du sur mesure dans nos parcelles, un vrai travail artisanal* » (...) La vinification en bio demande rigueur et attention : « *Le quotidien dans la cave nécessite plus de réactivité, de soins, d'hygiène pour travailler le plus naturellement possible* », atteste le vigneron de Beaucaire (...) Le travail en cave demande surtout « *un peu de sulfites à l'encuvage et un travail d'accompagnement tout au long de la vinification pour faire mûrir le vin* » relève Séverine Lemoine. (...) Pour répondre aux exigences de la réglementation européenne bio, les vignerons s'organisent afin de limiter les coûts de production. « *La main d'œuvre n'est pas forcément plus conséquente. C'est le temps passé dans les vignes qui l'est* », confirme Jocelyn Saby. Et d'ajouter : « *On a externalisé certains postes en faisant appel à des entreprises extérieures.* » L'investissement dans le matériel est à prendre en compte : « *on s'est équipé en outils intercepts. Il y a également une certaine forme de suréquipement liée à la nature des sols plus ou moins usants selon qu'ils sont caillouteux ou non* » mentionne le vigneron du Domaine des Mourgues du Grès. Armelle Quartironi insiste : « *Produire du vin bio a un coût surtout en termes de temps et de bureaucratie, les intrants achetés à des fournisseurs coûtent plus cher également comparés au conventionnel, mais hors de question d'augmenter le prix de la bouteille !* »

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La libération des pratiques en bio permet de continuer à produire, ouvrir des marchés et créer de la richesse en France.

Hypothèse :

La filière se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché.

481

www.outil-pilotage-vins-cepage.com

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

DYOPTA

FranceAgriMer

Extrait du dossier de synthèse – Mars 2015 L'outil de pilotage des vins de cépage

Souhaitant se donner les moyens de mieux maîtriser l'offre et la demande, sécuriser les approvisionnements et développer les marchés en vins de cépage, un outil spécifique a été développé par Dyopta pour le compte de l'ANIVIN de France, avec le concours de FranceAgriMer. Cet outil d'intelligence économique contribue à mettre en perspective les besoins du marché avec le potentiel de production viticole en vin de cépage. Son objectif est de mettre à disposition des différents acteurs de la filière des informations de gestion de manière ciblée, leur permettant d'adapter au mieux les productions à l'évolution des marchés, et également de faciliter la contractualisation. Approchant les tendances prévisionnelles pour la campagne à venir, cet outil rapproche et confronte les disponibilités de la production et les besoins des opérateurs. Centré sur 8 cépages stratégiques en termes de vin de cépage, le Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault, Chardonnay, Sauvignon et Colombard, cet outil d'aide à la décision participe ainsi à l'amélioration de l'organisation Amont/Aval de la filière. Cet outil répond ainsi aux intérêts de tous les acteurs d'une filière particulièrement exposée aux variations conjoncturelles. Réalisé en concertation avec les différentes parties prenantes de l'Interprofession, l'Outil de pilotage des vins de cépage, en ligne depuis 2013 sur le site <http://www.outil-pilotage-vins-cepage.com/>, fonctionne désormais en temps réel. Une attention particulière est déployée pour informer et impliquer l'ensemble des acteurs, afin que l'Outil puisse répondre au mieux aux attentes de la profession viticole et s'adapter constamment aux nouveaux enjeux conjoncturels et structurels de la filière.

Le fonctionnement de cet outil d'intelligence économique repose notamment sur :

- Une connaissance suffisante de la production et des marchés indispensable à la mise en perspective de l'offre et de la demande sur les vins de cépage,
- Un outil puissant de traitement, d'analyse et de diffusion de l'information pour restituer au plus vite les résultats stratégiques selon des règles garantissant l'équité entre tous les acteurs,
- Une véritable implication des professionnels, incontournable à tout projet collectif pour s'approprier l'outil, le faire progresser par leurs contributions et critiques, ainsi que pour mettre à la disposition de Dyopta, de manière rigoureuse et dans les temps, l'ensemble des informations nécessaires au pilotage,
- Le savoir-faire, l'efficacité, la déontologie et l'énergie des auteurs de l'outil pour recueillir, traiter, analyser, diffuser et restituer aux ayants droits l'ensemble des résultats et informations nécessaires à une bonne gestion des vins de cépage.

L'Outil de pilotage des vins de cépage met à disposition, les principales caractéristiques et évolutions du potentiel de production, des récoltes, des stocks ainsi que du suivi des ventes en vin de cépage, pour chacun des 8 cépages étudiés (...), à l'échelle de la France, des bassins et départements viticoles, pour chaque campagne viticole.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La filière ne se dote pas d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché.

Le développement de la viti bio se fait davantage par l'installation hors cadre familial, notamment de néo ruraux que par conversion d'exploitation en conventionnel.

Et la vie devient buvable paru dans CQFD n°122 (mai 2014),
par Mathieu Léonard (mis en ligne le 15/07/2014 sur le site cqfd-journal.org)



Rencontre avec Pablo, vigneron trentenaire installé depuis quelques années dans le Vaucluse, face aux Dentelles de Montmirail (...)

CQFD : Comment devient-on vigneron quand on n'est pas soi-même fils de vigneron ?

