RECHERCHE

VIGNE ET VIN BIO

SUCCESS STORY

LA TRAQUE À L'INNOVATION **CHEZ LES VIGNERONS**

Face à des consommateurs citoyens de plus en plus exigeants sur l'origine et la qualité des vins et à l'objectif global de réduction des intrants, la viticulture a besoin de nouvelles solutions pour répondre à ces défis. Le projet Vitinnobio, porté par l'IFV et soutenu par 10 partenaires issus des chambres d'agriculture, groupements de producteurs biologiques, lycées agricoles, instituts techniques et organismes de recherche, visait à transférer des solutions pratiques émanant des vignerons eux-mêmes. Pari réussi !

L'INNOVATION À LA SOURCE

Le projet VITINNOBIO reposait sur l'hypothèse que les viticulteurs bio soumis à des contraintes environnementales et sociétales fortes constituaient un terreau fertile à l'innovation, ou du moins à la mise en œuvre de pratiques originales. S'il existe réellement des pratiques réalisées de manière ponctuelle, alors qu'elles pourraient intéresser un plus grand nombre, le projet a eu pour but de favoriser un large partage de ces pratiques, afin d'aider à améliorer toutes les filières viticoles, biologique et conventionnelle, tout en essayant de maintenir le viticulteur au cœur des réflexions.

La démarche de travail du projet dite ascendante (ou « bottom-up ») consistait à repérer les actions mises en place sur le terrain par les viticulteurs pour faire face aux problèmes techniques, agronomiques et organisationnels qu'ils rencontrent, afin de les étudier et de les évaluer pour envisager leur partage. L'objectif à long terme est de concevoir des systèmes viticoles innovants ou de favoriser l'évolution des systèmes actuels pour accompagner le développement des pratiques alternatives, de la viticulture biologique voire plus conventionnelle.

Des vignerons bio présents sur 3 bassins viticoles (Nouvelle Aquitaine, Provence et Bourgogne-Beaujolais) ont été interrogés pour étudier les différents points techniques identifiés comme potentiellement difficiles à maîtriser en viticulture biologique (organisation du travail, entretien du sol, diminution des intrants, fertilisation, matériel végétal...). À l'issue de ces échanges, le bonheur a été grand de constater que les vignerons fourmillent d'idées : 246 pratiques considérées comme originales détectées en 57 rencontres.

Pour favoriser leur diffusion, la majorité de ces idées a été regroupée dans un document « **Recueil de pratiques observées en viticulture biologique : des pistes pour innover ?** » afin d'offrir aux viticulteurs une diversité de pratiques inspirantes mises en œuvre, plus ou moins proches de chez eux. À ce stade de la démarche, aucun jugement n'est porté sur la pratique ni sur sa transférabilité, elle est juste considérée comme « atypique ».

Suite à ce travail préliminaire de détection, 15 pratiques ont été sélectionnées pour les analyser plus finement dans leur contexte de mise en œuvre et évaluer leur potentiel innovant ainsi que leur transférabilité à d'autres systèmes viticoles. Cette étape a permis de décrire précisément la pratique, sa mise en œuvre, son mode de fonctionnement, son domaine de validité ainsi que d'évaluer les conséquences/impacts techniques et économiques de sa réalisation sur l'exploitation. Ces analyses ont été diffusées dans un autre recueil intitulé « **Innover en viticulture : 15 « bionnes » idées pour se lancer** ». L'idée de ce document étant de fournir à un vigneron qui souhaiterait modifier ou adapter une de ses pratiques habituelles, toutes les informations dont il pourrait avoir besoin pour une bonne réussite du changement.

La diffusion des 2 recueils au format papier a été un grand succès car les 1500 exemplaires ont rapidement été distribués, signe que les vignerons qui parlent aux vignerons, ça marche !

Ils sont téléchargeables sur : www.vignevin.com

Audrey Petit,
IFV Pôle Sud-Ouest

LA PREUVE PAR 3

ANALYSE COMPARATIVE
DES MODES DE PRODUCTION CONVENTIONNEL, RAISONNÉ ET BIOLOGIQUE

Cette étude comparative, mise en place en Beaujolais sur vigne étroite, par l'IFV et la Sicarex Beaujolais, a permis de suivre pendant 11 ans, différents indicateurs agronomiques, œnologiques, environnementaux et économiques avec pour objectif d'obtenir des références et de comparer les impacts d'une viticulture conventionnelle, raisonnée et biologique.

