

# Les synthèses de FranceAgriMer

> **Avril 2017** - n° 43

## Prospective filière française des vins biologiques





**F**rance Vin Bio, association interprofessionnelle des vins biologiques, qui fédère les associations interprofessionnelles des régions Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Centre-Val-de-Loire, Grand-Est, et Bourgogne-Franche-Comté, a souhaité mener un exercice de prospective pour la filière française des vins biologiques à l'horizon 2035. La conduite de cette étude a été confiée à la Mission Prospective de FranceAgriMer avec l'appui de l'IHEV-Montpellier SupAgro (Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin de Montpellier SupAgro). L'objet de cette étude est d'élaborer des scénarios pour l'avenir de la filière française des vins biologiques qui puissent servir aux décideurs de la filière, en vue de l'élaboration de stratégies gagnantes.

La méthodologie spécifique à la prospective n'a pas pour objet de prédire l'avenir mais de permettre d'anticiper différentes situations que l'on pourrait rencontrer, sans préjuger de leur caractère probable, souhaitable ou au contraire redoutable. Ces situations et les chemins qui y conduisent sont inscrits dans des scénarios qu'il s'agit de présenter aux commanditaires et décideurs. L'élaboration de ces scénarios incombe à des experts qui sont identifiés et réunis, et dont les compétences diversifiées sont croisées dans un contexte de liberté de parole et d'efforts constants de compréhension mutuelle. Le groupe d'experts, dénommé cellule d'animation de la prospective, constitué de chercheurs, experts de l'administration et professionnels de la filière a compté 15 membres et s'est réuni 11 fois entre mai 2015 et juillet 2016.

Le travail a pour base la méthode SYSPAHMM (Système, Processus, Agrégat d'Hypothèses, Micro et Macro-scénarios) formalisée par Michel et Clementina Sebillotte à l'INRA. Cette méthode repose sur la représentation commune du système étudié et des problématiques porteuses d'enjeux pour l'avenir qui sont l'objet d'exposés d'experts puis le support de la rédaction d'hypothèses dont l'expression en recto et en verso permet d'envisager différents futurs possibles. 46 hypothèses ont ainsi été rédigées par la cellule d'animation de la prospective. Un travail de regroupement d'hypothèses proches, voire similaires (type doublon), a été poursuivi jusqu'à la réduction de la liste à 210 hypothèses, puis une sélection a été organisée dans le cadre d'un vote sur cette liste pour déterminer les hypothèses les plus importantes. Ainsi, 46 hypothèses, jugées les plus déterminantes pour l'avenir de la filière, ont, in fine, été sélectionnées. Ces hypothèses ne sont pas uniquement tendancielles, elles incluent également des signaux faibles actuellement d'ampleur limitée mais jugés potentiellement porteurs de modifications sensibles de la trajectoire de la filière française des vins biologiques à l'avenir. Les relations d'influences / dépendances entre ces hypothèses considérées deux à deux ont été établies et utilisées pour regrouper les hypothèses les plus liées entre elles en agrégats ; ceux-ci constituent la trame des scénarios interdisciplinaires qui tiennent ainsi compte des liens entre les hypothèses et en valorisent les libellés recto et verso. A l'issue de plusieurs étapes de réduction de la complexité, 5 scénarios contrastés d'évolution de la filière française des vins biologiques à l'horizon 2035 ont été écrits.

## Les thèmes abordés dans les scénarios

Les cinq scénarios pour la filière, présentés ci-après, ont en commun d'aborder des familles de questions. Ces questions peuvent être structurées en quatre catégories de thématiques :

- Celles relatives au **contexte général global** dans lesquels évolue la filière des vins biologiques, en abordant notamment les questions de l'intensité du changement climatique et de ses conséquences, de l'évolution de la situation économique et financière mondiale (contexte macroéconomique global), et des politiques publiques en matière de santé et de prévention de la consommation excessive d'alcool.
- Celles relatives au **contexte de la filière vins** : transgénèse, nouveaux cépages, IGP/AOP/terroir, définition internationale du vin, contexte culturel d'usage, marchés export, étiquetage/normes internationales, ...
- Celles relatives au **contexte spécifique à la filière de la viticulture et des vins biologiques** : recherche & impasses techniques, formation & enseignement, « chapelles », vins naturels, organisation de la filière, distribution, promotion, communication, image, consommation, segmentation, coopératives, conversion & déconversion, installation & transmission d'exploitations.
- Enfin celles relatives à **l'agriculture et aux produits biologiques** : politiques publiques bio (conversions, aménités, eau, ...), bio & normes environnementales, réglementation bio, ...

Contexte général	Filière vins	Viti & vins bio	Agriculture & produits biologiques
Changement climatique	OGM vignes / levures	Recherche & impasses techniques	Approche biologique des sols viticoles
	eau maladies	transgénèse/croisements nouveaux cépages, variétés hybrides	
Crise économique & financière	Rendements	« Chapelles » vins naturels	norme résidus
	IGP / AOC / terroir	Organisat° filière outil de pilotage	Réglementation bio
Facteur prix/consommateur	Représentation du bio au sein des instances vitivinicoles	Distribution	Produits autorisés
	Déf° internat. du vin	Promotion Communication / Image	Politiques publiques bio conversion/aménités/ eau
Politique de santé / alcool	Contexte culturel d'usage marchés export	Consommation (+ / -) effet générationnel / labels bio	Bio & normes environnementales
	Etiquetage normes internationales	perception spécificité vin bio	
	Attitude des consommateurs environnement, local, équitable, sulfite, allergies ...	Segmentation différenciation/positionnement	
	taille/nombre des exploitations	Coopératives, OP, ...	
		Surfaces (+ / -) déconversion	
		Installation & transmission exploitat°	

*In fine*, chacune de ces cinq histoires correspond à une combinatoire unique de réponses apportées à ces familles communes de questions.



