



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

CONFERENCE DE PRESSE 2010

1. Introduction (Patrick Beudelot)
2. Pourquoi un salon du vin bio, objectifs. (Patrick Beudelot)
3. Un vin bio c'est quoi ? (Pierre Richard)
4. Château de Gaure – Démarche et témoignage (Pierre Fabre)
5. Le salon **BioVitis** en pratique (Thierry Titeux)
6. Question/Réponses
7. Et enfin le vin bio en pratique....apéritif. (Tous)

1. INTRODUCTION

Merci tout particulier à Pierre Fabre qui nous fait le plaisir d'être parmi nous aujourd'hui. Merci également à Vincent Geens qui nous accueille dans cette magnifique cave voûtée, lieu ô combien symbolique pour la présentation d'un salon du vin.

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.

Après le succès rencontré lors de la première édition, nous avons décidé de continuer l'aventure en la structurant quelque peu, nous sommes donc passé naturellement en Asbl il y quelques semaines. 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.

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 se teindra dans les murs du Respect Table à Louvain-La-Neuve, où une cuisine bio et naturelle sera offerte aux vignerons, hébergeurs et bénévoles. Cuisine accompagnée comme il se doit de quelques flacons emmenés eux par nos vignerons.

Cet objectif de fidélité est déjà atteint puisque 80% des vignerons présents lors de la première édition seront de nouveau présents.

CONFERENCE DE PRESSE 2010

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

☎ 32 (0)470 06 98 75 - ✉ 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 'non commercial' et désintéressé 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, levures, chaptalisation, acidification, cahier des charges de vinification, dose de SO₂ à la mise en bouteille, vendanges, produits ajoutés autorisés, ...)

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 !

Mais il faut appeler un chat un chat !

La viticulture conventionnelle est une activité des plus polluantes ! En Europe la surface dédiée à celle-ci est de 3,7 Mo d'Ha mais elle utilise 15% des pesticides globalement utilisés. En France c'est 1/3 des 100.000 tonnes de pesticides épanchés en 10 ans qui sont utilisés pour la viticulture.

N'avez-vous jamais croisé dans le vignoble un tracteur viticole avec à son bord un conducteur protégé par une combinaison hermétique et un masque ! Avec cette vision, on ne peut avoir le moindre doute sur l'impact catastrophique de la viticulture conventionnelle sur l'environnement et le vigneron !! Une étude a d'ailleurs démontré un taux de mortalité chez les vigneron atteint du cancer du cerveau supérieur de 25 % par rapport la population moyenne.

CONFERENCE DE PRESSE 2010

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

☎ 32 (0)470 06 98 75 - ✉ 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 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.

Mais mis à part quelques opportunistes qui surfent sur la vague du bio, je ne peux pas imaginer un vigneron ne pas poursuivre, le travail laborieux commencé dans le vignoble, au chai en essayant de préserver le goût du terroir sans jouer à l'apprenti sorcier.

Au niveau du sol, le vigneron bio va donc 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 préserva 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).

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 2010

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

☎ 32 (0)470 06 98 75 - ✉ contact@biovitis.be – www.biovitis.be



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

Nous accueilleront des vigneronns qui ont adopté une démarche encore plus stricte : la **Biodynamie** dont son inventeur est Rudolf Steiner.

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 spécialiste en microbiologie 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 2010

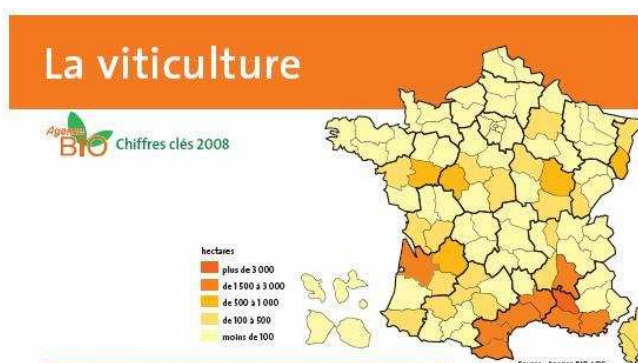
BioVitis asbl – Clos Camille Schmit, 11 à B-1342 Ottignies-Louvain-la-Neuve

☎ 32 (0)470 06 98 75 - 📧 contact@biovitis.be – www.biovitis.be

Le bio en chiffres (source Agence Bio)

En Europe (chiffres 2007) trois pays représentent près de 80% de surfaces en agriculture biologique, l'Italie avec 36 300 ha, la France avec 22 500 ha et l'Espagne avec 17 250 ha.

