





- La Suisse : petit pays, grande diversité:
- climatique, de < 600 mm à >1800 mm d'eau
- topographique, des terrasses de 12 m² au vignoble à enjambeur
- viticole : > 50 cépages traditionnels
- en altitude, des vignes de 200 m à 1100 m
- culturelle : latins >< germanophones





- Fondée en 1981, rassemblement des mouvements bio de l'époque, y compris Demeter, unification des cahier de charges
- Actuellement 5400 exploitations, cultivant 120'000 ha (22,6 ha / exploitation), toutes cultures confondues, > 10 % des exploitations suisses
- Certification complètement détachée
- Chiffre d'affaires 2010 : env. 10,1 mio CHF
- Structure fédérative, très démocratique





- Développement du cahier des charges,
- Assurance qualité, marketing,
- Coordination de l'offre*, fixation des prix*,
*sauf secteur vin
- Information des agriculteurs, formation,
- Médias, divers services aux membres et preneurs de licence.



- Ordonnance bio en Suisse depuis 1997
- Bourgeon Bio Suisse plus restrictif que l'ordonnance bio
- Demeter plus restrictif que Bio Suisse
- 400 exploitations bio non inscrites à Bio Suisse (vente directe)
- Paiements directs pour l'AB et la production intégrée, très faibles pour la viticulture



- 7 mio d'habitants
- 40 l de consommation par habitant
- 280 mio l consommation par an
- 15'000 ha surface viticole Suisse
- 102 mio l de production indigène en 2010
- 180 mio l d'importation en 2009 :
- Exportation insignifiante : 0.66 mio l en 2009



Situation des vins bio en Suisse

270 ha ou 1,8 % de la surface viticole en bio

1.5 % du volume de vin en bio

Situation stagnante, plusieurs causes:

- Petite taille des exploitations
- Grande diversité des vins
- Public conservateur et peu curieux
- Clients «bio» à faible pouvoir d'achat
- Forte importation à des prix déifiant toute concurrence.



Limitation de rendement pour des vins en:

- AOC blanc $1.4 \text{ kg/m}^2 = 1.12 \text{ l/m}^2$, $14 \text{ to/ha} = 112 \text{ hl/ha}$
rouge $1.2 \text{ kg/m}^2 = 0.96 \text{ l/m}^2$,
- VDP blanc 1.8 kg/m^2 , rouge 1.6 kg/m^2
- VDT au-delà, si min. 13.6 / 14.4 % Brix

Surproduction = déclassement en catégorie inférieure.

Les Cantons peuvent édicter des limites plus restrictives.



Teneur en sucre :

Les exigences pour les différentes catégories varient selon les Cantons et les cépages.

Exemple : Valais, vins AOC :

- Muscat, Chasselas : 17.2 % Brix;
- Petite Arvine, Pinot gris : 20.6 % Brix;
- Cépages rouges : 20 % Brix



Cadre législatif suisse

SO₂ total (2011)

Vin rouge	< 5 g/l sucre	160 mg/l
	> 5 g/l sucre	210 mg/l
Vin blanc, rosé et mousseux	< 5 g/l sucre	210 mg/l
	> 5 g/l sucre	260 mg/l
Vins doux naturels		400 mg/l





SO₂ total : Vins blancs, rosés et rouges :

- teneur en sucre résiduel < 5 g/l 120 mg/l
- teneur en sucre résiduel > 5 g/l 170 mg/l

Vins spéciaux

- législation du pays d'origine, voir UE



Procédés, ingrédients, additifs, cultures et auxiliaires technologiques:

- Liste positive (quelques procédés et substances interdits sont nommés)
- Priorité aux substances d'origine bio-bourgeon (label CH), bio CH, bio UE, bio; mais de toute façon exempts d'OGM.



Autorisé:

Levures, bactéries FML, pectinases;

Enrichissement par concentration ou sucrage
ou MC ou MRC, mais au max. de 1.25 % vol.

Interdit:

Nano- et ultrafiltration,

tanins ne provenant pas de l'exploitation.



- 1) Contrôle et certification par un organisme reconnu par Bio Suisse.
- 2) Respect des directives Bio Suisse, en particulier:
 - L'intégralité de l'exploitation en bio.
 - Equivalence des exigences.
 - Respect des exigences sociales, commerce équitable, biodiversité
 - Contrat de licence avec Bio Suisse.
 - Paiement des émoluments dus.



- Peu de nouvelles exploitations en bio : Mildiou, Black-rot, Flavescence dorée; développement des directives Bio Suisse
- Beaucoup d'essais par parcelles en bio-dynamie
- Regain d'intérêt des cépages interspécifiques

Conclusion: modérément optimiste



