



HAL
open science

La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir

Sandrine Barrey, Genevieve Teil

► To cite this version:

Sandrine Barrey, Genevieve Teil. La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir. Cnrésence Dinabio, INRA, May 2008, Montpellier, France. hal-04171340

HAL Id: hal-04171340

<https://hal.inrae.fr/hal-04171340>

Submitted on 26 Jul 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La viticulture biologique : de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir

Communication au colloque DynaBio, INRA Montpellier, les 19 et 20 mai 2008

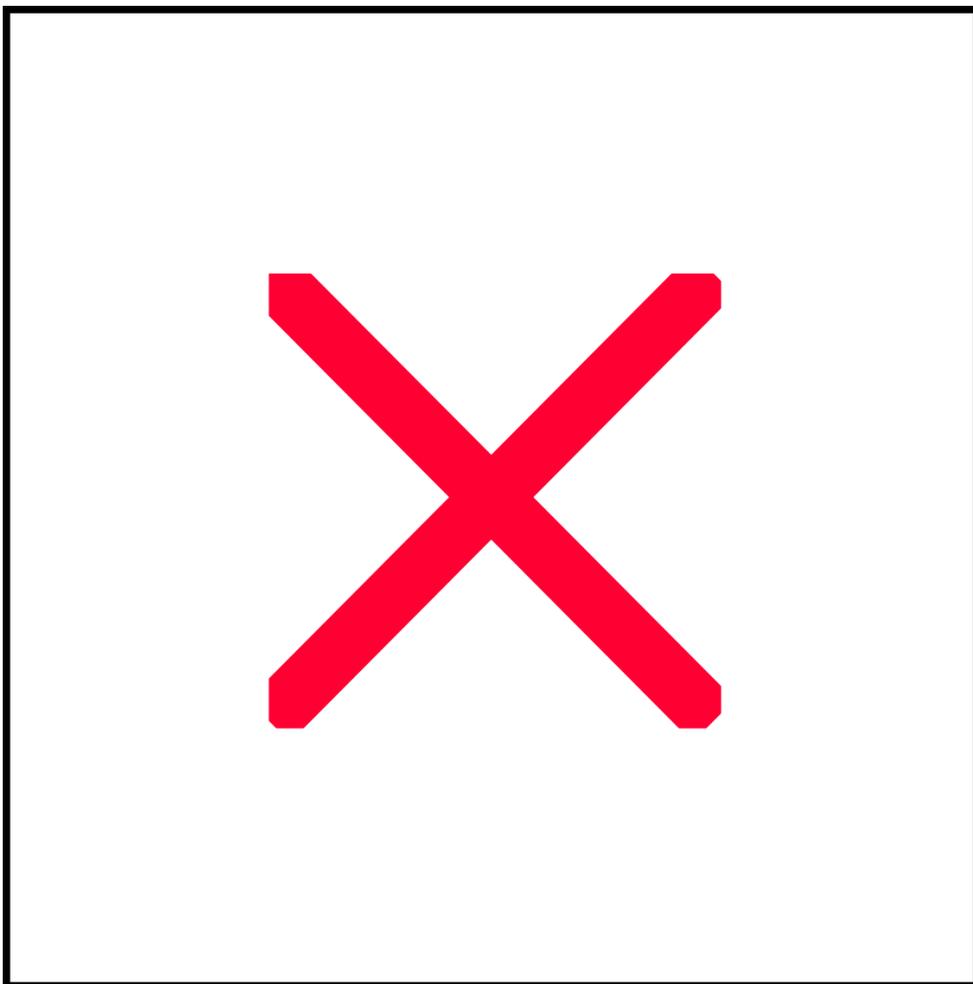
G. Teil, INRA SAD APT

S. Barrey, CERTOP, Univ. Toulouse le Mirail

Programme « Des vins naturels ? » Une analyse de la prescription à la consommation (MEDAD)