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.

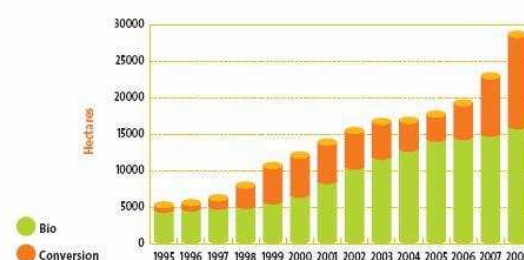


Répartition sur le territoire des surfaces de vigne en mode de production biologique

	Nb d'exploitations	Surfaces en vigne			
		Bio (ha)	Conversion (ha)	Total (ha)	2008/2007
Alsace	137	780	481	1 261	23,9%
Aquitaine	311	2 226	1 537	3 763	22,8%
Auvergne	12	17	26	43	5,4%
Basse-Normandie	-	-	-	-	///
Bourgogne	146	577	654	1 231	27,1%
Bretagne	1	c	c	c	n/d
Centre	103	667	589	1 256	14,3%
Champagne-Ardenne	38	125	65	191	18,2%
Corse	25	192	253	445	37,1%
Franche-Comté	32	136	65	201	9,4%
Haute-Normandie	-	-	-	-	///
Ile-de-France	2	c	c	c	n/d
Languedoc-Roussillon	542	4 429	3 908	8 337	35,8%
Limousin	4	1	13	14	67,2%
Lorraine	4	5	18	24	382,1%
Midi-Pyrénées	124	350	385	735	33,3%
Nord-Pas-de-Calais	-	-	-	-	///
Pays de la Loire	102	780	379	1 159	0,5%
Picardie	3	10	2	12	0,0%
Poitou-Charentes	77	570	142	712	-8,6%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	397	3 633	3 040	6 674	26,1%
Rhône-Alpes	241	1 165	968	2 132	25,2%
Outre-Mer	-	-	-	-	///
France	2 301	15 663	12 527	28 190	25,2%



Evolution des surfaces de vigne en mode de production biologique



Le travail est donc encore long, c'est dans ce contexte que notre démarche prend tout son sens. Le lobby de la viticulture conventionnelle soutenue par les géants de l'agrochimie est puissant. Pour s'en convaincre il suffit de voir ce qu'est devenue la directive européenne sur le SO2. Depuis 2005, les producteurs doivent mentionner 'contient' ou 'ne contient pas de sulfites' ! Autant mentionner 'contient du raisin', en effet la plupart des vins contiennent du SO2, le problème n'est pas le produit mais la dose !

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 21 vigneronns de France mais également d'Italie vous donnent rendez-vous le week-end des 5 et 6 juin dans le cadre de la semaine du bio.

France

- Alsace (2)
- Beaujolais (1)
- Bordeaux (2)
- Bourgogne (3)
- Languedoc (6)
- Roussillon (2)
- Val de Loire (2)
- Vallée du Rhône (2)

Italie

- Sicile (1)

Le samedi 5 juin en nocturne de 17h à 22h et le dimanche 6 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.

Malgré la crise, le prix d'entrée reste identique à savoir **7€** ! Mais cette année il 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 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 brasserie Dupont (Moinette bio, Biolégère, Bière de miel bio, etc..) et la dernière venue, la 'Ginette' une bière blanche brassée dans le BW !

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, désert, etc.) présentée par un autre 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 2010

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

📞 32 (0)470 06 98 75 - 📧 contact@biovitis.be – www.biovitis.be