

bioTyfoule
21-22 NOV. 2015



**Salon des
vignerons bio
tourangeaux**

*Ateliers
gratuits
de dégustation*

Hôtel de Ville de Tours

11h - 19h le samedi et 10h - 18h le dimanche

Dégustation et vente. Verre à dégustation: 4 €

Dossier de presse

Biotyfoule en bref.....	2
Les 29 vignerons exposants.....	3
Le vin bio en Touraine, une filière qui a le vent en poupe.....	4
Qu'est-ce qu'un vin bio ?.....	5
Moins de sulfites dans les vins bio.....	6
Qui organise ce salon ?.....	7

Contact presse

GABBTO Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine

Anne Brunner, chargée de communication - 02 47 86 39 25 – gabbto.communication@bio-centre.org



GABBTO
Les Agriculteurs BIO de Touraine

Biotyfoule : le salon des vignerons bio tourangeaux 21 et 22 novembre à l'Hôtel de Ville de Tours

Les vignerons bio tourangeaux préparent la sixième édition de Biotyfoule. Il permettra à chacun de déguster les vins bio du coin et de rencontrer des vignerons attachés à l'environnement et à la diversité des goûts. Ce salon organisé par le GABBTO a reçu environ 4000 visiteurs l'année dernière.

Les 21 et 22 novembre prochains, plus de 30 vignerons bio de toutes les appellations du département accueilleront le public à l'Hôtel de Ville de Tours. Pendant un week-end, ils feront déguster leurs meilleures cuvées. Ils raconteront leur terroir et les pratiques de l'agriculture biologique.

Une occasion rare de rencontre

L'esprit de Biotyfoule, c'est d'offrir aux visiteurs des rencontres marquées par la simplicité et la cordialité des échanges. Toute la place est laissée au vin, à son goût et aux discussions menées un verre à la main. Les visiteurs, néophytes et gastronomes, y rencontreront des pionniers de la viticulture bio locale, les nouveaux qui viennent s'installer ou de s'associer, et un grand choix de vins, souvent introuvables à Tours le reste de l'année.

Le vin bio, une fierté tourangelle

Le succès de ce salon qui monte, est à l'image de la progression spectaculaire du vin biologique en Touraine. Ces dernières années, un grand nombre de domaines viticoles tourangeaux sont passés en bio. Désormais, plus d'une exploitation viticole sur cinq pratique la bio dans notre département. La vigne biologique occupe 1500 hectares (+24 % en 4 ans), soit près de 16 % de la surface viticole départementale. C'est nettement supérieur à la moyenne nationale de 8 %. Côté consommateurs, l'engouement du public tourangeau vient confirmer la tendance nationale : un Français sur trois déclare consommer du vin bio, régulièrement ou occasionnellement (Ipsos pour SudVinBio, 2013). La consommation de vin bio a progressé de 66 % en cinq ans.

« Vin bio », ça veut dire quoi ?

Tout commence dans la vigne : la culture biologique de la vigne se caractérise par le souci de préserver la fertilité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau. Au-delà de l'interdiction des produits chimiques de synthèse, les viticulteurs biologiques mettent en oeuvre des techniques spécifiques (travail du sol, désherbage mécanique, enherbement entre les rangs...). Pour protéger la vigne des maladies et des ravageurs, ils appliquent des méthodes préventives et renforcent les défenses de la plante par l'utilisation de produits d'origine naturelle. Pour pouvoir parler de "vin bio", il faut aussi respecter la réglementation bio qui s'applique à l'élaboration du vin à partir du raisin : tout le processus de vinification est réglementé et contrôlé par des certificateurs indépendants.

Les goûts des vins bio

Les visiteurs de Biotyfoule se délectent : « *Les Montlouis bio sont souvent atypiques : quelle découverte !* ». Et encore : « *Dans les vins bio, je retrouve des goûts qu'on avait perdus. Ma génération a été formatée par les goûts des vins conventionnels. Mais le palais revient.* » Approfondir ses perceptions sensorielles, tel est justement le propos des ateliers de dégustations proposés gratuitement pendant le salon. Christophe Prouteau de CQFDégustation, en œnologue et pédagogue enthousiaste, explique : « *Nos ateliers ne désemplassent pas. Lors des dernières éditions de Biotyfoule, j'ai vu un public très varié, avec beaucoup de jeunes. Pour apprécier la singularité d'un vin, pas besoin de connaître le jargon œnologique. On peut trouver ses propres mots pour parler de ses sensations. La perception d'un maximum de choses nous procure du plaisir* ».

