

Biotyfoule : le salon des vignerons bio tourangeaux 22 et 23 novembre à l'Hôtel de Ville de Tours

Les vignerons bio tourangeaux préparent la cinquième édition de Biotyfoule. En 2013, ce salon organisé par le GABTO avait reçu plus de 5000 visiteurs. Cette année à nouveau, 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.

Les 22 et 23 novembre prochains, 26 vignerons bio tourangeaux de 10 appellations 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 progression spectaculaire

Le succès croissant de ce salon est à l'image de la progression spectaculaire de la production et de la consommation de vin biologique.

Côté production, ils sont 129 viticulteurs à pratiquer l'agriculture biologique en Indre-et-Loire. Ce chiffre représente désormais plus d'un un professionnel sur cinq. En termes de surface agricole, la vigne biologique occupe 1500 hectares (+ 7 % par rapport à 2012), soit plus de 15 % de la surface viticole départementale. C'est nettement supérieur à la moyenne nationale de 8 %.

Côté consommation, l'engouement du public tourangeau vient confirmer une étude nationale réalisée par Ipsos pour SudVinBio et publiée fin 2013 : un Français sur trois déclare consommer du vin bio, régulièrement ou occasionnellement. La consommation de vin bio a progressé de 15 % en un an et de 66 % en cinq ans.

Les goûts des vins bio

Pourquoi un tel intérêt des consommateurs ? La protection de l'environnement est la première motivation soulignée par les consommateurs de l'étude SudVinBio. Les visiteurs de Biotyfoule 2013 nous donnent leur point de vue : « Avec ma femme, je peux ouvrir une bouteille de temps en temps et me sentir bien le lendemain matin. J'aime beaucoup les Montlouis bio. Ils 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. La première fois que j'ai goûté un vin bio, je ne l'ai pas vraiment apprécié. Puis le palais revient. »

Des ateliers sensoriels gratuits

Approfondir ses perceptions sensorielles, tel est le propos des ateliers de dégustations proposés gratuitement pendant le salon. Christophe Prouteau de CQFDégustation, en œnologue et pédagogue enthousiaste, explique : « Nos ateliers ne désemploient pas. Lors de l'édition 2013, 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 ».

Attablez-vous avec les vignerons

Le samedi 22 à 20 h 30, les vignerons invitent le public à associer vins et mets autour d'un repas au restaurant Le Coin de table à Tours nord. Pour partager ce repas, il faut réserver sur le site www.biotyfoule.org ou au 02 47 48 37 98 et prévoir 30 €.

Biotyfoule en pratique

Hôtel de ville de Tours, place Jean Jaurès | Samedi 22 novembre de 11 h à 19 h et dimanche 23 novembre de 10 h à 18 h

Entrée, ateliers de dégustation et livraison par vélovan dans un rayon d'1 km sont gratuits | Verre à dégustation : 4 €

Repas bio avec les vignerons le samedi soir (réservation 02 47 48 37 98 avant le 12 novembre. 30 €)

Plus d'info sur www.biotyfoule.org

« Biotyfoule est le seul salon des vins bio de Loire dans notre département. Il mérite sa place »

Ludovic Chanson est vigneron à Montlouis-sur-Loire depuis 2009. Seul sur 6,5 hectares, il fait tout, de la vigne à la commercialisation en passant par la cave. Ce qui lui laisse peu de temps à consacrer aux salons. Mais Biotyfoule est "un salon sympa". Le jeune vigneron très occupé a rejoint cette année le comité de pilotage du salon.

Comment êtes-vous devenu vigneron ?

J'ai travaillé quatorze ans dans une unité de recherche pharmaceutique à Amboise. En 97-98, je m'intéresserais de plus en plus techniquement au vin. Sommelier ou vigneron ? Je ne savais pas encore trop ce que je voulais faire. C'est Vincent Carême, vigneron bio à Vouvray, qui m'a conseillé de passer le bac pro au lycée viticole d'Amboise. Ce fut la rencontre primordiale. J'ai pu prendre un congé formation pour me former pendant seize mois. La grande claque, ça a été la culture de la vigne ! Lorsque mon labo de recherche a fermé en 2008, tout est allé très vite. Je n'avais pas beaucoup d'expérience, mais je me suis installé dès 2009.

Vous cultivez en bio ?

L'agriculture biologique, c'était une évidence pour moi. Je voulais faire des vins naturels, sans aucun des produits oenologiques modernes. Pas d'enzymes, pas de colle... Uniquement les levures indigènes et le sucre du raisin. Il n'y a que l'utilisation d'une dose minime de sulfite que je m'autorise.

