



BioVitis, le salon des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels.

CONFERENCE DE PRESSE 2011

1. Introduction (Jean-Luc Roland)
2. Pourquoi un salon du vin bio, objectifs. (Patrick Beaudelot)
3. Un vin bio c'est quoi ? (Pierre Richard)
4. Valdibella – Démarche et témoignage (Antoine Guccione)
5. Le salon BioVitis en pratique (Thierry Titeux)
6. Question/Réponses (tous)
7. Et enfin le vin bio en pratique....apéritif ? (Tous)

1. INTRODUCTION

2. POURQUOI UN SALON DU VIN BIO ?

Il y a déjà quelque temps que ce projet un peu fou nous trottait dans la tête et finalement début 2009, nous nous sommes lancés dans l'aventure et créé **BioVitis**, le premier salon dédié exclusivement au vin bio.

BioVitis est né, un groupe de passionnés de vins, d'épicuriens, que la fibre environnementale et le bien boire ont naturellement orientés vers les vins bio.

En 2010, c'est quelques 700 visiteurs qui ont foulé la grange de douaire à la découverte de vins bio de qualité. Après le succès rencontré lors des 2 premières éditions, nous avons décidé de continuer l'aventure en la structurant quelque peu, d'où la structuration en ASBL. Nous sommes pratiquement tous habitants d'Ottignies, il était donc tout naturel d'organiser ce salon du vin bio dans notre ville, première ville verte en Belgique. Nous ne nous sommes d'ailleurs pas trompés, car la ville a réagi avec beaucoup d'entrain pour nous soutenir activement et la présence de Monsieur Roland aujourd'hui en atteste.

Notre leitmotiv est la convivialité, nous désirons tisser des relations dans la durée avec les vignerons, ils sont hébergés chez l'habitant si ils le désirent, des liens d'amitié en témoignent déjà. Convivialité également lors du repas bio qui cette année encore se tiendra au Respect Table à Louvain-La-Neuve, où une cuisine bio et naturelle sera offerte aux vignerons, hébergeurs, bénévoles et partenaires. Cuisine accompagnée comme il se doit de quelques flacons offerts par nos vignerons.

Cet objectif de fidélité est déjà atteint puisque 80% des vignerons présents lors des 2 premières éditions seront de nouveau présents, et nous accueillons avec plaisir 20% de nouveaux domaines.

CONFERENCE DE PRESSE 2011

BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

☎ 32 (0)476 48 78 36 - ✉ contact@biovitis.be – www.biovitis.be



BioVitis, le salon des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels.

Quels objectifs ?

Notre objectif est de promouvoir une viticulture saine, de sensibiliser les consommateurs, le grand public, à un produit alimentaire qu'on pourrait croire naturel mais sur lequel finalement nous ne connaissons rien ou pas grand chose. Vous êtes-vous demandé pourquoi nous ne retrouvons pas, comme pour l'ensemble des autres produits alimentaires les 'ingrédients' et la composition du produit ? Toute boisson alcoolisée de plus 1,2% vol bénéficie en effet d'une dérogation en matière d'étiquetage ! Des voix s'élèvent et plaident pour un étiquetage informatif (rendements, additifs, levures, chaptalisation, acidification, cahier des charges de vinification, dose de SO₂ à la mise en bouteille, vendanges, ...)

Nous désirons un salon de vigneron, car qui mieux que ceux-ci peuvent vous parler sans tarir de leurs divins breuvages.

Notre objectif n'est pas d'opposer deux viticultures mais de vous sensibiliser à un autre mode cultural respectueux de notre planète et de notre santé et à une vinification la moins interventionniste possible !

Tendances actuelles

Le salon Biovitis s'inscrit dans une évolution de la viticulture biologique, au niveau européen et mondial. Quelques tendances récentes sont à observer, qui sont parfois contradictoires, mais marquent néanmoins une tendance de fond.

