

# SYNTHÈSE

## JOURNÉE EFFERVESCENCE BIO

### LES CLÉS D'UNE CONVERSION BIO RÉUSSIE

Mardi 26 novembre 2019 - 9h00  
à Vert-Toulon  
Salle des fêtes, place de la Mairie



  
**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
VIGNOBLE CHAMPENOIS

## INTRODUCTION

Le thème choisi pour cette animation fait suite à une demande croissante d'informations sur la certification en viticulture biologique ces dernières années. Le programme de la matinée a permis d'apporter les éléments importants sur la conversion et les contrôles ainsi que de rappeler les points techniques essentiels à prendre en compte si l'on souhaite se convertir à la viticulture biologique.

Les propos ont été enrichis par l'expérience d'Hervé Brisson, viticulteur sur 3ha à Vert-Toulon, qui vient de terminer sa conversion en bio entamée en 2016. La volonté de ne plus utiliser de produits CMR (cancérogène, mutagène, reprotoxiques), "En bio il n'y en a aucun", ainsi que la pollution des eaux, notamment le marais sur la commune, sont les principales raisons pour lesquelles il a décidé de se lancer dans la viticulture biologique.

Les Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois accompagnent depuis plus de 10 ans les vignerons intéressés par les techniques bio. Que ce soit en collectif (GDV de l'Aube et de la Marne) ou en individuel et au travers d'animations et de formations, les conseillers agissent au quotidien. L'Agence de l'Eau Seine Normandie soutient ces actions qui sont des leviers importants pour préserver la qualité de l'eau.

Cette 3<sup>ème</sup> édition Effervescence Bio organisée par les Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois a été organisée à Vert-Toulon, secteur concerné par une aire d'alimentation de captage d'eau potable, dans le cadre du Mois de la Bio en Grand Est.

Une quinzaine de vignerons ont participé à cette animation sur la conversion à la viticulture biologique.

**Merci à vous !**

Ce document présente une synthèse des sujets abordés par les conseillers des Chambres d'agriculture du vignoble champenois et l'auditrice Ecocert lors de cette matinée.

## PARTIE 1 : ETAT DES LIEUX DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE EN CHAMPAGNE

Fin 2018, ce sont environ 94 000 hectares de vignes qui sont engagés dans la certification bio en France (conversion ou certifié), soient 12% des surfaces viticoles.

En Champagne, depuis 2015, les surfaces certifiées augmentent mais le développement le plus marquant est celui des surfaces en conversion bio :

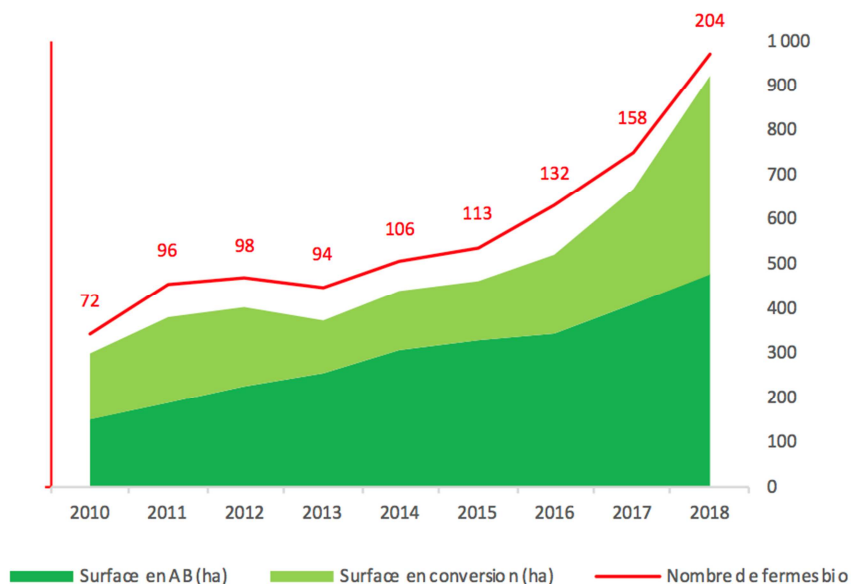
Selon les chiffres ORAB 2019, fin 2018, ce sont environ **450 ha qui sont en conversion** et **480 ha sont certifiés bio**. Au total, ce sont donc 920 ha qui sont engagés dans la certification biologique !

Cela représente **204 domaines**, soit 29% de plus qu'en 2017. Le nombre d'exploitations engagées en bio a doublé en 5 ans !