Biotyfoule en pratique

Hôtel de ville de Tours, place Jean Jaurès

Samedi 21 novembre de 11 h à 19 h et dimanche 22 novembre de 10 h à 18 h

Entrée gratuite. Verre à 4 € pour déguster les vins de son choix parmi les 180 cuvées présentées

Ateliers de dégustation gratuits. Livraison par vélovan dans un rayon de 1 km gratuite. Petite restauration bio en vente sur place

www.biotyfoule.org. Contact presse : Anne Brunner - 02 47 86 39 25 - gabbto.communication@bio-centre.org

Plus de 30 vignerons bio d'Indre-et-Loire seront présents pour le millésime 2015 de Biotyfoule

BOURGUEIL

Sandrine Deschamps - La Fontaine aux fougères - Benais
Pierre et Rodolphe Gauthier - Domaine du Bel Air - Benais
Laurent Herlin - Chouzé-sur-Loire
Kathleen Van den Berghé - Château de Minière - Ingrandes-de-Touraine
Xavier Courant - Domaine de l'Oubliée - Saint-Patrice

CHINON

Domaine Fabrice Gasnier - Cravant-lès-Coteaux
Pascal & Béatrice Lambert - Domaine Les Chesnaies - Cravant-lès-Coteaux
Pierre Sourdais - Cravant-lès-Coteaux
Wilfrid Rousse - Savigny-en-Véron
Frédéric Sigonneau - Domaine de l'R - Cravant-lès-Coteaux
Domaine Johann Spelty - Cravant-lès-Coteaux
Thierry Landry - Chinon
Jean-Max Manceau - Domaine de Noiré - Chinon
Marc Plouzeau - Château de la Bonnelière - Chinon

MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Claude Aupetitgendre - Domaine Montoray - Lussault-sur-Loire
Ludovic Chanson - Montlouis-sur-Loire
Frédéric Courtemanche - Saint-Martin-le-Beau
Gabrièle et Régis Dansault - Montlouis-sur-Loire
Lise et Bertrand Jousset - Montlouis-sur-Loire
Benoit Mérias - Saint-Martin-le-Beau
Hervé Grenier, Jean-Daniel Kloeckle, Vincent Bergeron - Domaine Vallée Moray - Montlouis-sur-Loire

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Xavier Amirault - Clos des Quarterons - Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Cyril et Fabien Boisard - Domaine du Mortier - Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Frédéric Mabileau - Saint-Nicolas-de-Bourgueil

TOURAINES

François Plouzeau - Domaine de la Garrelière - Razines
Domaine Nicolas Paget - Rivarenes

TOURAINES AMBOISE

Sandra et Stéphane Mesliand - Domaine Mesliand - Amboise

TOURAINES AZAY-LE-RIDEAU

Louis Jean et Florence Sylvos - Château de la Roche en Loire - Cheillé

VOUVRAY

François Pinon - Vernou-sur-Brenne

Le vin bio en Touraine, une filière qui a le vent en poupe

La viticulture biologique se développe très rapidement, en France et tout particulièrement en Indre-et-Loire. En Touraine, plus d'un vigneron sur cinq pratique désormais l'agriculture biologique.

Un mouvement professionnel spectaculaire motivé par la protection de l'environnement

En France, la vigne bio représente désormais 8,4 % du vignoble français. Suite à un mouvement massif de conversions vers l'agriculture biologique, les surfaces viticoles bio ont plus que quadruplé en 10 ans.

Une enquête, réalisée par Bio Centre auprès des viticulteurs bio de la région Centre, montre que pour 69 % d'entre eux, ce sont la protection de l'environnement et la production d'une alimentation saine qui ont constitué leur principale motivation pour ce changement de pratiques culturales (enquête Bio Centre).

En Indre-et-Loire, plus d'un vigneron sur 5

Avec 15 % de la surface viticole en bio, la viticulture est la filière agricole qui affiche la part la plus élevée d'agriculture biologique dans notre département. Le nombre de viticulteurs biologiques continue régulièrement de croître. Ils étaient 120 à fin 2012 en Indre-et-Loire. Ils sont passés à 129 fin 2013.