- a. La production des vins bios dans le monde continue à croître. Selon une étude d'UBIFRANCE, l'augmentation est sensible dans 10 pays parmi les plus importants au niveau de la production mondiale. Par exemple, la part de bio dépasse les 4% en Espagne, Australie, Italie, Etats-Unis et Allemagne. Au Chili, où les conditions climatiques sont très favorables à la viticulture bio, la part de marché atteint désormais les 3%. Et surtout, un poids lourd de la viticulture mondiale, la Nouvelle Zélande, s'est fixée comme objectif d'atteindre 20% de culture biologique.
- b. Les consommateurs suivent lentement le processus, avec des décalages très importants entre pays. Sans surprise, ce sont les pays du Nord de l'Europe qui affichent les meilleurs taux, avec une pointe pour la Suède avec 3,5 % de consommation. Les Etats-Unis se montrent également très ouverts, particulièrement dans certains états (Californie, Floride, Texas...). Le profil des consommateurs est évidemment assez typé pour l'instant : essentiellement urbain et de classe sociale supérieure.
- c. Malheureusement, ces indicateurs positifs sont contrecarrés par l'échec européen de la création d'un cahier des charges relatif au vin biologique, sur la question certes épineuse du maximum de taux de SO₂ autorisé. Le commissaire européen a clôturé les discussions, estimant que la différence était insuffisante entre les propositions sur la table et le cahier des charges conventionnel. Résultat, la certification reste aléatoire et peu lisible pour le consommateur. Il s'agit certainement d'un coup de frein à la structuration de la filière bio, car des labels très différents vont fleurir et brouiller les cartes pour le consommateur peu averti. Les opportunistes pourraient profiter de l'occasion pour créer un label très peu contraignant, qui n'oblige qu'à des changements cosmétiques. La question de la certification sera certainement un enjeu majeur des prochaines années. Il est vraiment essentiel qu'émerge une réglementation qui protège le consommateur et qui oblige les vigneron à adopter un comportement vraiment respectueux de l'environnement. De beaux débats en perspective, avec comme enjeu l'avenir des modes de production agricoles...

CONFERENCE DE PRESSE 2011

BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

☎ 32 (0)476 48 78 36 - ✉ contact@biovitis.be – www.biovitis.be



BioVitis, le salon des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels.

3. UN VIN BIO C'EST QUOI ?

Le vin bio n'existe toujours pas! En tout cas pas réglementairement, puisque à l'heure actuelle, il n'y a pas de cahier des charges pour la vinification des raisins issus de l'agriculture biologique. Certains cahiers des charges privés (Nature & Progrès, Demeter) existent mais ne sont pas encore reconnus par l'Europe.

Au niveau du sol, le vigneron bio va s'efforcer de trouver une adéquation du cépage avec son terroir, il apportera un grand soin au sol, et favorisera la vie du sol en pratiquant une aération et un labour léger de celui-ci. Il pratiquera l'enherbement. Il va bannir tout produit chimique (désherbants, pesticides engrais chimiques, ...) et naturellement les OGM. Le vigneron privilégie donc un travail équilibré des sols.

Au niveau de la vigne, le vigneron bio travaillera avec des rendements modérés (vendange vertes, etc...), il bannira également la chimie : pas de produits phytosanitaires, utilisation parcimonieuse de la bouillie bordelaise : sulfate de cuivre et carbonate de soude. En effet le cuivre pose aussi des problèmes pour les nappes phréatiques.

Ensuite, il pratiquera une vendange manuelle dans des cagettes ajourées pour préserver le raisin et le transportera rapidement au chai pour empêcher une oxydation des grappes et éviter ainsi le sulfitage.

Pour obtenir un vin de qualité il faut un bon raisin !

Lors de la vinification le vigneron préservera le goût du terroir en privilégiant les levures indigènes (provenant du raisin), en utilisant pas la chaptalisation (ajout de sucre). Il pratiquera une vinification la moins interventionniste, la plus naturelle possible.

Finalement, pour la mise en bouteille, il prendra en compte les phases lunaires, il apportera un soin tout particulier aux bouchons, et surtout il limitera au maximum les doses de dioxyde de soufre (2 à 3 fois moins que les doses légales).

Anhydride Sulfureux SO₂ ?

Le SO₂ (gaz), a ne pas confondre avec le soufre (poudre) pulvériser sur la vigne pour combattre l'Oïdium, est un antioxydant et antiseptique.