## Glossaire : Termes utilisés dans les scénarios

- **Aménités de la bio** : aménités positives engendrées par l'agriculture biologique : restauration de la qualité des sols (notamment en matières organiques), filtration des eaux, amélioration de la qualité nutritionnelle, préservation de la biodiversité des écosystèmes, intensification de l'emploi et revitalisation rurale (l'agriculture biologique jouit d'une performance sociale supérieure dans la mesure où elle emploie plus de personnel à l'hectare, ce qui permet de redynamiser des zones rurales dépeuplées), maintien des paysages... Durabilité sur le long terme : l'agriculture biologique vise à produire des aliments tout en créant un équilibre écologique en vue de réduire les problèmes de fertilité des sols et de ravageurs, et privilégie une approche proactive plutôt que le traitement des problèmes à fur et à mesure de leur apparition. L'incidence de l'agriculture biologique sur les ressources naturelles favorise des interactions au sein de l'agro-système qui sont vitales à la production agricole et à la protection de la nature. La constitution et l'amendement des sols, la stabilisation des sols, le recyclage des déchets, la rétention de carbone, le cycle nutritif, la prédation, la pollinisation et la création d'habitats figurent parmi les services rendus à l'environnement.
- **« Chapelles » & vin bio** : considérée dans le domaine du vin bio, une « chapelle » est constituée autour d'un leader (et de sa marque), d'un cahier de charges et de pratiques spécifiques, avec un groupe de « pratiquants » et des événements spécifiques de promotion, communication et vente.
- **Consommation de vin liée à ses références culturelles/son « contexte culturel d'usage »** : dans les pays traditionnellement consommateurs (et, souvent, producteurs) de vins, les occasions de consommation sont spécifiques, avec un caractère particulier, authentique, voire sacré du vin. L'importance des consommations sans lien avec le repas (mais parfois accompagnées de grignotage) dans certains pays, ainsi que l'existence d'occasions spécifiques à certains pays, tendent à montrer que la découverte du vin ne s'effectue pas systématiquement dans un contexte culturel d'usage assimilable à celui des pays traditionnellement consommateurs. Les pays nouvellement consommateur ne perçoivent pas le caractère spécifique (voire sacré) du produit. Ils deviennent favorables à une ouverture de la panoplie technique pour produire eux-mêmes un vin chez eux à moindre coût. Néanmoins les matières sèches entrant dans le vieillissement et le packaging du vin peuvent rester majoritairement traditionnelles : verre, bois, liège (avec une connotation noble, naturelle, terrienne de ces matières sèches).
- **Définition du vin liée aux process d'élaboration ou à la constitution finale** : la définition du vin reposant sur l'exclusivité de provenance des constituants du vin au sein du raisin frais, conduit à ne retenir qu'une panoplie œnologique restreinte, interdisant par exemple le mouillage ou l'apport d'arômes extérieurs ; à contrario, une définition du vin en liaison avec sa constitution finale (état final du produit) peut conduire à une ouverture large de la panoplie technique (pratiques œnologiques) autorisée.
- **Élitisme des pratiques & vin bio** : restrictions des pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, norme maximale de résidus dans les vins, interdiction des achats de vendanges,... pour affirmer leur spécificité, une partie des producteurs bio peuvent choisir de renforcer leur réglementation en auto limitant encore plus les pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, des normes maximales de résidus dans les vins, ou encore en pratiquant une absence de flexibilité dans l'outil de production (absence de recours à l'achat de vendanges pour ne pas brouiller la traçabilité, aux baux annuels), voire, de manière plus globale, en refusant pour des raisons philosophiques la plupart des innovations techniques.
- **« Impasses techniques » & viticulture bio** : l'agriculture bio est très encadrée d'un point de vue légal, puisqu'elle repose sur l'obligation de n'utiliser que des produits exempts de molécules organiques de synthèse : Le recours aux produits phytopharmaceutiques, même naturels ne doit être qu'exceptionnel. Avec l'emploi des matières premières d'origine naturelle, l'objectif est de privilégier la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales, favorisant ainsi l'écosystème naturel. Il existe par conséquent toute une réglementation européenne et nationale et cet arsenal juridique ou réglementaire circonscrit précisément les règles de la viticulture bio. Si la réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées ou les produits additifs auxiliaires, ces pratiques respectueuses de l'environnement obligent à prendre des risques dans le combat contre les ravageurs (papillons, cochenilles, ...) et les maladies (mildiou, oïdium, ...) de la vigne, le cas échéant jusqu'à se trouver confronté à des impasses techniques insolubles en l'état actuel des savoir-faire et connaissances.

## Les cinq scénarios

### Scénario : La filière vin bio essaie de survivre

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, y compris les vins bio. Bien que tempérée par les problématiques de santé humaine portées par les Pouvoirs publics, la préoccupation afférant au prix des vins devient majeure et l'éventail de leurs prix tend à se réduire pour conserver une clientèle au pouvoir d'achat fortement amputé.

Les très rares nouveaux marchés extérieurs sont des marchés haut de gamme, concernant un petit nombre de nouveaux consommateurs relativement fortunés, qui adoptent le vin attaché à son contexte culturel d'usage. Ceci favorise le statu quo, pour maintenir une définition internationale du vin liée aux process d'élaboration plutôt qu'à sa constitution finale, et pour que l'usage des OGM demeure non autorisé dans la filière vitivinicole mondiale. Par rapport au sulfite, il n'y a pas d'évolution de l'attitude des consommateurs plus préoccupés par les difficultés d'ordre socio-économique, et les normes internationales d'étiquetage reconnues n'imposent pas l'indication de tous les additifs, adjuvants, résidus et allergènes.

