Le paradoxe du vin bio, entre optimisme et découragement

Si le nombre de conversions en agriculture biologique stagne, le label AB continue malgré tout de convaincre.

Par Laure Gasparotto

.Lecture 3 min.
Article réservé aux abonnés

Le bio représente presque 20 % du vignoble français. EMELINE BOILEAU / VFN

C’est un paradoxe qui interpelle. D’un côté, l’urgence écologique est partout brandie dans l’espoir de sauver la planète. De l’autre, le bio stagne, tant sur l’offre que sur la demande, après des années de belle hausse. Pour les vignerons, travailler en « AB » est en effet contraignant : ne pas utiliser de pesticides trois années de rang afin d’obtenir le label ; ne jamais déroger, même une fois, au lourd cahier des

charges pour le conserver. Quitte à perdre beaucoup de récoltes.
En 2012, quelque 40 000 hectares de vignes françaises étaient certifiés bio, soit 39,7 % de plus que l'année précédente. Nous sommes aujourd'hui à 90 000 hectares, soit plus du double, ce qui représente presque 20 % du vignoble français. C'est moins bien que les deux pays-phares – 26 % pour l'Espagne et 25 % pour l'Italie –, mais bien mieux que le bio dans l'agriculture en général en France, où l'on ne recense que 10,3 % des terres exploitées en bio, selon l'Agence Bio.

Néanmoins, si l'on prend en compte, en plus des vignes labellisées, celles qui sont en cours de conversion, soit 70 000 hectares, on aboutit à un total, bien supérieur, de 160 000 hectares conduits en bio en 2021, en France. Les trois prochaines années seront donc décisives pour évaluer si les vignerons iront jusqu'à la certification ou s'ils abandonneront en cours de route.

L'inflation pénalise les bouteilles AB

En effet, depuis deux ans, de moins en moins de domaines se lancent dans la course au label AB. En 2021, 1 510 vignerons ont débuté une conversion. Ils étaient 222 de plus l'année précédente. Plus inquiétant encore, l'an dernier, 448 viticulteurs ont arrêté le bio. Ils étaient 315 en 2021 et 188 en 2020. Un certain découragement flotte dans le milieu.
Cependant, les résultats sont disparates. Dans le Rhône sud, en Provence ou en Corse, le bio est très présent, favorisé par un climat sec et ensoleillé, rempart contre les parasites et les maladies. C'est ainsi que deux appellations méditerranéennes, calvi (Haute-Corse) et baux-de-provence (Bouches-du-Rhône), peuvent s'enorgueillir, en 2023, d'avoir l'intégralité de leurs vignerons en bio.

Ailleurs, surtout en climat tempéré, c'est une autre histoire. Le bio occupe 20 % des vignes de Bourgogne-Franche-Comté, ce

qui est dans la moyenne nationale. Pourtant, en Côte-d'Or, le nombre de certifications obtenues en 2022 a chuté de moitié par rapport à 2021. *« Même si la progression du bio en Bourgogne se fait par à-coups, la tendance de fond reste positive »*, explique Emmanuel Giboulot, président de la commission viticulture bio de Bourgogne. En Champagne, les conversions demeurent à la hausse, mais le bio campe encore sur un modeste 8 %.

Une des explications au ralentissement du bio tient aux désordres climatiques rencontrés ces deux dernières années – gel tardif, fortes pluies, chaleur extrême –, avec le risque de perdre une bonne partie d'une vendange. Autre explication : avec l'inflation qui ronge le pouvoir d'achat, le prix plus élevé d'une bouteille AB la pénalise. Ainsi, les ventes de vin bio en supermarché ont baissé de 9 % en volume en 2022, un recul plus fort que pour les vins conventionnels.

« Quand on arrête le bio, on repasse par trois ans de purgatoire. Si j'avais privilégié ma sérénité, je n'aurais pas fait le choix d'y retourner, mais il en résulte une telle clarté dans les vins… »

En revanche, si les achats chutent dans la grande distribution, ils continuent d'augmenter au global : + 10 % entre 2020 et 2021. Les deux tiers des flacons bio s'achètent directement chez les producteurs et les cavistes. Pas de quoi évoquer un grand effondrement.

Le label AB a d'autres raisons de rester optimiste. D'abord, le taux de conversion stagne mais ne baisse pas. Ensuite, Pascal Doquet, secrétaire de France Vin bio en Champagne, note que *« les vignerons champenois vont vers le bio moins pour séduire le consommateur que par souci environnemental »*.

C’est vrai pour d’autres régions, où l’argument de la qualité des vins est également brandi.

En 2016, année où le gel a détruit 90 % de sa récolte et où le mildiou menaçait le reste, le Bourguignon Sylvain Pataille, à Marsannay-la-Côte, a utilisé des traitements qui l’ont détourné d’une certification obtenue en 2003. Puis il y est revenu : *« Quand on arrête le bio, on repasse par trois ans de purgatoire. Si j’avais privilégié ma sérénité, je n’aurais pas fait le choix d’y retourner, mais il en résulte une telle clarté dans les vins… »* Même conviction pour Anne Le Naour, qui gère le Château Meyney à Saint-Estèphe, une propriété bordelaise qui vise la certification en 2024 : *« On a expérimenté le bio pendant dix ans avant de se lancer, donc on sait très bien à quoi s’en tenir, on connaît les risques et les bienfaits. »*

Laure Gasparotto