G. Teil, (INRA SAD APT, Paris), A. Hennion, (CSI Ecole des Mines Paris), S. Barrey, (CERTOP, Université Toulouse le Mirail), P. Floux, (INRA SAD APT, Paris), S. Blanchemanche, (INRA Mét@risk, Paris), F. Charpigny, (Université Lyon 2)

Un parti pris : travailler avec tous ceux qui contribuent à la qualité environnementale des vins



Les entretiens

281
personnes interrogées

Languedoc R.	80
Pays de Loire	98
Paris	49
autres	4
Total	231

Le bio pionnier

- Refus de la modernisation industrielle de l'agriculture et de ses techniques
- Refus de l'organisation industrielle de l'économie et de son calcul d'optimisation

Côté économie

Elargissement environnemental du calcul coût bénéfices

Développement de circuits commerciaux de proximité

-> confiance/connaissance/pression mutuelle

Commercialisation multi-circuits (consommateur de bio boit peu de vin)

Fort succès à l'export

Côté viticulture

Développement de viticultures fondées sur une revitalisation des plantes et (donc) sans chimie
-> agrobiologies, biodynamie, permacult.

Nbx cahiers des charges privés viti et vini (adjuvants, SO₂)

-> **différenciation qualitative** interne, dynamique

Organisation marchande très structurée, petite, qui fonctionne bien

Le bio « label »

Années 90 : label AB

Label de qualité environnementale séparé des autres labels de qualité
L'allongement des réseaux de distribution
Demandé pour l'export (simplifie la tâche des importateurs)

Une filière qui marche et encouragée: des subventions à la conversion

Un usage utilitaire du label

- > Conversion = différenciation qualitative pour retrouver des marges
- > La perte de la recherche viti-vinicole
- > L'abandon des revendications économiques

Un déséquilibre offre/demande

Le nombre de viticulteurs bio s'accroît
La demande stagne: le « vin bio », pléonasme et/ou mauvais vin
Situation de crise chez beaucoup de producteurs notamment en LR

Vin bio « liquidé » dans les circuits ordinaires

Opposition entre les pionniers et les labels

Retrouver le terroir

Viticulture

Abandon des engrais qui rendent les sols anonymes

Abandon des herbicides qui maintiennent les racines en surface

Abandon des pesticides qui affaiblissent la plante et l'empêchent de transmettre les caractéristiques de terroir aux raisins

Vinification

Abandon de l'enrichissement et des corrections des goûts

Abandon du levurage « anonyme »

Diminution drastique du soufre

Les techniques bio deviennent un moyen de la qualité de terroir

Les nouveaux vins de terroir

Bio pour être bon

Pas de label (mauvaise réputation du bio qui n'a pas de prétention gustative)

Interprétations opportunistes des techniques « bio »: raisonné, intégré, bio, biodynamie...

Interprétations strictement viticoles, non économistes, non philosophiques

Réinventent une viticulture de qualité de terroir

Réinventent le goût des vins de qualité : renouveau dans la critique

Opposent qualité industrielle et artisanale ; rempart contre les vins du nouveau monde viticole

Conflit aigu avec les AOC et l'INAO

Pas reconnus comme « vins bio »

Font des émules chez les bio (bio ET bon)

Où sont les moteurs de la Qté Enviale ?

Les pionniers militants

- Non chimique réfléchi
- Hybride philo-éco-agronomique
- Inventif (viti-éco-philo)
- Secouent l'attention environnementale
- pas de surcoût

Les vignerons de terroir

- Protection des terroirs *souple*
- Hybride goût-environnement
- Inventif (viti-goût)
- Agitent les procédures d'appréciation des vins
- sans surcoût

Les convertis économiques

- Non chimique recette (impasses bio)
- Font masse, alimentent l'entrée de gamme
- Pas d'effort de recherche du conso
- Economiquement risqué
- avec surcoût

Alimentent
la résistance

Répondre aux
critiques pour
faire
reconnaître et
exister la bio

Bilan

2005	France	bio	%	AR	%	VT	%
Expl. Agr.	567136	11402	2	2500	0,4	--	--
Expl. viti	107904	1534	1,4	750	0,7	Est. 700	0,6

Succès « mitigé » de la qualité environnementale en matière de vins
=> **Enjeu très fort sur la viticulture**

Que faire?