#### **Une libéralisation accrue de la filière, dont seules quelques « chapelles » tirent parti**

Afin de faciliter l'adaptation des acteurs économiques de la filière à une situation économique très difficile, la réglementation bio élargit les pratiques et produits autorisés, et le mode de production biologique s'accompagne d'une flexibilité de la production (achat de vendanges, baux annuels). En l'absence de norme portant sur les limites maximales de résidus, un flou s'installe sur la définition du vin bio, ce qui favorise sa mise en marché mais menace à terme de le discréditer auprès de consommateurs incrédules. La libération des pratiques favorise potentiellement les conversions en bio (« light » car peu contraignant et mal défini) mais sous réserve de résultats technico-économiques qui demeurent variables et non garantis.

Faute de crédits de recherche suffisants pour obtenir des résultats, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio. La filière ne profite pas de la flexibilité réglementaire car elle conserve un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables. L'enrichissement technique de la filière se fait essentiellement grâce à certaines « chapelles » très actives pour faire avancer les techniques comme pour se faire reconnaître sur les marchés. Ce qui se traduit par une grande diversité des produits et process à l'œuvre, peu lisible sur les marchés et de ce fait défavorable à un développement international. Avec une recherche peu active et malgré un encadrement assez flexible, le modèle bio conserve de faibles rendements et une rentabilité délicate et aléatoire, qui décourage les reprises d'entreprises dans le cadre familial ; mais les prix de ces entreprises et domaines baissent suffisamment pour s'avérer incitatifs avec un accès à la conversion « bio-light » devenu aisé.

#### **L'adaptation au changement climatique défavorable au vin bio, contraint et limité au premium**

L'adaptation au changement climatique impose le recours à des intrants et pratiques incompatibles avec l'agriculture biologique, et relègue la viticulture bio à une peau de chagrin du fait d'impasses techniques gênant trop son développement. Les aménités de la bio ont été reconnues sur la base de constats désormais obsolètes du fait de l'intensification du changement climatique, et les aides à la conversion ne parviennent plus à enrayer le mouvement de déconversion.

Sans être à part et bien identifié sur un marché du vin fortement affecté, le vin bio demeure un mode de production particulier existant dans les différents segments du marché du vin bien qu'étant désormais plus nettement positionné haut de gamme afin de se différencier pour cibler des consommateurs, disposant encore



d'un pouvoir d'achat suffisant, de plus en plus rares. Mais ni la lutte anti-alcool ni la situation économique ne permettent de promouvoir pleinement ces positionnements et segmentations : la promotion en faveur des vins bio continue à ne bénéficier que de moyens très limités.

Afin d'éviter un accroissement du coût de production qui ne pourrait être répercuté dans le prix de vente, les IG ne reprennent pas les contraintes vitivinicole bio, et les vins biologiques se positionnent dans la diversité sans obligatoirement de lien au terroir. La notion de « naturel » demeurant une notion vague, les vins naturels restent dans un flou juridique avec risque de confusion dans l'esprit du consommateur. La bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux (cf. sigle HVE actuel) dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. Ainsi, à défaut d'être bien identifié et de bénéficier d'un positionnement clairement segmenté sur le marché, le vin bio n'est qu'un mode de production marginal au sein de l'univers du vin.

Peu ou mal identifié, ne disposant que de faibles moyens promotionnels, supplanté par d'autres labels plus reconnus, de moins en moins demandé par les consommateurs de vins et délaissé par les jeunes générations, mais avec des coûts de productions toujours supérieurs à ceux du conventionnel, le vin bio ne s'adresse plus qu'à une catégorie aisée de consommateurs en cherchant à se positionner comme un produit premium distribué uniquement sur les circuits rémunérateurs.

### **Effondrement du marché du vin bio & survie de la filière : formation, néo-ruraux, conversions, et coopératives de vinification**

Egalement affecté par les campagnes anti-alcool et pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins orienté à la baisse, le vin bio voit sa part de marché diminuer au sein d'un marché du vin lui-même en diminution en valeur plus encore qu'en volume. Cette contraction du marché vin bio limite encore plus des moyens promotionnels déjà faibles, ce qui permet d'autant moins d'affirmer la spécificité et l'identification du segment du vin bio sur le marché du vin. Dans un contexte macroéconomique très défavorable et avec des moyens promotionnels insuffisants pour se différencier efficacement comme produit premium justifiant des prix élevés, le vin bio voit ses ventes en volume s'effondrer jusqu'à ne plus constituer qu'un marché résiduel. En conséquence, les surfaces en viticulture bio diminuent drastiquement.

Acquise auparavant sur la base de succès désormais contredits, la structuration de la représentation de la filière bio a facilité le développement d'une offre de formation intégrée aux formations actuelles : le métier de viticulteur/vigneron bio s'apprend dans les cursus de formation générale et son apprentissage aborde aussi les difficultés de la production bio confrontée au changement climatique. La survie de la viticulture bio s'effectue alors selon deux modalités distinctes qui concernent des exploitations plutôt de petite taille et intéressées par la vinification en coopérative : installation de néo-ruraux (par exemple ménages pluriactifs pouvant supporter le risque d'une pratique conduisant à une production irrégulière) et conversion d'exploitant conventionnel trop fragilisé par le changement climatique et/ou par une taille d'exploitation faible, pour qui un prix de vente supérieur (à celui du vin conventionnel) couplé à des aides à la conversion même minimes, constitue une opportunité.

**Synthèse** : Confrontée à une situation macro-économique très difficile et au renforcement de la lutte anti-alcool, bloquée par les impasses techniques et victime des effets du changement climatique, la filière vin bio voit son marché s'effondrer. Mais jugeant les rares innovations techniques transférables contraires à ses principes philosophiques, elle s'interdit de plus de profiter de la flexibilité réglementaire offerte pour faciliter l'adaptation de ses acteurs économiques. Supplantee par d'autres labels, sa survie dépend de l'installation de néo-ruraux et de la conversion d'exploitants conventionnels.

