

## Spécial | Le vin bio et équitable sur le stand du bio au Salon



**Toutes les filières du bio de Nouvelle-Aquitaine ont rendez-vous au stand du bio pendant le Salon de l'Agriculture. Trois structures vont s'y relayer jusqu'à la fin du Salon, l'Interbio Nouvelle-Aquitaine, la Chambre régionale d'agriculture et la Fédération régionale de l'agriculture biologique (FRAB). En termes de nombre d'exploitations bio, la Nouvelle-Aquitaine figure au troisième rang, après l'Occitanie et la région Rhône-Alpes. Pour son dernier jour sur le stand du bio, ce mardi 15 mai, l'Interbio a accueilli le vigneron Vincent Mercier, du château Doris basé à Bourg (33), qui répond à leur charte vin équitable.**

Pâte à tartiner, jus d'orange, crackers carotte-curry, ou encore, muesli au kiwi. « Selon l'heure, il y a de la pâte à tartiner ou du pâté sur le stand », selon Marie, en charge de la filière viticulture à l'Interbio, qui rassemble plus de 200 organisations, représentant plus 3.000 producteurs bio. L'association, présente sur le salon depuis samedi et proposant une série de dégustations de denrées de ses producteurs, a accueilli le vigneron bio Vincent Mercier.

Président de la commission viticole Interbio, celui qui a toujours été dans le vin, d'abord en tant que chef de culture dans de grosses propriétés, s'est ensuite installé hors cadre familial en 2005. « J'ai travaillé en cave coopérative, puis j'ai fait mon premier millésime chez moi en 2014 », explique celui qui possède 20 hectares d'exploitation, appellation Côtes-de-Bourg, à Bourg sur Gironde (33), avec les cépages merlot et malbec.

« J'ai d'abord choisi de faire du bio pour me protéger, moi, puis je me suis dit que cela ne ferait pas de mal aux consommateurs, non plus », argumente celui qui a pris le virage du bio dès 2010. Il ne compte pas s'arrêter là, puisqu'en plus du vin rouge qu'il produit actuellement, il se lance dans le blanc l'année prochaine. « Il sera en conversion, puisqu'une période de 48 mois doit s'écouler, pour obtenir le label bio », soit environ quatre ans.

### « Les coûts de production, c'est le nerf de la guerre »

Vincent Mercier est également signataire de la charte vin équitable, créée en 2012, qui certifie une juste rémunération du producteur, et de tests de qualité supplémentaires. Elle est déposée à l'Institut National de la Propriété Intellectuelle (INPI) et reconnue par le service des fraudes. « Les coûts de production, c'est le nerf de la guerre », souligne le vigneron de Bourg, qui se désole face à la situation précaire de certains producteurs. « C'est lamentable de voir que ceux qui nourrissent la France crèvent la dalle ».

Avec une logique de partir du producteur pour aboutir jusqu'au prix de vente, la charte entend vérifier la rémunération de tous les maillons de la chaîne. « Le consommateur sait qu'en achetant ce produit, il ne dépouille pas le viticulteur ». Elle vise aussi à garantir un vin de qualité et porteur des valeurs environnementales.

Dans une logique de rééquilibrage, puisque, comme l'assure le défenseur du bio, « la production des paysans, c'est comme celle des artistes, ça prend de la valeur quand on meurt ». En bio, les vignerons ont besoin de 30% de main d'œuvre supplémentaire. « Pour désherber un hectare de vigne, cela met trois heures en bio pour décaillonner, contre 20 minutes en agriculture conventionnelle. » Le propriétaire du château Doris fait des ventes en direct, auprès des grossistes, des cavistes et des négociants. Avec un prix de départ propriété de 8 euros, la bouteille.

Alix Fourcade

*Crédit Photo : Alix Fourcade*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 15/05/2018*  
*[Url de cet article](#)*