Le seul **moteur** pour l'instant : VT

AOC : excellence dans toutes les qualités

La QE est un moyen, pas un but

Comment soutenir leur action (hybridation goût/envt)?

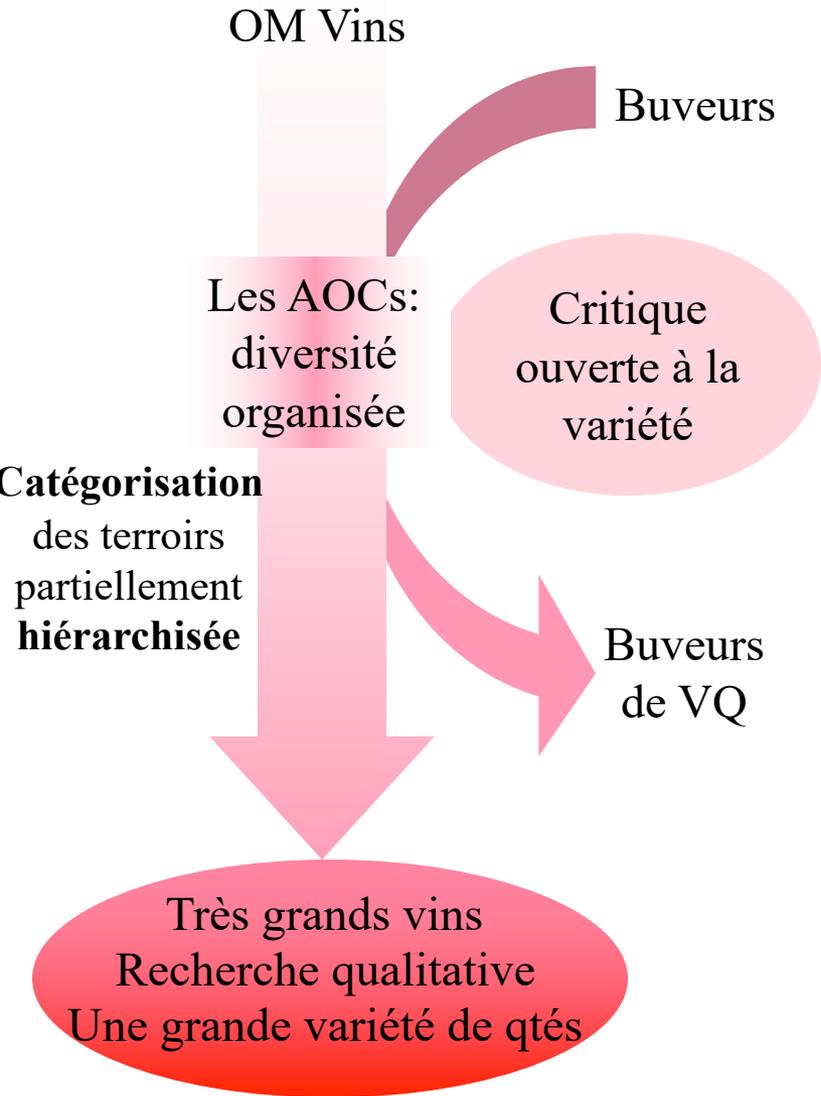
Pression syndicale très forte: monnayer l'amélioration des pratiques