## Scénario : La filière réduite au segment premium «vin bio & santé»

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée. Pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, mais reconnaissent les vertus spécifiques des vins bio.

Le prix des vins devient une préoccupation majeure du fait de la baisse du pouvoir d'achat et l'éventail de leurs prix se réduit. Avec des coûts de production supérieurs à ceux du vin conventionnel, le vin bio se positionne comme un produit premium s'adressant uniquement à une catégorie aisée de consommateurs, tout en étant bien identifié et à part sur le marché du vin, l'exception du vin bio confirmant la règle de l'ensemble des boissons alcoolisées. Désireux de tirer parti de cette exception, les vins bios bénéficient de programmes de promotion conséquents, bien que limités en temps de difficultés économiques majeures.

Les nouveaux marchés extérieurs du vin concernent les couches sociales aisées, imitatrices de traditions culinaires importées, qui adoptent le vin attaché à son « contexte culturel d'usage ». L'image du vin reste celle d'un produit agricole transformé, plutôt que celle d'un produit agro-industriel, et sa définition internationale demeure liée aux process d'élaboration plutôt qu'à sa constitution finale. Le caractère restrictif des possibilités techniques garantissant l'innocuité du vin consommé modérément, les indications des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ne sont pas imposées par les normes d'étiquetage, faute d'intérêt pour l'information du consommateur. *A contrario*, considéré comme artificialisant à l'excès le processus d'obtention du vin, l'usage des OGM n'est pas autorisé dans la filière vitivinicole mondiale.

### **Les conséquences d'une régulation très contraignante contrebalancées par celles du changement climatique pour la viticulture biologique**

La réglementation bio évolue vers un renforcement des principes en limitant encore plus les pratiques autorisées ou les produits additifs auxiliaires. L'instauration d'une norme maximale de résidus devient une obligation de résultat pour le vin bio. L'achat de vendanges est interdit pour la production bio. Le modèle bio devient alors tellement contraint qu'il enregistre des « déconversions » massives. Faute de crédits de recherche suffisants pour obtenir des résultats, les impasses techniques bloquent le développement du vin bio. La filière conserve cependant un haut niveau philosophique d'exigence qui lui fait considérer comme inacceptables certaines innovations parmi les rares transférables. L'enrichissement technique de la filière se fait alors essentiellement grâce à certaines « chapelles » très actives pour faire avancer les savoirs et savoir-faire comme pour se faire reconnaître sur les marchés. Ce qui se traduit par une grande diversité des produits et process à l'œuvre, peu lisible sur les marchés et de ce fait défavorable à un développement international.

Le résultat de l'action conjointe d'une recherche peu active et d'une régulation très contraignante aboutit à un cercle vicieux de résultats économiques décroissants qui se trouve toutefois contrebalancé par les conséquences du changement climatique (avec l'approche biologique des sols viticoles, les vignes bios encaissent mieux les chocs climatiques) : au total la différence de rendement se stabilise entre viticultures bio et conventionnelle. Faute d'une représentation suffisante de la profession bio au sein des instances décisionnelles, les aménités de la bio ne sont pas prises en compte par des Pouvoirs publics aux capacités financières limitées en période de crise aggravée. Et les aides à la conversion en bio sont d'ailleurs arrêtées au prétexte que les conséquences du changement climatique sont favorables à la viticulture bio.



## **Supplanté par les labels environnementaux, le vin bio se différencie sur les problématiques de santé humaine, notamment celle liée au sulfite**

Le bio devient une composante parmi d'autres d'une qualité plus générale et est en concurrence avec de nombreux labels environnementaux (cf. HVE actuel) dont la montée en puissance affaiblit l'image des vins bio. En conséquence le seul élément de différenciation reconnu au segment du vin bio sur le marché du vin se limite désormais à la possession de « vertus spécifiques » reconnues par les autorités de santé.

L'importance de l'argument santé s'accroît dès lors que les allergies et intolérances au sulfite deviennent plus courantes jusqu'au point où les consommateurs s'opposent à son utilisation. Ainsi dans les vins où l'utilisation d'une dose minimale de SO<sub>2</sub> demeure incontournable, les normes internationales d'étiquetage font une exception notable pour la dose de sulfites utilisée, en rendant sa mention sur l'étiquette obligatoire. Dans ce contexte, les vins « nature » sont définis comme une mention valorisante permettant de revendiquer l'absence totale de sulfites ajoutés. Pour autant, la référence au naturel n'est pas totalement définie par cette voie, et le débat relatif à la meilleure voie pour exprimer le terroir n'est pas clos. Et si les vins biologiques ne se positionnent pas comme les vins exprimant au mieux les terroirs, la progression des allergies et intolérances aux sulfites conduisent les vins à IG à réduire leurs doses de sulfites libres admises, et les consommateurs à hiérarchiser les vins bios entre eux en fonction de la dose de sulfite dorénavant étiquetée.

Disposant de la santé comme unique élément de différenciation, mais concurrencé par d'autres labels plus reconnus, le vin bio se positionne sur des circuits de distribution rémunérateurs (marge unitaire avec des prix de vente compensant des coûts de productions supérieurs à ceux du conventionnel) et ses moyens de promotion sont utilisés pour le différencier sur les problématiques de santé humaine plutôt que sur les critères environnementaux.

