



Conférence BIO

SPÉCIAL FILIÈRE VITICOLE

VENDREDI 7 FÉVRIER 2020



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE





Introduction

Loïc GUYARD,
Chambre
d'agriculture

Julien BOURGEOIS,
Groupement des
Agrobiologistes de
l'Yonne (GABY)

AU PROGRAMME

État de la dynamique des conversions en bio dans l'Yonne
Intervention de Florestan BARGAIN, GABY

**Évolution de la consommation et des besoins en bio :
structuration, organisation et besoins des filières**
Intervention de Vincent GALLOIS, Chambre d'agriculture de l'Yonne

FILIERE VITICOLE

Expérimentations et pratiques des vignerons Bio en Bourgogne

Intervention de Diane GUILHEM, BIO BOURGOGNE

**Comparaison des techniques de la conduite de la vigne en bio
et en conventionnelle**

Intervention de Guillaume MORVAN, Chambre d'agriculture

**Coûts de production de conduite en AB et conventionnelle
dans le vignoble du chablisien et auxerrois**

Intervention de Mathilde FONTENEAU, BIVB

Témoignages

Christophe RACE, Président de la Chablisienne

Domaine Jean-Louis et Jean-Christophe BERSAN à Saint Bris



État de la dynamique
des conversions en bio dans l'Yonne

Intervention de

Florestan
BARGAIN,
GABY

ÉTAT DE LA DYNAMIQUE DES CONVERSIONS EN BIO DANS L'YONNE

Chiffres 2019 au 6 janvier 2020, ces données nécessiteront d'être consolidées

✓ **SAU bio ou en conversion : 43 401 ha** (+18 % par rapport à 2018)

✓ **Nombre de fermes bio dans l'Yonne : 467** (+14 % par rapport à 2018, soit 60 nouvelles fermes)

✓ **Part relative de l'agriculture biologique dans le département :**

9,9 % de la SAU

14 % des exploitations

”

Et dans le reste de la Bourgogne ?

En Côte-d'Or :
+ 50 fermes en 2018

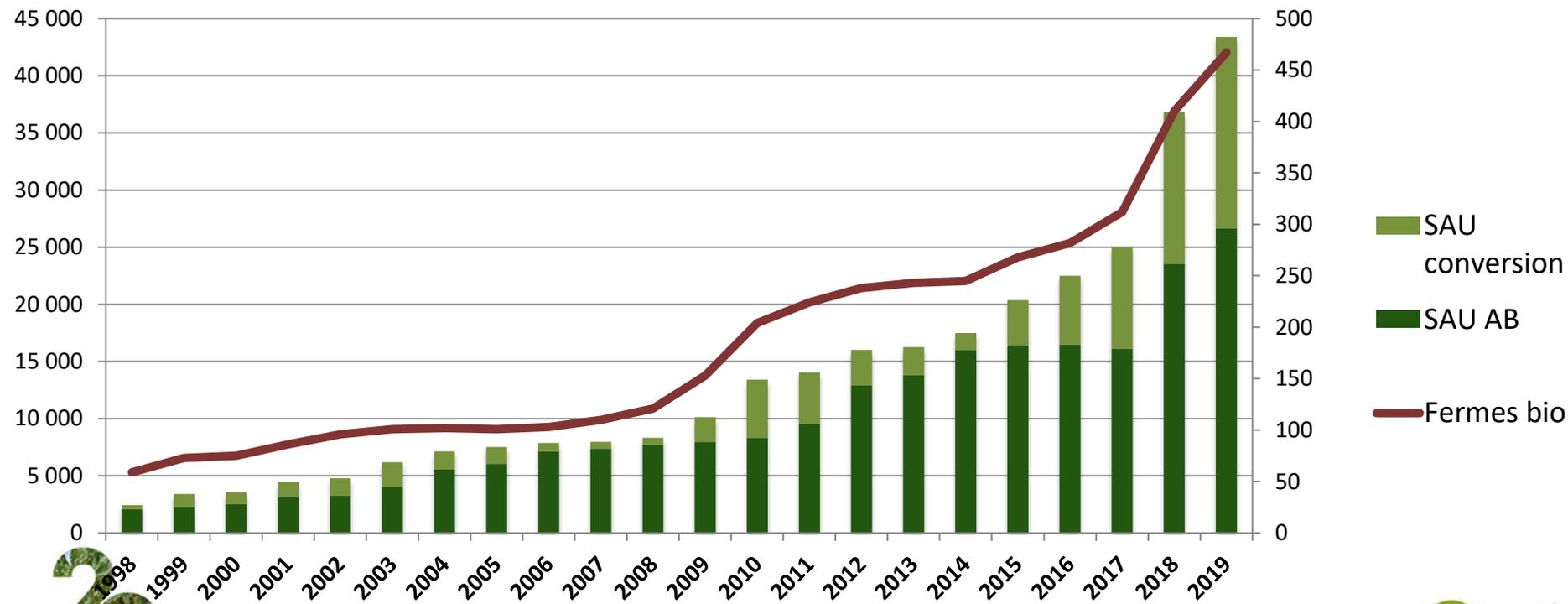
Dans la Nièvre :
+ 30 fermes en 2018

En Saône et Loire :
+ 44 fermes en 2018

ÉTAT DE LA DYNAMIQUE DES CONVERSIONS EN BIO DANS L'YONNE

Evolution des surfaces et du nombre de fermes en AB et en conversion

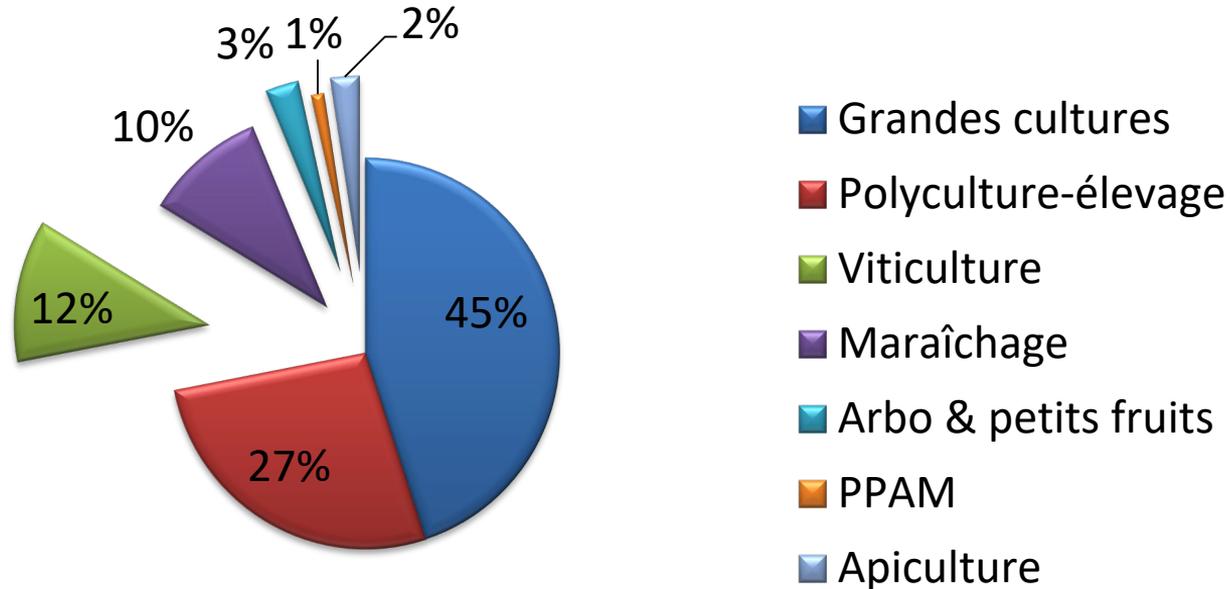
Chiffres au 6 janvier 2020 (ces données nécessiteront d'être consolidées)



ÉTAT DE LA DYNAMIQUE DES CONVERSIONS EN BIO DANS L'YONNE

Répartition des exploitations par OTEX sur le territoire

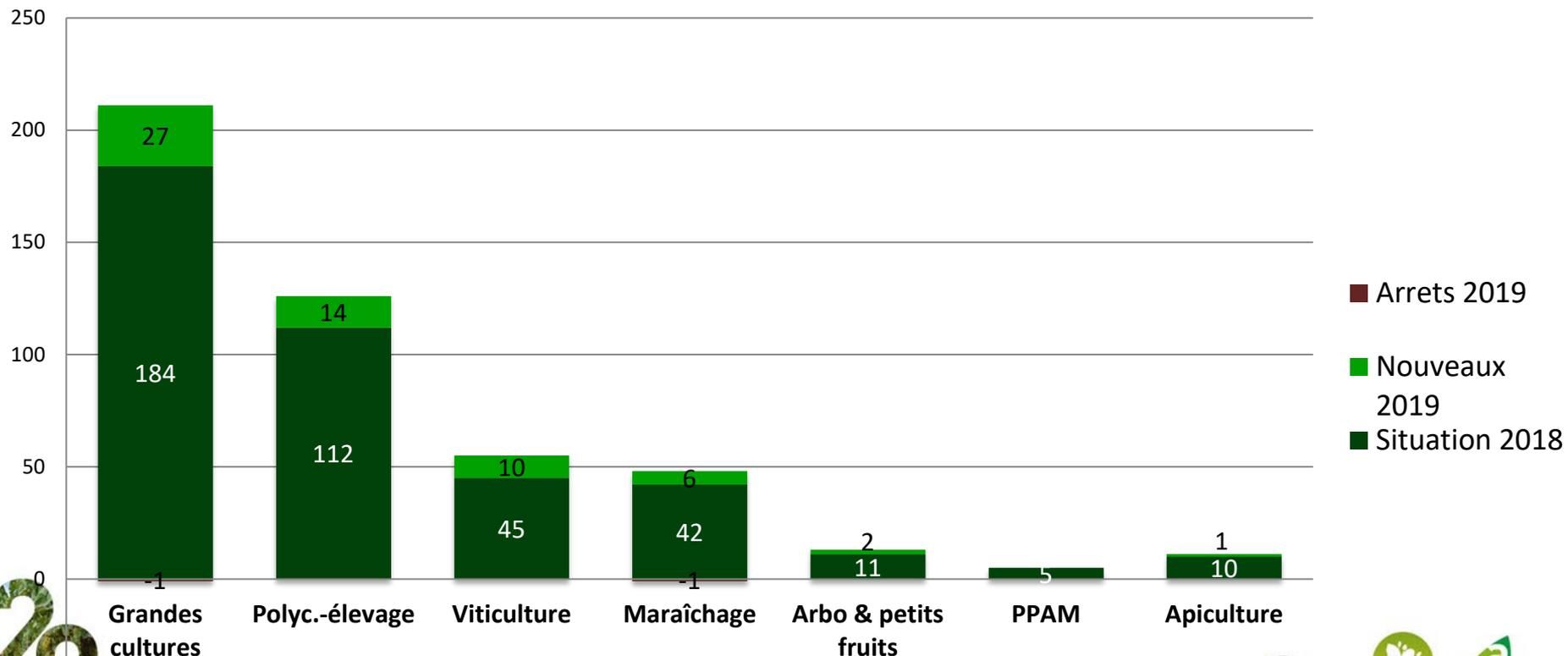
Répartition des fermes bio - Yonne 2019 (Chiffres au 6 janvier 2020, à consolider)



ÉTAT DE LA DYNAMIQUE DES CONVERSIONS EN BIO DANS L'YONNE

Evolution du nombre de fermes en AB sur le département de l'Yonne

Chiffres au 6 janvier 2020 (ces données nécessiteront d'être consolidées)