- **Forte croissance des conversions à la viticulture bio depuis 2016**
  - **2,9% de la surface viticole champenoise fin 2018**
  - **Dynamique du même ordre sur 2019**

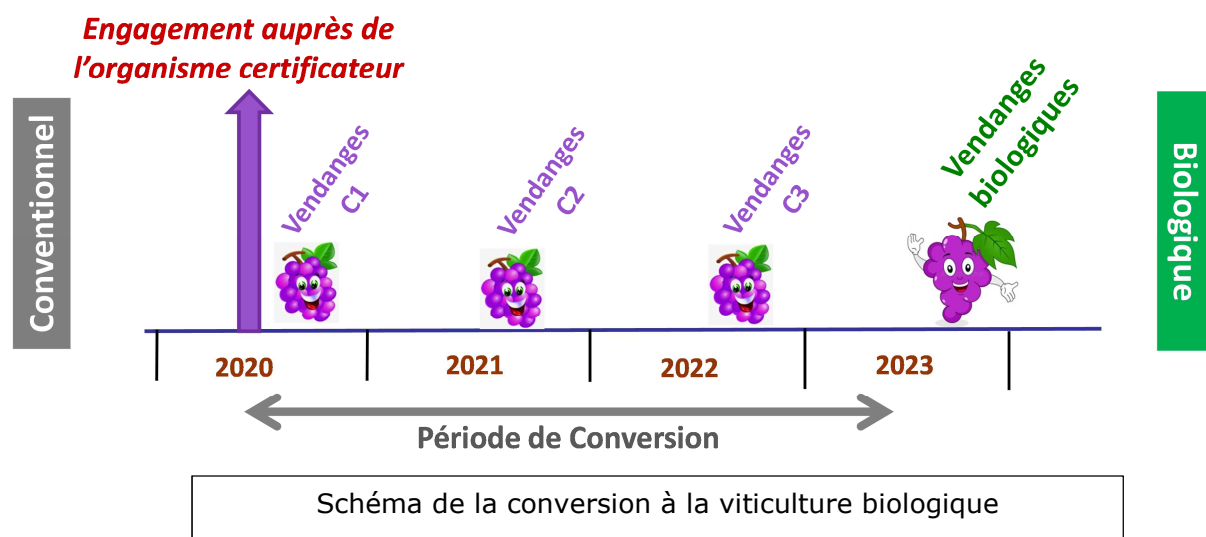
Evolution de la viticulture biologique en Champagne  
Chiffres ORAB 2019, source Bio en Grand Est



## PARTIE 2 : DE L'ENGAGEMENT A LA CERTIFICATION

La certification en agriculture biologique est encadrée par la réglementation européenne (socle de base) et française. Elle est soumise à des contrôles par des organismes certificateurs, supervisés par l'INAO.

## La conversion à la viticulture biologique



La conversion des cultures pérennes (dont la vigne) dure 3 ans. C'est donc la 4<sup>ème</sup> vendange après l'engagement en conversion qui sera certifiée bio. Pour les producteurs de bouteilles, il faut ajouter la durée de vieillissement (15 mois minimum) avant de pouvoir vendre la 1<sup>ère</sup> cuvée bio. Il faut donc anticiper et bien préparer son projet !

Les possibilités de conversion :

- Tout le vignoble
- Une couleur de raisin

Il est possible de faire une demande de dérogation pour établir un plan de conversion progressif en 5 ans.

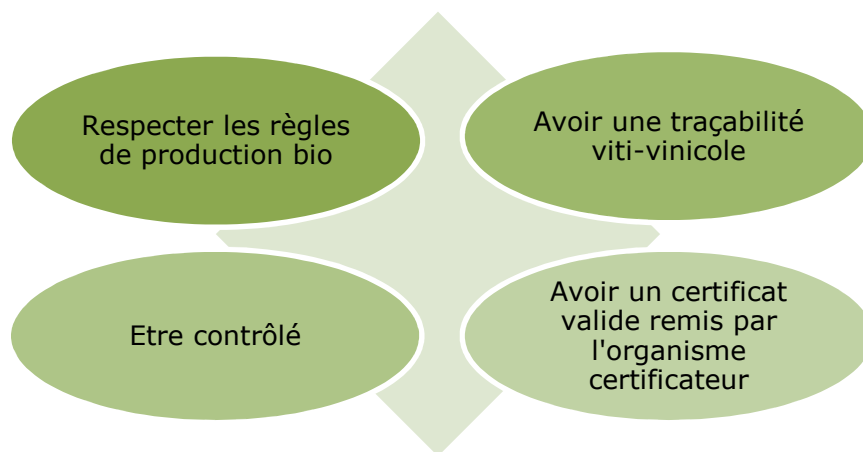
Etapas de la conversion :

- ① Choisir un organisme certificateur
- ② Se notifier auprès de l'Agence Bio (formulaire à remplir en ligne)
- ③ S'engager avec l'organisme certificateur

A partir de ce moment, la réglementation bio doit être respectée.

