

Vigne et vin : une piste de diversification ?

Journée de réseautage bio – 22 février 2024

Marion Trigaux, Stéphanie Goffin et Daniel Wauquier (Biowallonie)

Anouck Stalport (Haute Ecole de Condorcet)

Laetitia Vankerkoven (Vinolis)

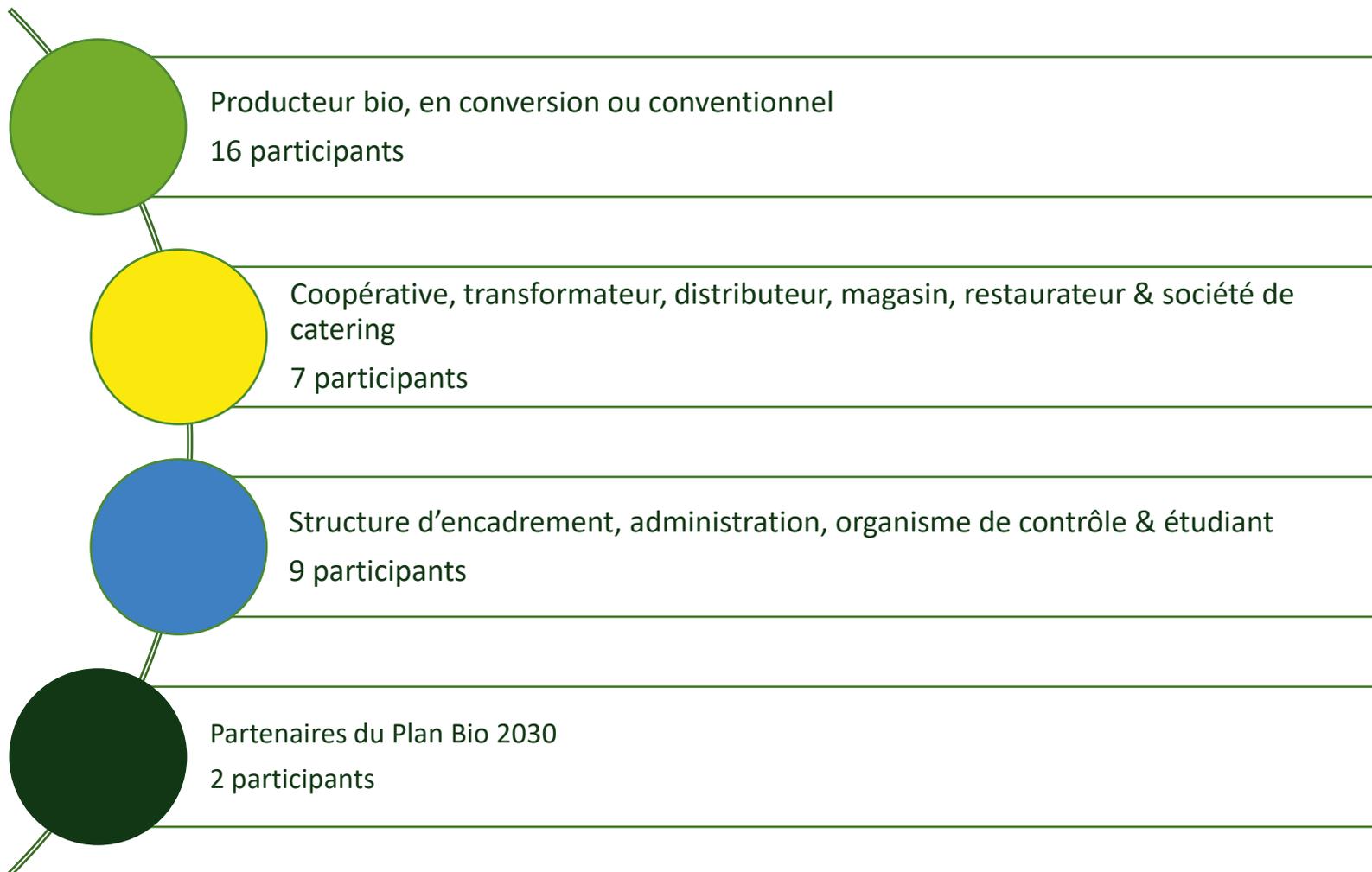
Charles Edouard Jolly (Chateau du Val Notre Dame)

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

Qui est présent à cet atelier ?



Au menu de l'atelier (13h30-15h):

1. **Chiffres du bio en viticulture** – *Marion Trigaux (Biowallonie)*
2. **Conseils techniques viticoles** – *Daniel Wauquier (Biowallonie)*
3. **Potentiel viticole en Belgique** – *Laetitia Vankerkoven (Vinolis)*
4. **Quels sont les terroirs viticoles belges ?** – *Anouck Stalport (Haute Ecole Condorcet)*
5. **Réglementation bio en viticulture** – *Anouck Stalport (Haute Ecole Condorcet)*
6. **Réglementation bio en vinification** – *Laetitia Vankerkoven (Vinolis)*
7. **Réalisation d'un business plan** – *Anouck Stalport (Haute Ecole Condorcet)*
8. **Retour d'expériences** – *Charles-Edouard Jolly, Ferme du Val Notre Dame*
9. **Discussion et questions**



Chiffres du bio en viticulture (2023)

Marion Trigaux, Biowallonie



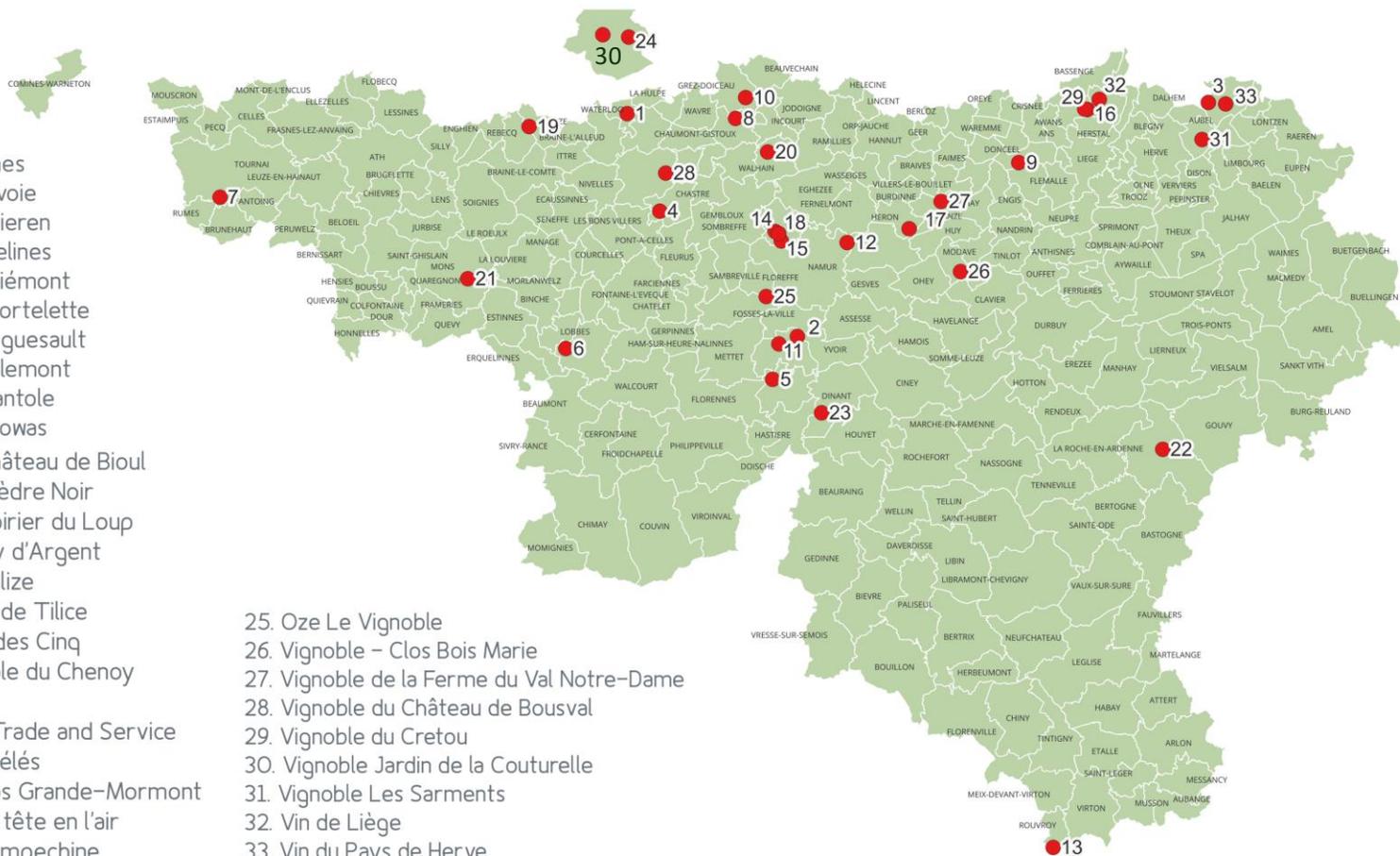


LE PAYSAGE VITICOLE BIO WALLON

33 DOMAINES VITICOLES* SOUS CERTIFICATION BIO EN 2023

1. Champ des Vignes
2. Château d'Annevoie
3. Château de Berlieres
4. Coteaux des Avelines
5. Domaine de Doriémont
6. Domaine de la Portelette
7. Domaine de Longuesault
8. Domaine de Mellemont
9. Domaine de Quantole
10. Domaine des Lowas
11. Domaine du Château de Bioul
12. Domaine du Dièdre Noir
13. Domaine du Poirier du Loup
14. Domaine du Ry d'Argent
15. Domaine La Falize
16. Domaine Tour de Tilice
17. Domaine Vins des Cinq
18. Domaine Viticole du Chenoy
19. Domaine W
20. International Trade and Service
21. Le sang des mélés
22. Vignoble – Clos Grande-Mormont
23. Vignoble de la tête en l'air
24. Terres de Crompechine

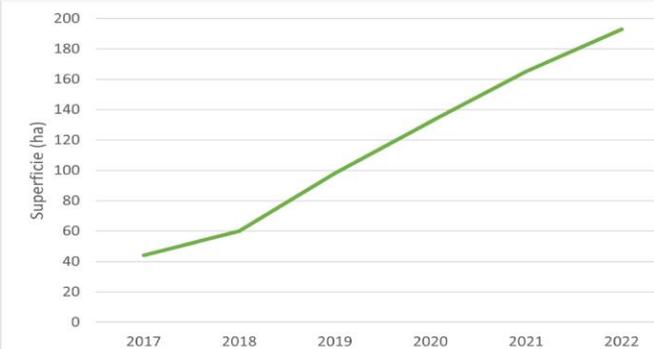
25. Oze Le Vignoble
26. Vignoble – Clos Bois Marie
27. Vignoble de la Ferme du Val Notre-Dame
28. Vignoble du Château de Bousval
29. Vignoble du Cretou
30. Vignoble Jardin de la Couturelle
31. Vignoble Les Sarments
32. Vin de Liège
33. Vin du Pays de Herve



CHIFFRES-CLÉS EN WALLONIE, EN 2022

- Les vignes représentent 25% des surfaces de fruits bio
- 52 agriculteurs cultivent des vignes bio (raisin de table et pour production de vin)
- 51,4 % des vignes sont sous certification bio

ÉVOLUTION DE LA SURFACE DES VIGNES (EN HA) EN BIO, EN WALLONIE



La plupart des domaines produisaient déjà du vin. Certains le feront au cours des années futures. Sur la carte sont indiqués les sièges sociaux des domaines

Conseil technique vigne

- Pour l'implantation de couvert végétaux en fonction de la situation du vignoble.
- Pour le choix et l'utilisation d'outils dans l'exploitation d'un vignoble.
- Pour la reconnaissance des différents ravageurs et auxiliaires présent dans votre vignoble.
- Pour ... vous aider simplement

Daniel Wauquier

0485/465 882

daniel.wauquier@biowallonie.be





7^e journée de réseautage

Vigne et vin : une piste de diversification ?