Comment expliquez-vous que 24 % des vignes soit en bio à Montlouis ?

Nous sommes plusieurs jeunes vignerons à avoir suivi ce parcours, de la reconversion professionnelle vers la viticulture bio. Nous partageons du matériel. Nous sommes tout le temps ensemble, à la vigne, ou à goûter. Ça crée une émulation. Il y a aussi la crédibilité et la légitimité des anciens. Nous bénéficions du travail de François Chidaine, en biodynamie depuis longtemps et président de l'appellation.

Vous semblez beaucoup tenir au terme de "vigneron". Qu'entendez-vous par là ?

En découvrant le travail de la vigne, j'ai adoré le contact avec la plante. L'hiver arrive : je vais pouvoir tailler tout seul, dans le silence...



Ludovic Chanson dans sa cave à Montlouis : 24 fûts de chêne

Mais je tiens aussi beaucoup à réussir à faire de cette plante une bouteille ! Pour moi, "vigneron", c'est synonyme d'"artisan". Je gère le processus de A à Z, de la culture de la vigne jusqu'à la vente, en passant par la vinification. Je ne tiens pas à m'agrandir. Je préfère rester présent à toutes les phases.

Comment commercialisez-vous votre vin ?

Je vends mes bouteilles à l'export et à une clientèle de cavistes et de restaurateurs. La vente aux particuliers reste minime dans mon chiffre d'affaires. Je fais très peu de salons.

Pourquoi participez-vous à Biotyfoule ?

J'y vais depuis le début. D'abord, j'y retrouve des vignerons que j'aime bien, tous sur des petits domaines. Et puis, c'est important de communiquer sur ce qu'on fait. C'est le seul salon des vins bio de Loire en Indre-et-Loire.

Le public est-il différent d'autres salons que vous connaissez ?

L'année dernière, il y avait beaucoup de monde, avec un public très hétérogène. Y compris des gens qui ne s'y connaissent pas forcément. C'est simple, cool, on peut discuter. Juste avant les fêtes, c'est déjà la fête.

Cette année, j'ai décliné une invitation à un salon de Paris pour venir à Biotyfoule. Je n'ai pas hésité. C'est un événement qui mérite sa place.

26 vignerons bio d'Indre-et-Loire seront présents pour le millésime 2014 de Biotyfoule

BOURGUEIL

Jean-Marie Amirault - Benais
 Sandrine Deschamps - La Fontaine aux fougères - Benais
 Pierre et Rodolphe Gauthier - Domaine du Bel Air - Benais
 Christian Georget - Domaine Georget - Bourgueil
 Laurent Herlin - Chouzé-sur-Loire

CHINON

Domaine Fabrice Gasnier - Cravant-lès-Coteaux
 Pascal & Béatrice Lambert - Domaine Les Chesnaies - Cravant-lès-Coteaux
 Marc Plouzeau - Château de la Bonnelière - La Roche-Clermault
 Jean-François Rouet - Domaine des Rouet - Cravant-lès-Coteaux
 Wilfrid Rousse - Savigny-en-Véron
 Frédéric Sigonneau - Domaine de l'air - Cravant-lès-Coteaux
 Pierre Sourdais - Cravant-lès-Coteaux
 Domaine Johann Spelty - Cravant-lès-Coteaux

COTEAU DU LOIR (APPELLATION NON REVENDIQUÉE)

Renaud Guettier - La Grapperie - Bueil-en-Touraine

MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Claude Apetitgendre - 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

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

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

TOURAINÉ

François Plouzeau - Domaine de la Garrelière - Razines

TOURAINÉ AZAY-LE-RIDEAU

Quentin Bourse - Le Sot de l'Ange - La Croix-en-Touraine
 Domaine Nicolas Paget - Rivarenes
 Louis Jean et Florence Sylvos - Château de la Roche en Loire - Cheillé

Le vin bio en Touraine, une filière très dynamique

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

Un mouvement spectaculaire vers l'agriculture biologique

En France, la vigne bio représente désormais 8,2 % 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'1 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

8,2 % du vignoble français cultivé en agriculture biologique (à fin 2013)

EN INDRE-ET-LOIRE

l'agriculture biologique concerne à fin 2013 :

15,4 % de la surface de vignoble départementale soit 1545 ha (+ 23 % en 2 ans)

21 % des viticulteurs exploitants, soit 129 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 XX^{ème} 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.

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 2014 : Fabien Boisard, Ludovic Chanson, Bertrand Jousset, Philippe Mabillet 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, Vélogistic, Copac (Coopérative des agriculteurs du Chinonais), Région Centre, DRAAF, Conseil général d'Indre-et-Loire, Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, InPACT 37.

