

# COMPTE RENDU DE LA MATINEE D'ECHANGES SUR LE RAISIN DE TABLE BIOLOGIQUE Le 2 décembre 2022 à Saint Saturnin les Apt

Le 2 décembre 2022, Bio de PACA, Fédération régionale de l'agriculture biologique, organisait, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le référent technique régional en arboriculture biologique, Gilles Libourel du GRAB, une matinée d'échanges sur le raisin de table biologique. Une vingtaine de producteurs de raisin de table se sont ainsi rassemblés chez Patrick, Marina et leur fils Romain Augier à Saint Saturnin les Apt.

Le besoin de se réunir pour mettre en commun les difficultés et des pistes de travail se fait sentir depuis plusieurs années. Dans un contexte où la production vauclusienne de raisin de table a été divisée par deux depuis les années 80, principalement à cause de la concurrence étrangère, tandis que les surfaces converties à l'agriculture biologique ont connu une forte progression (fois 2 en 10 ans), dans l'espoir d'apporter une nouvelle voie de différenciation pour la filière, il semblait utile de faire un point collectif, d'autant plus après une campagne 2022 très particulière.



Patrick et Marina ont tout d'abord présenté la ferme familiale : ils cultivent 6 hectares de raisin de table (8 variétés) ainsi que de la vigne de cuve, des pommiers, des cerisiers et des courges. Le tout est conduit en agriculture biologique depuis 25 ans. La production est vendue à des magasins et des grossistes spécialisés bio (le raisin de cuve via la cave coop).

Puis chacun s'est présenté et un vif besoin d'échanger avec les autres sur les difficultés de commercialisation s'est immédiatement manifesté. Tout le monde s'est entendu sur le fait que le marché du raisin de table biologique se tend depuis plusieurs années et que la campagne 2022 a été la plus difficile jamais connue, y compris pour les anciens qui ont des clients fidèles depuis de nombreuses années. Les nouveaux modes de consommation et les impacts du changement climatique ont changé la donne. Même arriver précocement sur le marché n'est plus un avantage et ceux qui ont des vignes très précoces essaient désormais de retarder le début de leurs récoltes tant que possible.

Une des principales difficultés mises en avant est la prédominance du raisin italia en provenance d'Italie à des prix défiant toute concurrence. Les vigneron du Vaucluse et des Bouches du Rhône ont pourtant un savoir-faire bien aguerri, mais celui-ci n'est pas reconnu par les consommateurs et la grande distribution ne joue pas le jeu. Les marges pratiquées par les centrales et les magasins sont très élevées, amenant le raisin de table biologique français sur les étals à des prix souvent prohibitifs (entre 6 et 12 euros le kilo, en moyenne autour de 8 euros). Ceci est un frein certain à la consommation, dans un contexte de récession économique déjà défavorable au bio depuis le printemps. Les producteurs ont ainsi dû baisser leurs prix de vente, alors que leurs charges ont augmenté de toutes parts (emballage, main d'œuvre, transport...), et malgré ces efforts, certains ont dû jeter du raisin de table ou l'envoyer à la cuve. Un

producteur en circuit court a même choisi de laisser du raisin sur ses vignes plutôt que de devoir le brader et contribuer ainsi à la baisse des prix sur le marché.

Une autre difficulté notable est l'absence de possibilité de stockage longue durée en bio du fait de l'interdiction des plaques de sulfites. Certains font des essais de stockage sur quelques semaines, mais personne n'aime ce jeu dangereux... Une discussion a eu lieu au sujet du Vapor Gard (dont le principe actif est un terpène) largement utilisé par les Italiens pour conserver le raisin. Ce produit permet de maintenir les rafles fraîches pendant plusieurs semaines, d'où parfois un contraste peu favorable au muscat français quand il se trouve à côté d'un raisin italien sur un étal. Les participants se posent la question de l'intérêt qu'il y aurait à essayer ce produit sur leurs raisins, mais d'une part il n'est pas autorisé en France, d'autre part il est onéreux. Les conseillers techniques présents se renseigneront tout de même pour obtenir des informations précises sur ce produit.