**Évolution de la consommation et des besoins en bio :
structuration, organisation et besoins des filières**

Intervention de

**Vincent GALLOIS,
Chambre
d'agriculture**

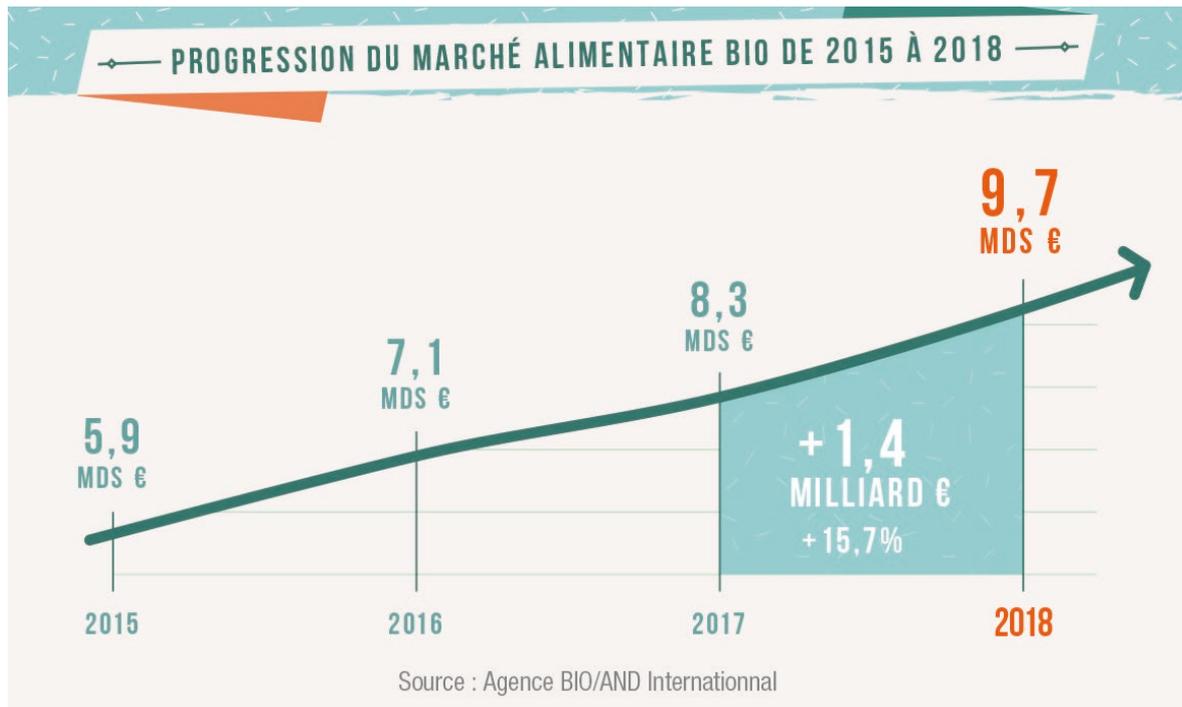
ÉVOLUTION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Sources

CREDOC – Gabriel Tavoularis
(Fermoscopie CER France Yonne Appoigny 31/01/2019)

Agence bio
Baromètre de la perception des produits bio en France

ÉVOLUTION DU MARCHÉ BIO



Chiffres clés

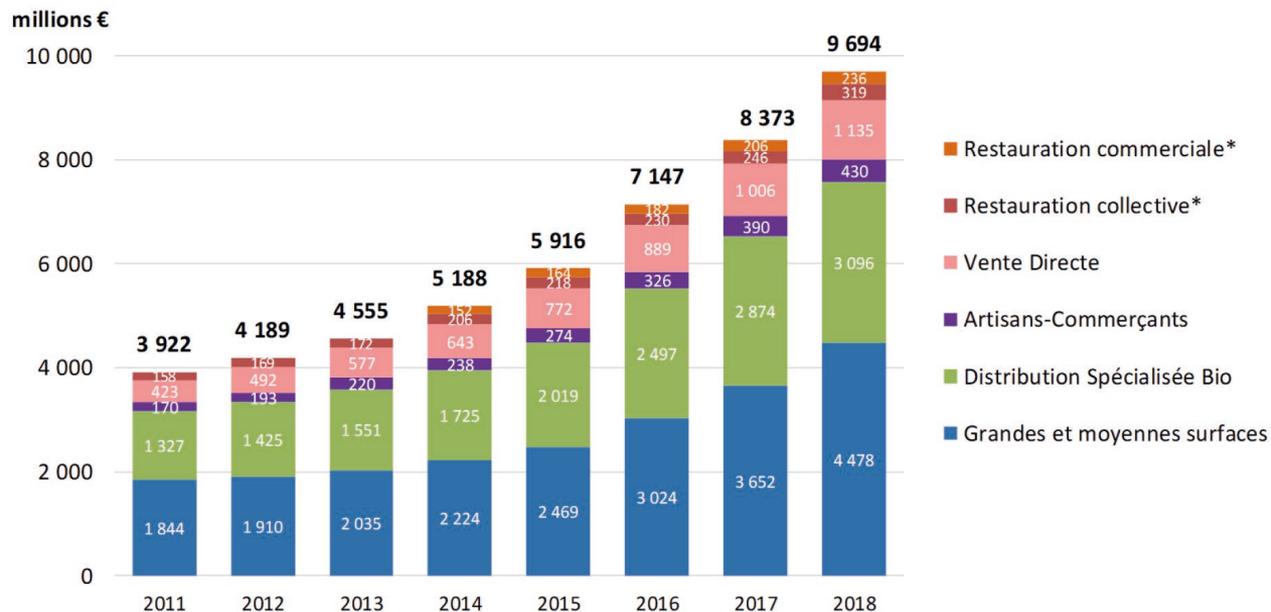
10 milliards €
/ an

5 % du budget
alimentaire

150 € / français
/ an

ÉVOLUTION DU MARCHÉ BIO

EVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES BIO PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION DEPUIS 2011

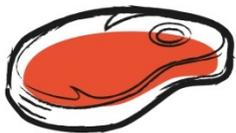


* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

GMS, distribution spécialisée et restauration collective
connaissent les plus fortes progressions en volume

ÉVOLUTION DU MARCHÉ ALIMENTAIRE

De moins en moins de...



Viande



Lait et
produits lactés



Pain



Légumes



Vin

De plus en plus de...

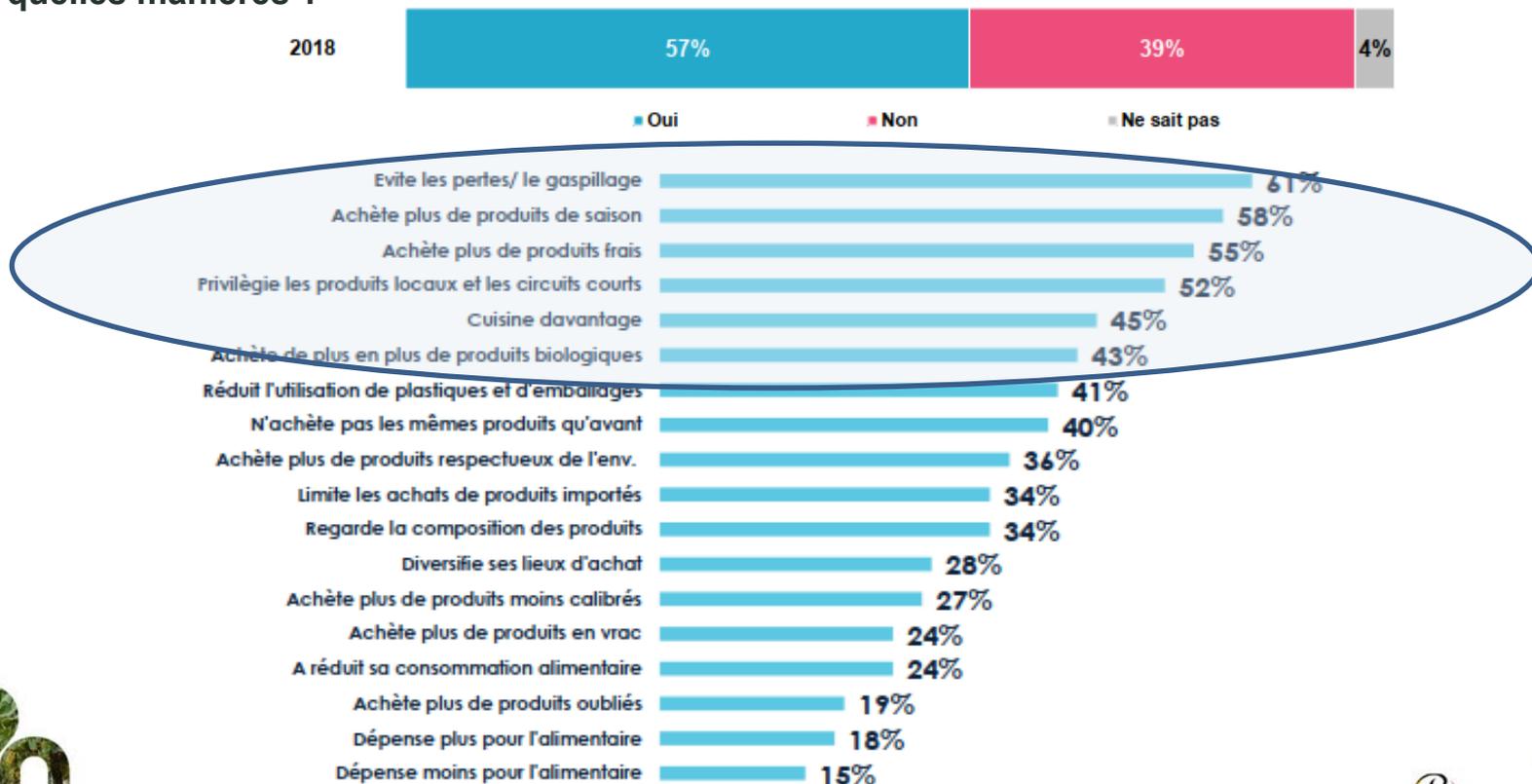
- Plats préparés
- Pâtes
- Pizzas
- Sandwiches
- Soda
- Compotes
- Riz

Les sandwiches ont évolué...

On peut trouver des pizzas bio ou Label Rouge

CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Avez-vous modifié votre comportement alimentaire ou culinaire au cours des 3 dernières années ? Si oui, de quelles manières ?



LE BIO À LA CONFLUENCE DE PLUSIEURS COURANTS



Meilleure santé



Préservation
de l'environnement



Circuits courts



Faire Soi-même
« Le DIY »



Meilleur goût

« Les opinions changent vite mais pas les comportements »

Consommateurs bio :
deux grandes
« familles » ou deux
champs de force :
santé & environnement

DE NOUVEAUX RÉGIMES ALIMENTAIRES

01

Végétariens *stricto sensu* suppriment toute chair animale de leur alimentation. Mais il existe des comportements plus modérés qui intègrent la consommation de produits de la mer (pescatorien) et également de produits laitiers (ovo-lacto pescatorien).

02

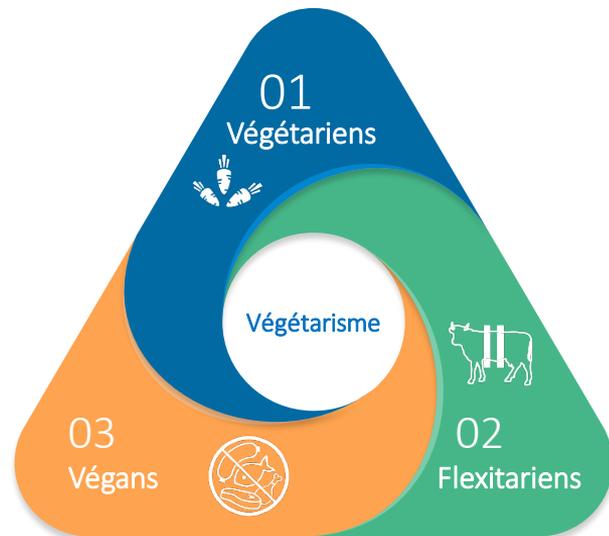
Flexitarisme : réduction de la consommation de viande, des jours sans viande ou bien en réduction de la proportion de consommation ou consommation occasionnelle.