**Le rôle de l'organisme certificateur**, présenté par Marilyne Proust, auditrice Ecocert dans l'Aube.

**Etre certifié bio c'est :**



La certification se fait à tous les niveaux : vigne (raisin), vinification (vin), vente...

**Les contrôles :**

Suite à l'engagement, un audit d'habilitation est réalisé, puis un contrôle complet a lieu chaque année. Des contrôles supplémentaires, parfois inopinés, peuvent avoir lieu pour vérifier un point particulier ou plus (sur l'exploitation, sur un salon...).

**Côté administratif :**

- Partie viticole : parcellaire, traçabilité, stocks, factures, comptabilité...
- Partie vinicole : déclaration de récolte/livraison, garanties d'achats de raisin/moût..., traçabilité (carnet de pressoir, registres d'intrants, analyses de dioxyde de soufre total, des différentes étapes du process, suivi des stocks, étiquettes, documents de communication ...

**Côté terrain :**

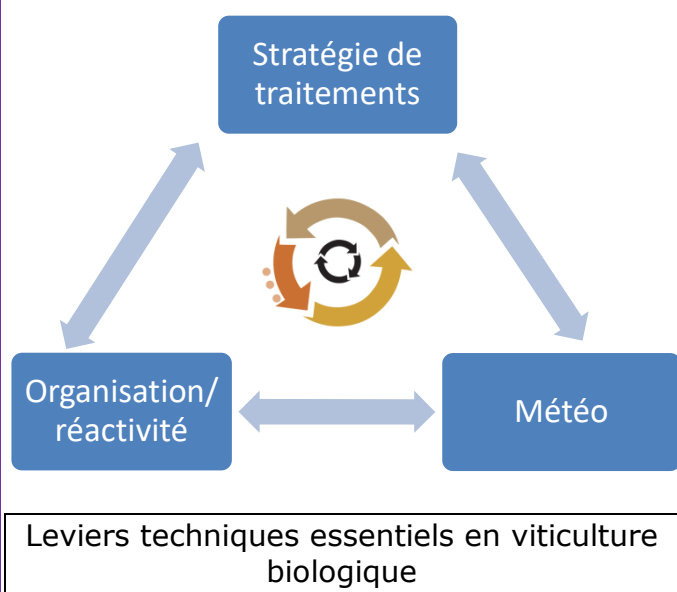
- Visite de parcelles, cave, stockage...
- Evaluation des risques liés au voisinage, mesures de séparation en cas de mixité bio/conventionnel.

Des analyses de résidus de produits interdits en bio peuvent être réalisées à toutes les étapes de la production.

**Cas des façonniers** : Un prestataire doit être agréé bio s'il transforme le produit (cas d'un pressureur par exemple). Il n'y a donc pas d'obligation de certification pour les prestations de traitement, travail du sol, dégorgement... Cependant, c'est le vigneron qui est responsable du fait que les travaux à façons soient bien réalisés conformément à la réglementation bio.

