

VITI VERSANT BIO : LA LETTRE D'INFO N°61

AVRIL 2023

Lettre éditée par la Chambre d'agriculture du Vaucluse

Dans ce numéro :

La Chambre d'agriculture vous accompagne
www.chambre-agriculture84.fr

PENSEZ-Y :

CREDIT D'IMPOT BIO

ON A BESOIN DE VOUS :

SELECTION VARIETALE

SONDAGE AGENCE BIO

FOCUS : **CRISE DE LA BIO**

ZOOM TECHNIQUE : **CONTAMINATIONS DES VINS BIO**

Pour plus d'informations sur le bio :

pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr



AGENDA

NOMBREUSES FORMATIONS : en avril, mai et juin 2023

TROPHEE INNOVATION 2023 : 2 au 4 juin 2023

PRINTEMPS BIO : du 22 mai au 21 juin

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS ACCOMPAGNE

PAC

Du **1er avril au 15 mai 2023**, la Chambre d'agriculture de Vaucluse met son expertise au service des agriculteurs pour les accompagner dans leur déclaration PAC.

Contactez-nous dès à présent pour prendre rendez-vous !

Sylvie Bouscarle : 04.28.38.08.33

pac@vaucluse.chambagri.fr

FORMATION

En 2022, la chambre d'agriculture de Vaucluse a proposé 200 formations auxquelles 1042 stagiaires ont participé. Un quart d'entre eux étaient des femmes. Et 96% d'entre eux étaient satisfaits de leur formation (note comprise entre 7 et 10 sur 10). Concernant les formations certiphyto, 100% des stagiaires ont obtenu leur certiphyto.

La saison démarre mais la chambre d'agriculture vous propose encore des formations, en viticulture mais aussi plus généralistes. Elles sont détaillées au bas de ce bulletin.

PENSEZ-Y

LE CREDIT D'IMPOT BIO

Montant : **3500 euros** par an.

Pour les entreprises agricoles dont au moins 40% des recettes agricoles (hors aides) sont issues d'une production bio (certifiée AB ou en conversion AB = C2 ou C3).

Cumul possible avec les aides de la PAC spécifiques à l'agriculture biologique (CAB) dans la limite d'un total de 4 000 € (pour un GAEC, le plafond est multiplié par le nombre d'associés).

Télécharger le formulaire

ON A BESOIN DE VOUS :

SELECTION VARIETALE

L'institut Rhodanien mène des travaux de sélection et de prospection de nouveaux cépages. Quels sont les critères les plus importants pour la vigne du futur ?

Vous êtes invités à donner votre avis en répondant à ce questionnaire en ligne : **cliquez ICI**.

Contact et informations :

Viviane Bécart – v.becart@institut-rhodanien.fr

ON A ENCORE BESOIN DE VOUS :

BAROMETRE DES PRODUCTRICES ET DES PRODUCTEURS BIO

L'Agence BIO met en place une vaste enquête auprès de l'ensemble des producteurs et des productrices engagés.es en bio.

Cette étude a pour objectif de donner (enfin !) la parole aux producteurs et productrices sur leur état d'esprit, leurs motivations, les difficultés rencontrées ou les besoins identifiés dans leur activité bio. Prenez 20 mn pour vous faire entendre.

Les informations recueillies dans ce questionnaire resteront strictement confidentielles. Les résultats statistiques seront publiés le 20 et 21 septembre lors du salon professionnel Tech&Bio dans la Drôme.

Répondre au sondage

INFOS DIVERSES

COMMENT BIEN REGLER SON PULVERISATEUR ?

Un bon réglage de son pulvérisateur est le gage d'une bonne qualité de protection de vos vignes et représente un levier indispensable à la réduction des intrants phytosanitaires.