03

Véganisme, un mode de vie, exclusion tous produits animaux de la consommation alimentaire, et exclusion aussi toute exploitation des animaux (laine, cuir, miel...).

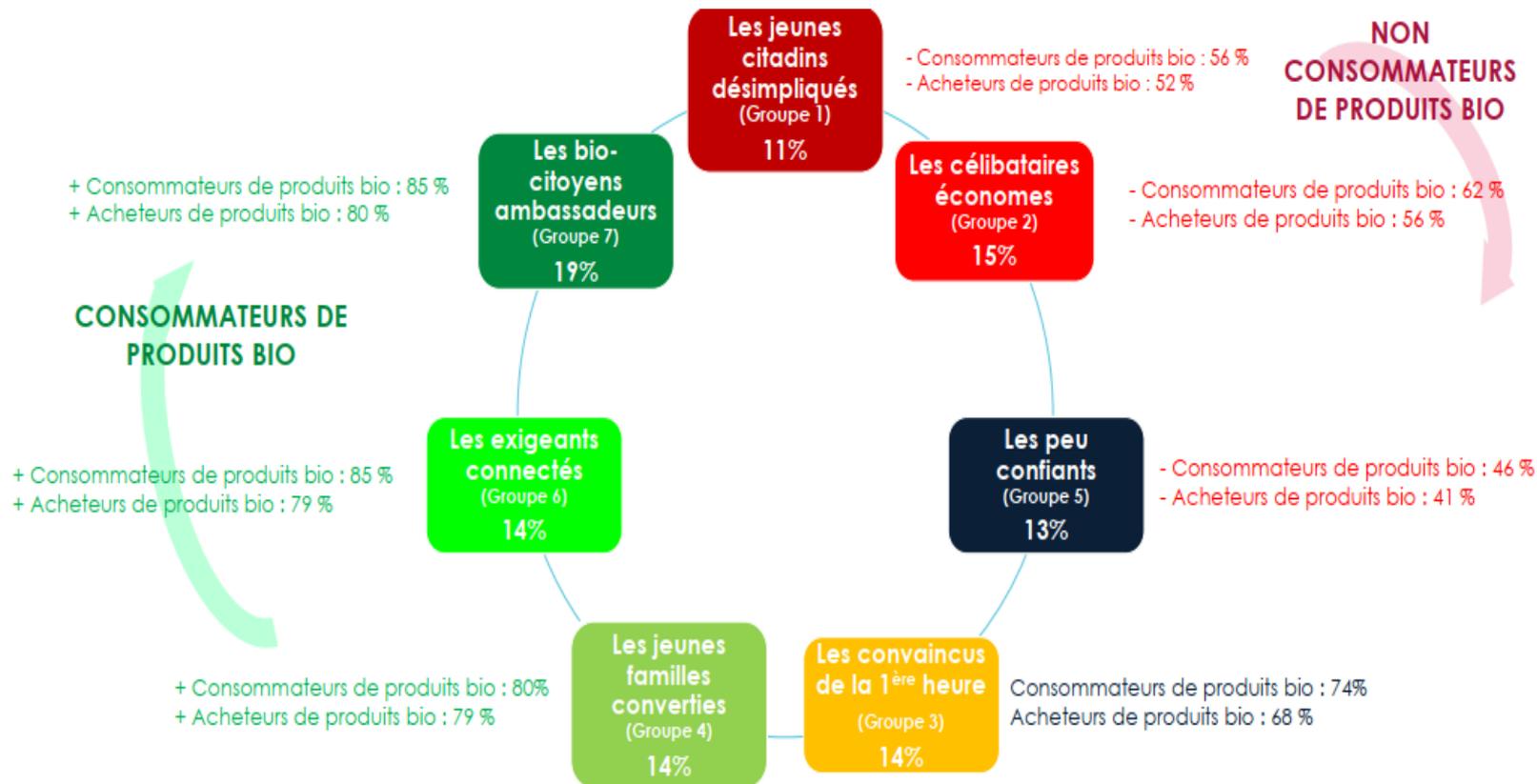
Réduction de la consommation de viande :
-10% en 10 ans

2 à 4 % de végétariens
/ végétans, en croissance



35 % de flexitaristes (?)

7 TYPES DISTINCTS DE Français A L'EGARD DU BIO



Consommateurs de produits bio : au moins une fois par mois
Acheteurs de produits bio : au moins une fois au cours des 4 dernières semaines

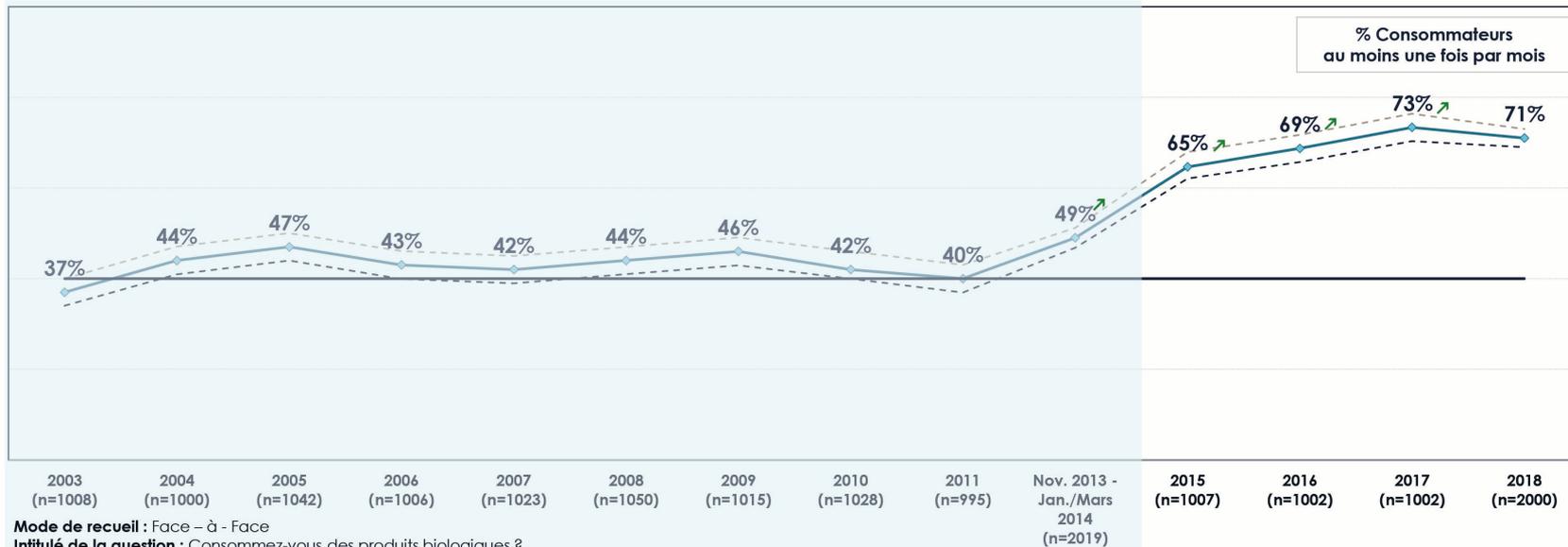
ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS BIO

- **9 / 10 français** déclarent en consommer (légère baisse)
- La part des **consommateurs réguliers** reste **stable** ; forte pour CSP+ & Ile de France), celle des non acheteurs a augmenté (CSP-, inactif, haut de France)
- Consommateurs et acheteurs sont les mêmes à 99%
- L'achat de produits **bio non alimentaires augmente**

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS BIO

Avez-vous consommé des produits bio au cours des 12 derniers mois ? *Oui, une fois par mois*

Base total Français : 2000



En pointillé : intervalle de confiance permettant de définir la marge d'erreur entre les résultats du sondage et un relevé exhaustif de la population totale.

↗ ↘ Évolution significative d'une année sur l'autre

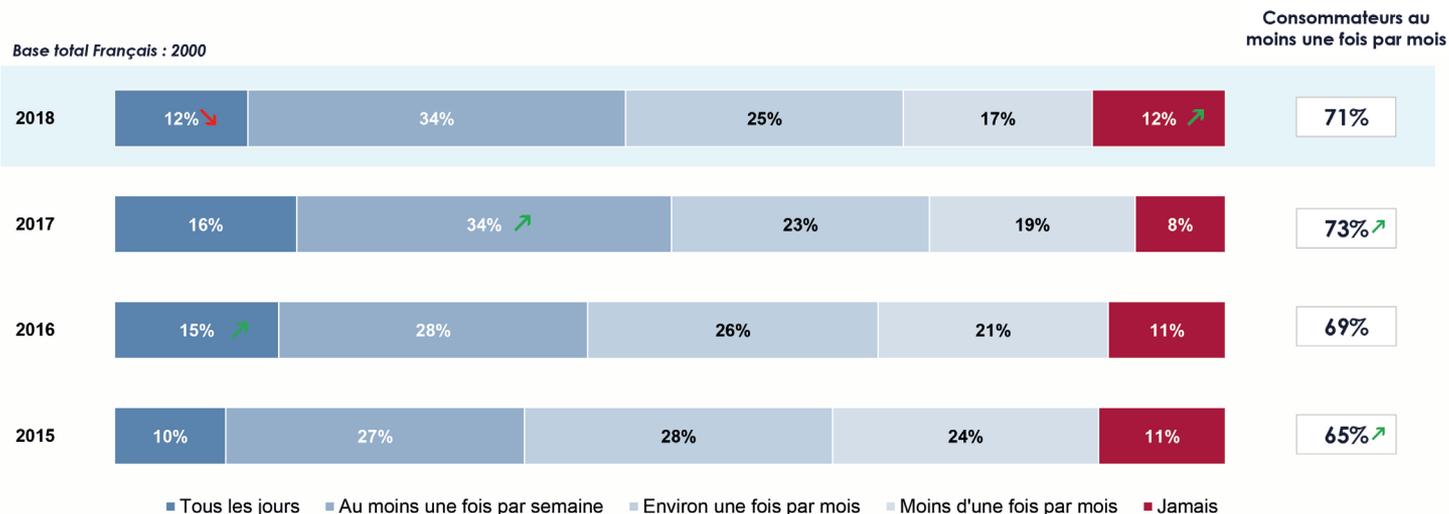
AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2018

LÉGER TASSEMENT DE LA PART DES CONSOMMATEURS QUOTIDIEN DE PRODUITS BIO

OU PHASE DE MATURITÉ DU MARCHÉ ?

