

Qu'est ce qu'un vin bio ?

Conférence du
30 Janvier 2013

Millésime **BIO**
Sud de France

La réglementation en Europe

La production bio est réglementée à l'échelle européenne depuis 1991. En France, elle fait partie des signes d'identification de la qualité et de l'origine gérés par l'INAO. Elle est définie comme une agriculture « qui respecte le vivant, les cycles naturels, qui gère de façon globale la production en favorisant l'agrosystème mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques ».

La production bio est encadrée par deux règlements :
« Principes de production bio et étiquetage » : (CE) 834/2007 et
« Règles d'applications de la production bio » : (CE) 889/2008.

La production de vin est soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché vitivinicole » (OCM vitivinicole : (CE) 479/08) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques ((CE) 606/09). Depuis le 8 février 2012, des règles sur la vinification bio ((UE) 203/2012) viennent compléter le règlement bio européen, permettant la certification du vin et plus seulement du raisin.

La viticulture biologique

La conduite de la vigne en agriculture biologique repose sur les techniques suivantes :

- ✓ Mise en œuvre des mesures prophylactiques pour réduire la sensibilité de la culture aux attaques parasitaires, avant d'envisager le recours aux produits de protection des plantes,
- ✓ Utilisation de produits exclusivement d'origine naturelle pour la fertilisation et la protection des vignes,
- ✓ Interdiction des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou issus d'OGM,
- ✓ Gestion des adventices par des interventions mécaniques (travail du sol, paillage, désherbage manuel...)

La pratique de la viticulture biologique entraîne systématiquement une augmentation de la ressource en main d'œuvre pour pallier la moindre utilisation des produits : temps d'observation au vignoble pour anticiper les interventions, gestion mécanique et non chimique des adventices... Elle se traduit généralement par une augmentation des coûts de production (variable selon les conditions du milieu).

La réglementation bio européenne exige une période de conversion entre la culture conventionnelle et biologique. En viticulture, il faut 36 mois de conversion avant d'être certifié bio. Le vigneron ne peut communiquer sur son engagement bio qu'à partir de la deuxième année de conversion et s'il n'utilise qu'un seul ingrédient d'origine agricole en vinification (l'alcool vinique, le moût concentré rectifié et le sucre sont donc interdits). La mention sera alors : « Produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

Vignoble AB français

(Source: Agence Bio 2012)

Chiffres 2011 : **4 692** exploitations
61 055 ha (AB + conv)
= **8%** vignoble français

Progression:	08/09	09/10	10/11
Nombre exploitations	+31%	+32%	+17%
Surface (AB + conv)	+39%	+27%	+22%

Volumes AB français

(Estimés d'après source Agence Bio 2012 et rendement 40hl/ha)

	2008	2009	2010	2011
Nombre cols AB (en millions)	83,5	93	112	153
Progression		+12%	+ 20%	+ 36%

Presque un doublement en 3 ans (08-11)

La vinification biologique

Les nouvelles règles de vinification bio sont entrées en application au 1^{er} août 2012. Les exigences sont les mêmes pour l'ensemble des pays européens. Elles s'articulent autour de 4 points clés définis sur la base de l'OCM vitivinicole :

- ✓ L'utilisation d'ingrédients agricoles 100% bio : raisin, sucre, alcool, Moût Concentré Rectifié (MCR)
- ✓ Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (ex : désalcoolisation, électrodialyse, chauffage >70°C sont des pratiques interdites)
- ✓ Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- ✓ Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.




Le vigneron devra respecter ces exigences pour prétendre à la mention « **vin bio** » et au **label bio européen** : il n'aura pas le choix de ne certifier que les raisins. La mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » n'est plus utilisable sur les vins produits à partir du millésime 2012.

Comment reconnaître un vin produit selon les règles de l'AB* ?

* vin certifié selon le règlement (CE) 834/2007

Mentions possibles :

Logos associés :

« Vin issu de raisins de l'AB » (seulement pour les vins des millésimes antérieurs à 2012!)		Facultatif
« Vin biologique » ou « vin bio »		Obligatoire
		Facultatif



« Vin bio », « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique », « Vin naturel » : Quelques repères

	« Vin biologique »	« Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »	« Vin naturel »
Cahier des charges	Règlement européen	Demeter, Biodyvin: Règlement européen + Cahiers des charges privés internationaux	Exemple (liste non exhaustive) : - AVN: Engagement pour un vin AVN - Dynamis: Charte
Coordinateur	Commission Européenne (législateur) INAO en France	<i>Demeter</i> : Association Demeter France <i>Biodyvin</i> : Syndicat International des vignerons en culture biodynamique	AVN : Association des Vins Naturels Dynamis : Association Terra Dynamis
Engagements	Système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels	Système de production équilibré plante/sol/environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres	AVN : « Arriver à un idéal: élaborer des vins naturels c'est-à-dire sans aucun additif (intrant) ajouté » Dynamis : « Répond à l'idée simple qu'un vin naturel ne doit subir aucun artifice, ni maquillage, afin d'offrir aux consommateurs sa plus intacte vérité. »
Conversion	OUI	OUI	NON
Contrôle Organismes de certification France	OUI Agrocert, Bureau Veritas Certification, Certipaq, Certis, Certisud, Ecocert, Qualisud, SGS-ICS	OUI Ecocert	NON
Certification	OUI	OUI	NON
Étiquetage	« Vin biologique »	« Demeter », « Biodyvin »	« Vin AVN », « Vin AVN zéro sulfite ajouté », Logo de la Charte Dynamis

Le vin bio en résumé :



- ➔ Produit contrôlé et certifié
- ➔ Réglementation européenne
- ➔ Ø produit de synthèse, Ø herbicide, Ø OGM, limites des sulfites < au conventionnel
- ➔ Impact positif sur l'emploi local
- ➔ Respect de la matière première
- ➔ Production en plein développement

Intervenants à la conférence :
V. PLADEAU (Sudvinbio) :
valerie.pladeau@sudvinbio.com
V. JOLY (Dm Virgile Joly) :
virgilejoly@domainevirgilejoly.com

Limites doses SO ₂ total (en mg/l)	OCM viti-vinicole ¹	« Vin bio » Rgt bio européen	« Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique » Demeter*	« Vin naturel » ex : AVN
Rouges secs (sucre < 2g/l)	150	100	70	0-30
Rouges secs (sucre > 2g/l et < 5g/l)	150	120	70	0-30
Rouges secs (sucre > 5g/l)	200	170	70	0-30
Blancs/rosés (sucre < 2g/l)	200	150	90	0-40
Blancs/rosés (sucre > 2g/l et < 5g/l)	200	170	90	0-40
Blancs/rosés (sucre > 5g/l)	250	220	130	0-40

*moyenne sur 5 ans

¹ Limites du règlement sur les pratiques œnologiques (règlement de l'OCM viti-vinicole)