



Publié sur *L'Est Eclair* (<http://www.lest-eclair.fr>)

[Accueil](#) > Vin bio : une centaine de domaines dans la démarche

---

## Vin bio : une centaine de domaines dans la démarche

Par [Pascal DOLAT](mailto:p.dolat@lest-eclair.fr)  
Créé le 27/03/2012 09:56

« La culture biologique sort doucement de sa marginalité. Elle apparaît même comme un faire-valoir », a apprécié Vincent Laval, à l'assemblée générale de l'Association interprofessionnelle des vins issus de l'agriculture biologique de Champagne (AIVABC) tenue à Ambonnay le 20 mars. « Dans le respect de l'environnement et de la tradition champenoise, la viticulture bio ne met pas en danger la vie des domaines. De nombreux critiques la citent d'ailleurs en exemple », ajoute le président de la structure, qui estime néanmoins que pour développer la filière, le financement d'un poste d'animateur devient pressant.

« 300 ha, soit 1 % du vignoble de Champagne, soit aussi une centaine de domaines, sont engagés en viticulture biologique, c'est moins que les sept régions viticoles avec plus de 6 % des surfaces en bio. On a une marge de progrès énorme », insiste le vigneron de Cumières. À cet égard, une enquête de l'observatoire aval de la filière viticole montre que 61 % des vignerons bio de la Champagne se sont déclarés après 2009. Et que s'exprime un certain nombre d'attentes : quelle différence entre vignoble en bio et biodynamie ? Qui sont les négociants en mesure de tirer des bouteilles à façon ? Quels acheteurs pour le raisin bio ? Et le souhait d'un suivi de la quantité de cuivre à l'hectare utilisée.

### Formations 2012

Sur ce point, la fédération régionale d'agriculture bio (FRAB), se montre attentive aux besoins. Le programme formations 2012 tire tous azimuts : biologie du sol, (Claude Bourguignon 14 mai) ; reconnaissance des plantes utilisées en biodynamie (juin) ; perfectionnement à la viticulture en biodynamie (Pierre Masson 27 juin et 14 novembre) ; engrais vert et fertilité des sols (Joseph Pousset en décembre), vente directe, commercialisation en restauration collective, etc.

Reste que la nouvelle réglementation européenne sur la vinification biologique, applicable à partir du 1er août 2012, représente une étape majeure pour la filière. « Euréka ! c'est arrivé », s'exclame Alain Réaut, président de la Fédération nationale interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique (FNIVAB), qui explique qu'après huit ans d'âpres discussions, les experts se sont accordés sur les pratiques œnologiques à respecter pour avoir la mention « vin biologique » sur les étiquettes. « Ça a le mérite d'exister », résume Vincent Laval, qui parle d'interdiction de l'acide ascorbique, de désulfurer et de limitation des sulfites (évite l'oxydation, antiseptique). Ce qui n'empêche pas chacun d'adhérer à une charte plus restrictive (Demeter, Nature et Progrès, Biodyvin).

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Vincent Laval (au centre) président de l'association des vins issus de l'agriculture biologique de Champagne, est vigneron à Cumières

**Visuel 1:**



---

**URL source:** <http://www.lest-eclair.fr/article/a-la-une/vin-bio-une-centaine-de-domaines-dans-la-demarche>