- Baisse des consommateurs réguliers
- Augmentation des non consommateurs

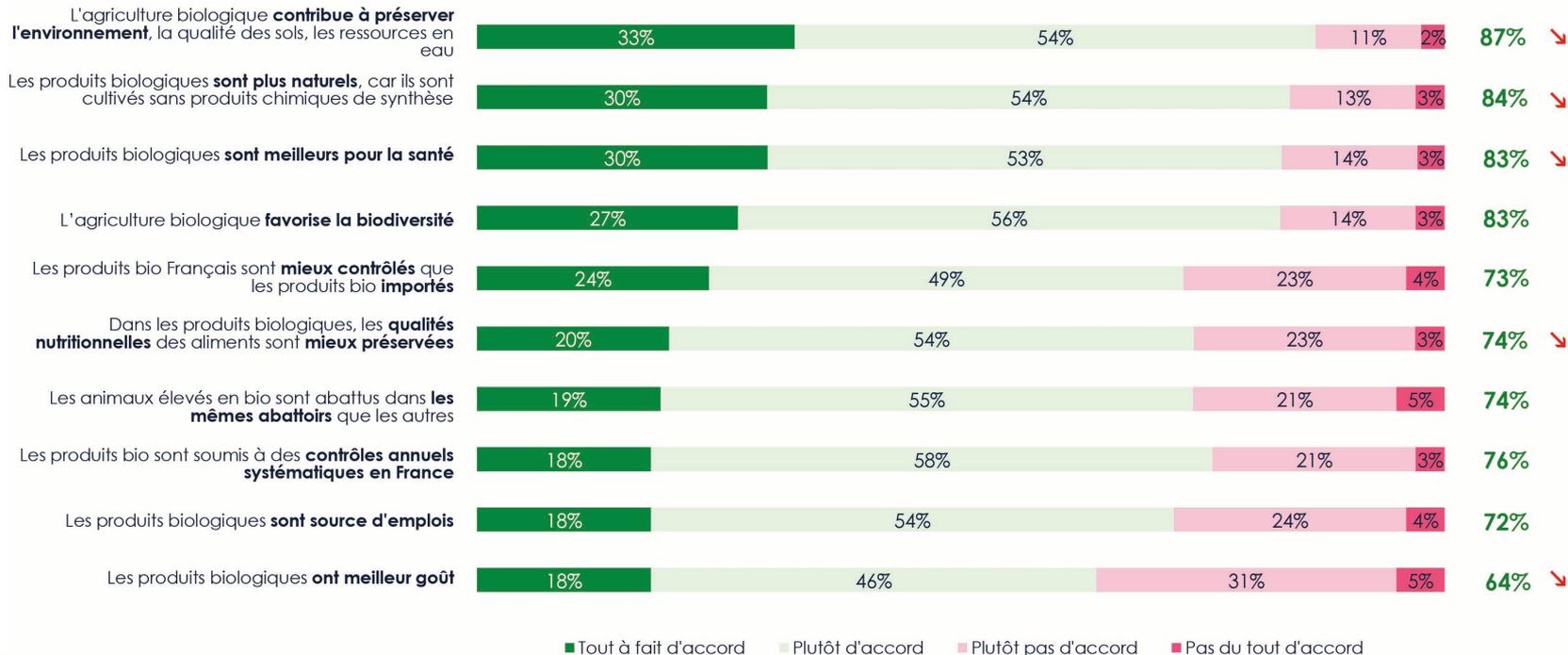
Avez-vous consommé des produits bio au cours des 12 derniers mois ?



↗ ↘ Évolution significative d'une année sur l'autre

PERCEPTION L'AGRICULTURE BIO

- **Etes-vous tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout d'accord avec la phrase suivante** [Echantillon représentatif des français (2 000 personnes)]



■ Tout à fait d'accord ■ Plutôt d'accord ■ Plutôt pas d'accord ■ Pas du tout d'accord

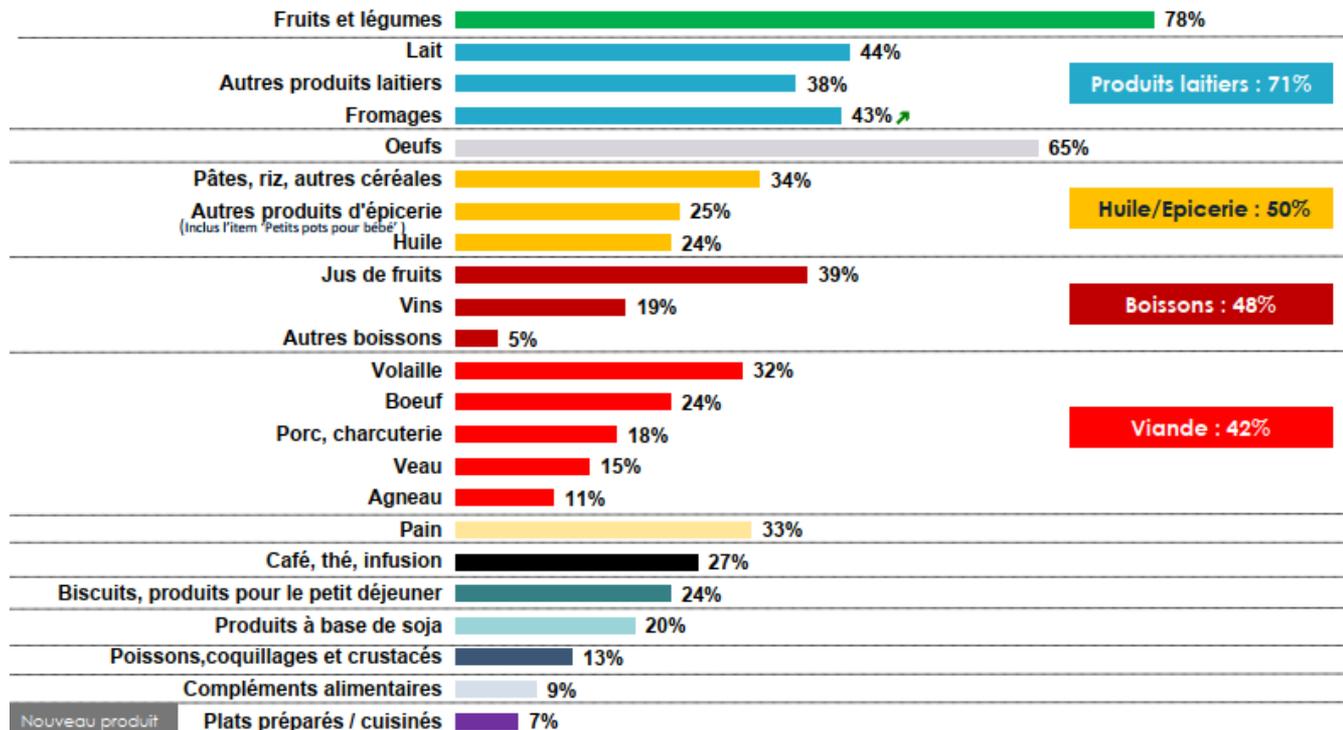
↗ ↘ Évolution significative d'une année sur l'autre

AGENCE BIO - baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Edition 2018

QUELS PRODUITS BIO SONT CONSOMMÉS ?

• Quels sont les produits bio que vous consommez ?

Echantillon consommateurs bio en ayant acheté une fois par mois (1 417 personnes)



QUELS PRODUITS BIO SONT CONSOMMÉS ?

LE MARCHÉ DU BIO EN FRANCE

LE MARCHÉ DU BIO EN 2018

5% des achats alimentaires des ménages français sont bio

Source : Agence BIO/AND International

PROGRESSION DU MARCHÉ ALIMENTAIRE BIO DE 2015 À 2018



Source : Agence BIO/AND International

RÉPARTITION EN VALEUR DES ACHATS DES PRODUITS BIO

PAR LES MÉNAGES EN FRANCE EN 2018



23% Epicerie



19% Fruits et légumes



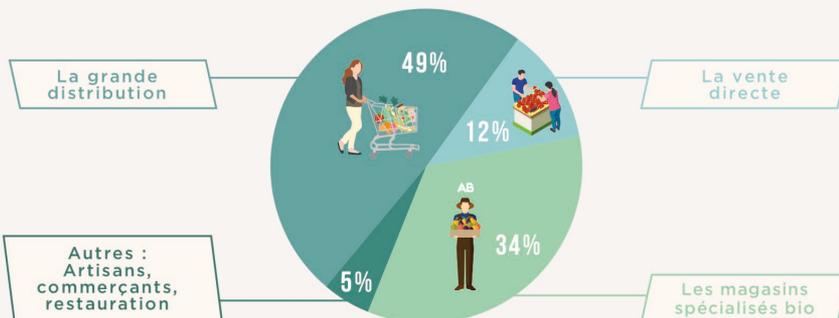
17% Crèmerie



12% Boissons alcoolisées

Source : Agence BIO/AND International

LA PART DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION DANS LE MARCHÉ BIO



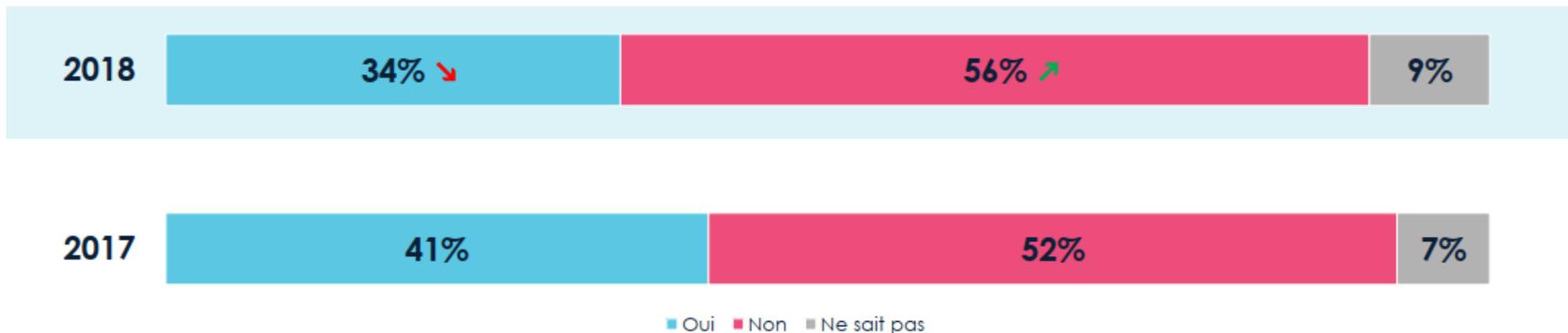
Source : Agence BIO/AND International

PAYER PLUS CHER DES DE PRODUITS BIO ?

Progression significative du nombre de français ne trouvant pas normal qu'un produit bio puisse coûter plus cher

Trouvez-vous normal qu'un produit biologique puisse coûter plus cher qu'un produit non biologique?

- Base 2000 français



RESTAURATION COLLECTIVE

- 555 M€ HT de produits bio achetés par la Restauration Hors Domicile dont 319 M€ par la restauration collective (sur 10 Md€ de produits bio au total)
- 65 % des établissements proposent des produits bio dans leurs menus (2018). Ils étaient 56 % en 2013
- Ils estiment le surcoût matière à +20%

Ce surcoût est « géré » de différentes manières :

- Lissé sur l'ensemble des repas
- Action de réduction du gaspillage
- Economie à qualité constante
 - Davantage de produits bruts
 - Approvisionnement local
 - Réduction de la viande

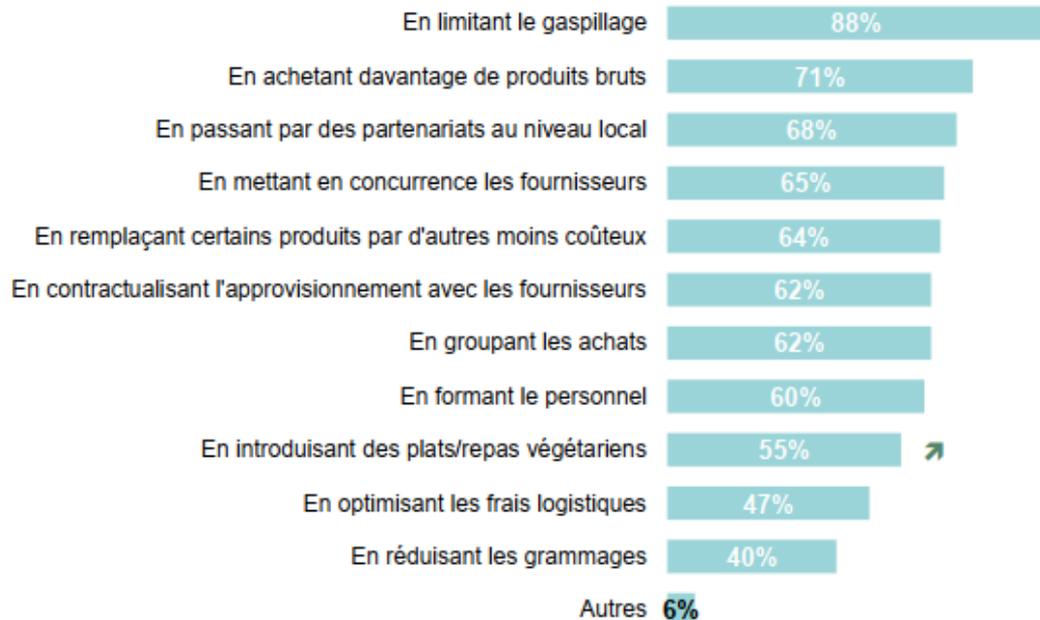
EVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES BIO PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION DEPUIS 2011