Pablo Höcht : Il faut avant tout être passionné et considérer cela comme une idée de vie parce que le métier prend énormément de temps et d'énergie. Mais ce qui est super quand on part de zéro, c'est qu'on n'a pas de pression familiale, on peut faire comme on l'imagine, essayer des trucs. C'est une grande liberté ! Il faut bien sûr déjà avoir traîné dans des caves et avoir cultivé la vigne et s'être fait une petite idée du métier. J'ai pu énormément apprendre de l'expérience des autres, comme celle de Jean David qui travaille en bio depuis un moment à Séguret. J'ai eu la chance de démarrer mon activité en même temps qu'un compère, ami d'enfance, Frédo Meffre, qui est fils et petit-fils de vigneron, et avec qui on s'entraide beaucoup. J'ai commencé en 2010 sur deux hectares et depuis 2011 sur cinq hectares.

Évidemment, si on ne possède ni patrimoine ni vigne à la base, il faut bosser parallèlement, donc je suis salarié dans une cave à Gigondas. (...) **Comment as-tu choisi de travailler tes vignes ?** Je travaille mes vignes en agriculture biologique et biodynamique. La vigne étant une monoculture, il faut donc essayer d'amener un peu de diversité dans les champs. Cela passe par une attention particulière portée au sol et à sa vie. L'agriculture biologique en est le point de départ, mais ensuite, il faut aller beaucoup plus loin et être le plus attentif possible à ses plantes et à son sol. Pour rappel, l'agriculture biologique implique de ne pas utiliser de pesticides, d'herbicides et d'insecticides chimiques pour lutter contre les maladies de la vigne, donc on utilise du cuivre et du soufre ; et cela passe aussi par une gestion de l'herbe avec des moyens mécaniques et non chimique. La biodynamie permet, elle, de favoriser la vie des sols, l'équilibre des plantes. Elle permet une compréhension plus globale, par l'utilisation des énergies pour amener de l'équilibre et de l'harmonie dans les vignes et dans les vins. (...)

Pour en venir à l'aspect économique de ton activité, comment expliques-tu qu'en dehors des circuits industriels de distribution, le vin soit devenu un produit

relativement cher – autour de 10 euros la bouteille dans ton cas ? Comment l'expliquer ? Ce n'est pas simple. Il y a un coût de production assez élevé, des rendements assez faibles, et une grosse hétérogénéité de production selon les années, en raison de l'effet millésime. Dans le même temps, les matières sèches et autres charges ne diminuent pas, bien au contraire. Plus on est petit producteur, plus on paye cher les fournisseurs (les bouteilles notamment). Ensuite se pose le problème des intermédiaires de vente : chacun prend sa part et cela se ressent sur le prix à déboursier par le consommateur. Par exemple les restaurants peuvent multiplier par trois le prix de la bouteille pour faire leur marge... Comment faire pour que notre vin soit accessible à tous ? Par le prix de vente, le producteur choisit qui boira son vin, ce qui le réserve parfois de fait aux seuls amateurs friqués, hélas. Il y a là quelque chose de politique. Faire tel ou tel type de vin, c'est aussi défendre une certaine idée de la culture du vin.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Le développement de la viti bio se fait davantage par la conversion d'exploitation en conventionnel que par l'installation hors cadre familial.

Hypothèse :

La réglementation mondiale vin bio est harmonisée, notamment sous l'impulsion de l'OIV.

7mod

Extraits d'un document traitant de la réglementation européenne et des standards internationaux réalisé par Brice Abbiate pour SudVinBio



La vinification en agriculture biologique – 2015

Les réglementations « vinification bio » en 2015

- La réglementation de vinification biologique européenne (Règ. UE n°203/2012)



- La réglementation NOP pour les Etats-Unis et Bio Canada



- La réglementation Bio Chine



- La réglementation Bio Brésil



- La réglementation Bio Suisse (Bourgeon)



- Les différents cahiers des charges privés, biodynamie (Demeter, Nature et Progrès, DELINAT, Biodyvin, ...)



Réglementations NOP / Bio UE : les problématiques

- **La complémentation azotée** : Impasse technique entre NOP et Bio UE. (Organique vs. Minérale)
- **La stabilisation tartrique** : NOP autorise l'électrolyse et Bio UE autorise l'acide métatartrique.
- **Les niveaux de SO₂** : problèmes des vins à sucres résiduels : SO₂T < 100 mg/L
- **L'étiquetage** : « Made with organic grapes », « organic », « 100% organics ». Non autorisation du logo Bio Europe.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Il n'y a pas d'harmonisation internationale de la réglementation vin bio, ce qui freine les échanges.

Hypothèse :

Les principes de l'agriculture biologique sont inscrits dans le cahier des charges d'un nombre croissant d'IG.

29mod

Extrait du relevé de décisions de la séance du 10 février 2016 du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées : *Communication sur les travaux engagés par l'INAO suite à la demande du Ministre de l'Agriculture d'introduire l'agro écologie.*



Début janvier, le Ministre de l'Agriculture a souhaité que l'INAO fasse pour fin février des propositions pour une intégration des principes de l'agro-écologie dans les modalités de production des SIQO. Cette proposition est en accord avec les demandes exprimées en ce sens depuis plusieurs années par la filière, visant à permettre l'intégration de mesures agroenvironnementales dans les cahiers des charges des différents SIQO. La commission nationale « Relations des SIQO avec leur environnement » a travaillé depuis sa création début 2015 sur cette thématique, en proposant des mesures-type regroupant quelques thématiques principales comme la préservation de la biodiversité et des paysages, la maîtrise de la fertilisation, la réduction des intrants, la gestion de l'eau dans les exploitations ou le recours à une génétique plus adaptée. La méthodologie proposée est basée sur une démarche volontaire : les ODG auront le libre-choix de retenir un certain nombre d'actions à l'intérieur d'une liste globale de mesures susceptibles d'être intégrées sans difficulté nationale ou européenne dans les cahiers des charges.

