



Les vins de Corrèze passent au bio

Presque 30 % du vignoble de l'AOP Vin de Corrèze est déjà converti au bio. Mais la Fédération des Vins de la Corrèze souhaite aller plus loin. Jusqu'à 80 % du total.



La Fédération des Vins de la Corrèze souhaite aller vers 80 % de bio © Maxppp - Christian Watier
 Corrèze

C'est un peu une suite de l'obtention l'année dernière de l'Appellation d'Origine Protégée. Même si la démarche est plus ancienne, la Fédération des Vins de la Corrèze affiche sa volonté de transformer le plus possible l'appellation en bio. *"Nous allons vers 80% de la surface du vignoble corrézien"* précise son président Jean Mage. Une convention vient d'ailleurs d'être signée avec la Chambre d'agriculture de la Corrèze qui outre l'appui technique obligatoire dans la gestion de l'AOP, aidera la filière dans sa conversion notamment pour la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.

Vendre un peu plus cher

Un choix stratégique pour la filière. Le bio est une demande forte des consommateurs de vin. *"Le bio s'impose à nous, ajoute René Maury, le président de la cave des Coteaux de la Vézère. Nous sommes sur des petits rendements. Si nous voulons valoriser mieux nos vins de vigneron nous devons les vendre un peu plus cher. Mais nos clients n'accepteront de payer plus cher que si nos vins sont de qualité et bio."* Jean Mage ajoute : *la Corrèze est le pays vert, le pays nature. Orienter la viticulture vers le biologique va dans le bon sens."*

Du 100% bio en 2019

www.francebleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 153



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La conversion en bio prend du temps. Actuellement environ 30% des 76 hectares de vignes de l'appellation sont en bio. Mais de nombreux vignerons corréziens ont déjà entamé leur conversion. "Il y en a 3 sur 8 à Branceilles, explique Philippe Leymat, président de la cave du Mille et une Pierres. *Mais cela représente la moitié de la surface du vignoble*". C'est sur les Coteaux de la Vézère que le bio est le plus présent : les 10 vignerons sont en conversion. La première cuvée totalement bio est prévue dès 2019.