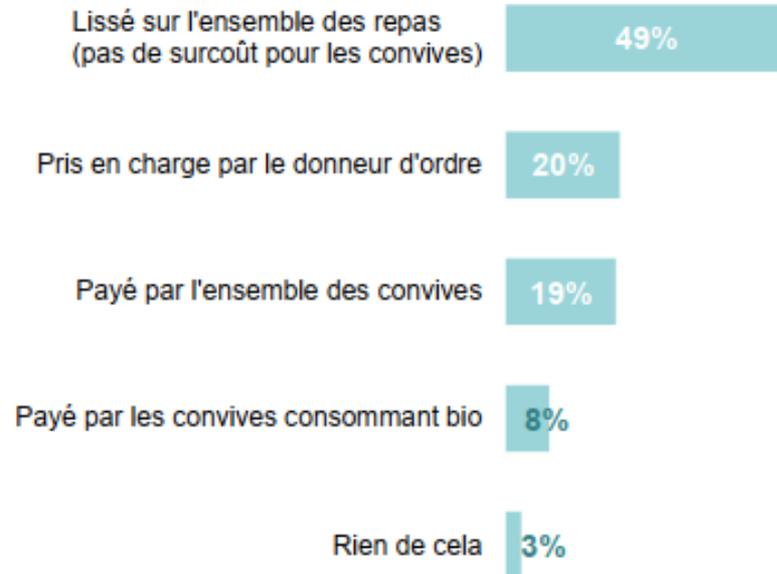
* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

SURCOÛT, DES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR COMPENSER

ACTIONS



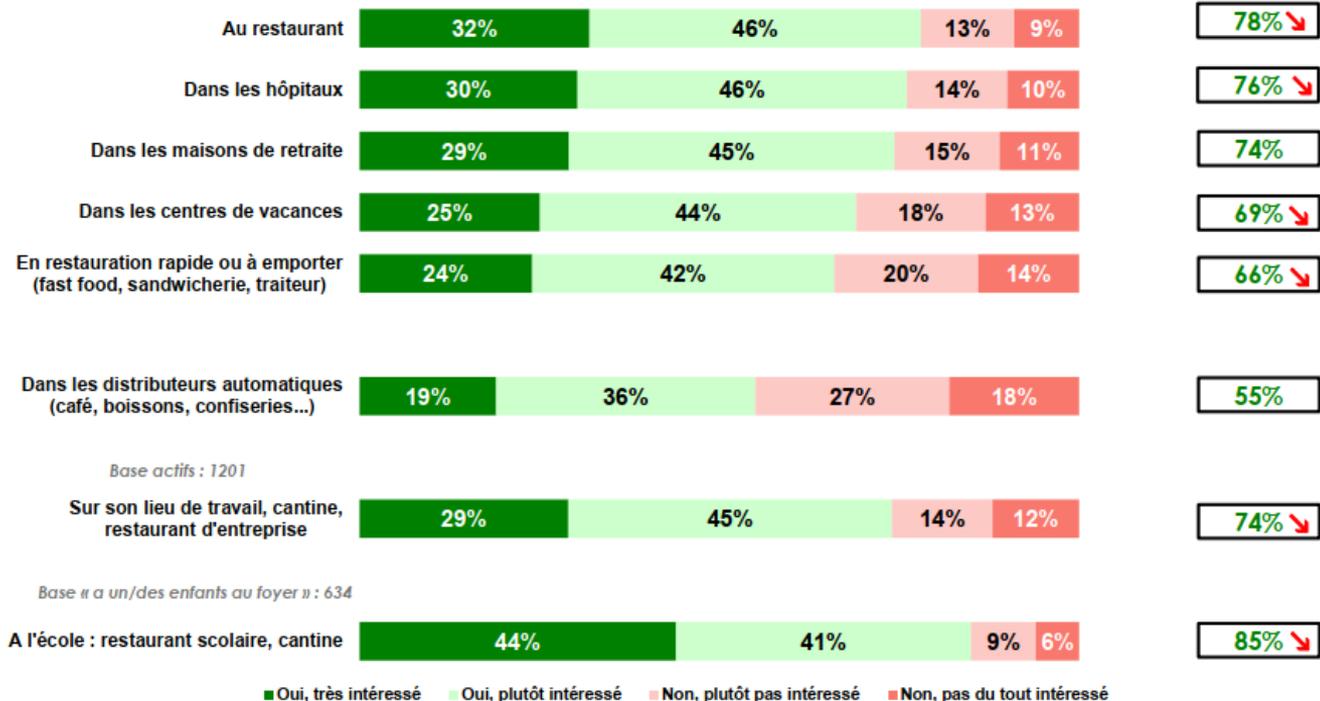
LE SURCOÛT EST ...



INTÉRÊT POUR LES PRODUITS BIO HORS DOMICILE

• Êtes vous intéressés par des repas avec des produits biologiques

Echantillon représentatif des français (2 000 personnes)





LES FILIÈRES BIO INTERVENANTES DANS L'YONNE

Situation différenciées selon les produits

FILIÈRE EN PLEINE CROISSANCE

La filière est en place



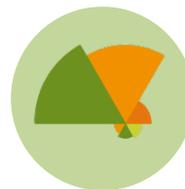
50-55 000 t
bio+C2



6 points
de collecte
& stockage



Fort
mouvement
de conversion



10 % de
la **SAU Yonne**
est en bio
ou conversion



DES PRODUITS AUX SITUATIONS DIFFÉRENTES

- Forte demande : **blé meunier, orge brassicole** et en alimentation animale : **blé fourrager, triticale, maïs, orge fourragère**
- **Difficultés en vue** : épeautre, engrain, avoine, lentilles, millet
- A suivre : blé dur

- Développement du soja bio,
 - Quelle place sous nos climats ?
 - En corolaire, quel avenir pour pois & fèves ?

LES ACTEURS

Nouvel entrant de taille : le groupe Soufflet



2 silos
Sacy &
Arcis / Aube



1 moulin bio
Lozanne (69)



**1 malterie
bio**



**20 000 t
collectées**
bio & C2,
Yonne & hors Yonne



Contrats
annuels, tout
ou partie des
cultures, prix
moyen ou
prix ferme

LES ACTEURS

Les coopératives « connectées »

- **Seine Yonne & COCEBI, Vivescia & COCEBI**
Accord de collecte, stockage & commercialisation par COCEBI
Stockage : Cravant, St Valérien, Flogny, Perceneige, Nitry 35 000 t,
engagements de production
 - **CA.PRO.GA** : 2.5 à 3 000 t Yonne, accord avec Union France Gâtinais
- + **AXERREAL**, depuis 30 ans, 25 départements, 40 000 t, silo de Pont / Vanne

P.S. : Ruzé certifié bio pour collecter

GC BIO CONJONCTURE 2020 1/3

- Le marché des produits bio s'accroît encore
- Tension sur le marché du blé : 550 €/t,
- Au moins 35% de la consommation couverte par des importations. En équilibre dans quelques années ?
- Fort mouvement de conversion

GC BIO CONJONCTURE 2020 2/3

- Fort mouvement de conversion, afflux de C2
- Baisse du niveau dérogatoire d'incorporation en alimentation du bétail ➡ dégagement sur le marché conventionnel, baisse des prix

A terme, sur le marché, le C2 sera probablement considéré comme du conventionnel

GC BIO CONJONCTURE 2020 3/3

- **Emergence du soja bio**

passage de 13 000 ha à 32 000 ha entre 2014 et 2018

Préférence probable des formulateurs d'aliment du bétail,

Possibilités restreintes de développement dans notre secteur

Quels débouchés pour la féverole et les pois ?

Quelle substitution ? Quelle légumineuse dans les rotations ?

QUELLE POSTURE POUR LA FILIÈRE GRANDES CULTURES BIO ?

- Produire selon les attentes du marché
contrats de production, engagement, volume
- Produire puis vendre
le prix, régulateur de l'offre et de la demande

- **Grand développement des marchés :**
+10 % / an voire +30 % /an
- Lait de consommation & ultra frais +
apparition de **nouveaux produits** : beurre,
camembert, fromage à tartiner, bûches
- **Pression forte de GMS** qui se servent du
bio pour leur image et comme produit
d'appel
- « Y'a de la place » et la situation est durable



LAIT DE BOVINS

- **Ralentissement des conversions,**
différentiel de prix insuffisant
- Davantage de conversion
quand 100-150 € /1 000 l de plus
que le lait conventionnel
- Tension probable prochainement,
manque de lait



DE GRANDS OPERATEURS DANS LE SECTEUR

- **Biolait** : 30% de la collecte nationale, cahier des charges spécifique, vend notamment à LSDH (45)
- **LSDH** : achat Biolait (70MI), développe sa collecte (12 MI en conversion)
- **Eurial** (Agrial, collecte SODIAAL) traite 100 MI dont 20 à l'Est (5MI collectés). Obj.2025 : 250 MI
- **Lincet** : début de gamme bio en oct.2019, manque de lait

- **Marché en croissance** avec des crises O/D
 - 2012-2013, réduction de 5 à 10 % de l'offre
 - Relance en 2017
 - 2020-202x, inquiétude conjoncturelle ? Les stocks congelés ont augmenté sur les 2 derniers mois
- **Doublement prévu 2018-2020** :
passage de 20 à 32 000 porcs abattus / CIRHYO
Yonne = 7 000 porcs sur les 20 000
- La consommation est très piécée,
- les ventes s'effectuent davantage en GMS et avec les « jambonniers »



Filières émergentes ou en constitution

peu de volume



- **49 domaines en bio** selon Agence Bio, 4 en coop., beaucoup de ventes directes
- **Manque de volume, forte demande.**
Difficulté d'insérer le bio dans leur gamme actuelle
 - Chablis : Terra Vitis + conventionnel,
 - Bailly Lapierre : récente montée en gamme.



Ouvert à de nouvelles conversions

- **DOC** : la production bio existe toujours (4 000 / sem.)
Elle est intégralement destinée à la Belgique où le consommateur accepte un « poulet bio réglementaire » non assorti d'un label ce qui n'est pas le cas actuellement en France
- La restauration collective n'est pas en mesure d'acheter des poulets bio entiers (filets seulement...)
- **CAFO** : en veille, attentif
abandon il y a quelques années,
un flux minimal est nécessaire ainsi qu'une valorisation certaine pour engager des éleveurs



- **Marché non approvisionné,**
importation des Pays-Bas
- Pas de collecte en dehors des
zones d'appellation
- Triballat « tend l'oreille » sur le bio
(Puisaye) ouvert à l'étude



Aucun à moins de 150 km

- Nécessité de recycler une (vieille) usine pour démarrer l'activité

Autonomie des élevages =>
autoconsommation, peu d'achats

Cependant la demande s'accroît
= oreille attentive



VIANDE BOVINE BIO

- Peu de volume : 20 gros bovins abattus /sem. pour le groupe SICAREV (/3 000GB)
- Consommation très piécée : sur une carcasse os retirés,
 - ❑ 20-25 % de sauté bio -> collectivités
 - ❑ 15 % de filet, entrecôte, faux-filet, rumsteack, bavette ; effectivement valorisés en bio
 - ❑ Reste 60 % dont le boucher parvient à en valoriser 60 % en bio, les GMS 40 %
Le reste est vendu en conventionnel

Des produits manufacturés, transformés ou uniformisés (steaks hachés, lasagnes, burgers et autres produits bio avec viande bio + quelque chose) pourraient constituer un débouché pour les morceaux non valorisés actuellement.