Eco-conditionnalité insuffisante; contrainte => grogne

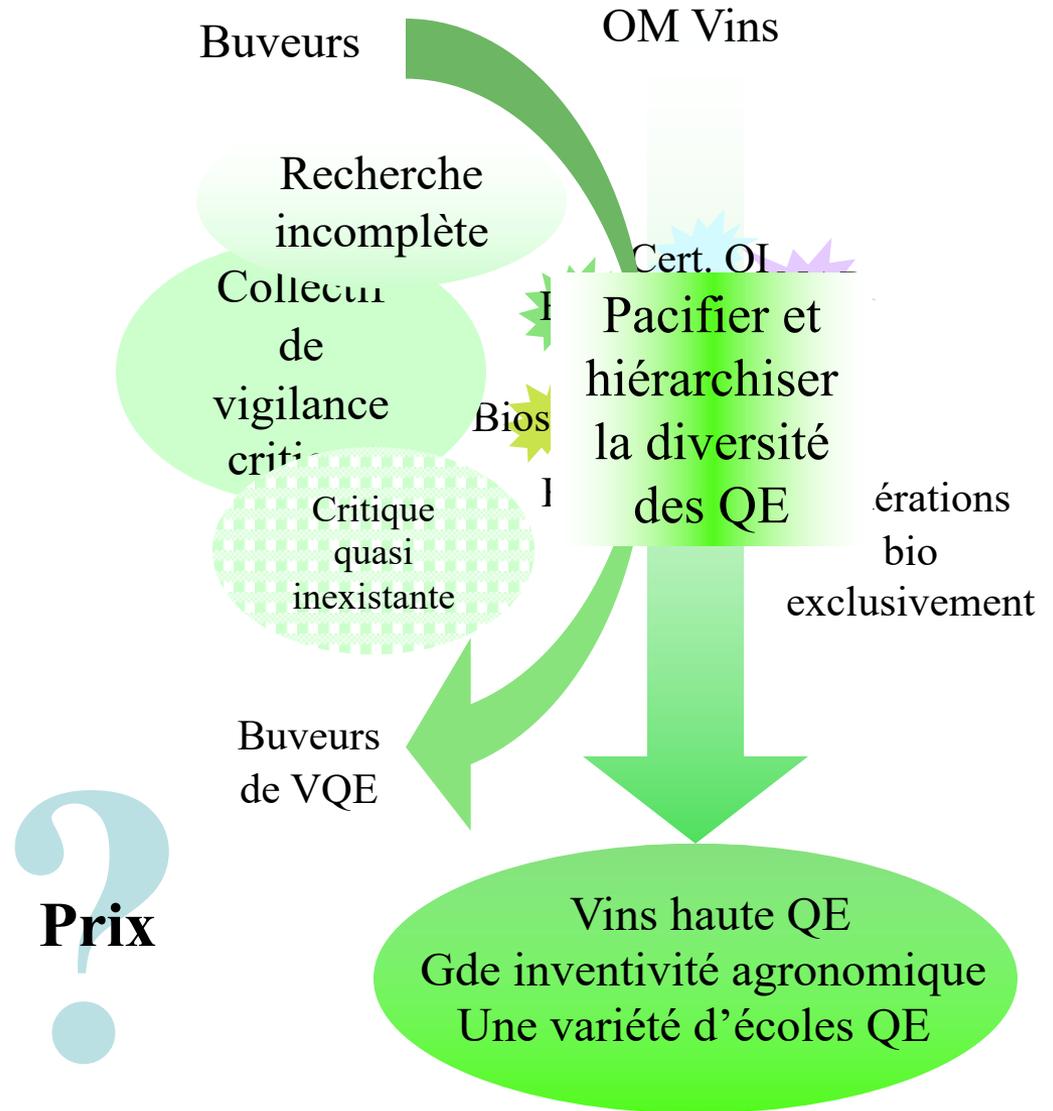
Nbx viticulteurs aux pratiques respectueuses de l'E. mais **sans label E. !**

Nbes interprétations riches de la QE, milieu dynamique et inventif

Différenciation Qté gustative vins



Différenciation Qté environnementale vins



Le prix de l'environnement