Depuis 2005, il est obligatoire de mentionner 'Contient des sulfites' si le SO₂ total est supérieur à 10mg/l. Sachez que l'OMS fixe à 25mg/j la dose maximum, or certains moelleux peuvent légalement en contenir jusqu'à 400mg par litre !! Un verre de Sauternes (non bio) et la dose maximum journalière est dépassée ! L'excès de SO₂ nuit à l'assimilation de la vitamine B par le cerveau, vitamine régénératrice des neurones. Ah cette fameuse barre au lendemain d'une soirée un peu arrosée au vin conventionnel trop soufré !

CONFERENCE DE PRESSE 2011

BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

☎ 32 (0)476 48 78 36 - 📧 contact@biovitis.be – www.biovitis.be



BioVitis, le salon des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels.

Nous accueilleront pratiquement 50% de vignerons qui ont adopté une démarche encore plus stricte : la **Biodynamie** dont son inventeur est Rudolf Steiner, le père de l'anthroposophie.

Les principes de base sont :

- le respect d'un calendrier lunaire et des astres pour les travaux de la vigne et du sol. Chaque constellation étant associée à un élément (terre, eau, air (lumière), feu (chaleur).
- l'utilisation de préparations 'homéopathiques' à base de quartz, d'achillée, de camomille, d'ortie, d'écorce de chêne, de pissenlit, de valériane.
- l'eau 'dynamisée' brassée dans laquelle les préparations sont incorporées et répandues à doses homéopathiques.

Si cette démarche peut sembler quelque peu ésotérique, force est de constater que les vignobles cultivés en biodynamie possèdent des sols avec une vie microbienne beaucoup plus importante que ceux en viticulture conventionnelle qui ne possèdent eux plus de vie microbienne et doivent donc recourir à des engrais chimiques !

Claude Bourguignon sommité en microbiologie des sols a fait des mesures d'activités biologiques sur une même parcelle du domaine Leflaive en Bourgogne, parcelle divisée en deux: biologie et biodynamie. Il a pu constater que l'activité biologique est identique à la surface, de même que la teneur en oligo-élément, par contre en profondeur il observe sur la parcelle en biodynamie une activité biologique deux fois plus importante, et les teneurs en oligo-éléments de 2 à 3 fois fortes !

Et finalement, la question qui tue : le vin bio a-t-il un goût différent ?

Tout un chacun a une perception gustative personnelle, néanmoins on peut lire çà et là qu'un vin bio aura un meilleur équilibre des saveurs, une expression florale perceptible avant le fruit, une minéralité, un degré alcoolique parfois moindre (pas de chaptalisation) et une longueur plus courte car ces vins ne sont pas maquillés par l'utilisation de levures aromatisantes utilisées pendant la vinification.

CONFERENCE DE PRESSE 2011

BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

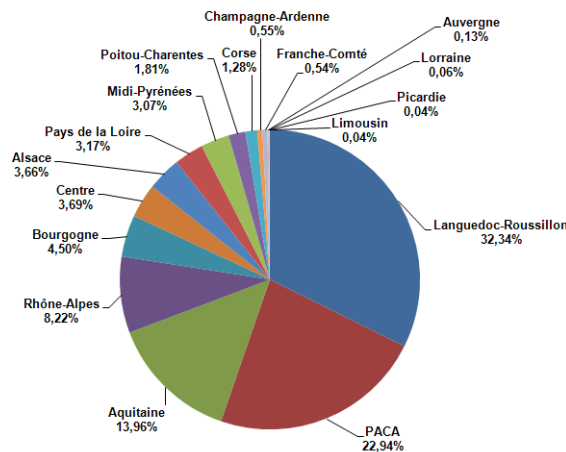
☎ 32 (0)476 48 78 36 - ✉ contact@biovitis.be – www.biovitis.be

Le bio en chiffres (source Agence Bio)