VIANDE OVINE BIO

- Faible volume : 60 agneaux/sem. à Migennes dont 40 ont une destination ext. à l'Yonne.
- La demande s'accroît lentement
- Toutes les pièces ne trouvent pas une valorisation bio :
 - ❑ Collier, poitrine et épaule sont vendus au prix du conventionnel
 - ❑ Seuls gigots et côtelettes sont valorisés bio et compensent alors la moindre valorisation des autres pièces => prix élevés, moindre demande

Un « exutoire » apparaît, en collectivité, le « sauté d'agneau bio » qui est composé de collier & épaule. La poitrine est destinée aux merguez

10% des écoles en proposent dans un repas toutes les 5 semaines

- Variation saisonnière de la qualité (gras / non gras) gêne le changement d'habitude d'achat



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Merci aux 20 personnes enquêtées

110 Bourgogne, COCEBI, Soufflet, AXEREAL, CAPROGA, Ruzé, SOREAL, CAFO,
DUC, La Chablisienne, Bailly-Lapierre, Eurial, LSDH, Biolait, Lincet, Moulins Dumée,
SICAREV, Triballat, CIRHYO



FILIÈRE VITICOLE
Expérimentations et pratiques des vignerons Bio
en Bourgogne

Intervention de

Diane GUILHEM
BIO
BOURGOGNE

Suivi des pratiques

des vignerons bio au cours de
la campagne

Enquête annuelle

de pratiques diffusée à tous les
vignerons bio de Bourgogne

⇒ **Objectif** : mieux connaître les
pratiques des vignerons (nombre de
traitements, doses de cuivre utilisées,
spécialités commerciales utilisées...)

Présentation des résultats

pour la campagne 2019

-IFT Mildiou et Oidium

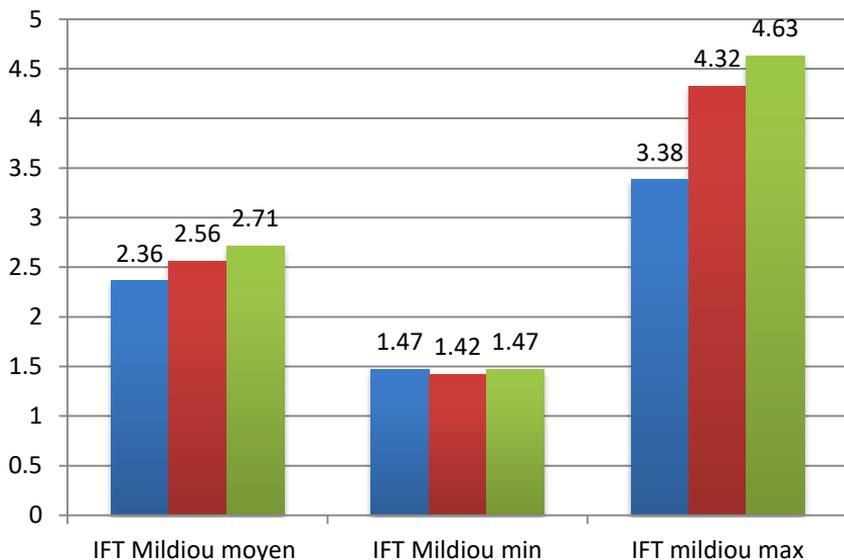
-IFT totaux

-Quantité de cuivre métal utilisé

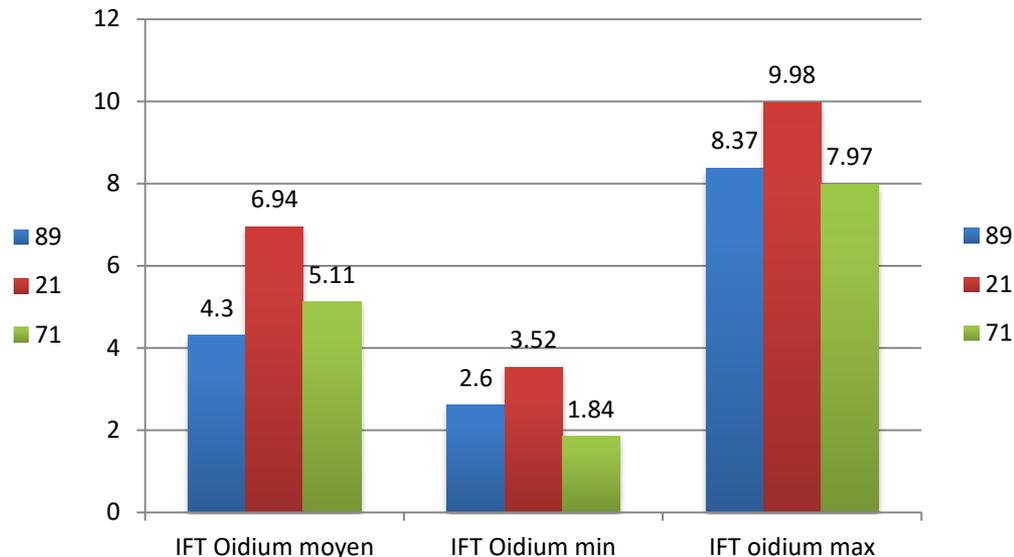
-Evolution pluriannuelle de
l'utilisation du cuivre en viticulture
biologique

EXPÉRIMENTATIONS ET PRATIQUES DES VIGNERONS BIO EN BOURGOGNE

Comparaison des IFT Mildiou entre départements

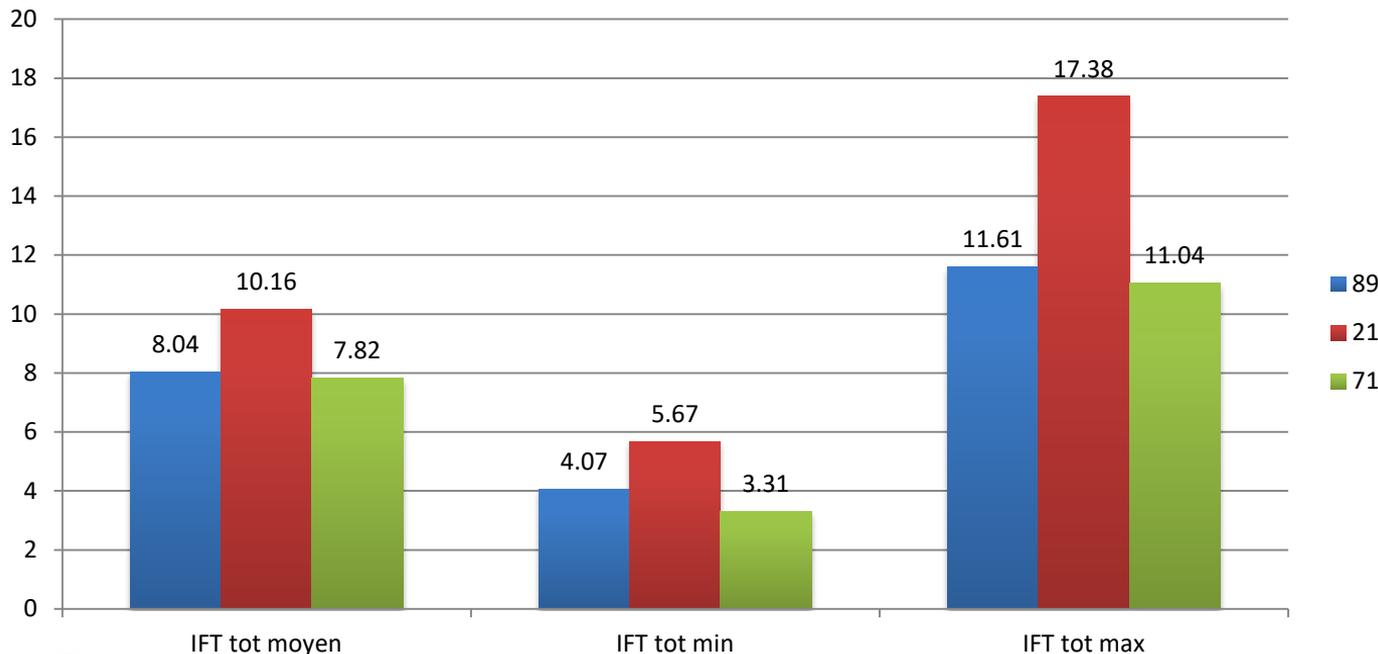


Comparaison des IFT Oidium entre départements



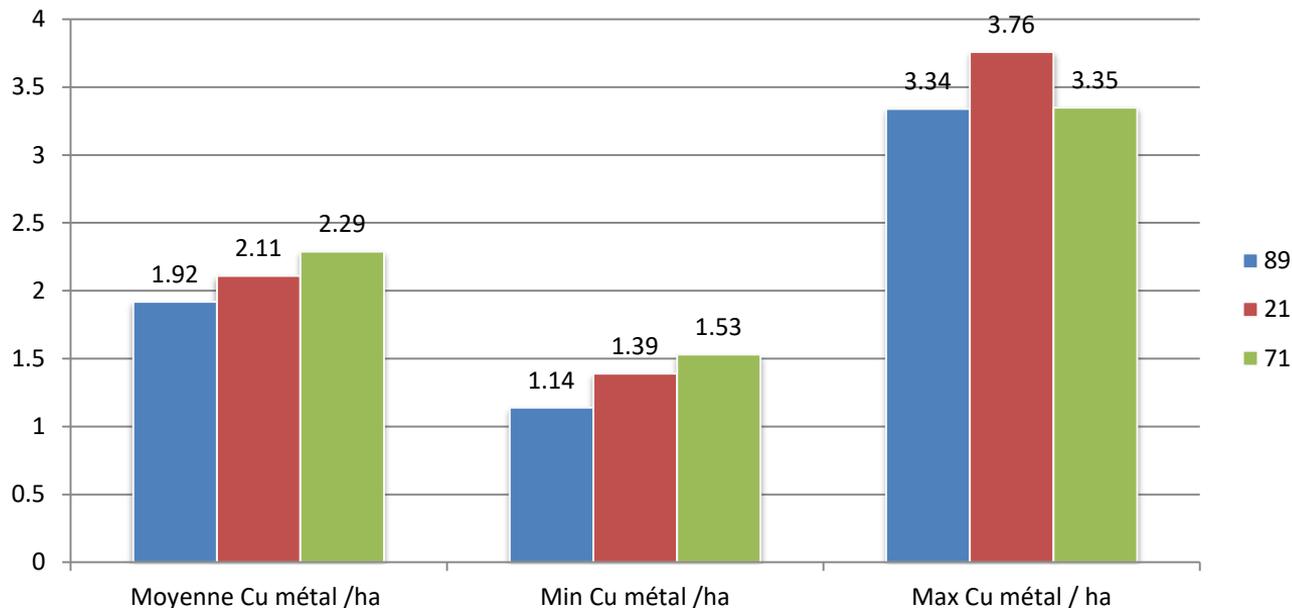
Les produits de biocontrôle font leur apparition dans les programmes de traitement : Blason / Bastid, Romeo, Armicarb,...