L'originalité de cette étude a été d'englober tous les aspects de la conduite de la vigne et donc de mettre en exergue l'impact réel d'un itinéraire technique donné.
Les trois modes de production ont été caractérisés par l'application d'un calendrier préétabli pour les traitements phytosanitaires et un désherbage chimique sur toute la surface pour la partie conventionnelle. Pour la partie raisonnée, le respect du cahier des charges Terra Vitis, l'utilisation du Processus Opérationnel de Décision Mildium® et un enherbement spontané, un inter-rang sur deux, l'autre inter-rang étant désherbé chimiquement, ont été définis. La partie biologique a consisté à respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique et un désherbage mécanique sur toute la surface.
On peut constater, en moyenne, que le nombre de passages est inférieur en viticulture raisonnée (5), les modes conventionnel et bio étant à peu près équivalents (10). Les pratiques bio et raisonnée sont équivalentes en termes d'Indices de Fréquences de Traitements totaux (environ 10), le conventionnel étant supérieur (environ 15). La réduction de l'utilisation des intrants phytosanitaires provoque une baisse de vigueur et de rendement, variable suivant les millésimes et les stratégies adoptées : 20 % pour le mode raisonné et 45 % pour le bio en ce qui concerne le rendement. Les coûts sont supérieurs en bio (+ 8 %) et inférieurs en mode raisonné (- 7 %) par rapport au conventionnel. Les traitements représentent la part la plus importante des coûts en conventionnel alors que le surcoût engendré par le poste personnel et outils en bio est en partie comblé par le gain lié à la réduction des intrants phytosanitaires (surtout les herbicides).

Etude complète disponible sur www.vignevin.com

Jean-Yves Cahurel,
IFV Pôle Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie

TRANSFERT

UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION
SUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES UTILISABLES EN BIO

Dans le cadre de la nouvelle réglementation bio, mise en application en 2012, Choix Pratiques Oeno, un Outil d'Aide à la Décision en ligne, a été développé par l'IFV pour fournir aux vinificateurs des données objectives sur les pratiques œnologiques utilisables en bio. Il présente les pratiques sous forme comparative pour envisager les différentes alternatives possibles à une opération œnologique donnée. La mise à jour, notamment réglementaire, est assurée régulièrement.

Les vinificateurs disposent d'une large gamme de produits et de techniques utiles pour la vinification. Ces pratiques œnologiques diffèrent par leur efficacité, leur coût et les options réglementaires pour les mettre en œuvre. Il est également possible d'intégrer d'autres caractéristiques ou informations pouvant être prises en compte pour réaliser le choix particulier dans une logique de «production biologique» telles que l'origine, la composition, la fabrication, l'impact sur la santé ou l'environnement...
Les informations collectées et organisées pour Choix Pratiques Oeno proviennent de fiches techniques, d'instructions, de sécurité, de manuels d'œnologie, de fabricants, du Codex et du Code des pratiques de l'OIV, de données et de documents réglementaires.
Ce projet a été réalisé en partenariat avec l'ITAB* et financé par FranceAgriMer, dans le cadre d'un groupe de travail national et regroupant toutes les composantes de la filière.

L'OAD Choix Pratiques Oeno est consultable sur le site internet de l'IFV www.vignevin.com. Il rencontre un beau succès d'estime puisqu'il est consulté chaque année par plus de 3000 visiteurs uniques.

Philippe Cottereau,
IFV Pôle Rhône-Méditerranée

* Voir Glossaire p.110

VIGNE ET VIN BIO

EVALUATION

ESSAIS DE BIOCONTRÔLE **CONTRE LA POURRITURE GRISE**

Sur la période 2014-2016, le Réseau Aquitain d'Expérimentation et d'Observation de la Viticulture Biologique (RESAQ Vitibio*), coordonné par l'IFV et la Chambre d'agriculture de la Gironde, a fédéré les acteurs de développement en viticulture AB en Aquitaine pour évaluer 2 produits de biocontrôle récemment homologués contre la pourriture grise : Armicarb®, bicarbonate de potassium à effet direct, et Botector®, un champignon compétiteur.

A partir d'un protocole commun, les viticulteurs partenaires ont appliqué les produits sur une parcelle divisée en grandes bandes. Les suivis et observations ont été réalisés par les partenaires techniques (Chambres d'Agriculture départementales, associations bio, IFV). Un réseau de 15 parcelles a été déployé chaque année. Les résultats obtenus ont montré que l'Armicarb® apportait une efficacité faible à moyenne mais régulière alors que le Botector® présentait des résultats très variables d'un site et d'un millésime à l'autre. Au-delà de l'intérêt des multiples résultats obtenus grâce à l'approche réseau, le RESAQ a permis d'entretenir les échanges techniques entre les différents partenaires au niveau régional sur les thématiques bio et de collecter des données par des enquêtes annuelles.

Nicolas Aveline,
IFV Pôle Nouvelle-Aquitaine

* Voir Glossaire p.110

TEMOIGNAGE

VALÉRIE PLADEAU
ŒNOLOGUE À SUDVINBIO

“Nous travaillons en partenariat de recherche avec l’IFV depuis une dizaine d’années. Un organisme comme SudVinBio a besoin de la caution scientifique de l’IFV sur des sujets techniques que nous ne pourrions pas forcément porter seuls. Nous avons ainsi pu mettre en place des thématiques de recherches assez pointues qui ont contribué largement à l’évolution de la règlementation sur la vinification bio. Cette expertise de l’IFV nous a permis de produire des résultats de recherche sur toutes les thématiques bio, aussi bien en viticulture qu’en œnologie et de pouvoir ainsi contribuer à une meilleure valorisation auprès des viticulteurs bio.”

CHIFFRES CLÉS DE L'ACTION

1500
guides VITINNOBIO diffusés

10
commissions techniques viti bio Occitanie

1 commission vigne vin bio par an IFV-ITAB depuis 2013

3200
visiteurs uniques par an pour Choix Pratiques Oeno