HAUTE ÉCOLE
CONDORCET

Anouck Stalport

Bioingénieure de Gembloux Agro Bio Tech

Enseignante-chercheuse HEPH-Condorcet

anouck.stalport@condorcet.be



Laetitia Vankerkoven

Bioingénieure de Gembloux Agro Bio Tech
Œnologue pour Vinolis Belgique

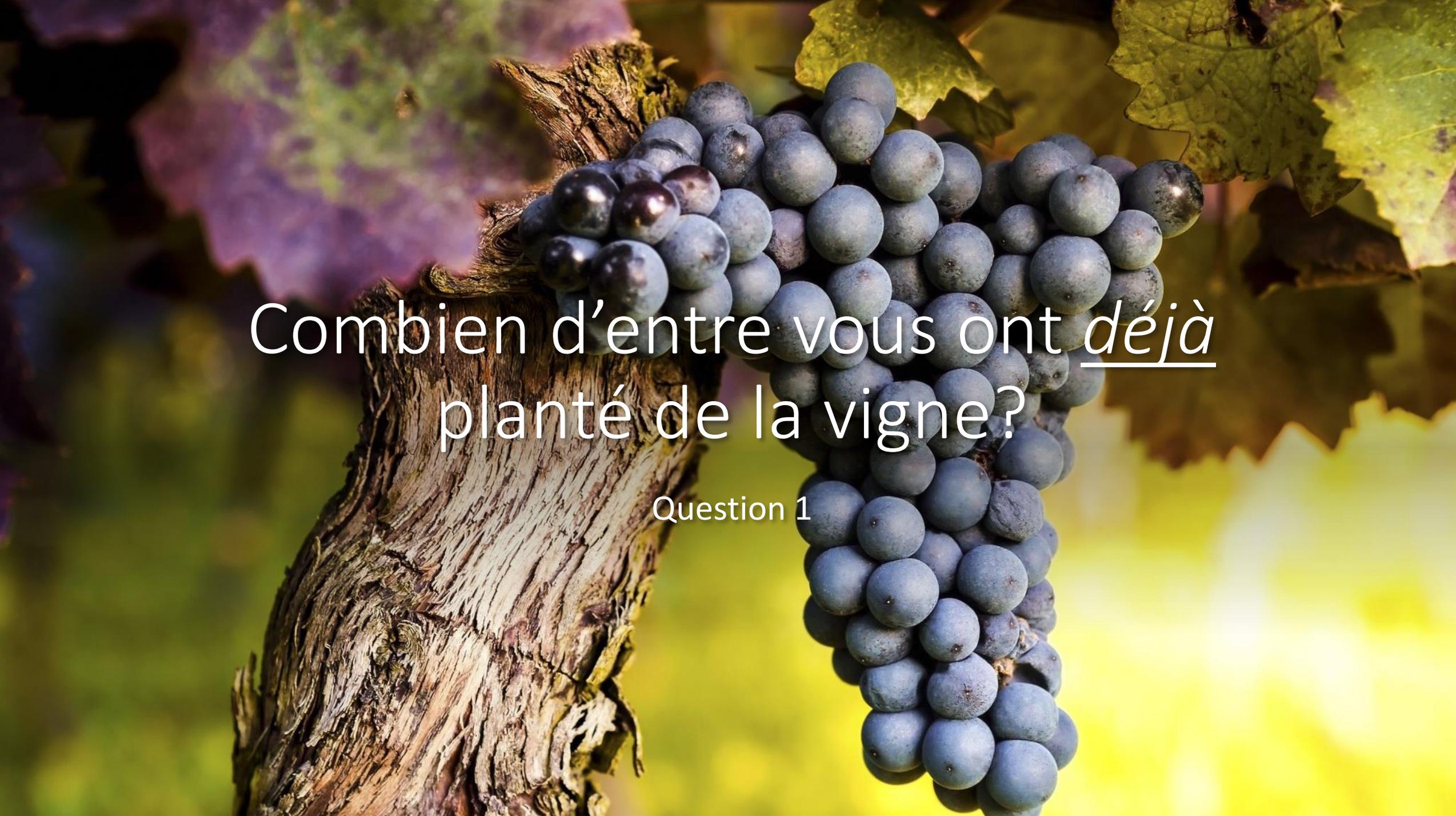
Contact:

Laetitia@vinolis.be

Plan d'intervention

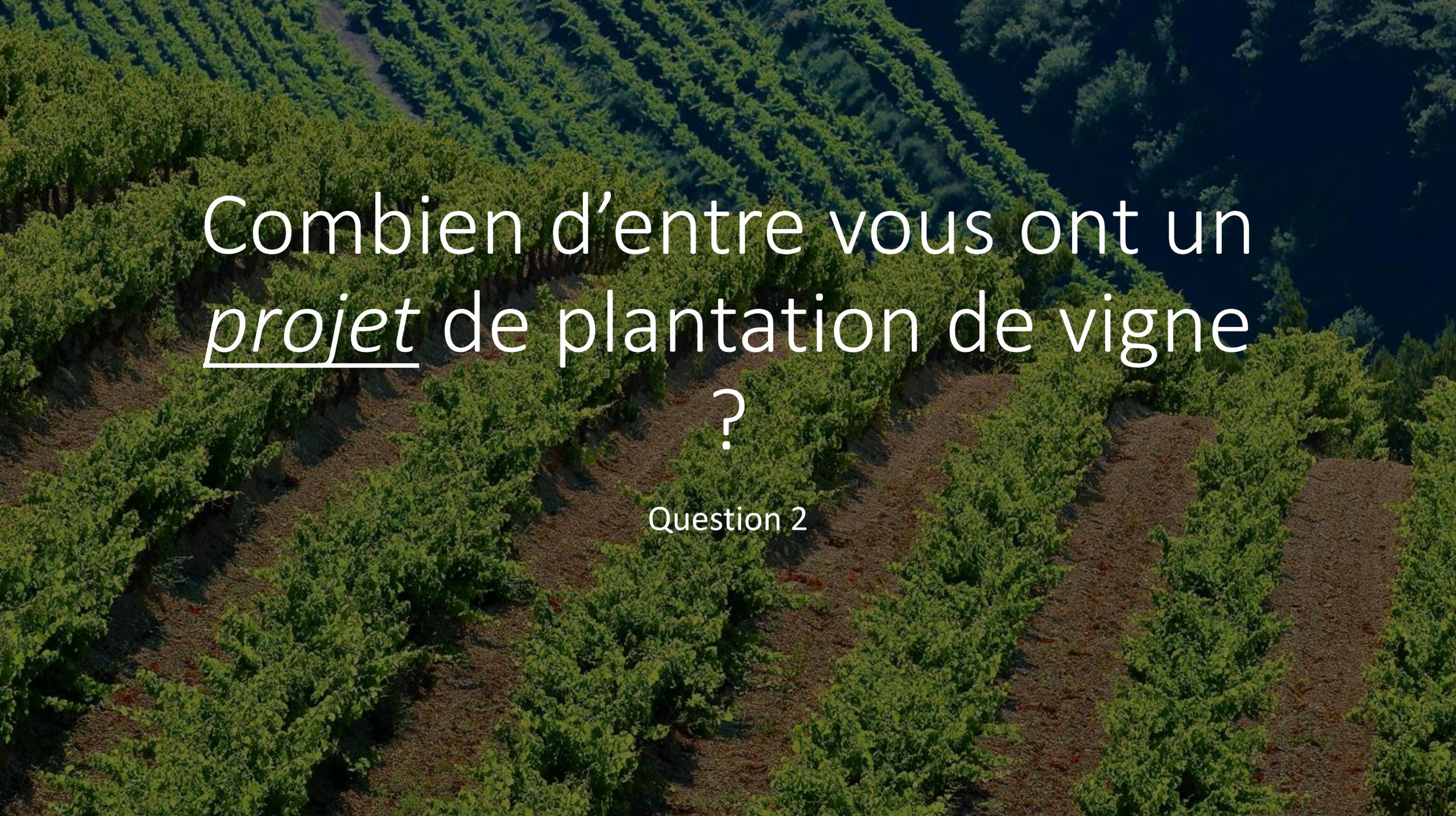


1. Potentiel viticole en Belgique
2. Quels sont les terroirs viticoles belges ?
3. Réglementation bio en viticulture
4. Réglementation bio en vinification
5. Réalisation d'un business plan



Combien d'entre vous ont déjà
planté de la vigne?

Question 1



Combien d'entre vous ont un
projet de plantation de vigne
?

Question 2

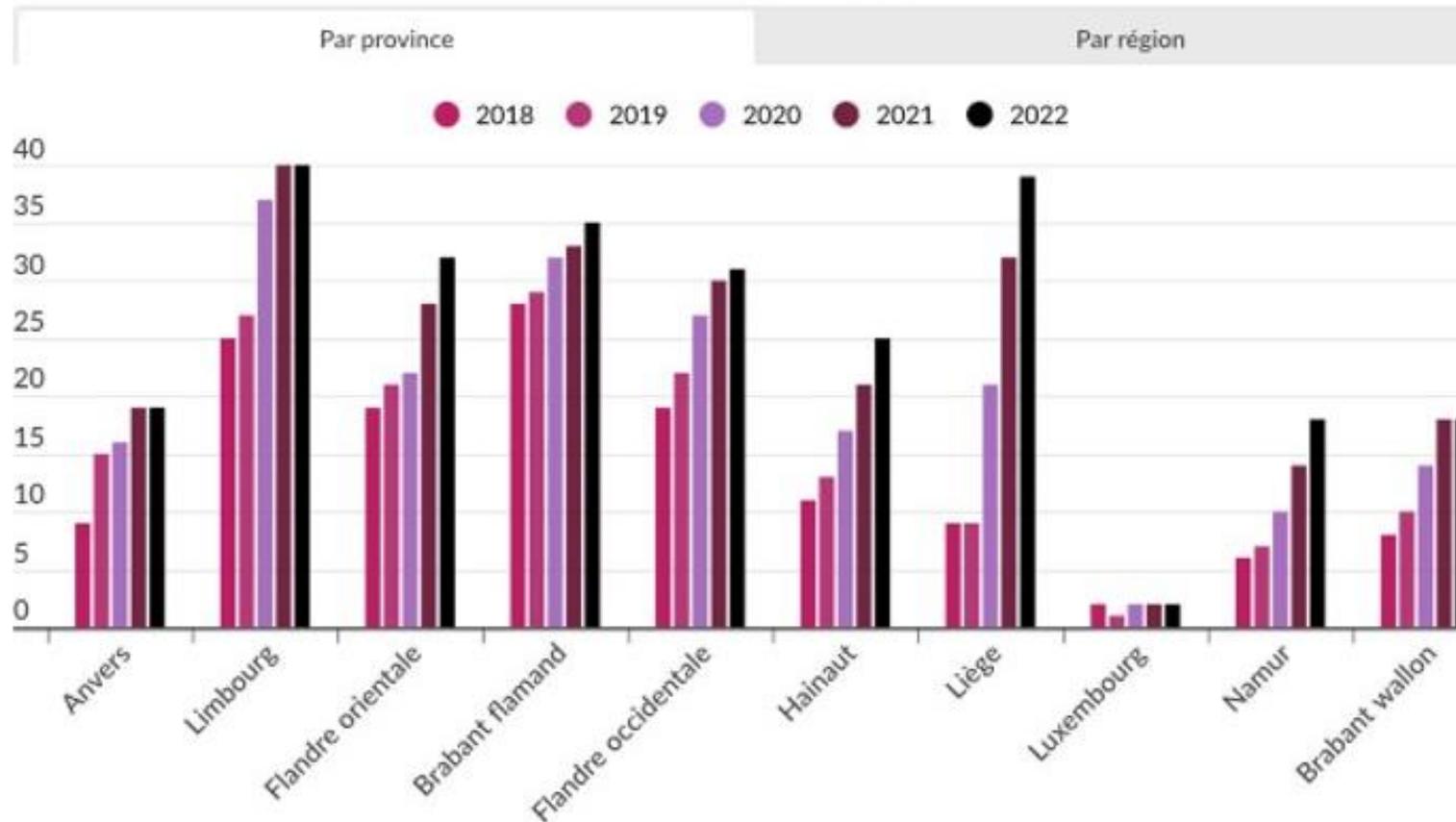


Quel est le nombre de viticulteurs en
Belgique en 2024 ?