Comparaison des IFT totaux entre départements



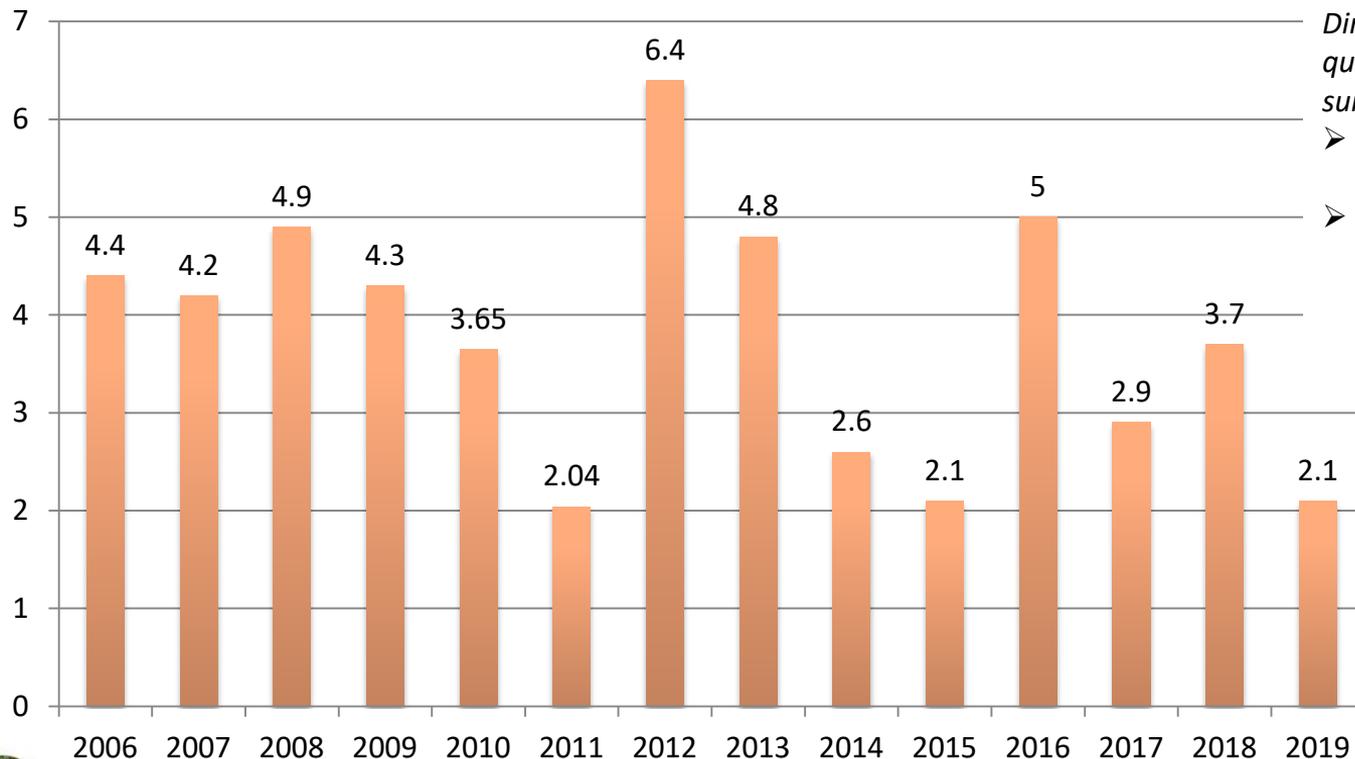
- De 7 à 10 traitements anti-mildiou réalisés
- De 9 à 11 traitements anti-oïdium réalisés
- Forte variabilité entre vigneron

Comparaison quantité de cuivre métal/ha par départements



EXPÉRIMENTATIONS ET PRATIQUES DES VIGNERONS BIO EN BOURGOGNE

Quantité de cuivre métal (kg/ha)



Diminution globale de la quantité de cuivre métal utilisée sur 13 ans :

- *Utilisation de matériel plus performant*
- *Utilisation de doses de cuivre plus faibles par traitement*

Synthèse de 10 années d'expérimentations à BIO BOURGOGNE pour accompagner les vignerons bio dans leurs pratiques :

⇒ Objectifs :

- acquérir des références sur l'utilisation de produits alternatifs pour diminuer le recours aux traitements classiques (cuivre, soufre, pyrèvert...)
- Acquérir des références sur les diminutions de doses de PPP
- Développer de nouvelles pratiques sur l'entretien des sols, moins travailler les sols
- Utiliser des outils d'aide à la décision pour affiner ses stratégies de protection

⇒ Essais réalisés en micro-parcelles ou essais vignerons

Synthèse de 10 années d'expérimentations à BIO BOURGOGNE pour accompagner les vignerons bio dans leurs pratiques :

Maladies cryptogamiques :

Infra-doses de sucre, décoction de prêle et écorce de Bourdaine, ozone, ...

- ⇒ Mildiou : efficacité variable des produits de biocontrôle selon pression. Seule solution efficace = adaptation/réduction des doses
- ⇒ Oïdium : Intérêt des produits de biocontrôle (Bastid / Blason, Romeo, Taegro)

Ravageurs (cochenilles, cicadelles de la Flavescence dorée) :

Infra-doses de sucre, argiles, huiles minérales paraffiniques

- ⇒ Cochenilles : huiles minérales paraffiniques intéressant mais efficacité à confirmer
- ⇒ CFD : pas d'alternative au pyrèvert actuellement

Entretien des sols :

Utilisation de couverts végétaux et engrais verts

- ⇒ Des pistes intéressantes



Filière viticole

Comparaison des techniques de la conduite de la vigne en bio et en conventionnelle

Coûts de production de conduite en AB et en conventionnelle dans le vignoble du chablisien et de l'auxerrois

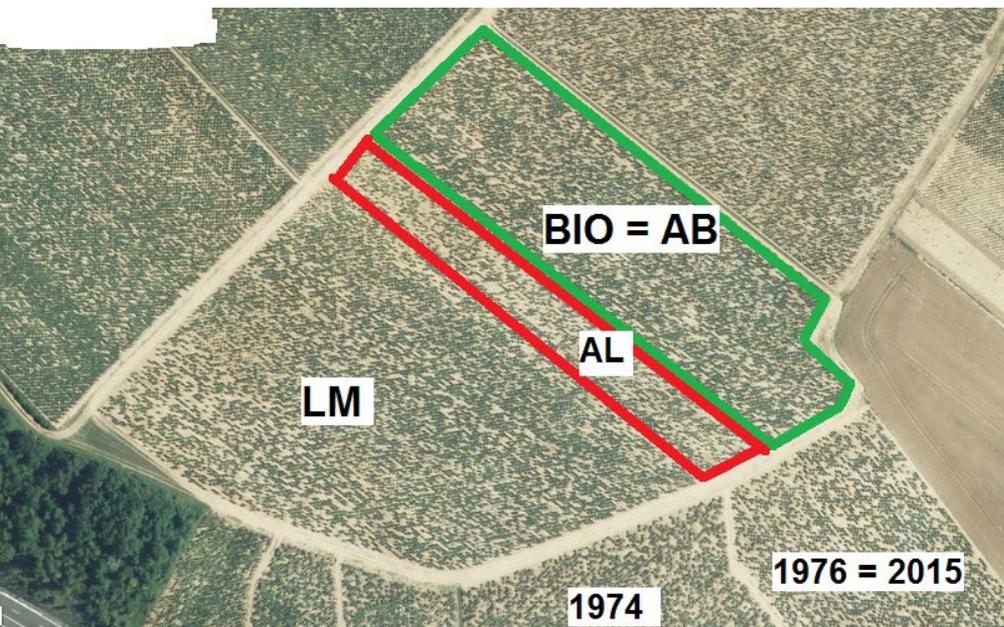
Interventions de

**Guillaume
MORVAN,
Chambre
d'agriculture**

**Mathilde
FONTENEAU,
BIVB**



COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE



6 ha 40 dont

- 0 ha 40 Bourgogne Aligoté.
- 1 ha 50 Chablis avec ITK AB.
- 2 ha 50 Chablis conventionnel.

Objectifs depuis 2012 :

- Mettre en application à l'échelle d'une parcelle les résultats expérimentaux.
- Pas de perte de quantité ni de qualité.

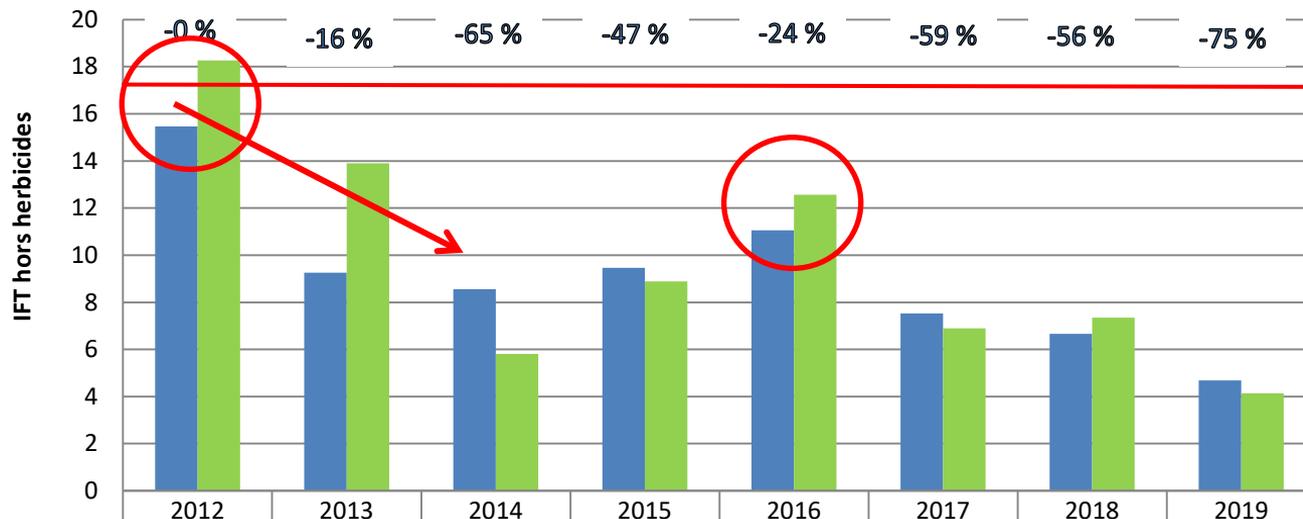
COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE



- Rendosol sur calcaire dur du Portlandien.
- Forte sensibilité à l'oïdium.
- Faible sensibilité au mildiou, au botrytis.
- Sensibilité moyenne aux mange bourgeons et vers de la grappe.

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

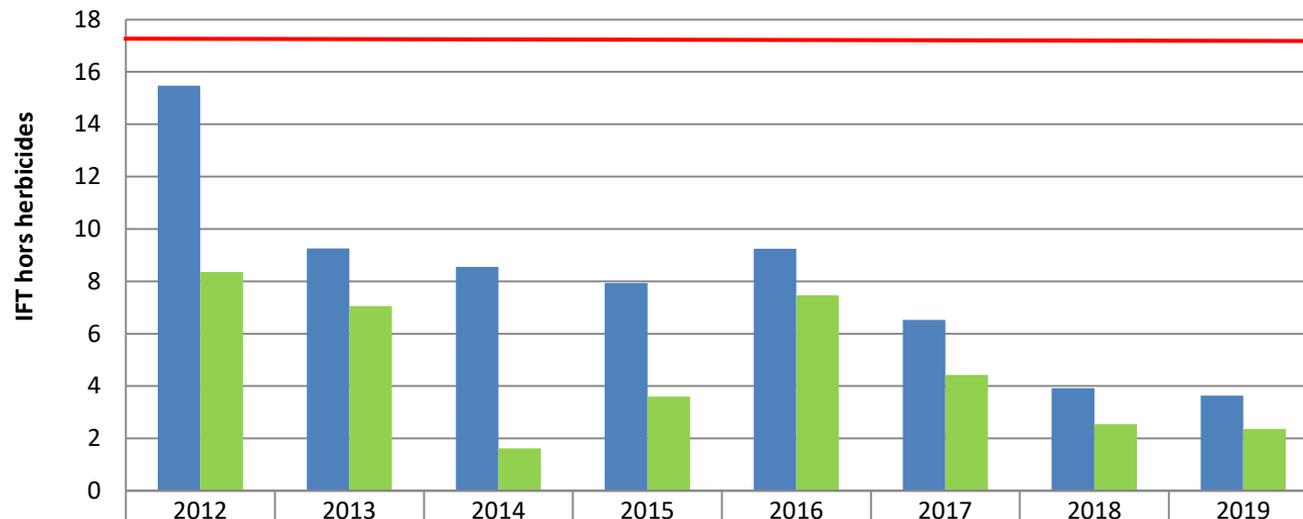
Evolution de l'IFT total hors herbicides - Grain d'orge