## **Forte diminution du nombre d'exploitations viticoles bio en France, mais de taille plus importante et sans organisation collective**

Ainsi, les labels « bio » n'intéressent plus que les consommateurs de vin relativement aisés et prioritairement soucieux de leur santé, et la consommation de vin bio n'augmente qu'après de cette catégorie de consommateurs mais régresse pour toutes les autres. Le vin bio se positionne comme un produit premium sur ce marché de niche via des circuits de distribution rémunérateurs. Dans un contexte macroéconomique très défavorable, pratiquant des prix élevés eu égard à un éventail de prix des vins réduit et orienté à la baisse, et avec des moyens promotionnels tout juste suffisants pour se différencier comme produit premium occupant le segment « vin bio et santé », le vin bio voit ses ventes diminuer notablement en volume. Les surfaces en viticulture biologique diminuent dans des proportions similaires.

La filière bio essaie de suppléer aux carences de l'enseignement de la bio dans les cursus de l'enseignement agricole, mais sa faible représentativité ne lui permet pas d'organiser ses propres formations, l'approche biologique des sols viticoles reste peu enseignée. En l'absence d'aides publiques (les aides à la conversion ont disparu), les conversions en bio se font principalement sur la base d'exploitations préexistantes qui n'ont pas besoin de financement d'investissement, et sur la base d'accès aux résultats des recherches (notamment sur les sols) et d'expérimentations individuelles. Les modèles d'exploitations en conversion sont plutôt de grande taille, spécialisées en viticulture à valeur ajoutée ou multi-spécialisées de façon à limiter la prise de risque inhérent au passage de la vigne en bio. Les « nouveaux convertis » sont des exploitants qui mettent en avant la performance individuelle, restent isolés pour être rentables et gèrent individuellement leurs risques. Faute d'organisations collectives, le nombre d'exploitations viti bio de faible surface se réduit très fortement en France.

**Synthèse :** Dans un contexte macro-économique très difficile, avec une réglementation bio de plus en plus contraignante, bloquée par les impasses techniques mais jugeant les rares innovations techniques transférables contraires à ses principes philosophiques, la filière vin bio profite des conséquences du changement climatique qui jouent en sa faveur pour rééquilibrer son différentiel de productivité avec le conventionnel. Supplanté par d'autres labels, le vin bio tire parti de son élément de différenciation en faveur de la santé humaine pour occuper et travailler ce seul segment du marché.

# Scénario : Le phénix bio

Avec l'échec des politiques de création monétaire et compte tenu de la généralisation des interdépendances financières et économiques, aucun continent ou grande zone économique n'est épargné : finance et économie mondiales connaissent une crise généralisée, ce qui se traduit notamment par une pression à la baisse des prix particulièrement pour les produits non essentiels comme le vin.

Mais par ailleurs, pour lutter contre le développement de comportements addictifs au sein de la population durement affectée par l'aggravation de la situation économique et sociale, les autorités de santé accroissent leur pression contre la consommation d'alcool (campagnes de communication, fiscalité, ...), y compris les vins bio et restreignent fortement les possibilités de promotion des boissons alcoolisées.

## En période de crise les signes de qualité se confondent

Limités budgétairement et réglementairement, les vins bio, comme les autres boissons alcoolisées ne peuvent développer une politique marquante de promotion. Ils ne cherchent pas à se différencier comme un produit de luxe mais se positionnent comme la mention environnementale reconnue, complémentaire des IG (Indication Géographique). Le bio, qui bénéficie automatiquement de la certification environnementale (cf. par exemple HVE actuel), devient le standard de normes environnementales et constitue la garantie de référence pour le consommateur.

Ainsi trouve-t-on dans tous les circuits, spécialisés ou généralistes, de distribution de vin, des labels bio qui sont le haut de gamme de chaque segment. Ces vins revendiquent leur lien spécifique au terroir et, réciproquement, la volonté de minimiser l'impact environnemental de la production conduit les IGP-AOP à introduire des règles environnementales, inspirées de l'AB, dans leurs cahiers des charges sans toutefois s'interdire les méthodes physiques. Les signes d'origine d'une part et de qualité environnementale d'autre part tendent à se fondre et se confondre. Les vins bio cherchent alors à se différencier.

Ainsi, bien que l'usage des OGM se soit diffusé dans la filière vitivinicole comme solution pour diminuer les traitements chimiques, les vins bio tentent de se distinguer en offrant aux consommateurs la garantie de non usage d'OGM tant vigne que levure via l'inscription, désormais obligatoire sur l'étiquette. Peine perdue, la plupart des vins à IG sont sur la même ligne de résistance aux OGM. Les consommateurs sont très demandeurs de garanties environnementales et les vins qui les portent gagnent des parts de marché sur les vins conventionnels. La notion de « naturel » est peu ou prou intégrée à l'image des Indications Géographiques et les « vins naturels » qui sont restés dans le flou juridique ajoutent à la confusion des consommateurs.

La plupart des vins AOC sont désormais produits en bio et la plupart des vins bio mettent en valeur le terroir dont-ils sont issus. L'IGB (Indication Géographique Bio) peut être créée. Et constitue bientôt un segment significatif de l'offre de vin.

## La tentation extrémiste pour se différencier à tout prix

Mais certains consommateurs et certains producteurs n'acceptent pas cette convergence des signes de qualité environnementale et d'origine et l'intégration de fait de la bio dans l'IG. Ils considèrent la création des IGB comme une forme de trahison...

Alors, pour ne pas perdre leur spécificité, une partie des producteurs bio se revendiquant du « canal historique » renforcent leur réglementation en auto limitant encore plus les pratiques autorisées, à commencer par les achats de vendange pour ne pas brouiller la traçabilité et en refusant pour des raisons philosophiques la plupart des innovations techniques, dont les pratiques physiques in fine adoptées par les IGB. Lesquelles innovations techniques, et notamment les pratiques œnologiques dont l'étiquetage obligatoire a été mis en œuvre, permettent aux IGB de ne pas être gênés par la LMR (limites maximales de résidus de pesticides) spécifique qui a été établie pour les vins bio. Toutes ces restrictions aggravées par les impasses techniques non résolues par la recherche et par l'impact des chocs climatiques que les vignes bio n'encaissent pas mieux que les autres, conduisent à des baisses du rendement moyen qui s'écarte significativement de celui des vins IGB et fragilise les exploitations bio hors IGB au point de conduire à des abandons et à des difficultés de reprise des exploitations et domaines.