Question 3

Etat des lieux de la viticulture en Belgique – *source SPF économie*

Viticulture en Belgique : nombre de viticulteurs



Volume de vin produit

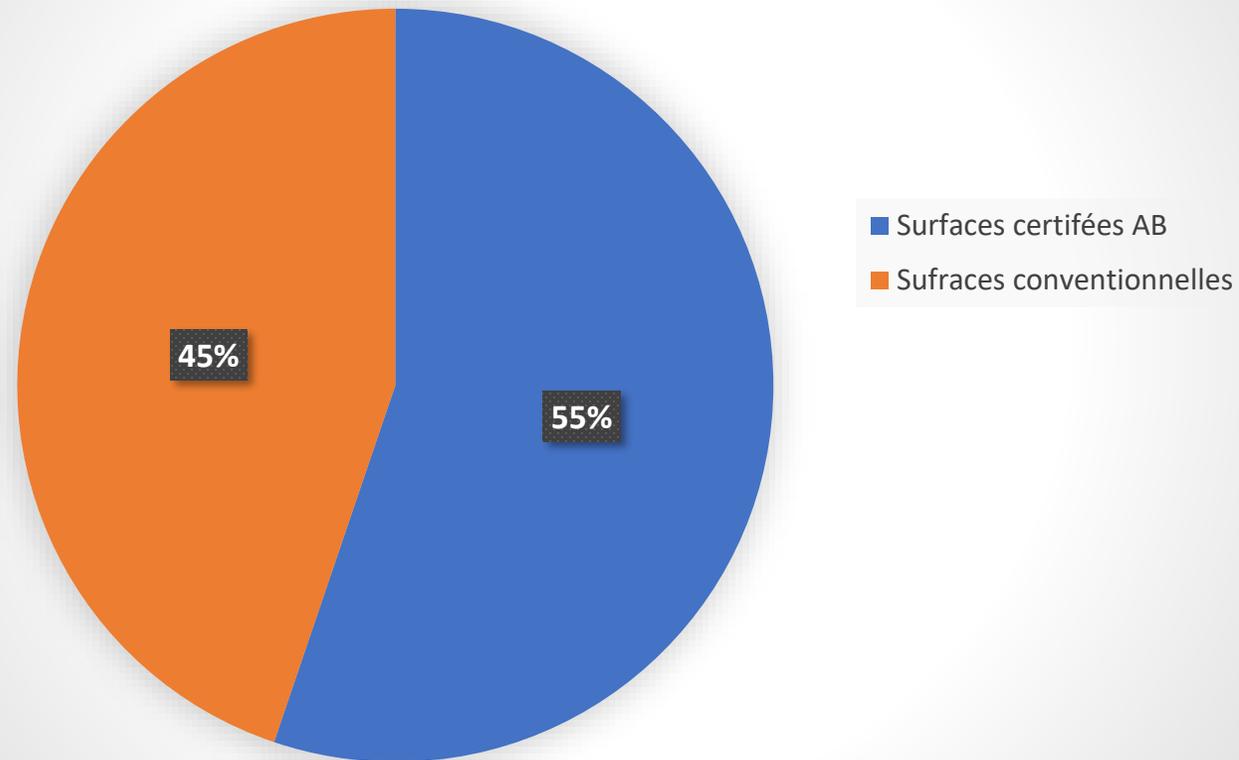
Source : SPF économie



Proportion vin bio vin conventionnelle –

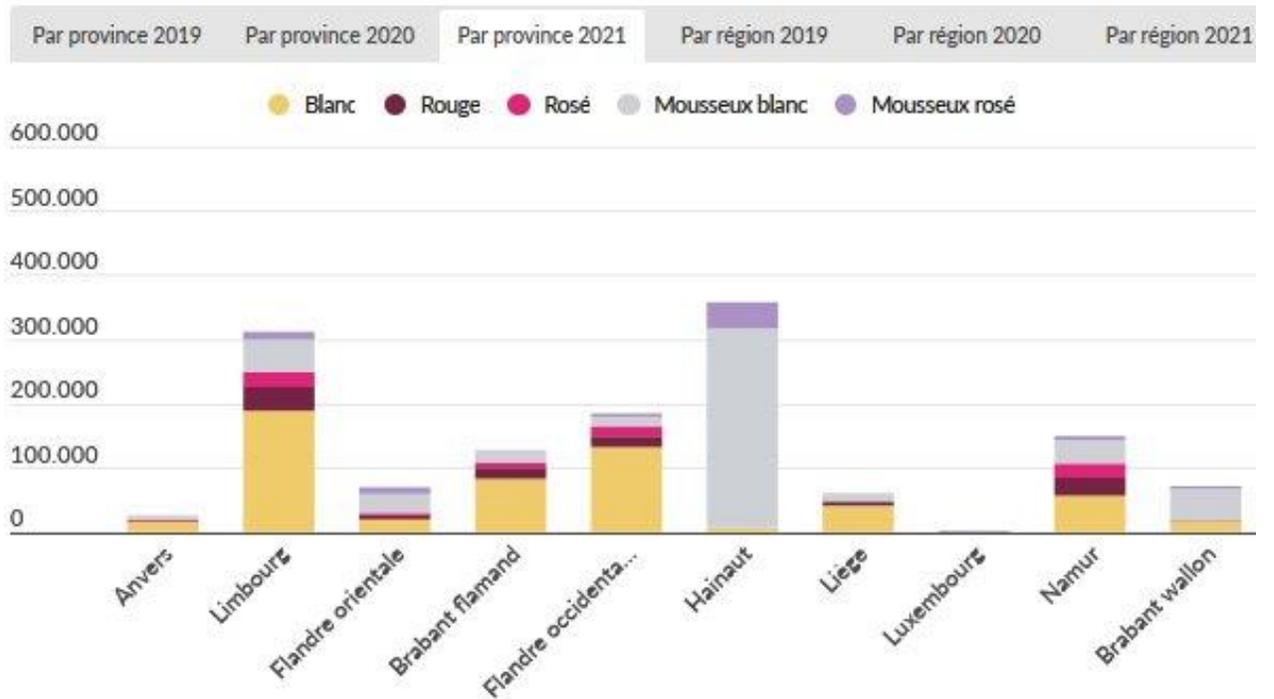
source SPF Economie

Mode de culture



Volume de vin par type

Viticulture en Belgique : nombre de litres par type de vin

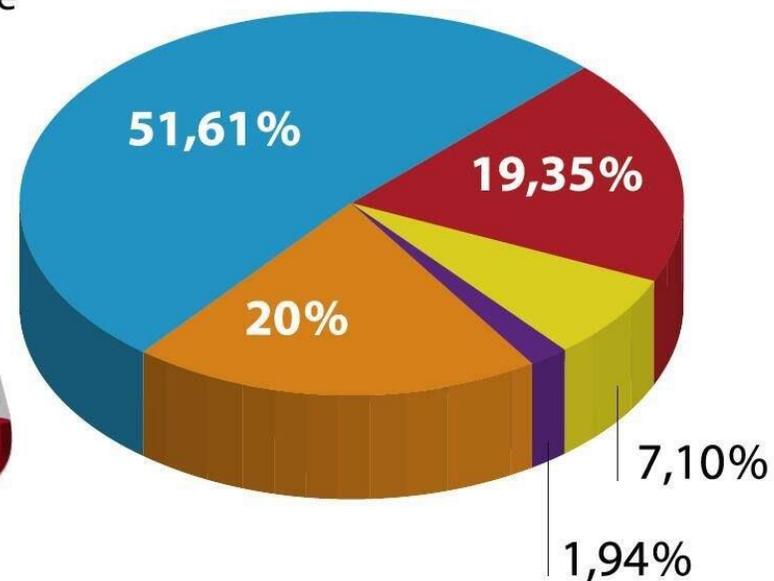


Consommation vin en Belgique

*Etude réalisée par la DH publiée
le 10.01.2024*

LE BELGE, GRAND CONSOMMATEUR DE VIN

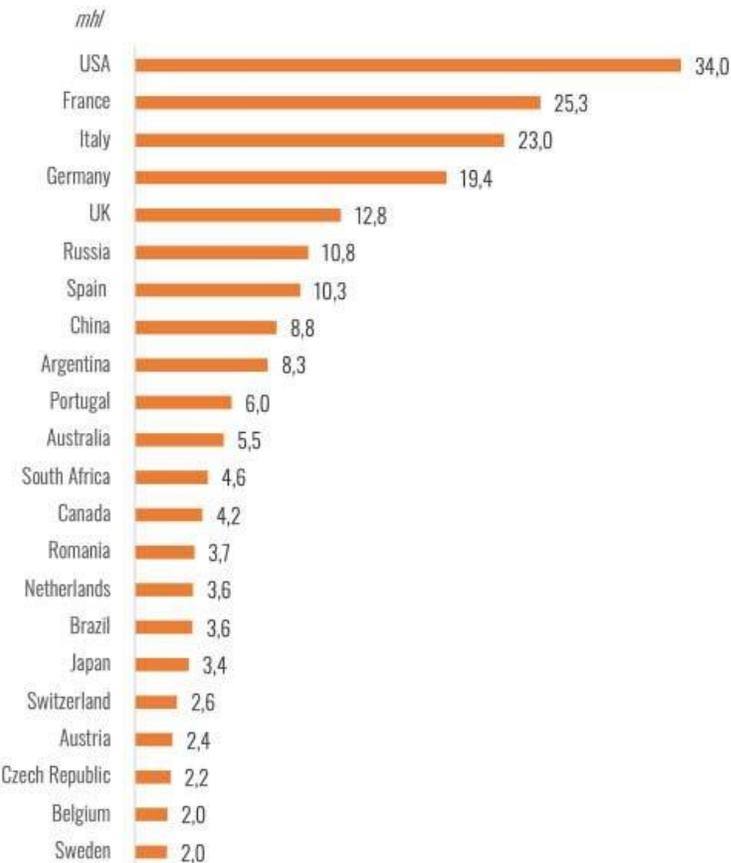
- Plusieurs fois par semaine
- 1 fois par semaine
- 1 fois par mois
- Occasionnellement
- Tous les jours



Consommation de vin mondiale par habitant

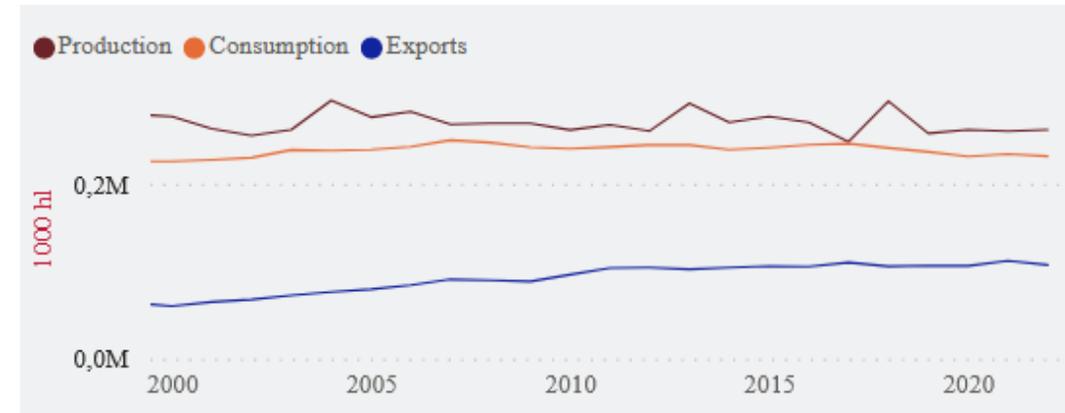
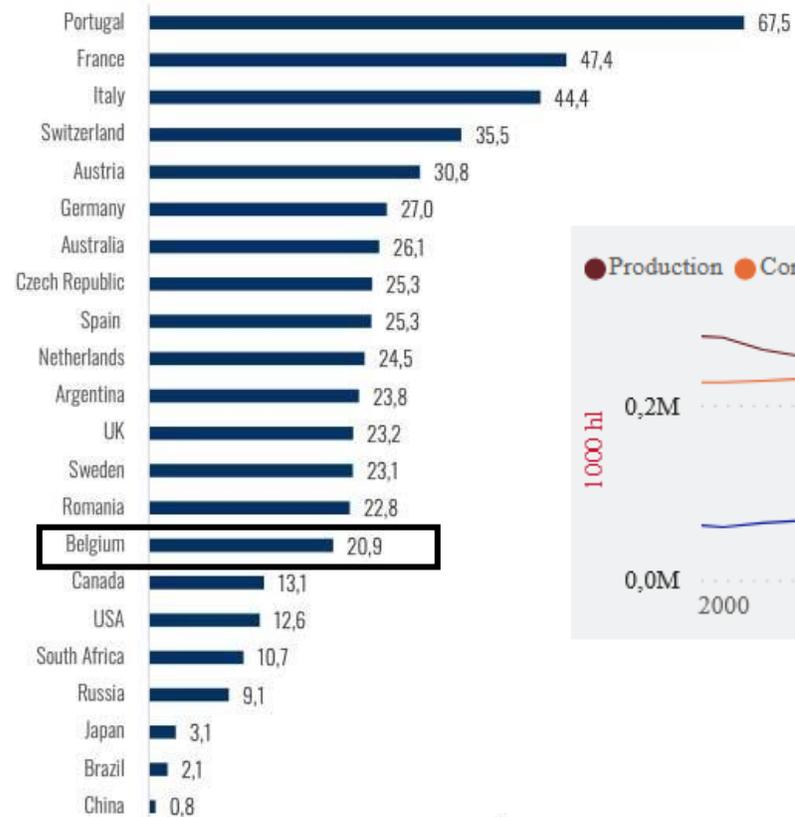
Source OIV

Top countries* by total consumption in 2022



Consumption per capita +15 in top consuming* countries in 2022

l/capita



*Countries with 2022 wine consumption above 2 mhl

Potentiel des vins belges

Offre de vin belge encore faible par rapport au marché

Haute qualité

Possibilité énorme de créativité:

- Choix des cépages
- Choix des modes de cultures
- Choix des modes de vinifications
- Choix des assemblages

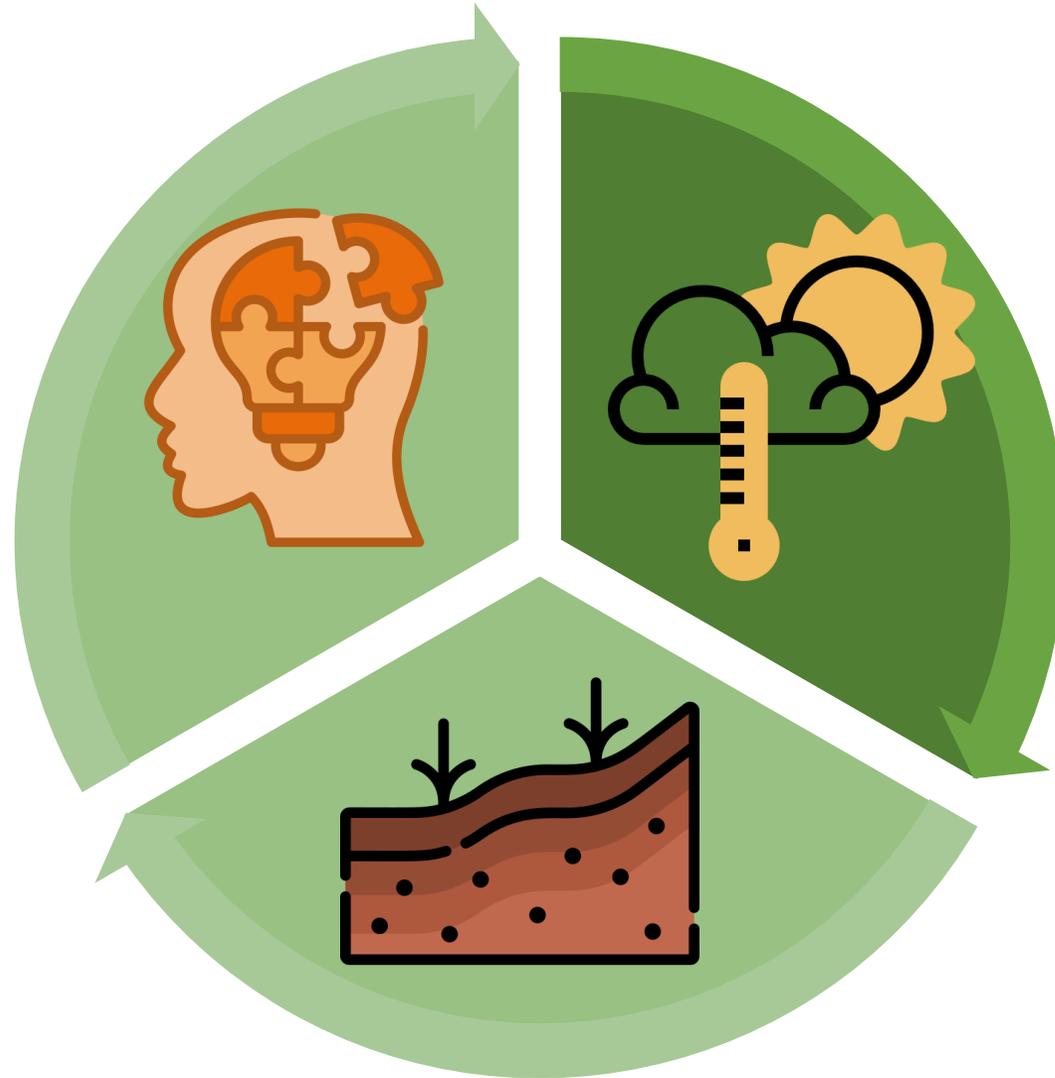
Attention à la réglementation en matière des Appellations d'Origines Contrôlées.