La viticulture bio, une source importante d'emplois

Cette progression est une bonne nouvelle pour l'environnement, pour la santé des viticulteurs, mais aussi pour l'emploi. En moyenne en France, en viticulture biologique, on compte près du double d'emplois par exploitation par rapport aux domaines conventionnels : 3,6 UTA (unités de travail annuel) vs 1,7 (source : recensement agricole 2010).

La viticulture est la filière où la différence entre bio et conventionnel est la plus marquée pour ce qui concerne l'emploi. Parmi les facteurs d'explication, on peut avancer la vendange manuelle plus fréquente en bio. De même, la vinification et la commercialisation sont couramment réalisées au domaine.

En région Centre, 62 % des viticulteurs bio emploient de la main d'œuvre à plein temps sur l'exploitation. La quasi-totalité (90 %) emploie une main d'œuvre saisonnière, pour la taille, le travail en vert (ébourgeonnage, égrappage, effeuillage) et les vendanges manuelles. Les vendanges mécaniques restent rares parmi les viticulteurs bio de notre région.

EN FRANCE

8,4 % du vignoble français cultivé en agriculture biologique (à fin 2014)

66 % des français déclarent consommer régulièrement ou occasionnellement des vins bio

EN INDRE-ET-LOIRE

la viticulture en agriculture biologique, à fin 2014, c'est :

15,7 % de la surface de vignoble départementale soit 1545 ha (+ 25 % en 4 ans)

21 % des viticulteurs exploitants, soit 126 exploitations

Qu'est-ce-qu'un vin bio ?

Biotyfoule est un événement de promotion des vins biologiques. Les vins présentés au salon sont d'une grande diversité, selon les terroirs, les appellations et les pratiques de chaque vigneron. Mais tous se rejoignent sur l'application des principes et règles propres à l'agriculture biologique.

L'agriculture biologique préserve l'environnement

L'agriculture biologique se caractérise par le souci de préserver la fertilité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau.

Au delà de l'interdiction des produits chimiques de synthèse et des OGM, les agriculteurs biologiques mettent en oeuvre des techniques spécifiques. Par le travail du sol, le désherbage mécanique ou le maintien d'un enherbement entre les rangs de vigne, le viticulteur bio limite le développement des mauvaises herbes et favorise la vie microbienne du sol. Afin de la protéger des maladies et des ravageurs, il applique des méthodes préventives et renforce les défenses de la vigne par l'utilisation de produits d'origine naturelle.



Des vignes à la cave

Depuis 1991, des vins sont élaborés à partir de raisins biologiques, en application de la réglementation européenne. Ils sont commercialisés avec la mention "vin issu de raisin bio".

Depuis les vendanges 2012, l'ensemble du processus d'élaboration du raisin jusqu'au vin, est également encadré par la réglementation européenne. On parle désormais de "vin bio".

La certification biologique est accordée par des organismes certificateurs indépendants, agréés par le Ministère de l'Agriculture. Ils contrôlent les vignes et caves, une ou plusieurs fois par an. La certification est obtenue après une période de 3 ans de conversion des vignes.

Et la biodynamie ?

En plus des principes de l'agriculture biologique, certains vignerons bio se réfèrent aux principes de la biodynamie, posés par Rudolf Steiner au début du XXème siècle. Le domaine viticole ou agricole est conçu comme un « organisme vivant » dans lequel la diversité maximale des espèces animales et végétales est garante de l'équilibre de l'ensemble du système. Les biodynamistes fabriquent et utilisent des préparations à base de plantes et de produits animaux, en tenant compte du calendrier cosmique. Les vins produits en biodynamie se reconnaissent aux marques Demeter et Biodyvin.

Moins de sulfites dans les vins bio

Le soufre est un élément minéral naturel utilisé en viticulture. Il est pulvérisé sous forme mouillable ou en poudre sur la vigne pour la protéger de l'oïdium. Au chai, la fermentation alcoolique produit des sulfites, naturellement présents dans le vin. Des sulfites sont aussi ajoutés au moût de raisin pendant la vinification, pour leurs propriétés anti-oxydantes.

La diminution des doses de soufre est un enjeu majeur pour la viticulture de demain : pour la préservation des écosystèmes en général, et des sols viticoles en particulier, pour lesquels ces produits sont préjudiciables à fortes doses. Mais aussi pour la santé des vignerons, premiers exposés, et celle des personnes intolérantes aux sulfites.