(...)

Le comité national a souligné l'intérêt de la démarche proposée, qui engage la responsabilité de chaque ODG. S'il est nécessaire de rechercher une cohérence nationale aux travers de thématiques bien identifiées (biodiversité, maîtrise de la fertilisation, réduction des intrants phytosanitaires, meilleure gestion de l'eau) il est également nécessaire qu'une déclinaison locale soit recherchée afin de s'adapter au mieux aux conditions observées sur le terrain. Le comité national a également constaté que la démarche AB n'offrait pas nécessairement une réponse à toutes les situations portant notamment sur la consommation d'eau, la gestion des éléments du paysage, la gestion des fertilisants organiques ou encore le travail du sol. Il a également souligné la nécessité de bien différencier la démarche proposée de la démarche Agriculture Biologique.

Le comité national a considéré la demande du Ministre comme une réelle opportunité offerte aux SIQO pour amener l'ensemble de ses opérateurs à appliquer certaines mesures retenues par les ODG, et d'apporter ainsi une réponse efficace aux attentes sociétales. Par ailleurs il a relevé l'intérêt de pouvoir donner la possibilité aux opérateurs plus ambitieux et souhaitant aller plus loin dans une démarche environnementale, de pouvoir appliquer volontairement des mesures qui pourraient servir de mesures expérimentales pour être éventuellement intégrées ultérieurement dans un cahier des charges. Les ODG pourraient coordonner la mise en place de ces mesures optionnelles, leur éventuelle reconnaissance en GIEE pouvant permettre l'accès prioritaire à certaines aides financières. Le comité national a souligné l'opportunité de mettre en œuvre au plus vite la démarche proposée par le Ministre, qui répond à une demande régulièrement exprimée depuis plusieurs années, sur la base des thématiques retenues par la commission nationale.

Concernant la question de l'identifiant qui pourrait être mis en place, il a exprimé un certain nombre d'interrogations portant notamment sur le risque de voir un système AOP présentant plusieurs vitesses, ainsi que sur la difficulté d'évaluer le niveau minimal d'exigences à respecter pour pouvoir avoir accès à un tel identifiant. Il a souhaité la poursuite des débats sur ce thème.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Rien dans les cahiers des charges des IG ne reprend les contraintes de la production vitivinicole bio, une séparation totale est maintenue entre les cahiers des charges de l'indication géographique et les critères biologiques.

La montée en puissance du label HVE brouille ou affaiblit l'image des vins bio.

Article publié le 26 mai 2016 sur le site www.agriculture.gouv.fr



Bio et Haute valeur environnementale : deux modes de valorisation complémentaires

Produits bio, certification Haute Valeur Environnementale (HVE)... Si ces termes sont couramment utilisés et mentionnés sur les produits mis sur le marché, leur définition peuvent être floues pour le grand public. Finalement, quelles sont les distinctions et les complémentarités de ces deux notions ? Explication en 3 questions.

1. Quelles sont les points communs et les différences entre HVE et BIO ?

HVE et Bio sont deux dispositifs publics permettant la valorisation de produits agricoles, transformés ou non, dont les modes de production sont plus particulièrement respectueux de l'environnement. Ils sont encadrés par un cahier des charges précis dont les exigences sont contrôlées sur place, par des organismes indépendants agréés par l'État (organismes certificateurs).

- **La Bio est un signe officiel de qualité. Ce signe est encadré par un cahier des charges défini au niveau réglementaire européen et peut porter sur un produit, transformé ou non.** Les exigences sont attendues sur **l'ensemble des étapes de la filière** : de la production des matières premières, jusqu'à la transformation et la distribution et font l'objet de contrôles à tous les stades,... Ainsi, tous les opérateurs des filières biologiques sont contrôlés depuis la production jusqu'à la commercialisation et, sont au total en France plus de 42 000 . . Le logo européen est apposé sur les produits depuis 2010 et le logo AB peut être utilisé en complément..

- **HVE est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification « d'exploitation ».** Le cahier des charges porte sur **l'ensemble de l'exploitation agricole**. L'agriculteur, pour obtenir la certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole (principes de l'agro-écologie) en tenant compte de l'ensemble des zones naturelles présentes sur son exploitation. Un logo permet d'identifier les produits issus d'exploitations HVE.

2 - Que garantissent aux consommateurs ces deux types de certifications ?

La production biologique atteste d'une excellence environnementale à tous les stades notamment par la mise en place de pratiques garantissant notamment **l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**. Le mode de production biologique repose notamment sur le respect des systèmes et cycles naturels, le maintien et l'amélioration de la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité, et respecte des normes élevées en matière de **bien-être animal**.

La certification HVE atteste d'une excellence environnementale traduite par l'atteinte de seuils de performance (obligations de résultats) dans 4 domaines : en matière de **biodiversité** (présence notamment d'infrastructures agro-écologique sur l'exploitation **telles que des haies, des bandes enherbées, des bosquets...**), de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et d'irrigation.

3 - Une exploitation peut-elle être à la fois Bio et HVE ?

Une exploitation peut tout à fait être Bio et HVE.

Bio et HVE permettent de valoriser des pratiques agro-écologiques différentes mais complémentaires qui concourent toutes à une amélioration de l'impact de l'activité agricole sur l'environnement.

Par exemple, des agriculteurs déjà certifiés en bio demandent la certification HVE afin de pouvoir valoriser les efforts faits en matière de biodiversité et de maintien des éléments naturels (arbres, haie...) présents sur leur exploitation.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La montée en puissance du label HVE promeut l'image de tous les vins plus respectueux de l'environnement.