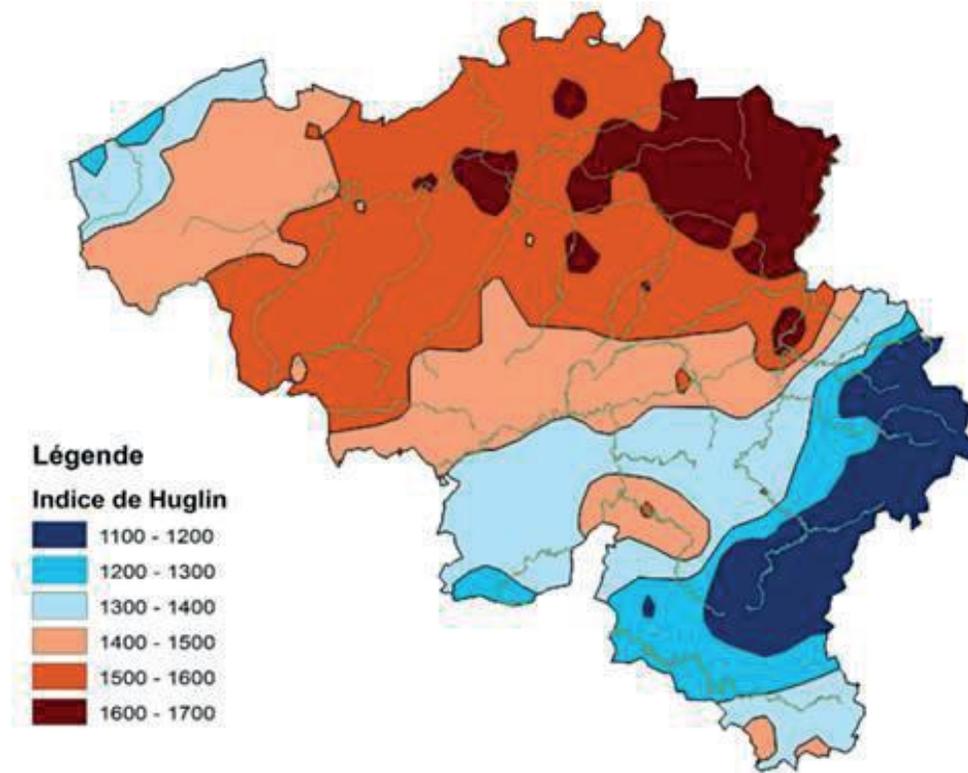
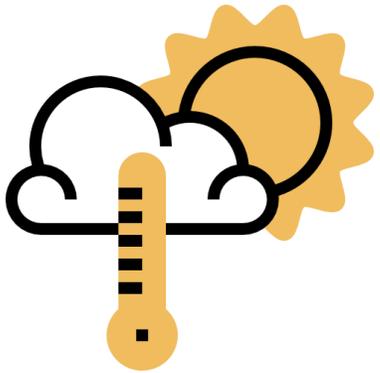
Terroirs belges

Quels paramètres pour planter des vignes?

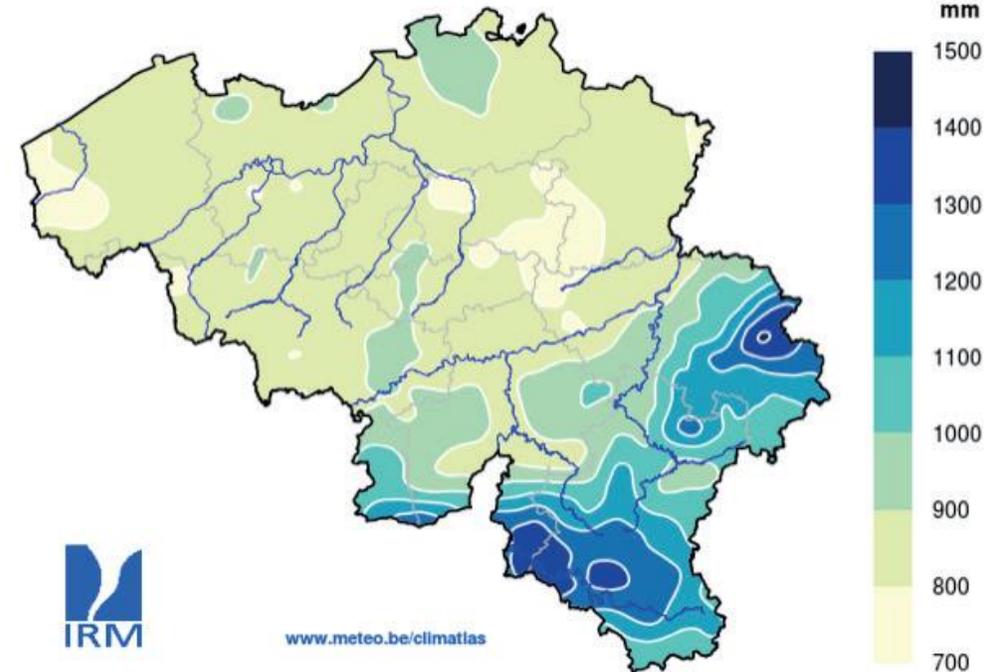
Quel sont les caractéristiques du terroir belge?



Quel sont les caractéristiques du terroir belge?

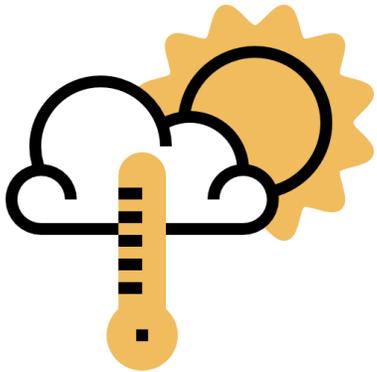


Normales 1981 - 2010



(Dienst, 2016)

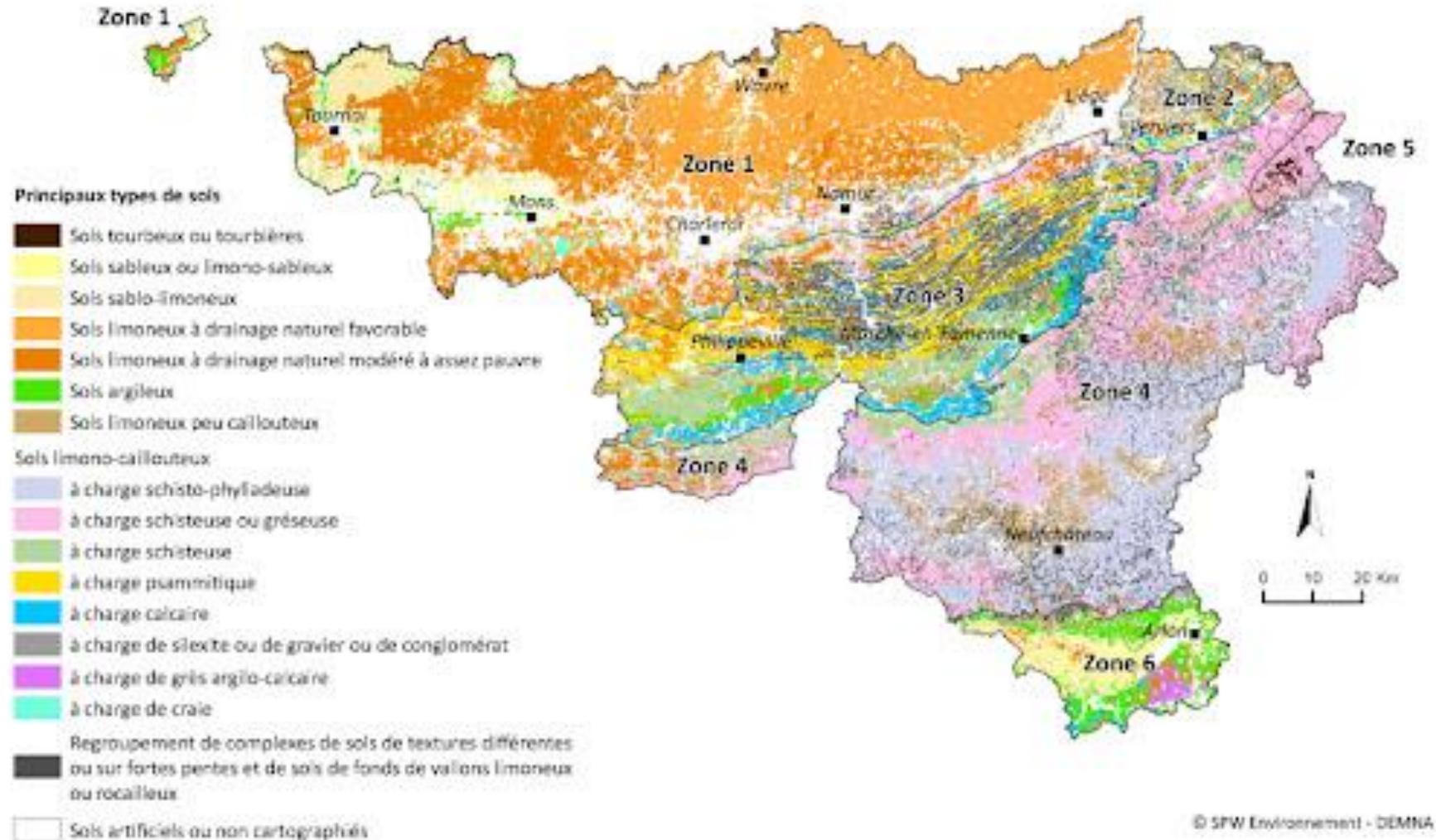
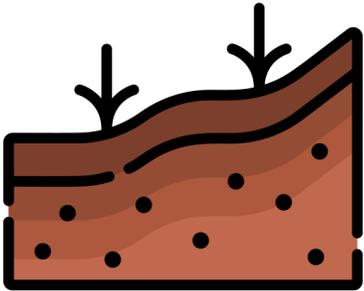
Quel sont les caractéristiques du terroir belge?