Quelques conseils sur le site : **MATEVI**

GUIDE SUR LES PNPP

Vous retrouverez dans ce guide sur les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes rédigé par Interbio Franche-Comté et Bio Bourgogne, la réglementation, les plantes utilisées (Prêle, ortie, Consoude, Achillée...) et les témoignages de viticulteurs

Consultez-le ICI

ENGRAIS PERLES

Si vous détenez un de ces engrais dans votre stock :

AZOPRIL, NOVA N13 0 2 ou **NATASTAN 10 0 2**, avec l'intention de l'utiliser sur une culture bio, vous avez jusqu'au 30 avril 2023 pour les écouler.

GUIDE DES VIGNOBLES RHONE MEDITERRANEE 2023-24



Il est maintenant disponible. Vous y trouverez en complément du guide 2022-2023 toutes les informations sur la protection du vignoble, l'entretien du sol ou la fertilisation.

Pour le commander : contact@aredvi.fr

Ou directement, à l'antenne décentralisée d'Orange
2260 route du grès, Institut Rhodanien, 84100 Orange



FOCUS : CRISE DE LA BIO

Après plusieurs années de croissance, la consommation de produits Bio connaît un revirement brutal. Le vin bio semble encore peu touché mais les chiffres présentés par l'agence Bio lors du dernier salon Millésime bio montraient que le potentiel de production rejoignait maintenant la demande alors que de grandes surfaces étaient en cours de conversion.

À l'origine de cette crise, la conjonction de deux phénomènes :

Un contexte inflationniste : l'envolée des prix de l'alimentation, couplée à celle de l'énergie, a contraint les ménages à réduire leur volume d'achats ou à privilégier les produits les moins chers. Si, globalement, la consommation alimentaire chute de 4,6% sur l'année 2022, ce chiffre atteint 6,3% pour les produits bios (en moyenne 30% plus chers), selon la Fédération nationale de l'agriculture biologique.

Une image brouillée : La consommation des produits Bio s'est vue concurrencée par une multitude d'autres labels ou signes de qualité (HVE, terra Vitis, local...). Par ailleurs, l'agriculture biologique emprunterait le même chemin que l'agriculture dite conventionnelle, celui d'une intensification des modes de production, d'une concentration des moyens de production et d'une distanciation avec les consommateurs. Ainsi, le dernier baromètre de l'Agence Bio, conclut à une « *montée de la défiance à l'égard des produits bios* ». 57 % des sondés ont « *des doutes* » sur le fait que ces produits le soient « *totale*ment ».

Quid des vins Bio plus particulièrement ?

L'enquête Millésime bio - CSA de septembre 2022 auprès d'un panel représentatif de consommateurs de vins d'origine française, allemande, néerlandaise et anglaise - nous éclaire à ce sujet.

Le label bio est de loin le plus connu, mais aussi le mieux compris, en particulier en France. Il se démarque des autres labels dans le regard du consommateur qui connaît la signification du label bio, sur les aspects environnement, santé

et qualité organoleptiques. Comparé aux autres labels, le vin bio est aussi considéré comme plus naturel et soumis à des contrôles plus stricts.

In fine, 61% des répondants estiment qu'il est justifié de pratiquer un prix plus élevé pour un vin bio. Pour environ 70% des consommateurs, le label bio renforce la confiance à l'égard du vin.

Toutefois, il ressort de cette enquête que le consommateur reste attentif à des démarches complémentaires au bio. Voici celles qui remportent plus de la moitié des suffrages : la réduction des emballages ou des emballages éco-conçus, l'utilisation durable des ressources naturelles, les vins sans sulfites ajoutés, le commerce équitable, la préservation de la biodiversité, la réduction de l'empreinte carbone.

Le cahier des charges doit-il évoluer pour mieux répondre à ces nouvelles attentes du consommateur ?

Le député Dominique Potier plaide, lui, pour que le label AB intègre des aspects sociaux et environnementaux (bilan carbone). Selon lui, cela permettrait peut-être d'éviter le développement de deux types d'agriculture biologique, l'une orientée vers une logique de prix bas, l'autre engagée sur ces aspects environnementaux et équitables.

