



Vignerons Catalans : un plan d'action pour développer le vin bio coopératif

Le groupement Vignerons Catalans lance un plan de développement de la production de vin biologique, en partenariat avec plusieurs institutions. Objectif : accompagner les viticulteurs qui souhaitent se lancer dans une production biologique sur le plan technique, juridique et réglementaire, mais aussi économique.



Laurent Cutzach (Coop de France), Stéphane Zanella et Fabienne Bonet (Vignerons Catalans) et Alain Halma (Chambre d'agriculture). Vignerons Catalans souhaite développer sa gamme bio.

C'est un constat très prosaïque qui incite Vignerons Catalans à lancer un "plan bio" : "10 % du vin consommé en France est bio ! Ce n'est plus un phénomène marginal. Depuis cinq ans, sans discontinuer, la consommation augmente proportionnellement plus vite que la production" explique Stéphane Zanella, directeur général du groupement de commercialisation de sept caves coopératives catalanes. "Au niveau export aussi, la demande explose. Pour nous, l'enjeu est double : il s'agit de répondre à la demande du marché, mais aussi d'améliorer la valorisation du vin et la rémunération des coopérateurs." Une valorisation 30 à 40 % supérieure concernant le vrac bio, et même "de 40 à 50 % supérieure pour les IGP". "Malgré les contraintes liées au bio, la valorisation est sans commune mesure. Et c'est d'autant plus intéressant dans notre région qui n'est pas épargnée par la sécheresse, les baisses de rendement, les accidents climatiques à répétition."

Aujourd'hui, si les Pyrénées-Orientales sont un département viticole très à la pointe sur le bio, "c'est principalement du fait des vigneron indépendants", reconnaît Laurent Cutzach de Coop de France.

Rattraper le retard pris par la coopération

Sur 20 000 ha plantés, 4 000 sont en bio ou conversion et parmi eux, 500 ha maximum sont cultivés par des coopérateurs, sachant que la coopération représente pourtant 70 % de la production viticole totale du département. Chez Vignerons Catalans, "seules trois caves sur sept produisent pour l'instant du bio : Estagel, Arnaud de Villeneuve et Vignobles Sud Roussillon" précise la présidente de Vignerons Catalans, Fabienne Bonet. Dans ce

contexte, le groupement de commercialisation lance donc son programme de conquête du bio en accompagnant les caves coopératives et leurs adhérents qui le souhaitent dans une démarche de conversion, "par de la contractualisation. Nous pouvons les aider, par exemple, en leur achetant, pendant leurs trois années de conversion leur production à un prix supérieur au prix conventionnel" explique-t-elle. Un projet qui aura aussi l'appui, sur le plan technique, du CIVAM bio et de la Chambre d'agriculture. Pour cette dernière, "le développement de la viticulture bio fait partie du projet agricole départemental, il est donc logique que nous l'accompagnions" résume Alain Halma, DG adjoint de la Chambre. Autres partenaires, le Conseil départemental et l'Agence de l'eau,

via une aide financière. Coop de France, de son côté, apportera un appui juridique et réglementaire. Une toute première réunion a permis de présenter le projet en fin d'année dernière. Le 30 janvier, un nouveau rendez-vous est prévu à Estagel, avec les membres des Vignerons Catalans mais aussi toutes les autres caves et leurs vigneron potentiellement intéressés.

Projet pilote

"Il s'agit d'un projet pilote. L'idée est de tenter de faire en sorte que les 25 coopératives du département puissent, demain, élargir leur gamme avec du vin bio. Car faute de pouvoir en proposer, cela risque d'être compliqué, commercialement" souligne Laurent Cutzach. "L'objectif est de parvenir, d'ici mai, à un projet global, avec une liste de vigneron intéressés, après quoi le suivi se déroulera sur trois ans" explique Fabienne Bonet. Une démarche de longue haleine, puisque les premiers vins certifiés bio seront commercialisés en 2022.

Fanny Linares

Réunion vin bio le mardi 30 janvier

Cette matinée d'information aura pour but de répondre aux questions que se posent les vigneron, sur le plan technique, juridique et commercial. À la cave coopérative d'Estagel, de 10 h à 13 h.

Inscriptions souhaitées avant le 26 janvier au 04 68 85 69 23.