Le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité dans l'outil de production (achat de vendanges, baux annuels).

L'achat de vendange en toute discrétion

Article de Bertrand Collard publié lundi 11 juillet 2016 sur le site vitisphère.com



Dans les régions sinistrées par le gel ou la grêle, les vignerons pourront à nouveau acheter de la vendange cette année, tout en conservant le bénéfice de la capsule récoltant. Mais l'administration les informera discrètement des modalités de cette dérogation.

Cette année, les vignerons touchés par des sinistres climatiques devraient bien pouvoir acheter de la vendange, tout en conservant le statut de récoltant comme par le passé. Mais l'administration en informera les concernés lors de réunions dans les régions sinistrées, sans publier de texte officiel.

En effet, les bases juridiques de cette pratique sont devenues incertaines depuis l'annulation par le Conseil d'État, en avril 2015, d'une note du ministère de l'Agriculture et d'une instruction des Douanes autorisant ces achats. Une annulation prononcée à la demande du négoce.

Selon nos informations, la direction générale des Douanes et le ministère de l'Agriculture ont diffusé à leurs services, vendredi 8 juillet, une note expliquant à quelles conditions les vignerons sinistrés peuvent acheter de la vendange.

Ces achats sont une sorte de parenthèse

Comme par le passé, les volumes achetés ajoutés à la récolte propre d'un viticulteur ne peuvent pas dépasser 80 % de sa récolte moyenne. Ces vendanges devront provenir des appellations qu'il revendique habituellement et avoir été produites dans la limite des rendements autorisés.

Bien entendu, tous ces achats devront être enregistrés dans la comptabilité matière du récoltant.

La vendange achetée ne pourra pas être vendue sous l'étiquette de l'acheteur, en revanche les bouteilles pourront bien porter la capsule récoltant. « *Ces achats sont une sorte de parenthèse. Ils permettent aux viticulteurs sinistrés de continuer à vendre du vin considéré comme étant de leur production. Vous achetez à quelqu'un dont le métier est récoltant* », explique un observateur.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Les agences de contrôle & traçabilité freinent cette souplesse (achat de vendanges, ...) pour la production bio en en limitant l'usage.

Une norme maximale de résidus est édictée pour les vins bio

Extrait du site www.encyclo-ecolo.com / L'Encyclopédie du développement durable



Limite maximale de résidus (LMR)

Un résidu est une substance qui se trouve dans ou sur un produit alimentaire suite à l'application de produits phytosanitaires. La Limite maximale de résidus (LMR) représente le taux maximal de résidu d'une substance qui est autorisé dans un aliment. Les aliments d'origine animale peuvent contenir des résidus de médicaments administrés à des animaux dont la viande, le lait, les œufs, les abats, le miel sont consommés par l'homme (animaux de rente). Ces reliquats de substance peuvent avoir un impact toxique sur la santé humaine. La LMR d'une substance active est la teneur maximale de cette substance (ou parfois de ses métabolites) qui légalement acceptée dans les aliments d'origine animale.

En guise de précaution sanitaire, chaque médicament administré aux animaux de rente se voit attribué un temps d'attente. Ce temps d'attente est le délai entre la dernière administration du médicament à usage vétérinaire et l'autorisation de collecter les denrées alimentaires. Autrement dit, c'est le délai pendant lequel le miel, le lait, les œufs, la viande, ... ne peuvent pas être consommés par l'homme. Le temps d'attente calculé à partir de plusieurs paramètres, et notamment de la Limite Maximale de Résidus (LMR). A l'issue de ce temps d'attente, la teneur en substances actives provenant du médicament doit être suffisamment faible pour être considérée comme inoffensive.

La teneur maximale d'une substance varie d'un aliment à l'autre

Les teneurs autorisées varient selon l'aliment concerné : selon l'espèce animale ou le tissu concerné (viande, graisse et peau, foie, rein, lait, œufs, miel).

Connaître les LMR

Pour connaître la LMR d'une substance active fixée en France sur une culture, on peut consulter le Journal Officiel. La Commission Européenne a mis en ligne une base de données relative aux Limites Maximales de Résidus (LMR) de pesticides sur les denrées alimentaires, applicables aux produits listés en annexe I du règlement (CE) n°396/2005. Cette base de données sera régulièrement mise à jour par la Commission au fur et à mesure des règlements qui seront adoptés modifiant, établissant ou supprimant des LMR. Cette base est consultable sur le site internet de la Commission – Direction Générale Santé et protection du Consommateur à l'adresse suivante :

http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm

L'élaboration des LMR

Les valeurs de LMR sont fixées par l'Agence européenne pour les médicaments (European Medicines Agency - EMEA à Londres) et sont reprises dans le Règlement de la Communauté européenne (CE) n°2377/90. Ces LMR sont valables dans tous les pays de la CE.

Les substances actives évaluées sont énumérées dans les quatre annexes de ce règlement. Les substances actives de l'annexe II n'exigent pas de valeur LMR étant donné le risque négligeable qu'elles font courir au consommateur.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Il n'existe pas de norme maximale de résidus spécifique pour les vins bio.

Hypothèse :

Avec ou sans revendication d'IG, les vins bio affirment leur expression spécifique du terroir.

206mod

Extrait de l'article de Michaël Pouzenc et Jean-Louis Vincq, « *Faire du bio ! Faire du terroir ? Le terroir viticole de Gaillac au risque de l'agriculture biologique* », *Sud-Ouest européen* [En ligne], 36 | 2013, mis en ligne le 18 septembre 2014, URL : <http://soe.revues.org/519>

Sud-Ouest Européen
Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest

Le bio, une territorialisation renouvelée de la production viticole (...)