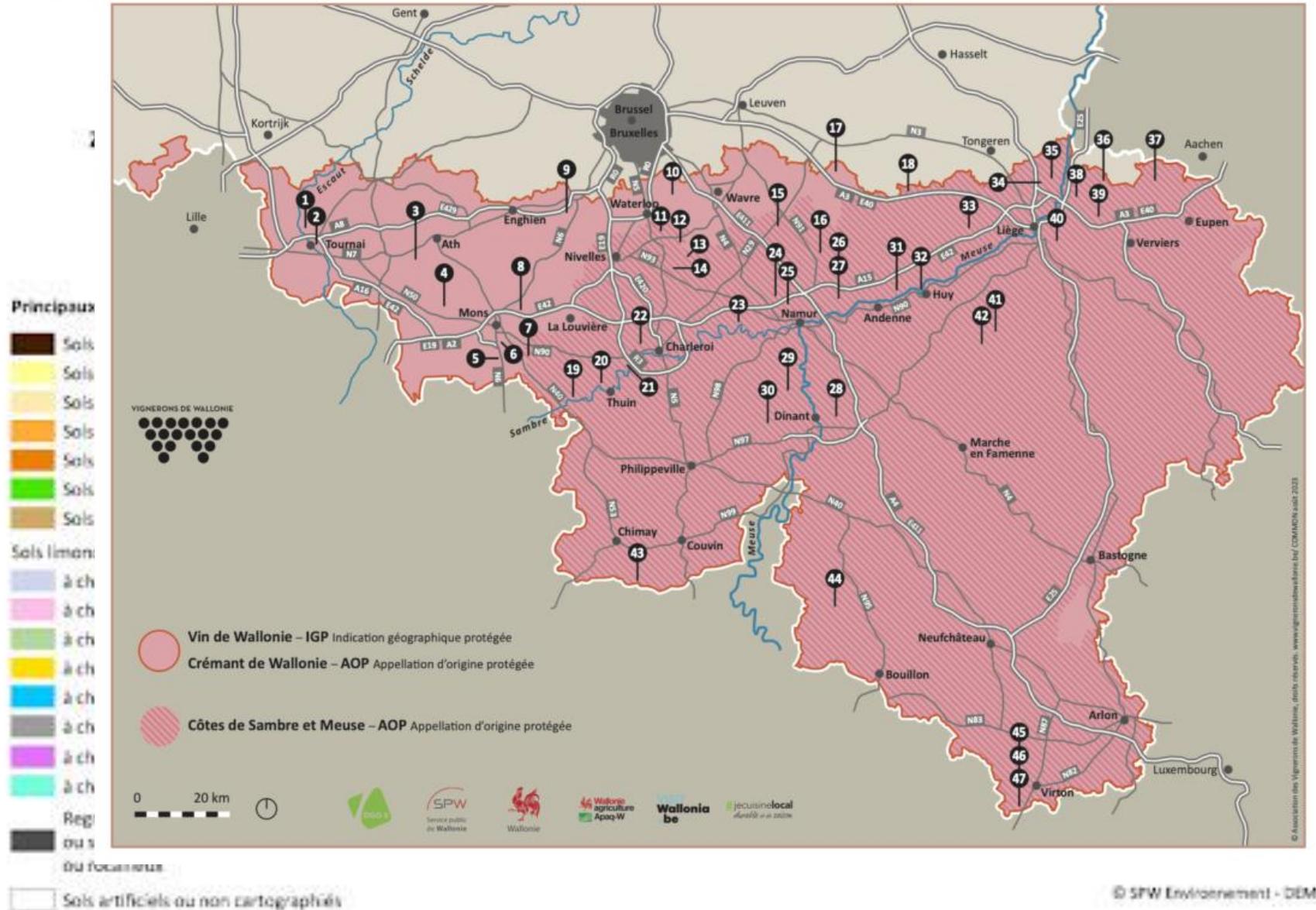
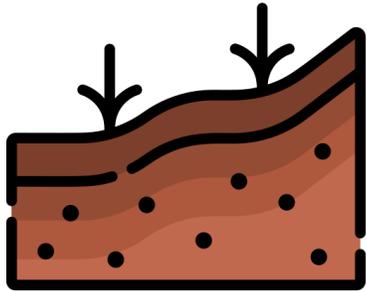
Valeur Indice de Huglin (IH)	Type de vin	Fréquence de millésime favorable entre 2010 et 2019	Exposition à sélectionner	Réserve en Eau Utile du sol à sélectionner (RU)	Époque de maturité du cépage à sélectionner	Remarques
< 1300	Viticulture déconseillée					
1300-1400	Vin effervescent	8 années sur 10	Favorable	Faible à moyenne	Maximum ½ semaine après Chasselas	- Risque accru de gelées tardives - Pluviométrie souvent > 900 mm, sélection de cépages interspécifiques résistant au mildiou et à l'oïdium recommandée
	Vin blanc tranquille	2 années sur 10	Favorable	Faible	Maximum ½ semaine après Chasselas	
	Vin rouge tranquille	0 année sur 10	Production de vin rouge déconseillée			
1400-1500	Vin effervescent	10 années sur 10	Favorable à normale	Faible à élevée	Maximum une semaine après Chasselas	
	Vin blanc tranquille	4 années sur 10	Favorable	Faible à moyenne	Maximum ½ semaine après Chasselas	
	Vin rouge tranquille	2 années sur 10	Favorable	Faible	Maximum ½ semaine après Chasselas	
1500-1600	Vin effervescent	10 années sur 10	Favorable, normale à défavorable	Faible à élevée	Maximum une semaine après Chasselas	
	Vin blanc tranquille	6 années sur 10	Favorable à normale	Faible à élevée	Maximum une semaine après Chasselas	
	Vin rouge tranquille	3 années sur 10	Favorable	Faible à moyenne	Maximum une semaine après Chasselas	

(AVW, 2020)

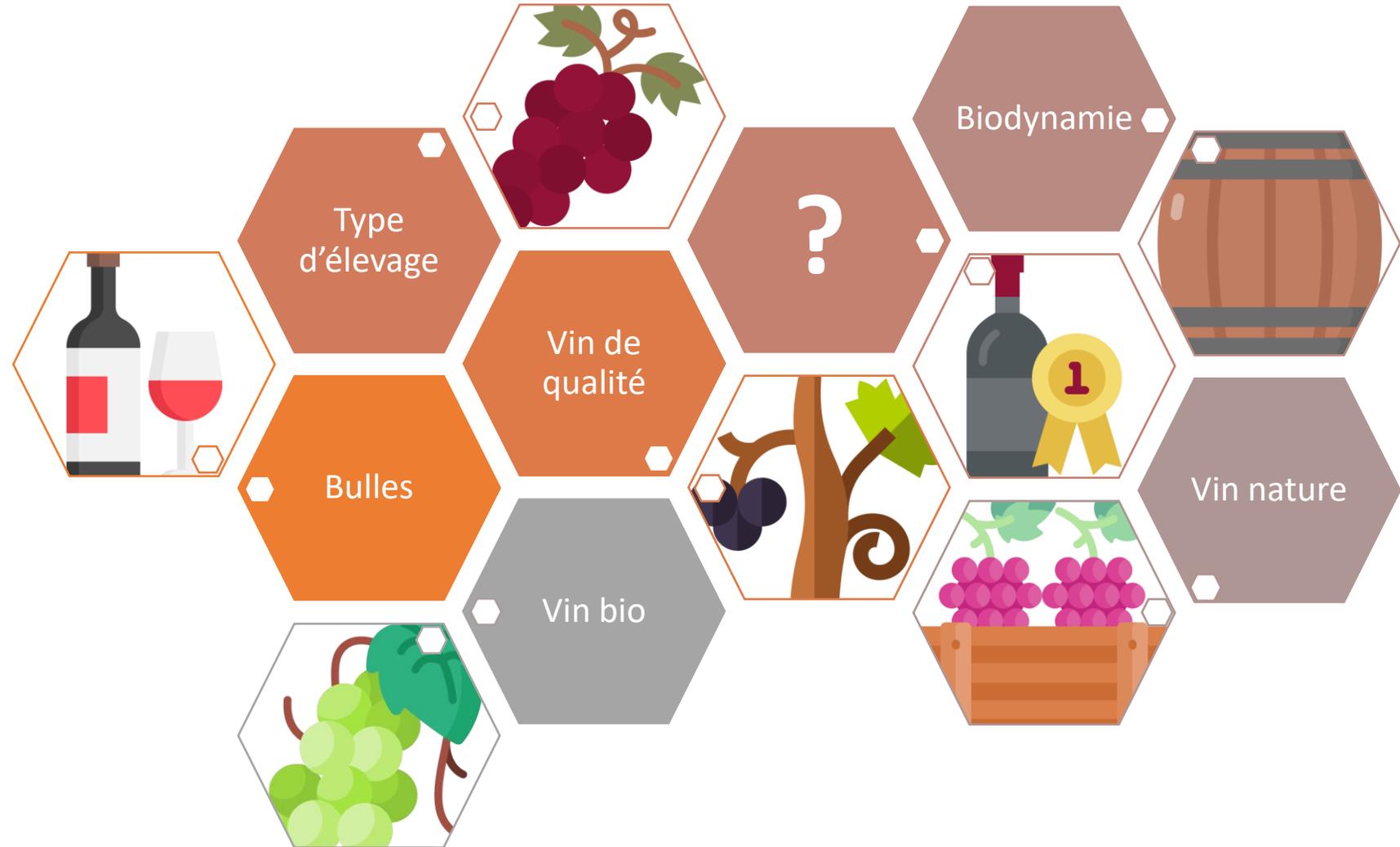
Quel sont les caractéristiques du terroir belge?



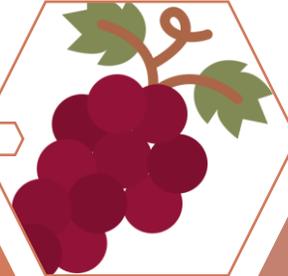
Quel sont les caractéristiques du terroir belge?



Quel sont les caractéristiques du terroir belge?



Type d'élevage



Biodynamie

?



Vin de qualité

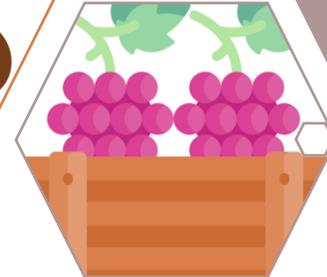
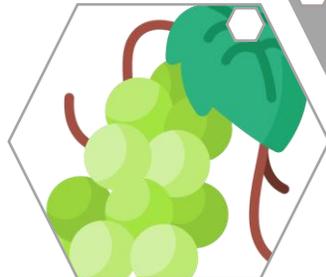


Bulles

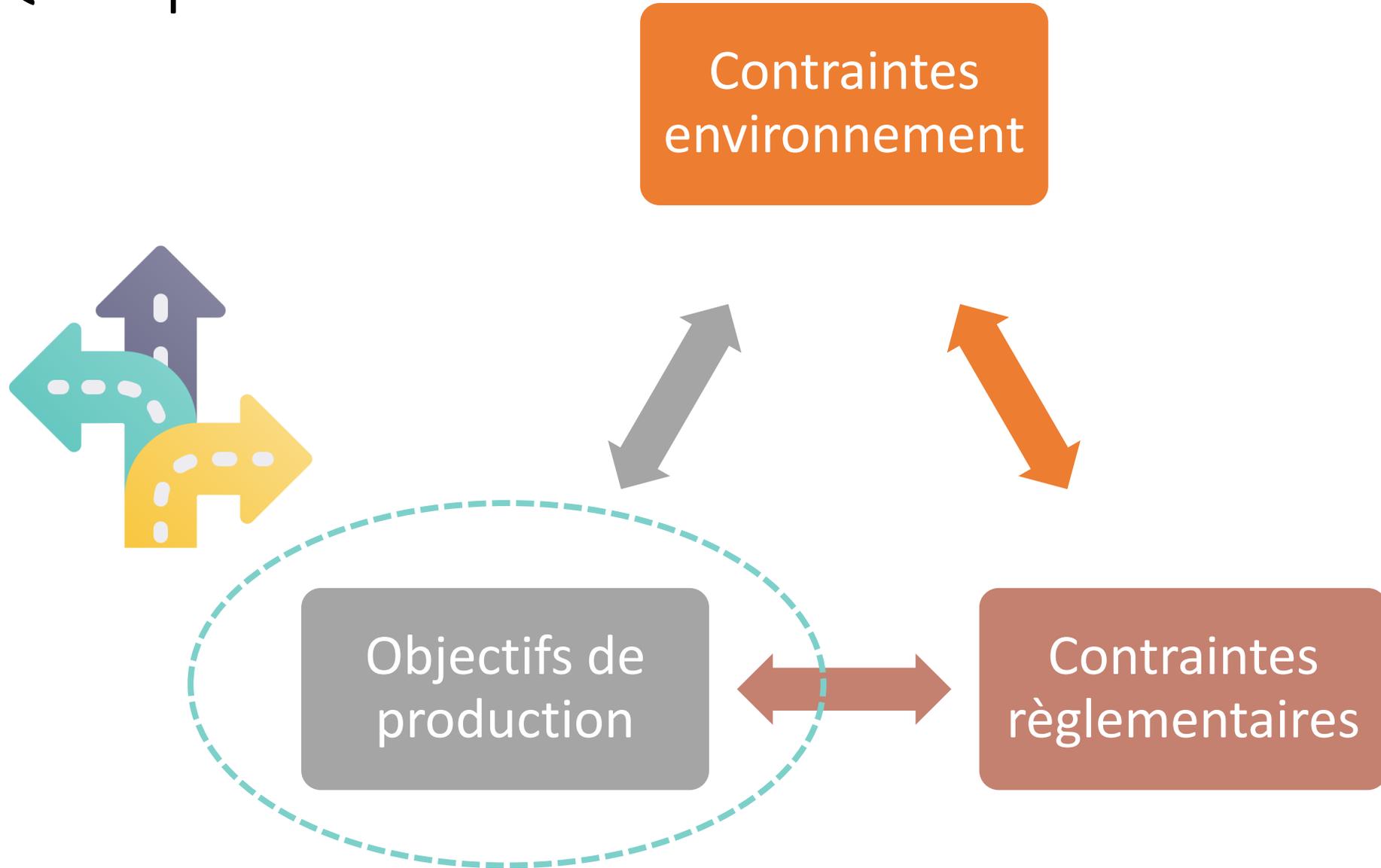


Vin nature

Vin bio



Quoi planter?



