

Qu'est-ce qu'un « Vin Bio* »?

*Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

Conférence 25 janvier 2012

AIVB-LR



Millésime
Bio 2012

En partenariat avec:



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, au même titre que le Label Rouge, les appellations d'origine (IGP, AOP) et la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). 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 Etiquetage »: (CE) 834/2007 et « Règles d'applications de la production Bio »: (CE) 889/2008.

A ce jour, seuls les raisins peuvent être certifiés bio. Un projet de réglementation de la vinification bio est en cours d'élaboration pour venir compléter le règlement européen bio. Il pourrait entrer en vigueur pour les vendanges 2012.

Les pratiques œnologiques dépendent à minima de la législation européenne: « l'Organisation Commune du Marché vitivinicole » ((CE) 479/08) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques ((CE) 606/09).

Le projet de règlement de la vinification bio permettrait une certification du vin et l'étiquetage « vin biologique » qui se subsisterait à « vin issu de raisins de l'agriculture biologique ».



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 aug-

Vignoble biologique français

(source: agence bio 2011)

Chiffres 2010: 3 945 exploitations
50 268 ha (AB + conv)
= 6% vignoble français

Progression 2008-09: +31% d'exploitations bio
2009-10: +30% d'exploitations bio
Progression 2008-09: +39% surface bio
2009-10: +28% surface bio

Estimation des volumes « vin issu de raisins AB » français

(source: agence bio 2011 + aivb-lr)

Nombre de cols certifiés AB en 2010: 94 millions
Perspectives 2013: 221 millions de cols
Doublement de l'offre en 3 ans!
+ 127 millions de cols (2010/2013)

mentation 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, en utilisant la mention « en conversion vers l'agriculture biologique ».

LA VINIFICATION BIOLOGIQUE

Le projet de règlement européen de la vinification bio propose un cahier des charges unique applicable à l'ensemble des régions viticoles européennes. 4 niveaux d'exigences sont proposés:



- * Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques
- * Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques
- * Le choix de l'origine bio pour certains additifs et auxiliaires œnologiques
- * Une restriction sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

Le vigneron devra respecter ces exigences pour prétendre au label bio européen: il n'aura pas le choix de ne certifier que les raisins. Cependant, les vignerons ont déjà l'habitude de « vinifier bio » via les standards de vinification bio existants (privés et/ou internationaux).

Comment reconnaître un « Vin issu de raisins AB »?

Les vins certifiés selon le règlement (CE) 834/2007 sont étiquetés:

« Vin issu de raisins de l'agriculture biologique »

	Le logo bio européen est interdit tant qu'il n'existe pas de règles de vinification bio. MAIS il deviendra OBLIGATOIRE lorsqu'un règlement de vinification bio entrera en vigueur (courant 2012?).
	Le logo AB peut toujours être apposé sur les emballages. Il reste facultatif.

**« Vins issus de raisins AB », « Vins de raisins biodynamiques », « Vins Naturels »: quelques repères**

	« Vins issus de raisins AB »	« Vins de raisins biodynamiques »	« Vins Naturels »
Cahier des charges	Règlement européen	Cahier des charges privés internationaux Demeter, Biodyvin	Engagement du vigneron pour un vin AVN signé par tous les adhérents
Coordinateur	Commission européenne = législateur	Association Demeter France Syndicat International des vignerons en culture biodynamique	Association des vins naturels (AVN)
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	But de l'AVN: « Arriver à un idéal: élaborer des vins naturels c'est-à-dire sans aucun additif (intraité) ajouté »
Conversion	OUI	OUI	NON
Contrôle	OUI	OUI	NON
Organismes de certification France	Ecocert, Agrocet, Certipaq, Qualité France, SGS-ICS, Certisud	Ecocert	
Certification	OUI	OUI	NON
Étiquetage	« Vin issu de raisins AB »	« Demeter », « Biodyvin »	« Vin AVN », « Vin AVN zéro sulfite ajouté » (pour les sans sulfites ajoutés)

Le « vin issu de raisins AB » en résumé:

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

Limites doses SO₂ total: (en mg/l)	OCM viti-vini (CE 479/08) ¹	Projet de Rgt européen « Vin Bio »	« Vin de raisins biodynamiques » Demeter*/Biodyvin
Rouges secs (sucre <2g/l)		100	
Rouges secs (sucre >2g/l et <5g/l)	150	120	70 / 80
Blancs/rosés (sucre <2g/l)		150	
Blancs/rosés (sucre >2g/l et <5g/l)	200	170	90 / 105
Autres vins		- 30mg/l par rapport à l'OCM	

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

Intervenants à la conférence:

Valérie PLADEAU: Chargée de mission AIVB-LR (pladeau.aivb@wanadoo.fr)
Virgile JOLY: Vigneron (Dm Virgile Joly (Hérault)) (virgilejoly@domainevirgilejoly.com)

*moyenne sur 5 ans