Les vignerons bio, pionniers des recherches d'alternatives




La plupart des vignerons bio vont bien au delà de la réglementation bio européenne. Sur la vigne, ils mettent en œuvre et expérimentent des alternatives au sulfatage. La biodynamie, par exemple, préconise des traitements préventifs de l'oïdium qui visent à améliorer les défenses naturelles de la vigne : travail de la vigne « en vert » (effeuillage manuel, palissage plus aéré), pulvérisation de tisanes de plantes actives, de petit-lait, d'argile et de talc... Plus généralement, les vignerons bio préservent la biodiversité sur leur domaine. Le respect des équilibres naturels contribue à la bonne santé de leurs cultures.

« Vin bio » et « vin naturel », c'est pareil ?

Le cahier des charges de l'agriculture biologique oblige à réduire très fortement les doses de sulfites lors de la vinification, par rapport à la réglementation générale des vins. Pour le consommateur, le label « agriculture biologique » constitue la preuve d'un taux minimisé de sulfites dans le vin.

Quant à l'appellation « vin naturel », elle désigne un vin élaboré sans intrants à l'étape de la vinification, en particulier sans ajout de sulfites ou à un dosage infime. Contrairement à l'agriculture biologique, cette appellation n'est pas réglementée et n'impose pas le respect du cahier des charges bio.

Pour officialiser leurs pratiques, les vignerons peuvent adhérer à des chartes ou cahiers des charges complémentaires encore plus restrictifs que l'agriculture biologique (ex. Demeter, Biodyvin, Nature & Progrès, vins S.A.I.N.S.).

	Agriculture biologique	Biodynamie	Nature & Progrès	Vins S.A.I.N.S.
Sur l'étiquette				vins S.A.I.N.S.
Culture de la vigne	Interdiction des engrais et produits phytosanitaires chimiques	Culture en biodynamie + certifiée agriculture biologique	Interdiction des engrais et produits phytosanitaires chimiques	Vendanges manuelles. Raisins exempts de produits chimiques.
Vinification	Pratiques réglementées Taux de sulfites autorisés beaucoup plus bas que la réglementation générale	Le vigneron s'engage à tendre vers l'abolition de tout intrant œnologique. Pour ceux qui utilisent des sulfites, limites maximales plus basses que le cahier des charges AB.	Apport en sulfites déconseillé. Limites maximales d'ajout de sulfites plus basse que le cahier des charges AB.	Sans intrants ni sulfites ajoutés
Teneur totale en SO ₂ maximale dans les vins rouges secs	100 mg/l (à comparer à 150 mg/l pour les vins non bio)	80 mg/l pour Biodyvin	70 mg/l maxi	pas de sulfites ajoutés
Conditions d'utilisation de la marque ou du logo	Contrôles par un organisme indépendant	Contrôle supplémentaire sur les pratiques biodynamiques par un organisme indépendant	Système participatif de garantie qui rassemble consommateurs et professionnels	Adhésion à la charte de l'association

Organisé par le GABBTO

Biotyfoule est organisé par le GABBTO, Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine. Cette association rassemble et représente les agriculteurs bio d'Indre-et-Loire. Parmi ses missions figure la promotion de l'agriculture biologique auprès des consommateurs. C'est dans ce cadre que s'inscrit le salon.

Piloté par des vignerons

Comme le dit Ludovic Chanson, "organiser un salon, c'est du boulot". Les moteurs sont quelques vignerons bio qui s'impliquent bénévolement dans les préparatifs, tout au long de l'année qui précède l'événement.

Ils sont cinq en 2015 : Fabien Boisard, Ludovic Chanson, Bertrand Jousset, Philippe Mabile et Louis Jean Sylvos.

Avec le soutien de la Ville de Tours

Après deux éditions à Rochecorbon (2010 et 2011), notre salon devait pousser les murs pour accueillir un public de plus en plus nombreux. Depuis 2012, le péristyle de l'Hôtel de ville de Tours offre un cadre majestueux et central à l'événement.

Les partenaires

Le premier partenaire de Biotyfoule est donc la Ville de Tours. Le GABBTO peut compter également sur le soutien technique et financier de : Crédit Agricole de la Touraine et du Poitou, Crédit Mutuel, Biocoop Salut Terre, Coop Nature, Copac (Coopérative des agriculteurs du Chinonais), Tours Cité de la gastronomie, Région Centre Val de Loire, DRAAF, Conseil départemental Touraine, INPACT 37.