■ IFT hors herbicides conventionnel	15.47	9.26	8.55	9.46	11.06	7.53	6.66	4.69
■ IFT bio	18.27	13.89	5.81	8.88	12.57	6.90	7.35	4.13

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

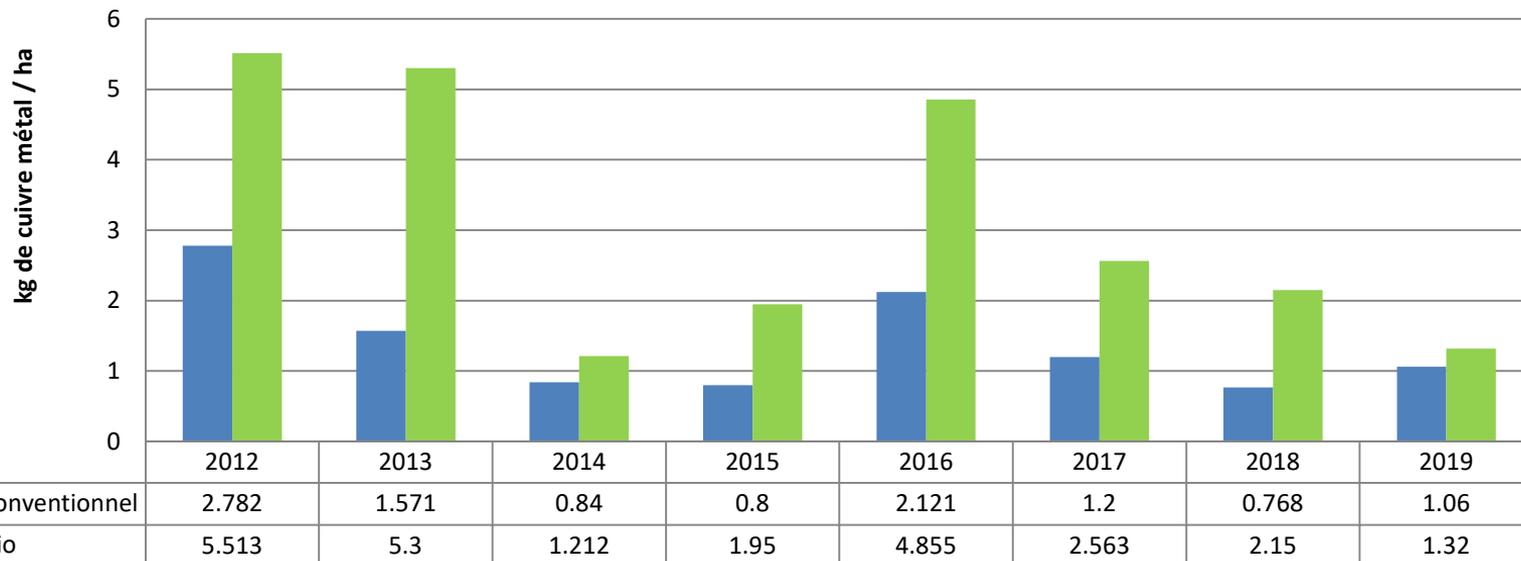
Evolution de l'IFT hors biocontrôle et herbicides - Grain d'orge



■ IFT Hors herbicides et biocontrôle	15.47	9.26	8.55	7.94	9.24	6.53	3.92	3.63
■ IFT Hors biocontrôle Bio	8.35	7.06	1.62	3.6	7.47	4.42	2.55	2.36

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Utilisation du cuivre : comparaison conventionnel / bio parcelle Grain d'orge

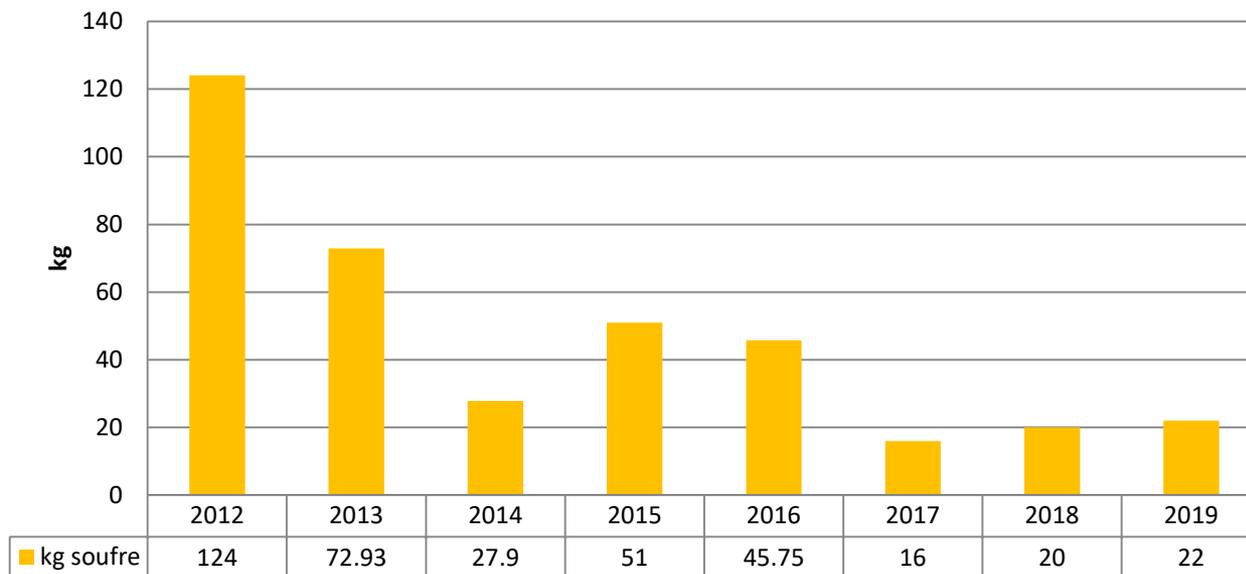


kg Cu / ha moyen sur 7 ans 2012 – 2018 : 3,36

kg Cu / ha moyen sur 7 ans 2013 – 2019 : 2,76

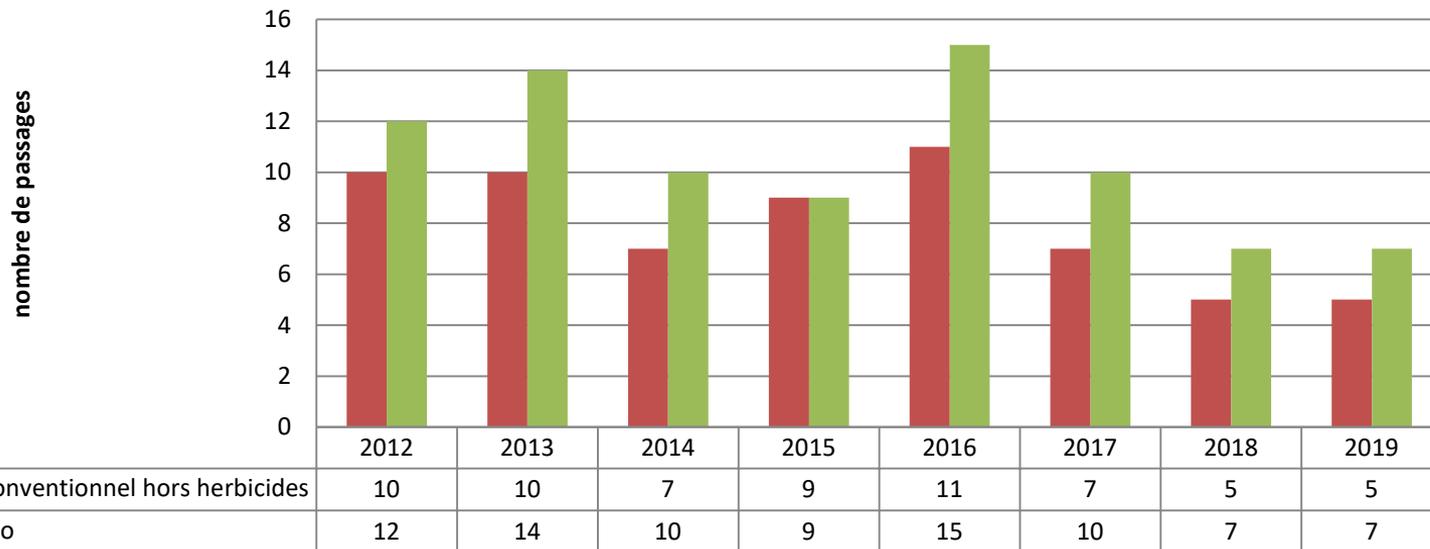
COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Evolution de l'utilisation du soufre parcelle Grain d'orge Bio



COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Nombre de passages pour traitements phytosanitaires parcelle Grain d'orge



COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

2 passages supplémentaires.

Pas de perte de rendement ni de qualité.

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Fertilisation :

- Apports organiques dans les deux itinéraires.
- Mêmes quantités : 500 à 600 kg/ha Ovinor (4-2-7+4) + 100 kg/ha Patenkali

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Entretien du sol dans la partie « AB » :

- Griffes / fers plats entre les rangs + lames interceps.
- 1 passage de griffes fin mars début avril.
- 3 passages interceps (mai – juin – juillet).

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Travaux en vert :

- Aucune différence (3 relevages, ébourgeonnage pas tous les ans).

COMPARAISON DES TECHNIQUES DE LA CONDUITE DE LA VIGNE EN BIO ET EN CONVENTIONNELLE

Dans cette parcelle :

- 2 passages de protection phytosanitaire en plus.
- 3 passages de désherbage mécanique en plus mais 2 désherbages chimiques en moins.



Résultats pour accompagner les changements de pratiques et/ou de mode de production

*Conférence Bio Yonne
Février 2020*

Contactez

Mathilde FONTENEAU

Chargée d'étude technico-économiques

mathilde.fonteneau@bivb.com - 03 80 25 04 73


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne





TBWA|COM|PACT - Crédits photo : BIVB / Furax



Mathilde FONTENEAU
Chargée d'étude technico-économiques
mathilde.fonteneau@bivb.com - 03 80 25 04 73

En partenariat avec



*Fédération des
Négociants-Éleveurs de Grande Bourgogne*



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SAÔNE-ET-LOIRE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
YONNE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
CÔTE-D'OR



Union des Producteurs
et Elaborateurs
de Crémant de Bourgogne



• BIO BOURGOGNE •

Avec la participation de



LE PARTAGE DES VALEURS



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

(((B)))
**BOURGOGNES
2020**

A man with a grey beard, wearing a straw hat and a blue and white plaid shirt, is standing in a vineyard. He is looking down at a brown straw hat held in front of him. His right hand is raised, gesturing towards the vines. The background is filled with lush green grape leaves and vines, suggesting a sunny day in a vineyard.

Témoignages

Interventions de

Christophe RACE,
Président de la
Chablisienne

Domaine JL et JC
Bersan, Saint Bris

LE BIO A LA CHABLISIENNE

- **Deux Exploitations** en agriculture biologique
- Surface : 12 ha.

- **SCEA MOREAU SCHALLER**
- 6,75 ha
- Certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2002

- **Domaine DUFOUR**
- 5,55 ha
- Certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2013

POURQUOI LE DEVELOPPEMENT EN BIO

Démarche volontaire **des adhérents** de convertir **leurs exploitations en agriculture biologique**

Démarche éthique, environnementale, humaine et sociétale

LES POINTS CLES DE LA REUSSITE

- Le désherbage mécanique
- Le besoin en main d'œuvre

- Utiliser au maximum des mesures prophylactiques
- Etre précis pour la protection phytosanitaire

- Réaliser les opérations en vert

- Bien gérer la fumure
- Etre technique, rigoureux et réactif



Coût de la certification: 600 €

QUELLE GAMME



La tendance actuelle du marché est portée vers les démarches certifiantes:

- TERRA VITIS / HVE
- Viticulture Biologique



DOMAINE **B**ERSAN
Jean-Louis & Jean-Christophe