L'enquête téléphonique réalisée durant l'été 2022 par Bio de PACA auprès de 33 vignerons du Vaucluse et des Bouches du Rhône montre que le muscat noir représente encore environ 60% des plantations. Les avis des participants à cette matinée se sont montrés partagés quant à la légitimité de cette prépondérance variétale. Certains pensent, à juste titre, que le muscat est la spécificité de notre région (et plus particulièrement du Vaucluse) et qu'il faut le valoriser en tant que tel ; tandis que d'autres pensent que ses particularités organoleptiques ne plaisent plus qu'à une minorité (souvent des personnes d'un certain âge) et qu'il faut développer des variétés qui soient d'avantage au goût des nouveaux consommateurs (peau moins épaisse, moins de pépins et de sucre...). Dans tous les cas la réflexion variétale mérite d'être menée pour les nouvelles plantations. Une discussion a eu lieu autour de l'ancienne variété locale « gros vert » qui ressemble à l'italia qui plait tant au consommateur. Ce gros vert a plusieurs qualités qui pourraient bien lui permettre de revenir au goût du jour : tardif, très bonne conservation, très bonnes qualités gustatives tout en étant beaucoup moins sucré et moins musqué que le muscat de Hambourg, très productif...La réflexion à son sujet mérite d'être menée.

Par ailleurs, Patrick Augier pense que le marché de la restauration collective reste à conquérir. Pourquoi le raisin n'est-il pas plus choisi ? Est-ce que, si on leur livrait des grappes prédécoupées en portions individuelles, les établissements scolaires en achèteraient davantage ?

Le groupe s'est ensuite déplacé sur une parcelle de vigne de table des Augier équipée de filets Paligrêle. Patrick est intarissable sur le sujet. Il en a une très bonne expérience. Depuis qu'il est allé découvrir cette technique chez son créateur, un agriculteur du Lot et Garonne, il en équipe progressivement toutes ses parcelles dès la 3<sup>ème</sup> feuille. Le filet paligrêle présente de nombreux intérêts :

- Protection complète contre la grêle, les sangliers, les gros insectes, les oiseaux, le vent, à partir du stade 3<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> feuille.
- Remplace, en mieux, les fils releveurs : les grappes en développement ne se coincent pas dans les filets comme ils le font sur les fils releveurs, ce qui rend la taille manuelle aisée.
- Protection partielle contre la pluie (celle-ci coule le long des filets et entre plus difficilement dans la vigne)
- Amélioration de la qualité des grappes (plus régulières, moins de traces de frottements...) liée à la diminution des stress. Patrick trouve qu'elles se conservent mieux.
- Augmentation de la rémanence des traitements phytosanitaires.

Le filet paligrêle est à dérouler quand la végétation démarre et à remonter après la récolte.

Attention : il est préférable d'utiliser des piquets galvanisés lisses. Les piquets fer et les piquets crantés abiment les filets avec les frottements. Il faut dans ce cas impérativement protéger le haut des piquets.

Les filets paligrêles peuvent être mis en place sur des conduites en vertical comme en lyre. Le coût de l'installation complète par hectare est de 16 000 euros sur la lyre et 8 000 euros sur le vertical, avec des largeurs de filet de 1 mètre et pour une durée de vie estimée à 15/20 ans. Celle-ci peut être adaptée aux vignes de chacun, le fabricant coupant la largeur souhaitée.

Ils sont distribués par la CAPL

***Ci-contre filets Paligrêle sur vigne de table en lyre***



***Ci-dessous Patrick Augier présentant des filets Paligrêle sur vigne de table en plan vertical :***



*Ci-dessous, gros plan sur les fils tendeurs qui sont intégrés au filet par une couture en bas du filet (le tout est très solide) :*



*Ci-dessous le système de fixation du filet au poteau d'amarre :*



Les échanges se sont poursuivis autour d'un déjeuner au restaurant pour ceux qui pouvaient rester.

Cette matinée était la première d'une série à venir et a permis de dégager des pistes de travail collectif pour 2023 :

- Mieux connaître l'offre en raisin de table biologique sur la région pour essayer de lisser l'offre tant que possible
- Travailler sur la valorisation du muscat, notamment en restauration collective qui peut représenter un débouché important si on fait des efforts de communication auprès des cuisiniers (montrer notamment comment ciseler une grappe)
- Travailler sur les nouvelles variétés à planter pour répondre aux attentes des nouveaux consommateurs, étudier, entre autres, la possibilité de remettre le gros vert au goût du jour ?
- Faire le point sur les techniques de conservation autorisées en bio (voir notamment les résultats d'essais par Pronatura sur les housses individuelles sélectives de gaz, voir aussi ce qui a été fait au CTIFL)

***Ci-dessous : filet paligrêle chez Patrick Augier au moment de la récolte :***



©Matthieu Chanel

Contacts : [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org)

[pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr](mailto:pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr)