Choix du matériel végétal

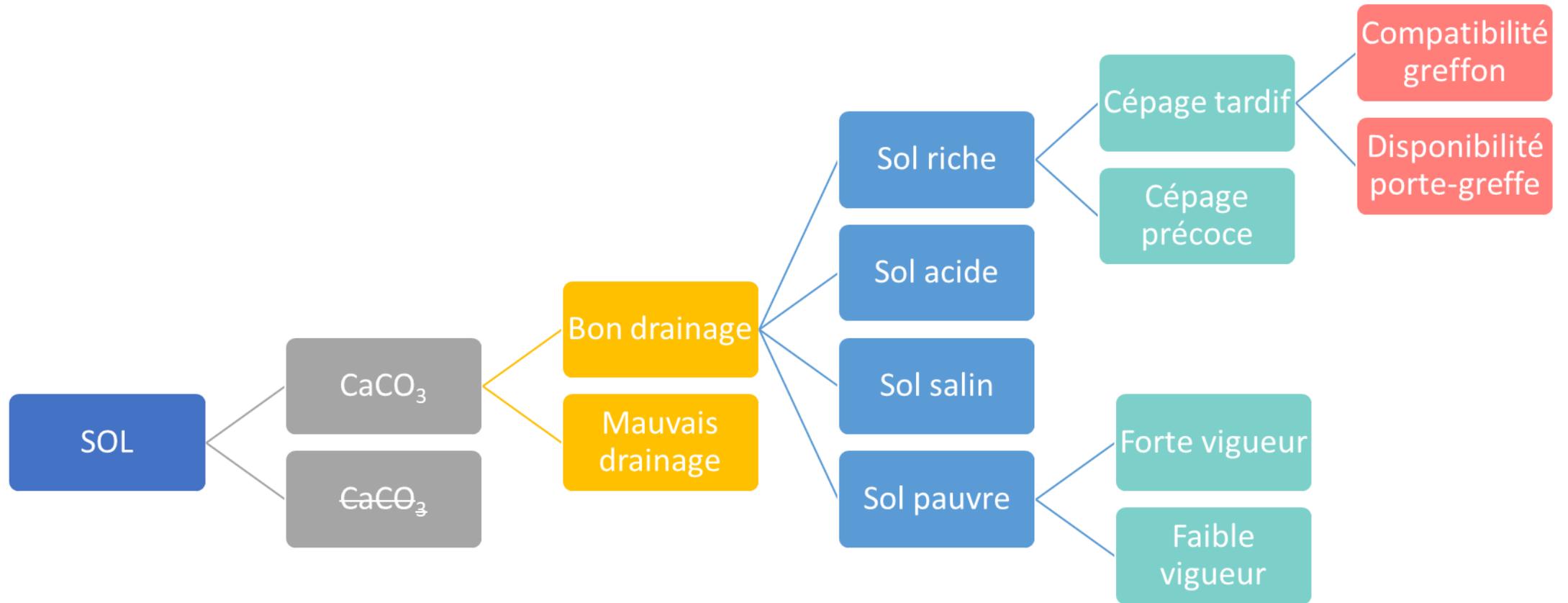


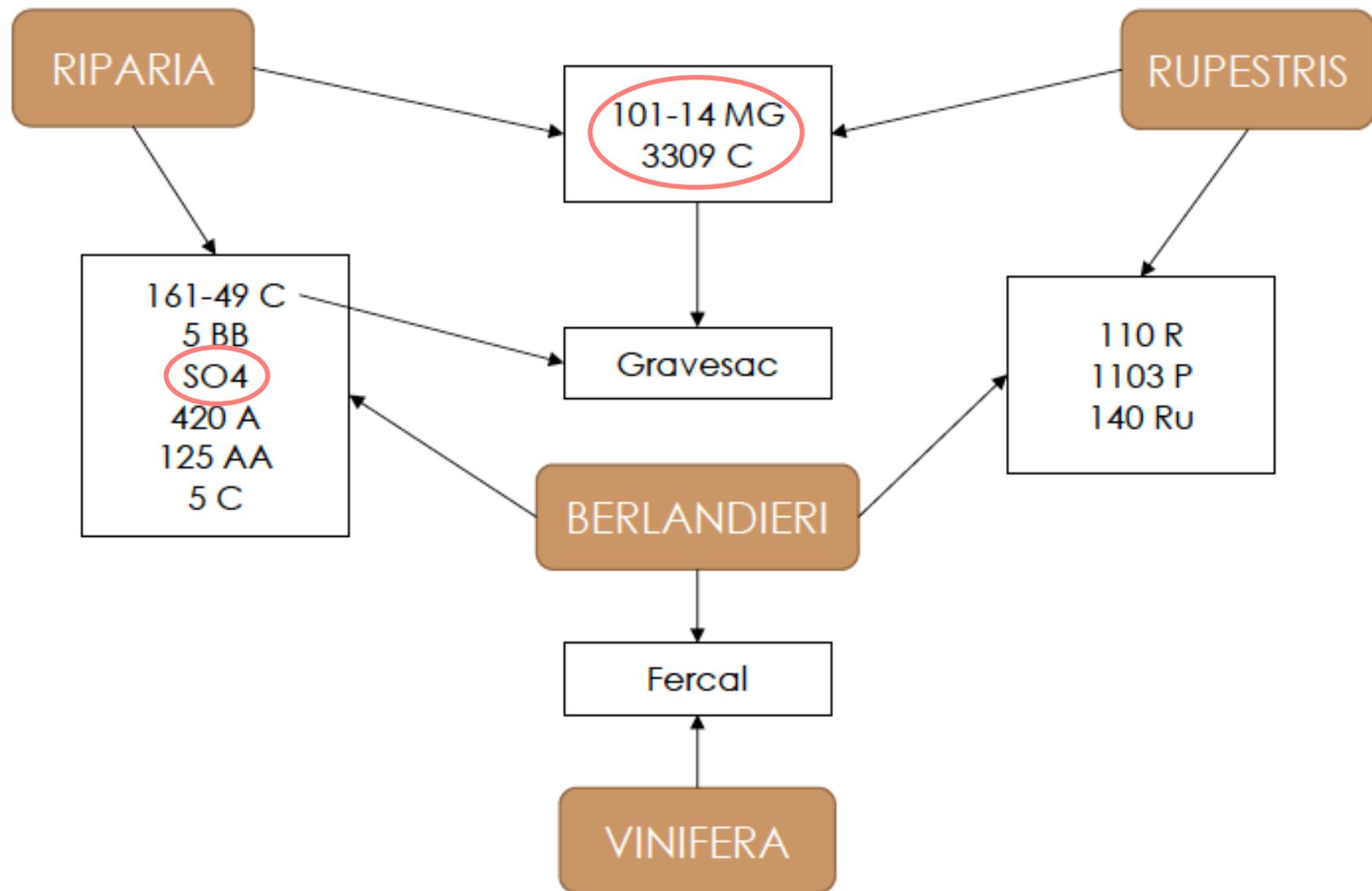
Vitis vinifera

Vitis américain

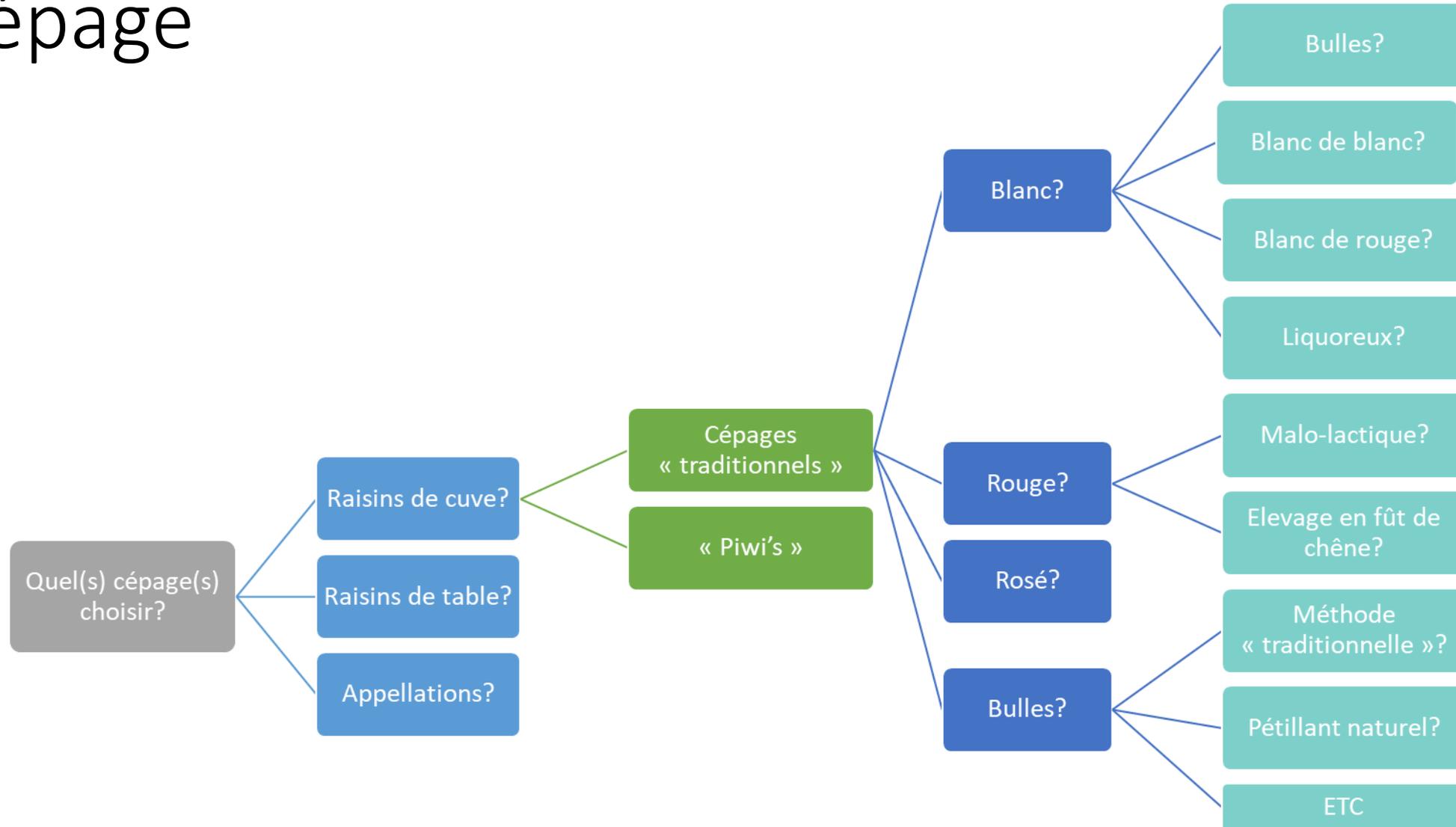


Porte-greffe





Cépage



Cépages

Echelle de Pulliat



Cépage précoce

Maturité 10 jours avant le Chasselas

Cépage de 1^{ère} époque

Maturité en même temps que le Chasselas

Cépage de 2^{ème} époque

Maturité 12 jours après le chasselas

Cépage de 3^{ème} époque

Maturité 24 jours après le chasselas

Cépage tardif

Maturité 36 jours après le chasselas



Blanc : Chardonnay, sauvignon
Rouge : gamay, pinot noir

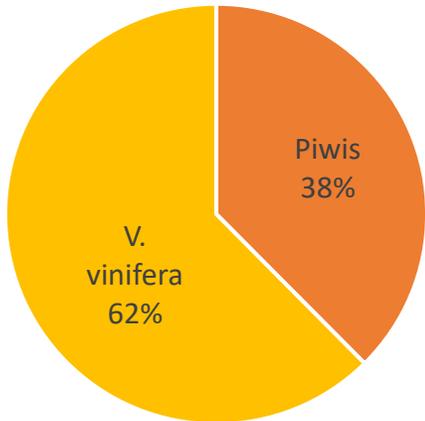
Blanc : chenin, riesling
Rouge : Cabernet-franc, cabernet-sauvignon, merlot

Blanc : viognier, ugni blanc
Rouge : tannat, malbec, grenache, syrah

Rouge : carignan, mourvèdre

Cépages

Encépagement Wallonie



(SPW, 2022)