Des orientations similaires ont été choisies par le Syndicat des Côtes du Rhône. Lors de la dernière assemblée générale le 27 janvier 2023, un plan stratégique 2023-2026 a été voté dans l'optique de permettre au vignoble rhodanien de « *développer une commercialisation valorisée et pérenne* » et « *devenir une référence environnementale et sociétale* » (dixit Denis Guthmuller, président du syndicat, lors d'une conférence de presse le 24 mars).

VU, LU, A LIRE

Retrouvez les présentations et replay de cette conférence du salon Millésime bio 2023

Différents points de vue sur la crise de la bio

Les Côtes- du-Rhône définissent leur plan stratégique 2023-2026

ZOOM TECHNIQUE : CONTAMINATIONS DES VINS BIO

Les vins biologiques contiennent parfois des résidus de produits phytosanitaires de synthèse. Ils proviennent de contaminations croisées au champ ou en cave. Ces contaminations peuvent faire l'objet d'enquêtes des organismes certificateurs (OC) et entachent l'image du bio.

Magali Grinbaum de l'IFV a travaillé sur le sujet dans le cadre du projet ITIVITIBIO (FAM PACA) et en partenariat avec la chambre d'agriculture de Vaucluse, le GRAB et Inter-Rhône. Ces travaux portent surtout sur l'acide phosphonique qui est le principal résidu retrouvé dans les vins bio. Plusieurs hypothèses de contaminations ont été testées :

- **Dérive aérienne** : les traitements réalisés sur une parcelle voisine conventionnelle peuvent contaminer les feuilles et les raisins prélevés en juin et septembre, du rang de bordure jusqu'à 20m dans la parcelle bio.
- **Traitements antérieurs** : l'accumulation d'acide phosphonique dans les feuilles et les raisins, est confirmée 3 ans après l'arrêt des traitements avec des phosphonates.
- **Engrais** : certains engrais foliaires bio contiennent de l'acide phosphonique mais le lien avec la présence dans les vins n'a pas été établi. Le projet RESIDVINBIO (région Occitanie) confirme qu'il n'y a pas de risque de contamination via les engrais liquides issus du traitement des marcs et des lies en distillerie viti-vinicole.

Le projet QUALVINBIO (région Nouvelle Aquitaine) mené par Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine et l'IFV a étudié les risques de contamination croisées lors de la mise en commun d'équipements de cave bio et conventionnel (prestataires, caves mixtes).

L'étude en laboratoire a mis en évidence un risque non négligeable lié à la capacité de certains matériaux (PVC, caoutchouc et bois) à adsorber puis relarguer certaines molécules phytosanitaires. Le rinçage à l'eau ne suffit pas à enrayer le phénomène.

D'après l'étude en cave expérimentale, 3 étapes sont jugées critiques :

- **La filtration**, surtout avec les plaques 20*20 KDS15 et principalement pour les premiers

litres filtrés. Alors qu'un rinçage à l'eau froide reste insuffisant pour éliminer le risque, une régénération à l'eau chaude pendant 30 minutes s'est avérée efficace.

- De même, **lors des transferts**, un simple rinçage à l'eau ne suffit pas à préserver des contaminations croisées. Une procédure complète de nettoyage (prélavage/nettoyage chimique/rinçage) est donc recommandée.
- Le rinçage des **barrisques** n'a pas d'impact sur les phénomènes de relargage. L'usage de barriques ayant servi en conventionnel est donc fortement déconseillé en bio.