Trois modes de révélation et d'activation des ressources du vignoble sont permises par le vin bio. **Les alternatifs** s'attachent à produire un vin sain et naturel et ne se réfèrent qu'à demi à la figure du terroir : concentrés sur les caractéristiques particulières du milieu physique, ils attachent moins d'importance à l'histoire technique et culturelle développée localement par une collectivité ; pour eux, le terroir correspond d'abord à un écosystème local. On peut parler d'activation de ressources génériques. **Les esthètes** visent à renouveler et approfondir la qualité des vins locaux en recherchant une originalité ancrée dans le terroir, ses sols, son climat (millésimes) et surtout ses cépages. Ceux-ci constituent l'élément principal de l'histoire technique et culturelle locale que l'on cherche à redécouvrir. La figure du terroir est réinventée : plus qu'une construction édifée peu à peu au fil des générations, le terroir est un ensemble d'ingrédients légués par les générations passées et offerts à la créativité de la génération actuelle pour produire des vins originaux, festifs et prestigieux. On peut parler de spécification de ressources. **Les modernisateurs de l'AOC** continuent de produire le même type de vin qu'avant l'essor du bio. Pour eux, la certification AB régénère l'AOC en y ajoutant l'expression du terroir naturel, expression néanmoins stabilisée par la technique, fiabilisée d'une année sur l'autre et mise en conformité avec une communauté d'intérêt autour du produit vin. La figure du terroir classique est réactivée et modernisée par le bio. On peut parler de réactivation de ressources spécifiques qui aboutit à une requalification du terroir. Terroir recentré sur l'écosystème local, terroir offert à la créativité ou terroir classique réactivé, ces différentes manières de faire terroir sont en interaction parfois très conflictuelle les unes avec les autres. Dans tous les cas, elles témoignent d'une territorialisation (au sens de Debarbieux, 2009) renouvelée de la production vitivinicole. Par une volonté de retour au terroir, à la typicité, à travers des pratiques vitivinicoles caractéristiques de la région et respectueuses de l'environnement, par une commercialisation de proximité et une implication dans la vie locale, la viticulture bio s'inscrit à plein dans une logique de re-territorialisation telle que définie par Rieutort (2009) : elle participe d'une manière ou d'une autre à ce processus reposant sur trois piliers (la durabilité, l'origine des produits attestée par des signes de qualité, la patrimonialisation des pratiques paysannes) et par lequel l'agriculture, insérée dans les institutions du développement local, redevient un facteur de développement, de création de valeur ajoutée pour les producteurs et pour le territoire. Dans le processus ainsi à l'œuvre, il est difficile de dire jusqu'où ira l'élimination ou la réactivation des composantes communément admises du terroir, d'autant plus que cette redéfinition est loin d'être menée par les seuls groupes de producteurs bio évoqués ici. Elle résultera des rapports de force entre des groupes d'acteurs bien plus larges et porteurs de stratégies contradictoires, entre terre à taire et terre à clamer.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : *Les vins biologiques se positionnent dans la diversité sans obligatoirement de lien au terroir, lequel est exprimé par l'IG.*

Hypothèse :

Le bio devient le standard de normes environnementales (reconnaissance directe HVE) et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

213mod

Extrait du site www.fao.org

Comment l'agriculture biologique préserve-t-elle l'environnement ?

Durabilité sur le long terme. (...) L'agriculture biologique (...) vise à produire des aliments tout en créant un équilibre écologique en vue de réduire les problèmes de fertilité des sols et de ravageurs [et] privilégie une approche proactive plutôt que le traitement des problèmes à fur et à mesure de leur apparition.

Sols. Les méthodes visant à entretenir la qualité des sols, comme la rotation des cultures, les cultures intercalaires, les associations symbiotiques, les cultures de couverture, les engrais biologiques et le labourage superficiel des terres (...) sont propices à la faune et à la flore des sols puisqu'elles en améliorent la composition et la structure et créent des systèmes plus stables. (...) Ces techniques de gestion jouent également un rôle crucial dans le contrôle de l'érosion des sols. Les sols sont moins longtemps exposés aux facteurs d'érosion, la biodiversité des sols augmente et les pertes de substances nutritives diminuent, ce qui contribue à maintenir et accroître leur productivité. (...)

Eau. Dans de nombreuses zones agricoles, les engrais et les pesticides de synthèse polluent les nappes phréatiques (...). Ces substances, interdites dans l'agriculture biologique, sont remplacées par des engrais biologiques (compost, fumier, énergie verte) et par l'utilisation d'une biodiversité plus riche (en terme d'espèces cultivées et de végétaux permanents), ce qui améliore la structure des sols et favorise l'infiltration de l'eau.

Air. L'agriculture biologique diminue l'utilisation des énergies non renouvelables en réduisant les besoins de produits agrochimiques (qui exigent de produire de grandes quantités de combustible d'origine fossile). (...) De nombreuses méthodes de gestion utilisées en agriculture biologique (labourage minimum, réintégration des résidus de récoltes dans le sol, utilisation de cultures de couverture, rotations, plus grande intégration de légumineuses fixatrices d'azote) permettent d'accroître le retour du carbone dans le sol (...)