La filière bio hors IGB victime de son intransigeance s'étiole et est mal représentée au sein des instances. Elle perd le soutien public : les conversions ne sont plus aidées et les aménités ne sont plus ni reconnues ni valorisées sauf très localement sur quelques zones de captage prioritaires. La bio n'est plus enseignée qu'à titre de témoignage dans les programmes de l'enseignement agricole...

### **Alternative « Autrement Vin »**

Et c'est à partir de ce niveau très faible que peut commencer la refondation...La crise économique persistante et aggravée conduit à une remise en cause des modèles de production, de création de valeur et de consommation. Issus de ce courant idéologique, des vigneron·nes en « conventionnel » ou des néo ruraux qui s'installent se convertissent et cherchent à produire des « Autrement Vins » en reconstruisant une autre forme de viabilité économique et en font un nouveau terrain d'expérimentations tant sur le plan agronomique que de fonctionnement social. Ils prennent en main la formation via des échanges en réseau et s'organisent en coopérative pour acheter ou produire leurs intrants en commun et commercialiser leurs vins ensemble. Ces produits, diffusés dans des circuits alternatifs rencontrent une demande qui persiste malgré la crise économique. La production en bio a donc apparemment disparu : elle s'est intégrée aux indications géographiques pour la plus grande part ou est constitutive d'un contre-modèle de société. Bien qu'invisible, la production bio cachée dans l'IGB ou derrière l'« Autrement Vin », repart in fine et les surfaces se maintiennent.

**Synthèse :** Dans un contexte particulièrement hostile, combinant une crise économique généralisée, une forte pression anti-alcool des autorités de santé, un impact sévère du changement climatique et une restriction continue du nombre de molécules utilisables, la plupart des producteurs d'IG et de vins bio font converger leurs pratiques et leurs cahiers des charges ouvrant la voie à la création d'une catégorie IGB (Indications géographiques bio). Quelques uns refusent l'assimilation bio-IG, tentent de jouer la carte de la surenchère en s'interdisant toutes les innovations techniques et se marginalisent. Ce mouvement exigeant pourra sortir de sa marginalité par l'émergence de refondateurs qui mettent en avant un contre-modèle politique.

## Scénario : La filière vin bio gère sa rente de situation

### **Développement du vin bio « référent environnemental »**

La poursuite de politiques ajustées en tant que de besoin au fil du temps (création monétaire par les Banques centrales, ...) évite le retour d'une nouvelle récession généralisée, sans toutefois que l'économie mondiale ne renoue avec les forts taux de croissance connus auparavant. La contrainte économique étant relativement desserrée, le bien-être des populations et leur santé revêtent une importance croissante dans les politiques publiques. Ainsi, les autorités de santé publique accroissent leur pression contre la consommation d'alcool, et cette mesure inclut les vins en général et les vins bio en particulier. Les possibilités de promotion et donc de conquête de jeunes consommateurs s'en trouvent fortement limitées. Mais en dépit de ce contexte défavorable et de moyens de communication limités, l'image forte de garantie environnementale dont bénéficient les vins à labels « bio » en stimule la demande auprès des ménages consommateurs de vins au pouvoir d'achat stabilisé. Ceci permet au vin bio de se positionner dans tous les circuits de distribution - y compris ceux faiblement rémunérateurs (GD,...) - comme référent environnemental des différents segments du vin, même s'il ne peut en réalité s'appuyer que sur une partie de la demande, celle qui est la plus sensibilisée aux questions d'environnement. Ainsi, ses ventes en volume se développent modérément, lentement mais régulièrement, pour partie au détriment du vin conventionnel et pour le reste en attirant de nouveaux consommateurs, comme réponse la plus crédible aux questions environnementales qu'ils se posent.

### **Le bio, plus nature que le vin à IG**

Dans ce contexte de développement des préoccupations de santé (et particulièrement des intolérances aux sulfites) et d'environnement (surtout en termes de résidus de pesticides potentiellement consommés par la chaîne alimentaire), les consommateurs sont conduits à focaliser leur attention sur l'état final du produit et a contrario à accorder une moindre importance à son mode d'élaboration.

Dans le même temps la consommation de vin se développe et s'internationalise sans que ne s'exportent parallèlement les références culturelles qui la fondaient dans les grands pays historiquement producteurs. Ainsi, le produit « vin » tend à se débarrasser de sa définition spécifique dans l'univers alimentaire. Les normes internationales d'étiquetage se rapprochent logiquement de la sphère alimentaire et imposent l'indication de la plupart des additifs, adjuvants, résidus et allergènes ainsi que l'utilisation d'OGM dans le processus d'élaboration du vin. Les stratégies de réponse à cette perte de spécificité divergent entre les vins à IG et les vins bio : les IG acceptent toutes les innovations y compris génétiques dès lors qu'elles permettent de garantir un état final à faible teneur en résidu ; la filière bio cherche à garantir un minimum d'ajout de sulfite mais *a contrario* se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de produits phytosanitaires systémiques. De plus, les vins bio, qu'ils relèvent ou non d'indications géographiques, affirment une capacité d'expression spécifique du terroir. Les consommateurs recherchent alors des vins bio avec des exigences supplémentaires (local, sans sulfite ajouté, équitable, ...).