Ces éléments permettent de cibler des points de vigilance. En effet, les clients peuvent demander des analyses et les OC font des prélèvements aléatoires ou sur la base de l'analyse de risque (proximité d'une parcelle conventionnelle ou mixité). En cas de contamination détectée non quantifiée, il est inutile de prévenir l'OC. Si l'analyse révèle une valeur quantifiée, c'est au producteur de montrer qu'il n'y a pas fraude et qu'il a mis en place les mesures de préventions suffisantes pour éviter les contaminations, y compris pour ses prestataires. Selon Valérie Pladeau de SudVinBio, la traçabilité en cave est souvent insuffisante. Pour y remédier, un travail en concertation avec les OC doit être mené pour proposer des procédures et documents d'enregistrement. Ces derniers peuvent vous fournir des formulaires type d'investigation en cas de contamination.

Enfin, l'INAO a été sollicité sur la question des minimis pour l'acide phosphonique. Cette notion, permettrait d'harmoniser les résultats des différents laboratoires (actuellement tous les laboratoires n'ont pas les mêmes seuils de quantification) et de définir des valeurs en dessous desquelles on ne peut pas interpréter avec certitude le résultat.

POUR ALLER PLUS LOIN, OU AILLEURS...

Sur le site de **l'IFV**, vous pouvez revoir les webinaires sur la notion de minimis et sur la réglementation et les moyens de prévention des sources de contamination.

Sur le site de **Securbio**, vous retrouverez une grille d'autodiagnostic de la contamination croisée par les pesticides pour les vins bio, ainsi qu'un guide sur les résidus de pesticides dans les vins bio.

FORMATIONS

VITICULTURE

Surgreffer sa vigne par greffe à l'œil (T-bud ou chip-bud)

Cette technique de greffe en place permet une alternative à l'arrachage par le recépage. C'est également un moyen de remplacer les ceps malades permettant de conserver le porte-greffe en place pour un retour à la production rapide

Carpentras : 30 mai 2023

inscription

Identifier et favoriser la biodiversité dans ses vignes en adaptant ses pratiques

La formation proposée vous permettra de développer ce mode de protection en apprenant à connaître les auxiliaires naturellement présents dans vos parcelles et en vous donnant des pistes pour les favoriser dans le cadre d'une approche agroécologique.

Orange : 16 et 22 juin

inscription

Utiliser des variétés résistantes en viticulture

L'ambition de cette journée est de vous accompagner dans la prise de décision : planter ou pas, quelles variétés... Elle est animée par des experts du sujet et alternera des temps en salle et des temps de visites de terrain.

Orange : 22 juin
ou 20 juillet

inscription

inscription

PILOTAGE DE L'ENTREPRISE

Déposer un permis de construire en mettant toutes les chances de son côté

Vous permettre d'identifier et traiter les éléments nécessaires à la conception de votre dossier de permis de construire, en mettant toutes les chances de votre côté.

Avignon : 20 et 21 avril 23

inscription

Certiphyto renouvellement DENSA

Tout chef d'exploitation ou salarié d'exploitation ayant en charge les décisions de choix et d'application des produits phytosanitaires et possédant un certiphyto.

Avignon : 26 mai

Débuter sur les réseaux sociaux

Cette formation action vous fournira les bonnes pratiques et les bons outils pour optimiser votre communication sur les médias sociaux avec un focus sur Facebook, Instagram ainsi que l'utilisation des photographies pour le web.

Avignon : 9 juin

inscription

Contact : Patricia Duflos 04 90 23 65 05
formation@vaucluse.chambagri.fr

AGENDA

Trophées Innovation 2023

Du 2 au 4 juin 2023 Domaine du Merle à Salon-de-Provence

Créé pour valoriser et récompenser les initiatives innovantes qui favorisent la promotion d'une agriculture plus performante et durable, il se déroule dans le cadre du Salon des Agricultures de Provence.

Printemps BIO

N'oubliez pas le Printemps Bio du 22 mai au 21 juin, l'occasion de faire découvrir votre ferme et de rappeler à tous ce que veut dire produire bio.

Inscrivez votre animation sur
www.agencebio.org.

Responsable de publication :

Pauline GARIN (06 88 20 87 15)

pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr

Prochaine lettre d'info : Juin 2023