Biodiversité. (...) Au niveau génétique, l'agriculture biologique privilégie les semences traditionnelles et adaptées car elles résistent mieux aux maladies et sont moins sensibles aux chocs climatiques. Au niveau des espèces, la diversité des associations de végétaux et d'animaux optimise le cycle nutritif et énergétique pour la production agricole. Au niveau de l'écosystème, la préservation de zones naturelles à l'intérieur et en périphérie des champs organiques ainsi que l'absence de produits chimiques permet de créer un habitat propice à la faune sauvage. L'utilisation fréquente d'espèces sous-utilisées (sous forme souvent de cultures de rotation destinées à accroître la fertilité des sols) réduit l'érosion de l'agro-biodiversité, créant ainsi un patrimoine génétique plus sain, fondement de toute adaptation future. (...)

Organismes génétiquement modifiés. Il est interdit d'utiliser des OGM à tous les stades de la production, du traitement ou de la manutention des aliments biologiques. Étant donné que l'on ignore les conséquences des OGM sur l'environnement et la santé, l'agriculture biologique préfère opter pour la prudence et choisit d'encourager la biodiversité naturelle (...)

Services rendus à l'environnement. L'incidence de l'agriculture biologique sur les ressources naturelles favorise des interactions au sein de l'agrosystème qui sont vitales à la production agricole et à la protection de la nature. La constitution et l'amendement des sols, la stabilisation des sols, le recyclage des déchets, la rétention de carbone, le cycle nutritif, la prédation, la pollinisation et la création d'habitats figurent parmi les services rendus à l'environnement. (...). De plus, l'agriculture biologique permet de réduire la dégradation des ressources naturelles (...)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux.



Hypothèse :

La notion de "naturel" est explicitement définie et les vins naturels ont une réglementation (ce qui diminue le risque de confusion dans l'esprit du consommateur).

235mod

Article de Julie Reux publié le 20/10/2015 sur le site www.larvf.com



Faut-il officialiser les vins naturels ?

Le vin naturel n'existe pas officiellement car il n'a aucune définition juridique.

Pour contrer cet argument de ses détracteurs, l'association des vins naturels (AVN) va essayer d'imposer une définition réglementaire. Mais de nombreux obstacles se dressent sur sa route.

Difficile aujourd'hui de décrire précisément ce qu'est un vin naturel car aucune définition ni charte ne fait consensus. Un manque que veut combler l'association des vins naturels (AVN). "Ce serait beaucoup plus simple, résume Gilles Azzoni, vigneron en Ardèche et membre actif de l'association des vins naturels. Cela serait moins flou pour le consommateur". Selon lui, une définition officielle permettrait, entre autres, de protéger vignerons et consommateurs, en séparant les "vrais" vins naturels des "faux". "Il faut agir avant que la grande distribution ne récupère le mouvement, souligne Antonin Iommi-Amunategui, auteur du "Manifeste pour le vin naturel" (éd. Epure, 2015) (...). Ça a déjà commencé d'ailleurs : ils ont repris certains codes visuels, les étiquettes décalées, ou même les vins sans sulfites ajoutés." Fort bien... Mais sur quelle définition se baser ? L'AVN a accouché d'une charte : "Le vin naturel est un vin fait sans aucun ajout, à aucun moment", résume Gilles Azzoni. Le texte complet est à lire sur le site de l'association (...) La définition est globalement validée dans la communauté. Mais comme souvent, c'est sur les détails que ça coince. Catherine Vergé, vigneronne (Bourgogne) et fer de lance des vins S.A.I.N.S (vins sans intrants ni sulfites) ne peut tolérer, par exemple, l'obligation d'être certifié bio en préalable. Ce serait "cautionner" un système dont elle veut s'affranchir. "Et après, ils vont nous demander d'entrer dans les appellations, tant qu'on y est...", ironise-t-elle. Pour la journaliste américaine Alice Feiring, la charte de l'AVN est au contraire un peu trop "dogmatique". Elle y ajouterait bien une marge de manœuvre pour les débutants et les fois où il faut bien "sauver son vin". Pour d'autres, c'est le principe même qui pose problème. "Moi, je n'aime pas l'idée de dire 'ça, c'est bien, et ça non'. C'est comme ça qu'on devient sectaire", juge Bruno Schueller, vigneron dit "naturel" en Alsace. (...) Même son de cloche chez le vigneron Olivier Cousin (Anjou) : pour lui aussi, le plus important c'est "la démarche". Et la reconnaissance des clients. L'idée de travailler avec l'INAO -autant dire l'ennemi, aux yeux de nombreux adeptes du vin naturel- embête aussi beaucoup. (...) "L'ADN du vin naturel, c'est d'être en marge", rappelle Dominique Hutin, journaliste à France Inter. À vouloir institutionnaliser ce "laboratoire", la petite communauté du vin naturel risque de "scier sa branche". Et du côté des "autorités viticoles", qu'en pense-t-on ? Officiellement, rien : "Le vin naturel n'existe pas", rappelle par exemple un cadre de la fédération viticole d'Anjou, ce qui clôt le débat. Toujours en Val de Loire, c'est cette fois un technicien du bio qui s'interroge : "Mais s'il y a des vins naturels, ça veut dire que les vins bio, ils sont quoi ?" (...) Il y a quelques jours, une petite délégation de l'AVN a initié les premiers "contacts" avec les autorités viticoles (INAO et DGCCRF). Quel sera le résultat de ces rencontres ? À ce stade, nul ne le sait. (...)

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La notion de "naturel" reste une notion vague et les vins naturels restent dans un flou juridique (avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur).

La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées et les produits additifs auxiliaires.