### **La vitiviniculture bio proposée comme modèle de développement agricole**

La reconnaissance de la bio comme référent environnemental est confortée par de nouvelles avancées scientifiques qui démontrent que, conduites suivant des approches biologiques, les vignes bios - et les sols viticoles - encaissent mieux les chocs climatiques. La bio, reconnue pour les services environnementaux qu'elle rend, obtient dès lors dans toutes les instances professionnelles, décisionnaires et consultatives, une représentation à due proportion de ces aménités. Les pouvoirs publics encouragent son développement en la soutenant par des aides financières et en organisant la diffusion de ses méthodes désormais spécifiquement enseignées au sein de filières et modules de formations dédiées. La filière vins bio se développe ainsi au sein de différents modèles d'exploitations, plus ou moins grandes et plus ou moins spécialisées en viticulture, pour la plupart individualistes avec gestion des risques non mutualisée. En effet, l'enseignement agricole valorise moins les modèles coopératifs que les *success stories* d'entrepreneurs individuels et les exploitants bios restent isolés pour être rentables. Les néo-ruraux peuvent aller du modèle du cadre de haut niveau qui s'achète un domaine avec sa prime de licenciement jusqu'à l'idéaliste qui cherche un mode de vie frugal par conviction ; idem pour les exploitations en conversion : elles peuvent être de grande taille ou de petite taille (et se convertir par conviction ou par opportunité).



### **La vitiviniculture bio résiste à sa généralisation comme modèle**

La filière vins bio se dote d'un outil de pilotage pour mettre en perspective le potentiel et les besoins des opérateurs sur le marché de façon à maîtriser efficacement son développement. L'augmentation des revenus des entreprises et domaines en bio favorise la reprise des exploitations dans le cadre familial, d'autant plus que des résultats positifs sont obtenus par la recherche pour lever les impasses techniques et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescence dorée, alternatives au cuivre), ce qui permet aux rendements en viticulture bio d'augmenter et de, potentiellement, rattraper ceux en viticulture conventionnelle. Ces tendances portent en germe un développement exponentiel et quelque peu anarchique de la filière vins bio car elles promettent une augmentation des revenus pour les vigneron, en particulier pour ceux qui disposent de la technicité nécessaire à l'intégration de ces avancées de la recherche, ce qui stimule l'attractivité de ce modèle, les reprises d'exploitations familiales, et partant l'augmentation de superficies plantées en bio; mais désireuse de maîtriser ces évolutions, celle-ci se protège par des limitations réglementaires inspirées des pratiques des « ultra-bio » qui s'imposent aux producteurs : restrictions des pratiques œnologiques autorisées (notamment physiques) ou des produits additifs auxiliaires, norme maximale de résidus dans les vins, interdiction des achats de vendanges,.... Balancée entre la crainte d'un développement incontrôlé et l'élitisme de ses pratiques, entre installations et dé-conversions, la filière bio voit la surface de son vignoble croître de manière limitée.

**Synthèse :** Devenue référente environnementale, identifiée comme voie de résistance aux chocs climatiques, reconnue dans les instances du vin, soutenue par les Pouvoirs Publics, la filière « vin bio » contrôle son développement de manière restrictive pour protéger sa rente de situation en intégrant avec parcimonie les avancées de la recherche et en restreignant la surface de son vignoble...

## Scénario : Croissance quantitative assumée

### **Des refus au niveau de la vitiviniculture bio in fine favorables à un développement de sa demande**

Dans un contexte macroéconomique « stabilisé » à croissance économique modérée et où le spectre d'une nouvelle récession internationale s'éloigne, l'internationalisation de la consommation du vin s'est poursuivie mais sans que soient conservées les références culturelles qui présidaient initialement à sa consommation dans les pays traditionnels. Cette perte de spécificité s'est progressivement traduite par une évolution de la définition internationale du produit qui dorénavant est fondamentalement liée à sa constitution finale et largement découplée des process d'élaboration : Pourquoi se priver des techniques agro-alimentaires les plus modernes dès lors que l'innocuité du produit final est avérée et que sa qualité est contrôlable ? Ainsi l'usage de nombreuses techniques, y compris des OGM, est-il devenu effectif dans la filière vitivinicole mondiale.

Alors qu'allergies et intolérances aux sulfites se développent, les stratégies de réponse (d'une part à la progression des exigences de minimisation de la présence dans les vins de résidus et d'allergènes et d'autre part à la perte de spécificité du produit) des vins à IG (Indication Géographique) et des vins bio divergent : les IG acceptent, en modifiant leur conditions de production, toutes les innovations y compris génétique pour garantir un état final à faible résidus, alors que le bio se pose en défenseur du naturel sans intervention d'OGM ni de produits phytopharmaceutiques systémiques et un minimum d'ajout de sulfite.

Cette revendication du naturel par le bio conduit à capter une partie des consommateurs habituels d'appellations, préoccupés de respect des conditions traditionnels de production propres à leurs yeux à une expression plus authentique du terroir, et permet ainsi aux vins bio d'en affirmer une expression spécifique, avec ou sans la revendication d'une IG.

Les autorités de santé publique n'ont cependant pas désarmé sur l'alcool, mais en prenant en compte les pratiques visant à minimiser les doses de résidus et d'allergènes dans le vin et les influences indirectes potentiellement néfastes de la dégradation de l'environnement sur la santé humaine, reconnaissent des vertus spécifiques aux vins bio. Plus globalement la montée en puissance à l'international des attentes parallèles en matière de santé et d'environnement (préoccupations très liées dans les zones urbaines qui continuent de concentrer la population mondiale), conduit le bio, au-delà du vin, à devenir la garantie de référence pour le consommateur (cf. sigle HVE actuel) notamment en matière de protection de l'environnement.