## PARTIE 3 : LES CLES D'UNE CONVERSION REUSSIE : LES LEVIERS TECHNIQUES

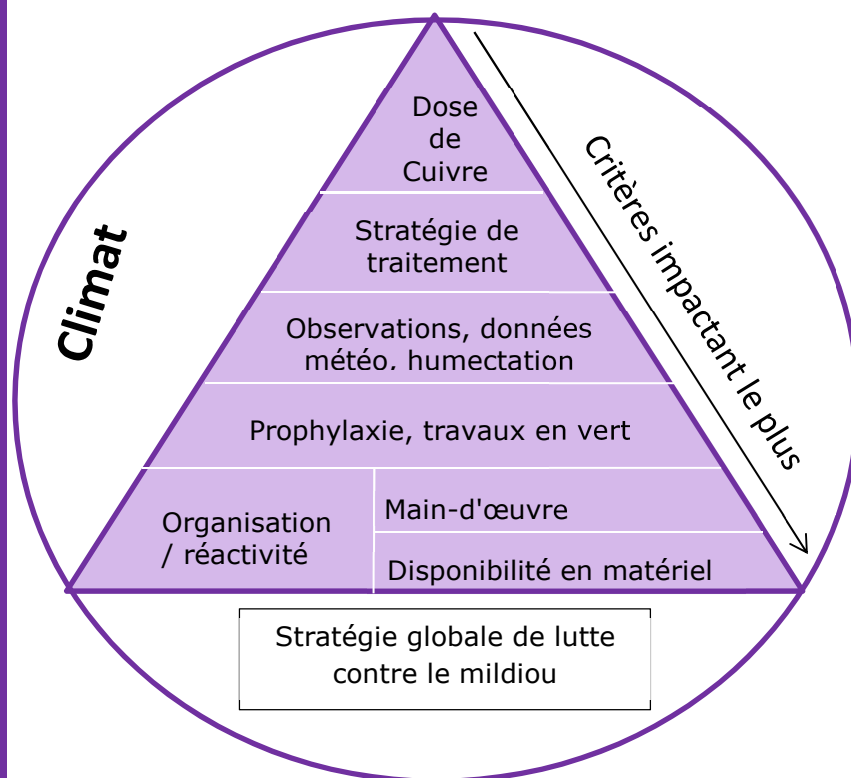
Si la maîtrise de l'entretien du sol est au point, c'est la gestion du mildiou qui est la plus délicate en viticulture biologique.



La météo est le facteur déterminant pour la pression mildiou : il faut bien suivre les prévisions, connaître les données de cumuls et d'humectation et observer l'évolution des maladies dans les parcelles.

La réactivité est un critère essentiel de réussite. Il faut être équipé en matériel (capable de rentrer après une pluie, de traiter rapidement...) et avoir la main d'œuvre suffisante (tractoristes et saisonniers) : les travaux en vert doivent par exemple être réalisés rigoureusement et rapidement.

Enfin, être précis dans la stratégie de traitement : connaître la réglementation (dose de cuivre maximale, nombre d'applications par produit...), et savoir quand renouveler les applications est essentiel pour réussir la protection mildiou.



En 2018, suite à une pression mildiou importante, l'Association des Champagnes Bio et les Chambres d'Agriculture du vignoble champenois ont lancé une enquête pour tenter de définir des éléments déterminant les échecs de protection.

Les résultats de l'enquête révèlent que les situations d'échec de protection sont en lien avec une absence de pulvérisateur secondaire (réactivité), un manque de main d'œuvre (tracteuriste / saisonniers) notamment pour des surfaces importantes et/ou à une non prise en compte de l'humectation pour les renouvellements de traitement.

La dose totale de cuivre appliquée ne conditionne pas la réussite : en 2018 entre 3 et 4kg/ha de cuivre métal ont été appliqués pour environ 13 passages que ce soit dans les exploitations avec peu ou beaucoup de perte due au mildiou.

## CONCLUSION

Une conversion en bio nécessite une forte motivation, des qualités d'observation, de la technicité, de la patience et des capacités d'adaptation. Il faut connaître la réglementation et être techniquement au point. Enfin, la valorisation du produit (bouteilles) n'étant pas immédiate, il faut anticiper et réfléchir aux changements qui seront nécessaires à mettre en place sur son domaine.



### Pour aller plus loin

**FORMATIONS**

[Conduire mon vignoble en viticulture biologique](#)  
4 et 5 mars 2020 - Aube / 18 et 19 mars 2020 - Marne

[Initiation à la viticulture biodynamique](#)  
12 mars 2020 - Aube / 9 avril 2020 - Marne

[Soigner la vigne par les plantes](#)  
11 et 12 février 2020 - Aube / 3 et 4 mars 2020 - Marne

**MAIS AUSSI**

**[AVENIR VITI](#)**  
Vision et Performance : pour donner un nouveau souffle à votre stratégie

**Groupement de Développement Viticole (GDV)**  
Un [accompagnement collectif](#) de viticulteurs pour échanger et être accompagné dans vos modes de conduite.



### INFOS PRATIQUES

**Chambres d'agriculture du Vignoble Champenois**



**MARNE :**

**Céline LEFEVRE JOLIBOIS**  
Tél. 06.88.74.02.77  
[celine.jolibois@marne.chambagri.fr](mailto:celine.jolibois@marne.chambagri.fr)

**AUBE :**

**Sébastien CARRE**  
Tél. 06.34.26.48.72  
[sebastien.carre@aube.chambagri.fr](mailto:sebastien.carre@aube.chambagri.fr)

**Mélanie BOUCHERAT**  
Tél. 06.30.40.54.43  
[melanie.boucherat@aube.chambagri.fr](mailto:melanie.boucherat@aube.chambagri.fr)

[www.vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr](http://www.vignoble-champenois.chambres-agriculture.fr)