Extrait (§ 2.1. *L'industrialisation de la production biologique*) du rapport d'information de M. Yves Daniel sur les enjeux de la production biologique dans l'Union européenne, déposé par la commission des affaires européennes et enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 6 octobre 2015 – N° 3102 –



ASSEMBLÉE NATIONALE

Augmenter la production biologique européenne pour satisfaire une demande sans cesse croissante oblige à revoir complètement l'organisation de celle-ci (...) On peut donc craindre (...) une augmentation de la production accompagnée d'une baisse du prix des produits agricoles (...) Or, pour obtenir une telle baisse du prix (...) deux méthodes sont possibles (...) La première est l'intensification de l'agriculture biologique par le développement de nouvelles techniques de production permettant de meilleurs rendements, à commencer par la culture « hors sol » (...) [l'hydroponie] repose sur la culture des végétaux non plus dans le sol mais en serre, dans un substrat artificiel alimenté par une solution liquide où ils puisent leurs nutriments (...) : confinés dans un espace quasi-stérile, les végétaux sont largement épargnés par les parasites et les insectes et totalement préservés des aléas météorologiques ; en outre, le substrat nécessite moins de travail et d'entretien et peut être adapté à chaque variété de plantes, si bien que les rendements sont jusqu'à deux fois supérieurs à la culture dans le sol en plein air. Or (...) le lien au sol est au cœur de la définition de l'agriculture biologique (...) On rappelle que l'IFOAM définit celle dernière comme « *un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets adverses* ». Par conséquent, en agriculture biologique, les végétaux tirent leurs substances nutritives du sol dont ils maintiennent et améliorent la qualité et la fertilité et s'intègrent dans un territoire dont elle respecte les cycles et les conditions environnementales. C'est pourquoi, logiquement, l'hydroponie est interdite dans l'agriculture biologique par l'article 4 du règlement d'exécution no 889/2008. Toutefois, cet article définit l'hydroponie de manière restrictive, comme la méthode qui « *consiste à faire pousser les végétaux sur un substrat inerte et à les nourrir à l'aide de minéraux et d'éléments nutritifs solubles* ». C'est le terme « inerte » qui a permis le développement, au sein de l'Union européenne et notamment au Danemark, d'une production biologique « hors sol » qui, sans être de l'hydroponie, repose sur la culture de plantes sous serre dans des bacs remplis de terreau. Cette méthode de production a en effet été certifiée car le terreau n'est pas un « substrat inerte » sans être du « sol ». Cette interprétation laxiste des règles européennes apparaît contraire à l'esprit, sinon à la lettre du règlement no 834/2007 qui dispose que « *la production végétale biologique a recours à des pratiques de travail du sol et des pratiques culturales qui préservent ou accroissent la matière organique du sol, améliorent la stabilité du sol et sa biodiversité, et empêchent son tassement et son érosion* », autant d'objectifs impossible à atteindre, voire absurdes, avec un « sol » en bac. De telles pratiques, qui remettent en cause le lien au sol restent toutefois interdites en France (...) Il n'en reste pas moins que dans le contexte actuel de modification des règles européennes, une clarification de celle-ci, proscrivant expressément toute culture hors sol dans la bio, serait bienvenue.

Commentaires / Argumentaire / conditions d'emploi / versus

Versus : La réglementation bio élargit les pratiques et produits autorisés.