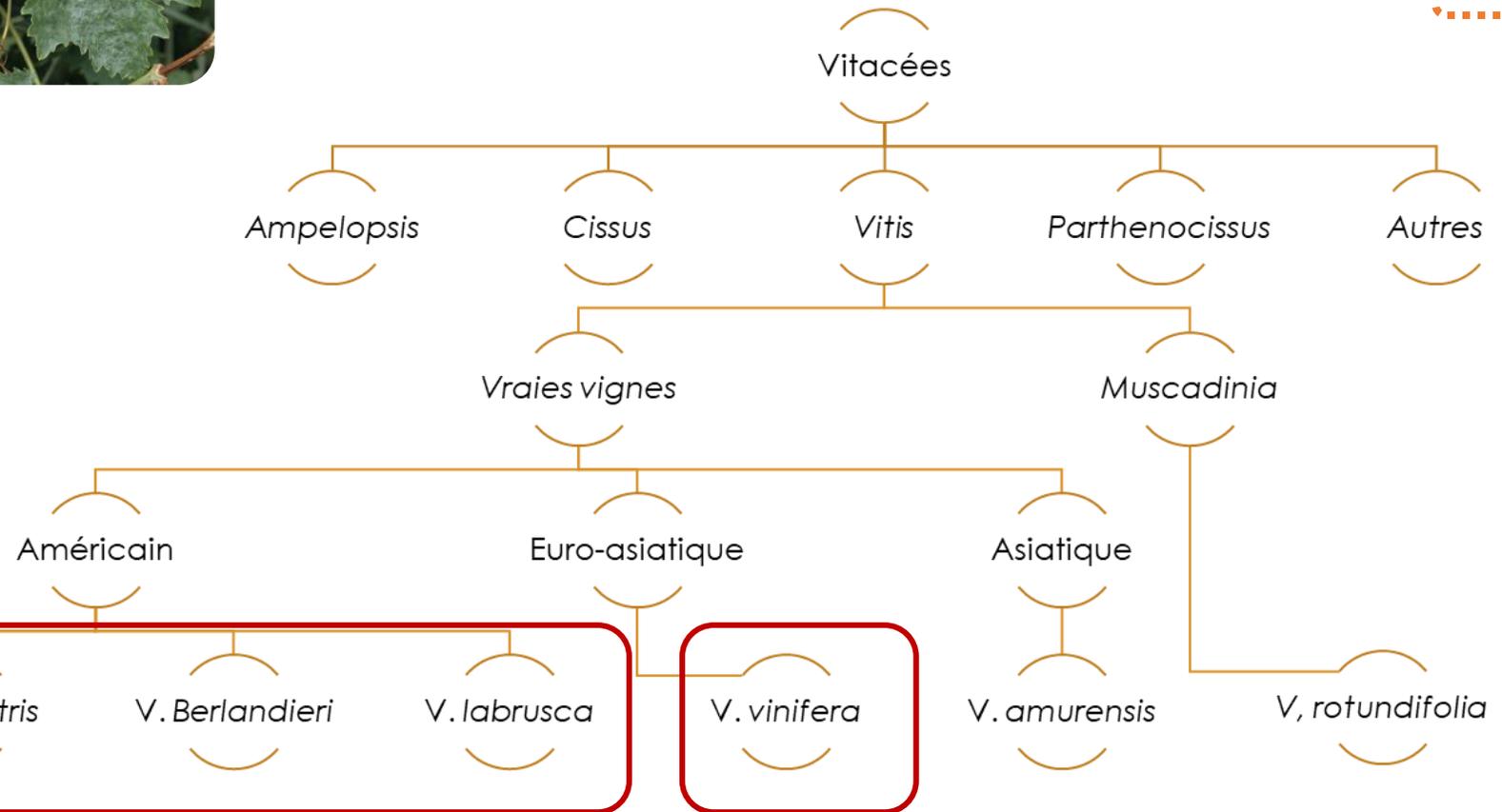
1845



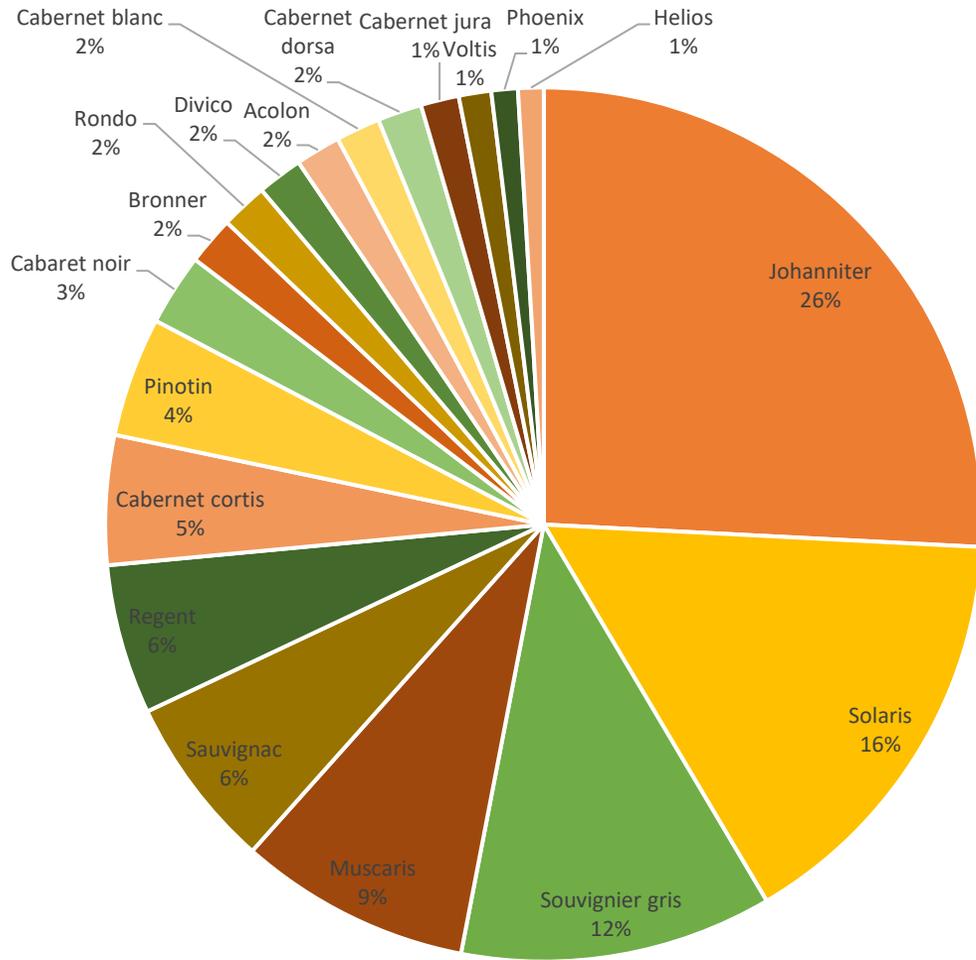
1861



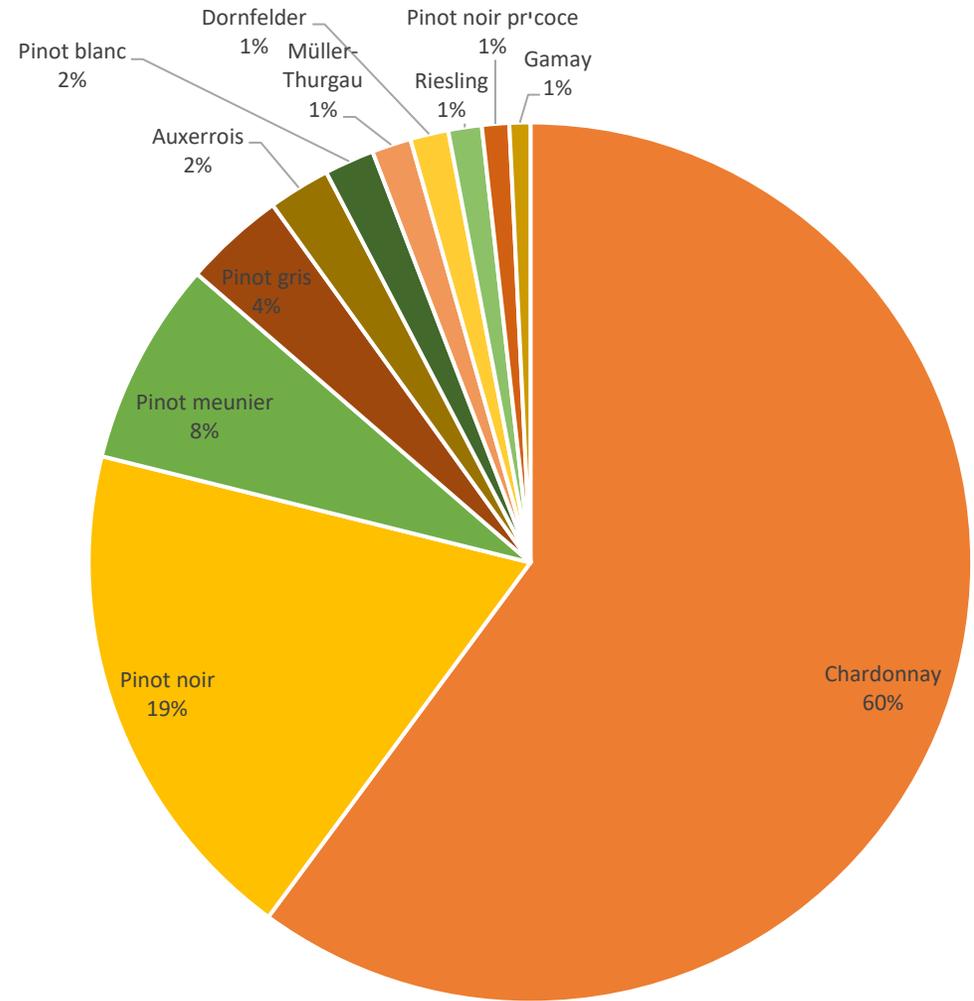
1875



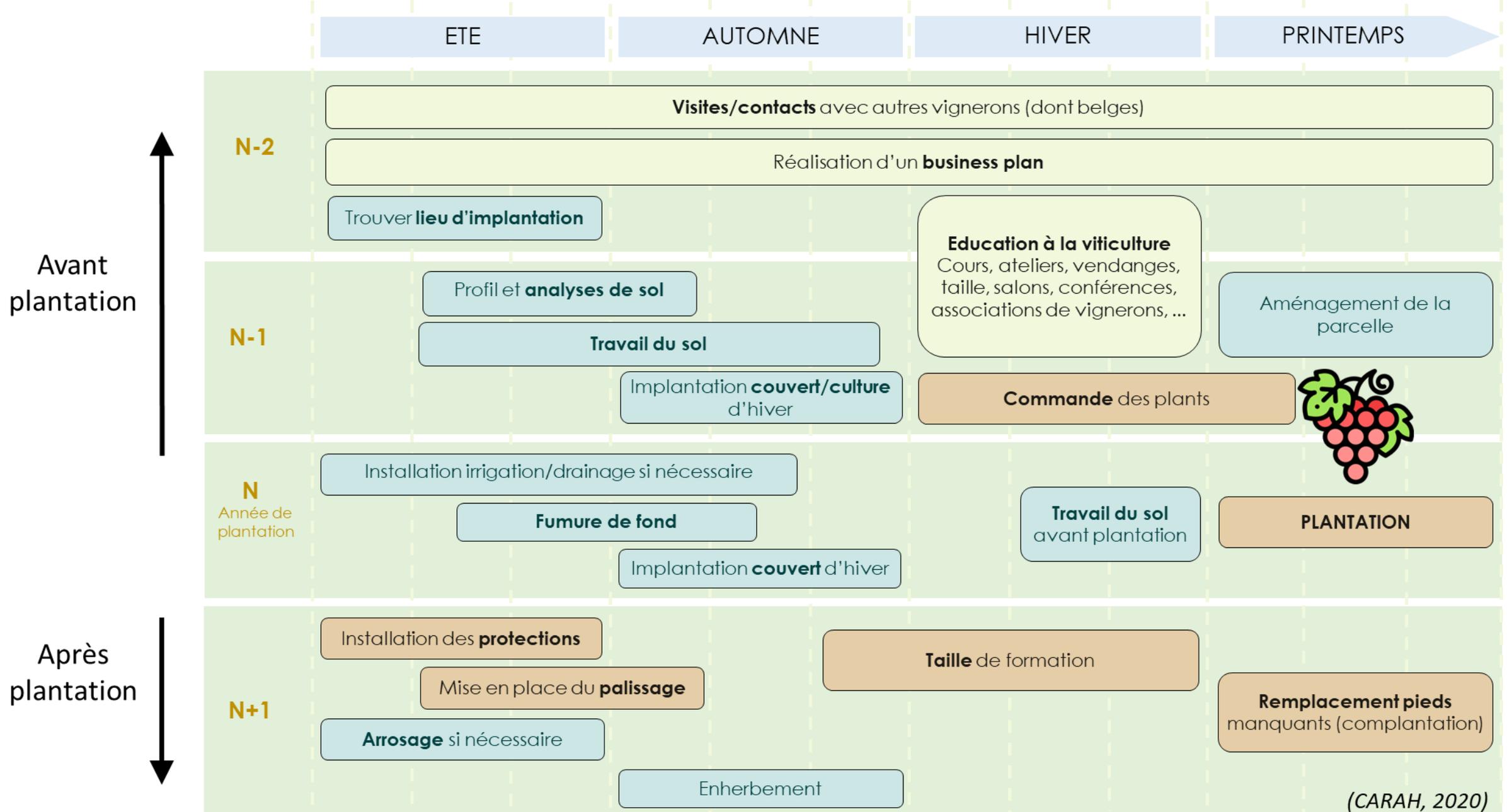
Cépages interspécifiques



V. vinifera



Calendrier de plantation

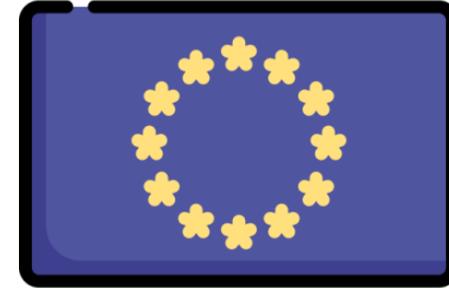




Viticulture

Quelle est la réglementation liée à la production de raisin en AB?

Règlementation générale



- Règlement européen N°491/2009
- Règlementation belge ?
- Restrictions liées aux AOP/IGP ?
- Variétés que l'on peut planter : doivent être inscrites au catalogue européen ? : <https://www.vivc.de/index.php?r=www-europ-catalogue%2Findex>
- Déclaration obligatoire ?
- PAC ?