De plus la situation économique générale et la relative stabilité du pouvoir d'achat permettent en premier lieu de financer des campagnes de promotion suffisamment significatives et aux cibles d'accepter de rémunérer la différenciation des vins bio.

Ainsi les labels bio sont-ils fortement demandés par les consommateurs de vin, qui recherchent au moins implicitement que les vins bio remplissent d'autres exigences que la seule protection de l'environnement et au moins explicitement une, en matière de santé : celle d'une teneur la plus réduite possible en sulfites.

### **Mais qu'en est-il de la capacité à répondre à cette demande ?**

Le niveau de demande, le fait que l'approche biologique des sols permette à la viticulture bio d'encaisser mieux que la viticulture traditionnelle les chocs climatiques, la possibilité d'une rémunération de la différenciation ainsi qu'une captation partielle de la clientèle IG ont progressivement conduit à une représentation structurée et efficace de la profession bio au sein de toutes les instances, notamment viticoles (interprofession...), ainsi qu'à un système de soutien public rémunérant ces aménités (défiscalisation ciblée, mesures socio-agro-environnementales, ...) et favorisant la conversion.

Cette représentation, ainsi que l'intérêt sociétal pour la production bio, ont permis qu'émergent des commandes claires et des financements assez stables et significatifs à la recherche, notamment en matière de viticulture bio, mais aussi à ce que l'enseignement viti & oeno bio se développe au sein de l'enseignement public national.



Les avancées de la recherche permettent *in fine*, d'accroître tendanciellement les rendements et de réduire leur variabilité en surmontant les impasses techniques de la viticulture bio et les maladies au fur et à mesure de leur apparition (flavescente dorée, alternatives au cuivre, nouvelle maladie apparue à l'occasion du changement climatique, ...), mais en élargissant la panoplie technique au-delà des limites que la philosophie de production des vins bio imposait en matière technique au début du XXI<sup>ème</sup> siècle. La porte est ainsi ouverte à l'expression de nombreuses chapelles selon leur degré d'utilisation de ces nouvelles techniques. Cette mécanique d'intégration continue mais critiquée de l'intérieur conduit la viticulture bio à se réinventer assez régulièrement lui permettant par la même d'intégrer au fur et à mesure la prise en compte d'attentes sociétales émergentes, garantissant ainsi le succès dans la durée de la différenciation par le bio.

### **Le choix assumé de la croissance quantitative**

Pour répondre à cette demande croissante, la filière vins bio va finalement majoritairement accepter d'élargir ses pratiques en intégrant les pratiques physiques (mais en continuant de s'interdire les produits phytopharmaceutiques systémiques et les OGM), mais aussi permettre une certaine flexibilité dans l'outil de production (achats de vendanges, baux annuels...): la filière vins bio conjugue donc restrictions (maintien de l'interdiction des OGM, ...) et élargissement des pratiques (acceptation de pratiques physiques désormais autorisées, ...) pour maintenir sa spécificité/différenciation tout en ayant le souci d'une certaine efficacité de la production

L'importance des chapelles dans l'évolution de la filière vin bio, le système d'aides publiques (défiscalisation, conversion mais aussi assurance), conduisent les exploitations bio à demeurer très majoritairement en cave particulière et à gérer individuellement leur risque, quitte à devoir résoudre le problème de la commercialisation en commun sur certains marchés, en acceptant que certaines marques commerciales importantes quantitativement jouent le rôle de concentrateur d'offres.

La croissance et la stabilisation relative des rendements en bio, ainsi qu'une demande en croissance prête à accepter de rémunérer la différenciation des vins bio permettent une augmentation des revenus et facilite la reprise des exploitations de taille variable dans le cadre familial.

*In fine* en mesure de répondre à la demande par le développement des surfaces et la progression tendancielle des rendements, et largement distribués, les vins bio voient leur consommation augmenter dans toutes les tranches d'âge.

Synthèse : La vitiviniculture bio sort de sa niche pour s'imposer comme le contre modèle agricole en lieu et place de l'IG dans un contexte où le vin est dorénavant majoritairement produit agroindustriel comme les autres. Respectueux de l'environnement et de la santé des consommateurs, apte à atténuer les effets du changement climatique, et pour cela soutenue par les pouvoirs publics, la filière vin bio accepte les pratiques physiques et l'intégration de l'innovation technique sans nier ses principes philosophiques essentiels, et relève le défi d'une croissance quantitative conséquente.

## Enjeux, conséquences, attitudes stratégiques

Pour chaque scénario, il est possible de dégager les enjeux et conséquences pour la filière française des vins biologiques, l'interprofession, telle ou telle famille professionnelle :

si le scénario se produit, alors,

- qu'est-ce qu'on gagne (en quoi est-ce une opportunité) ?
- qu'est-ce qu'on perd (en quoi est-ce un risque ou une menace) ?

et quelles sont les conséquences ?

Ces 5 visions scénarisées du futur de la filière française des vins biologiques, ne s'apparentent en rien à de la prévision. Elles proposent simplement des futurs possibles et crédibles sans considération de probabilité pour leur occurrence. Il appartiendra au Conseil d'Administration de France Vin Bio de se prononcer sur les attitudes à adopter vis-à-vis des scénarios en choisissant parmi cinq attitudes possibles :

- Proactivité positive : agir dès aujourd'hui pour favoriser l'advenue du scénario.
- Proactivité négative : agir dès aujourd'hui pour défavoriser l'advenue du scénario.
- Réactivité anticipée : se préparer dès aujourd'hui à l'advenue du scénario.
- Veille : ce scénario doit être placé sous surveillance, pour savoir si son advenue se dessine au fur et à mesure du temps.
- Aucune attitude : ce scénario ne présente pas d'intérêt particulier

C'est à partir de ce positionnement que pourra s'engager une démarche stratégique.