Annexe 2 – Glossaire

- **Aménités de la bio** (cf. fiche **hypothèse 407mod** page 148) : aménités positives engendrées par l'agriculture biologique : restauration de la qualité des sols (notamment en matières organiques), filtration des eaux, amélioration de la qualité nutritionnelle, préservation de la biodiversité des écosystèmes, intensification de l'emploi et revitalisation rurale (l'agriculture biologique jouit d'une performance sociale supérieure dans la mesure où elle emploie plus de personnel à l'hectare, ce qui permet de redynamiser des zones rurales dépeuplées), maintien des paysages...
Durabilité sur le long terme : l'agriculture biologique vise à produire des aliments tout en créant un équilibre écologique en vue de réduire les problèmes de fertilité des sols et de ravageurs, et privilégie une approche proactive plutôt que le traitement des problèmes à fur et à mesure de leur apparition. L'incidence de l'agriculture biologique sur les ressources naturelles favorise des interactions au sein de l'agrosystème qui sont vitales à la production agricole et à la protection de la nature. La constitution et l'amendement des sols, la stabilisation des sols, le recyclage des déchets, la rétention de carbone, le cycle nutritif, la prédation, la pollinisation et la création d'habitats figurent parmi les services rendus à l'environnement.
- « **Chapelles** » & **vin bio** (cf. fiche **hypothèse 258** page 176) : considérée dans le domaine du vin bio, une « chapelle » est constituée autour d'un leader (et de sa marque), d'un cahier de charges et de pratiques spécifiques, avec un groupe de « pratiquants » et des événements spécifiques de promotion, communication et vente.
- **Consommation de vin liée à ses références culturelles/son « contexte culturel d'usage »** (cf. fiche **hypothèse CON9** page 155) : dans les pays traditionnellement consommateurs (et, souvent, producteurs) de vins, les occasions de consommation sont spécifiques, avec un caractère particulier, authentique, voire sacré du vin. L'importance des consommations sans lien avec le repas (mais parfois accompagnées de grignotage) dans certains pays, ainsi que l'existence d'occasions spécifiques à certains pays, tendent à montrer que la découverte du vin ne s'effectue pas systématiquement dans un contexte culturel d'usage assimilable à celui des pays traditionnellement consommateurs. Les pays nouvellement consommateur ne perçoivent pas le caractère spécifique (voire sacré) du produit. Ils deviennent favorables à une ouverture de la panoplie technique pour produire eux-mêmes un vin chez eux à moindre coût. Néanmoins les matières sèches entrant dans le vieillissement et le packaging du vin peuvent rester majoritairement traditionnelles : verre, bois, liège (avec une connotation noble, naturelle, terrienne de ces matières sèches).
- **Définition du vin liée aux process d'élaboration ou à la constitution finale** (cf. fiche **hypothèse GMS2** page 156) : la définition du vin reposant sur l'exclusivité de provenance des constituants du vin au sein du raisin frais, conduit à ne retenir qu'une panoplie œnologique restreinte, interdisant par exemple le mouillage ou l'apport d'arômes extérieurs ; à contrario, une définition du vin en liaison avec sa constitution finale (état final du produit) peut conduire à une ouverture large de la panoplie technique (pratiques œnologiques) autorisée.
- **Elitisme des pratiques & vin bio** (cf. fiche **hypothèse 428** page 181) : restrictions des pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, norme maximale de résidus dans les vins, interdiction des achats de vendanges,... pour affirmer leur spécificité, une partie des producteurs bio peuvent choisir de renforcer leur réglementation en auto limitant encore plus les pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, des normes maximales de résidus dans les vins, ou encore en pratiquant une absence de flexibilité dans l'outil de production (absence de recours à l'achat de vendanges pour ne pas brouiller la traçabilité, aux baux annuels), voire, de manière plus globale, en refusant pour des raisons philosophique la plupart des innovations techniques.
- « **Impasses techniques** » & **viticulture bio** (cf. fiche **hypothèse 354mod** page 177) : l'agriculture bio est très encadrée d'un point de vue légal, puisqu'elle repose sur l'obligation de n'utiliser que des produits exempts de molécules organiques de synthèse : le recours aux produits phytopharmaceutiques, même naturels ne doit être qu'exceptionnel. Avec l'emploi des matières premières d'origine naturelle, l'objectif est de privilégier la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales, favorisant ainsi l'écosystème naturel. Il existe par conséquent toute une réglementation européenne et nationale et cet arsenal juridique ou réglementaire circonscrit précisément les règles de la viticulture bio. Si la réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées ou les produits additifs auxiliaires, ces pratiques respectueuses de l'environnement obligent à prendre des risques dans le combat contre les ravageurs (papillons, cochenilles, ...) et les maladies (mildiou, oïdium, ...) de la vigne, le cas échéant jusqu'à se trouver confronté à des impasses techniques insolubles en l'état actuel des savoir-faire et connaissances.

Annexe 3 - Participants

> Cellule d'animation

AILLERY Florence, Chargée de mission Agriculture biologique – DGPE – Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt
CATROU Olivier, Responsable du pôle Agriculture biologique à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
COSTE Jean-Fred, Directeur de la Cave de Vergèze – Les Vignerons de la Voie d' Héraclès
COTTEREAU Philippe, Chef de projet – Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)
DAVID Sébastien, Producteur (Domaine Sebastien DAVID – Saint Nicolas de Bourgueil)
DUCHENNE Thierry, Directeur de Sudvinbio
FRELIN Jacques, vigneron négociant Languedoc-Roussillon, Maison des Terroirs Vivants (négoce LR)
LE DOUARIN Sarah, Chargée de mission – Agence Bio
LE GUILLOU Gwenaëlle, Directrice du Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine (SVBA)
LESPINASSE Jean-François, Château Bichon Cassignols (Graves)
MICHEL Bruno, Producteur (Champagne)
MOULLIET Christine, Chargée de mission filières viticole et cidricole – FranceAgriMer
SANCHEZ Pierre, DuoOenologie SARL
SERVAIS Frédéric, EPLEFPA – cave Lycée agricole Macon Davayé
TEIL Geneviève, INRA – AgroParisTech

> Noyau permanent

AIGRAIN Patrick, Chef du service Evaluation Prospective et Analyses Transversales FranceAgriMer
BRUGIERE Françoise, Cheffe de la Mission Prospective FranceAgriMer
HANNIN Hervé, Directeur de l'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du vin (IHEV – Montpellier Sup Agro)
TOUVRON Christian, Chargé d'études prospectives Mission Prospective FranceAgriMer

> Experts ponctuels

CHABIN Yann, Université de Montpellier
CHOVELON Marc, Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB)
CONSTANT Nicolas, Ingénieur conseil viticole Sudvinbio
DIETRICH Yves, Président de la Commission vins bios de l'INAO
VIAU Julien, Bureau de la Qualité – DGPE – Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt
VILLAR Antoine, Groupement des Agriculteurs Biologiques du Nord Pas-de-Calais (GABNOR)

Annexe 4 – Les prospectives publiées par FranceAgrimer

Prospective « filière Fruits et Légumes » – 2012



Prospective « ANIVIN de France » – 2014



Prospective « Semences de Blé Tendre » – 2013



Prospective « filière Végétal d'Ornement » – 2014



Prospective « filière Lait de Vache » – 2016



Prospective « filière française du cidre » – 2016





FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



LES ÉTUDES Vin / *Prospective filière française des vins biologiques* : est une publication de FranceAgriMer - Directrice de la publication : Christine Avelin / Rédaction : Mission prospective - direction Marchés, études et prospective - Christian Touvron / Copyright : tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer. Conception et réalisation : service de la Communication / Photo : Pixtal / Impression : atelier d'impression de l'Arborial - N° ISSN : 2264-6566 / avril 2017 /

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / Fax : +33 1 73 30 30 30

www.franceagrimer.fr
www.agriculture.gouv.fr