Règlementation AB



- Règlement production et étiquetage produits AB
 - [RÈGLEMENT \(EU\) 2018/848](#)
- Règlement d'exécution
 - [RÈGLEMENT \(UE\) 2021/1165](#)
- [Liste produits autorisés](#) en Belgique

LISTE DE SUBSTANCES ACTIVES AUTORISÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Règlementation AB

- Interdiction d'utiliser des herbicides



Source : schéma d'après FICHE TECH'Sol - Travail du sol, février 2020, ATV 49

Règlementation AB

- Fertilisation
- Règlement d'exécution
 - [RÈGLEMENT \(UE\) 2021/1165](#)



Dénomination Produits composés ou produits contenant uniquement les matières reprises dans la liste ci-dessous:	Description, limites et conditions spécifiques
Fumiers	Produits constitués d'un mélange d'excréments d'animaux et de matière végétale (litières et matières premières pour aliments des animaux) Provenance d'élevages industriels interdite
Fumier séché et fiente de volaille déshydratée	Provenance d'élevages industriels interdite
Compost d'excréments d'animaux solides, y compris les fientes de volaille et les fumiers compostés	Provenance d'élevages industriels interdite
Excréments d'animaux liquides	Utilisation après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée Provenance d'élevages industriels interdite
Mélange composté ou fermenté de déchets ménagers	Produit obtenu à partir de déchets ménagers triés à la source, soumis à un compostage ou à une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz Uniquement déchets ménagers végétaux et animaux Doit être produit dans un système de collecte fermé et contrôlé, agréé par l'État membre Concentrations maximales en mg/kg de matière sèche: cadmium: 0,7; cuivre: 70; nickel: 25; plomb: 45; zinc: 200; mercure: 0,4; chrome (total): 70; chrome (VI): non détectable
Tourbe	Utilisation limitée à l'horticulture (maraîchage, floriculture, arboriculture, pépinière)
Compost de champignonnières	La composition initiale du substrat doit être limitée à des produits de la présente annexe
Mélange de déjections de vers (lombricompost) et d'insectes	Conformément au règlement (CE) n° 1069/2009, le cas échéant
Guano	
Mélange composté ou fermenté de matières végétales	Produit obtenu à partir de mélanges de matières végétales, soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz

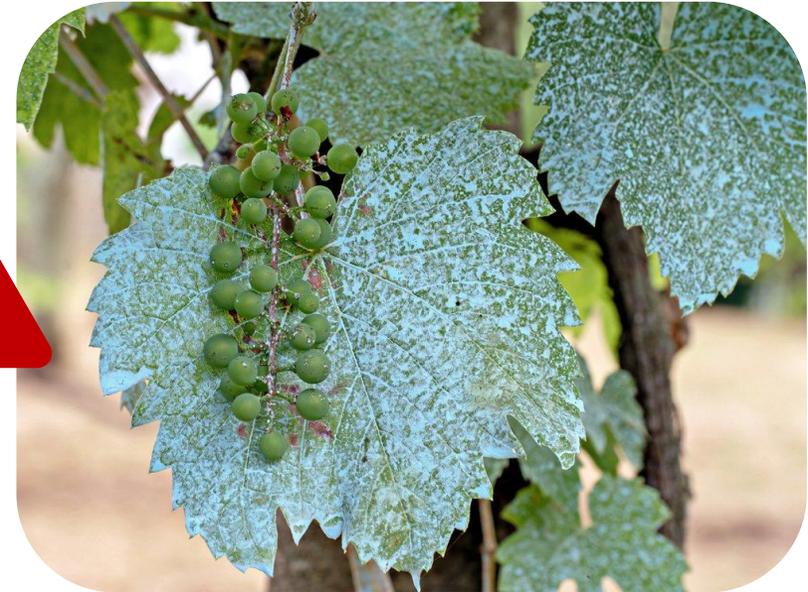
Règlementation AB

- Lutte maladies cryptogamiques

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/1981 DE LA COMMISSION

du 13 décembre 2018

renouvelant l'approbation des substances actives «composés de cuivre» comme substances dont on envisage la substitution, conformément au règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, et modifiant l'annexe du règlement d'exécution (UE) n° 540/2011 de la Commission



Il convient, en particulier, de restreindre l'utilisation de produits phytopharmaceutiques contenant des composés de cuivre à une dose maximale de 28 kg/ha de cuivre sur une période de sept ans (soit une moyenne de 4 kg/ha/an) afin de réduire au minimum l'accumulation potentielle dans le sol et l'exposition des organismes non-cibles, tout en tenant compte des conditions agroclimatiques qui sont régulièrement observées dans des États membres et qui entraînent une augmentation de la pression fongique. Lorsqu'ils autorisent des produits, les États membres doivent accorder une attention particulière à certains aspects et s'efforcer de réduire au minimum les taux d'application.



Vinification

Quelle est la réglementation à propos des vins certifiés en Agriculture Biologique ?

Vinification certifiée en Agriculture Biologique

Règle de vinification soumise par l'Union Européenne.

Texte nommé « Règles spécifiques applicables à la vinification » au sein du règlement (CE) 889/2008 portant sur les modalités d'application du règlement du conseil relatif à la production biologique (CE) 834/2007.





Quels ingrédients pour les vins bio ?

Les vins biologiques doivent être élaborés à partir d'ingrédients d'origine agricole d'origine biologique :

- Raisins : 100% des raisins doivent répondre aux exigences de la réglementation « bio ».
- Sucre : du sucre certifié biologique
- Moût concentré rectifié (MCR)
- Alcool vinique neutre
- Produits œnologiques

Exemple : Additifs et auxiliaires œnologiques autorisés en vinification biologique

Ne sont autorisés en vinification biologique que les additifs et auxiliaires œnologiques listés dans l'annexe VIII bis. Les intrants non listés seront de ce fait interdits.

	AUTORISES	INTERDITS
Fermentation	levures* écorces de levures* lies fraîches* bactéries lactiques	
Nutrition des levures	phosphate diammonique thiamine autolysat de levures levures inactivées	sulfate d'ammonium bisulfite d'ammonium



Traitements physiques interdits

Les techniques suivantes sont interdites :

- Concentration partielle des vins à froid pour l'enrichissement.
- élimination du SO₂ par les procédés physiques
- Désalcoolisation partielle des vins
- électrodialyse et le traitement aux résines échangeuses de cations.
- Flash-détente et la flash-pasteurisation sont interdites.



Teneurs autorisés en SO₂

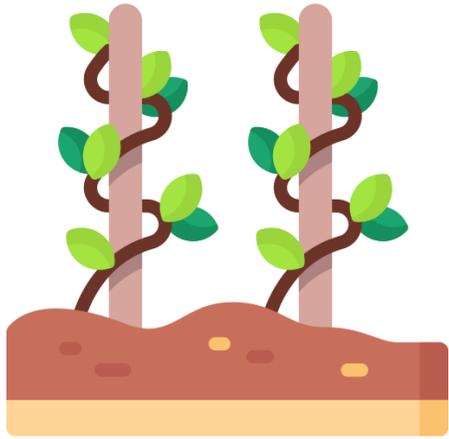
- 100 mg/l pour les vins rouges secs (< 2g/l glucose + fructose)
- 150 mg/l pour les vins blancs et rosés secs (< 2g/l glucose + fructose)
- -30 mg/l par rapport aux valeurs de l'OCM pour les autres vins

Éléments de contrôles

Les contrôles porteront sur les pratiques de vinifications et pas seulement sur les flux :

- analyses de SO₂ total après mise en bouteille (ou à la vente pour les vins en vrac)
- factures et fiches techniques des intrants oenologiques utilisés
- certificats adéquats (bio, codex oenologique, non OGM...)
- traçabilité des opérations de vinification (intrants et doses d'emploi)
- Les étiquettes comportant les mentions relatives au « bio » devront faire l'objet d'une validation par l'organisme de certification avant utilisation.





~30.000-50.000€/ha



Terrain

Plantation/
palissage

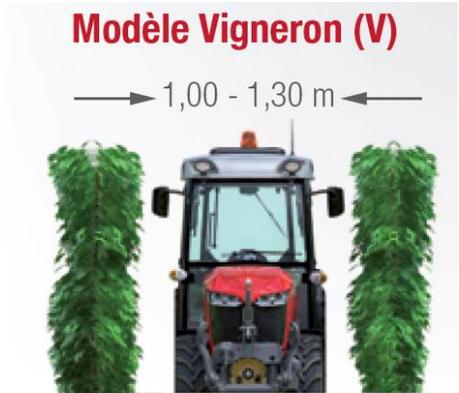
~35.000€/ha

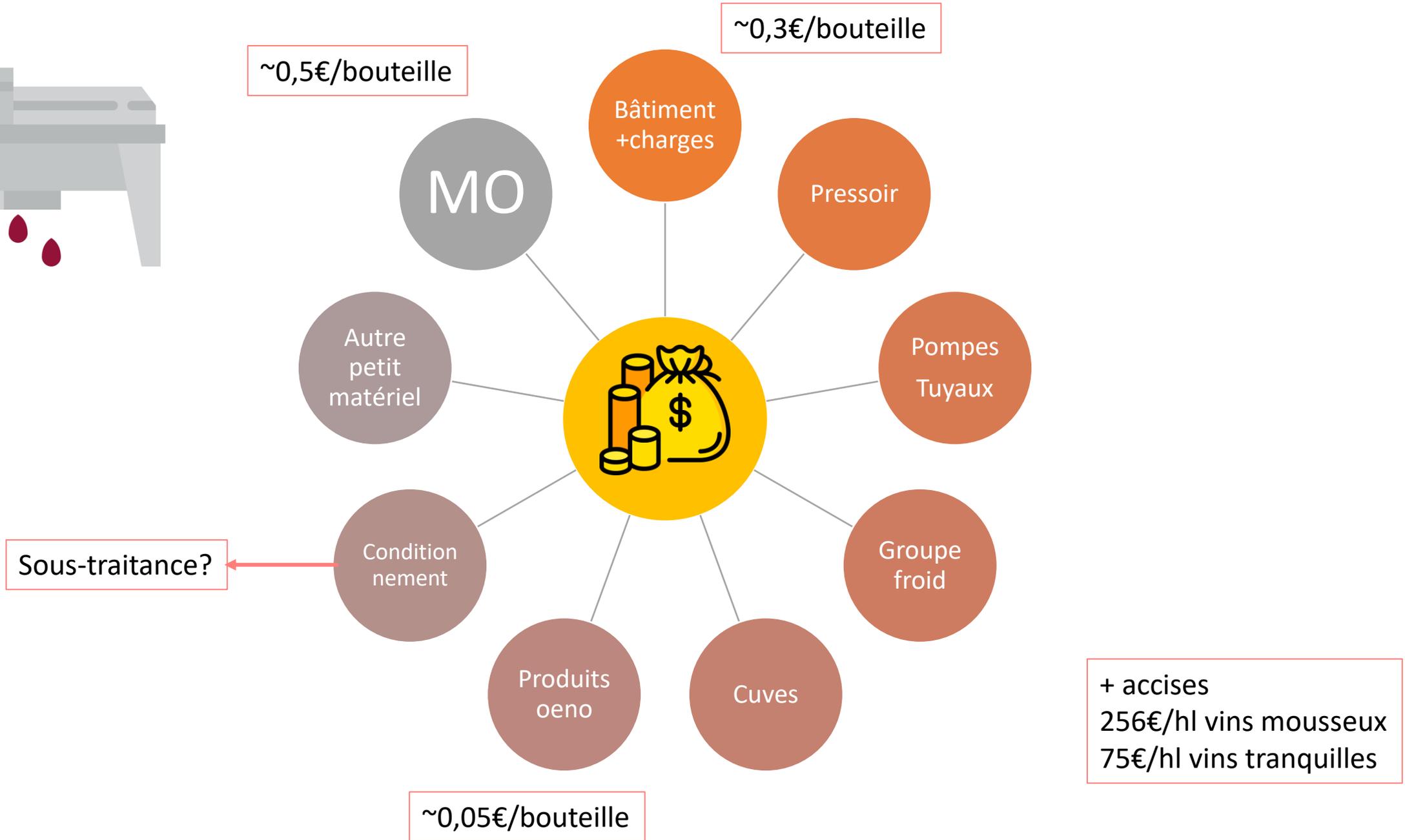
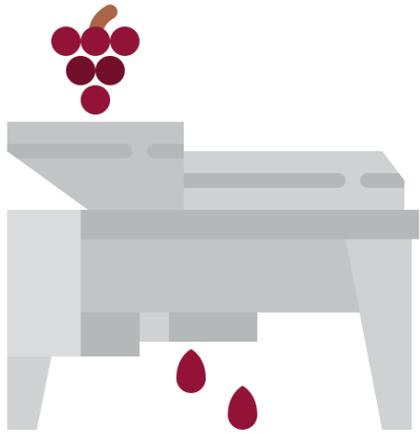
Gel



MO

Matériel



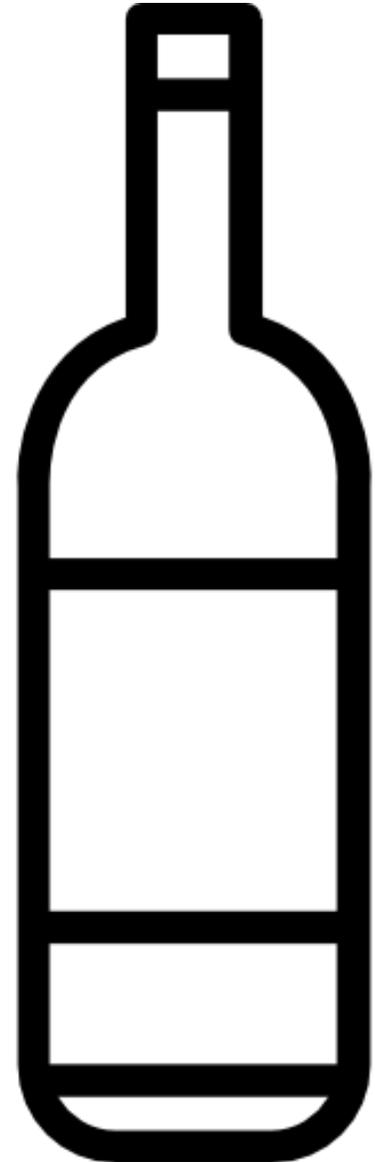




~11,5€

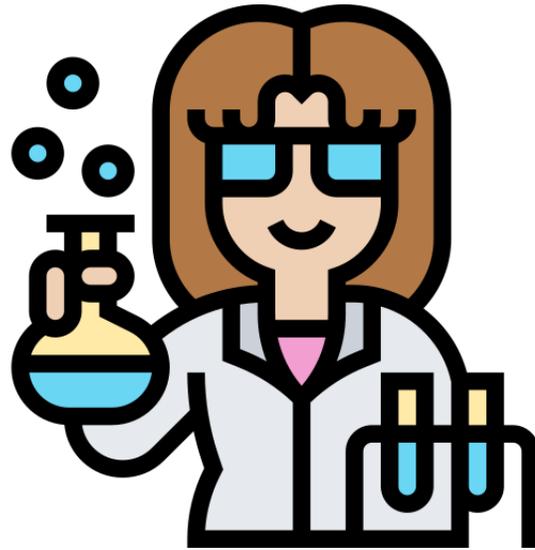


1,9	Accises	0,6
1,5	Commercialisation	1,5
2,3	Conditionnement	1,8
1,8	Vinification	1,1
4,0	Raisin	4,0



~9,0€

Être vigneron.ne, c'est 3 métiers différents...





Des questions?

Retour d'expérience

Charles-Edouard Jolly, Ferme du Val Notre Dame





Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be