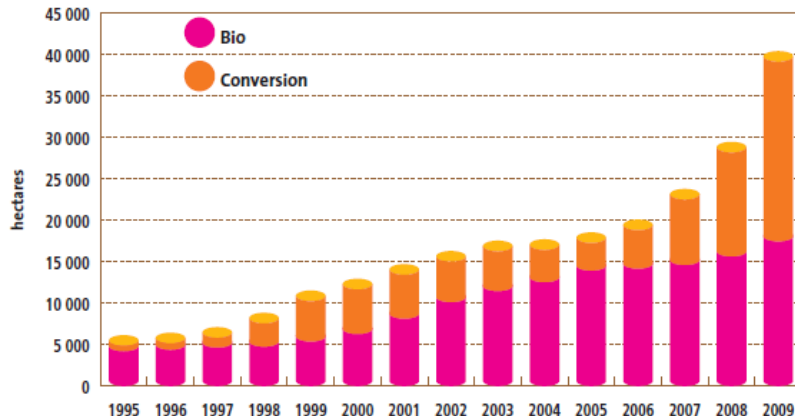
En 2009, dans l'Union européenne, près de 150 000 ha de vignes, principalement localisés en Italie (43 000), en France (39 000) et en Espagne (53 000), étaient cultivés selon le mode de production biologique. Avec une croissance de 75 % de son vignoble bio en 2009 par rapport à 2008, l'Espagne a dépassé l'Italie. En Italie, le vignoble bio représente 6 % du vignoble national.

En France, la superficie en agrobiologie progresse constamment, elle est passée de 5 000 ha en 1995 à 40 000 ha en 2009. Ces trois dernières années, une augmentation de 20%, 25% et finalement 40% en 2009 ! Le nombre d'exploitation progresse également constamment pour atteindre en 2009 3000 exploitations (+31% par rapport à 2008) dont 10-15% en Biodynamie.

Répartition régionale des surfaces viticoles en mode de production biologique en 2009



Evolution des surfaces de vigne en mode de production biologique de 1995 à 2009



Sources utilisées: Le Vin Bio Mythe ou Réalité (Jean-François Bazin) / Vin Bio mode d'emploi (Jérôme van der Put) / Les Bonnes adresses du vin Bio 2006 – 2008 (Jean-Marc Carité)



BioVitis, le salon des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels.

5. LE SALON **BioVitis** EN PRATIQUE

Cette année 20 vigneronns de France mais également d'Italie vous donnent rendez-vous le week-end des 4 et 5 juin dans le cadre de la semaine du bio.

France

- Alsace (2)
- Beaujolais (1)
- Bordeaux (2)
- Champagne (1)
- Bourgogne (1)
- Jura (1)
- Languedoc (4)
- Roussillon (2)
- Val de Loire (2)
- Vallée du Rhône (2)

Italie

- Sicile (2)

Le samedi 4 juin en nocturne de 16h à 21h et le dimanche 5 juin de 11h à 19h.

C'est cette magnifique ferme du Douaire qui sera le cadre de cette manifestation, la beauté de sa grange, la chaleur de ces briques et de ses poutres sont déjà un appel au voyage vinicole.

Pas d'inflation, le prix d'entrée reste identique à savoir **7€** ! De nouveau ce prix vous donne droit, en plus du verre de dégustation INAO, à un bon d'achat de **5€** à valoir sur tout achat de vin mais également à un carnet de dégustation qui vous guidera en vous présentant les différents domaines de même que les quelques 136 vins présentés. Vous pourrez y coter vos découvertes, et prendre vos notes avec le crayon nature qui vous sera également offert par notre partenaire BtoBGreen.

La nocturne sera suivie de notre repas bio de bienvenue (sur invitation) au Respect Table à Louvain-La-Neuve.

Ce salon de vin sera agrémenté dans la cour d'un petit marché bio !

Découvrez le bar bio avec ces jus de fruits bio, la gamme des bières bio de la micro brasserie La Troufette de Bastogne !

Pour les gourmets et les associations mets vins, des fromages bio (Gruyère Suisse, Gruyère de Savoie, Comté, la Tomette de Savoie, etc...), du miel et une petite restauration bio (charcuterie, fromages, café, dessert, etc.) présentée par notre partenaire local 'Pain & Salades' de Louvain-La-Neuve.

Finalement les 'Jardins de Pomone' vous permettront de redécouvrir les légumes anciens qui veulent du bien à notre santé et séduisent les gourmets.

CONFERENCE DE PRESSE 2011

BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

☎ 32 (0)476 48 78 36 - ✉ contact@biovitis.be – www.biovitis.be