

# Qu'est-ce qu'un « Vin Bio\* »?

\*Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

Conférence 26 janvier 2011

AIVB-LR



millésime  
Bio 2011

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 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.

Il n'y a à ce jour pas de texte réglementaire de la vinification bio en Europe.

Les **pratiques œnologiques** dépendent cependant 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). Afin de se conformer aux normes internationales, ce règlement européen s'appuie sur les recommandations de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) qui définit le vin comme étant « exclusivement la boisson résultat de la fermentation complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin ».

## LA VITICULTURE BIO

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).

## Vignoble bio français

(source: agence bio 2010)

2009: 3024 exploitations

39 146 ha (AB + conv)

Progression 2008-2009: + 31% d'exploitations bio  
+ 39% surface bio



## Volume « vin issu de raisins AB » français

(source: agence bio 2010 + aivb-lr)

Nombre de cols certifiés AB en 2009: 77 millions

Perspectives 2012: 172 millions de cols

Doublement de l'offre en 3 ans!

+ 95 millions de cols (2010/2012)

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 BIO

Il n'existe pas d'exigence réglementaire à ce jour en Europe. Les vins sont certifiés « vins issus de raisins de l'agriculture biologique ». Néanmoins les vignerons bio s'engagent fréquemment dans des démarches privées ou sont contraints de répondre aux exigences réglementaires des pays d'exportation qui incluent des restrictions sur les pratiques de vinification:

- \* Restriction sur le nombre d'intrants œnologiques autorisés
- \* Utilisation d'intrants d'origine bio si disponibilité commerciale
- \* Utilisation restreinte ou interdiction de certains procédés physiques
- \* Restriction sur les doses de SO<sub>2</sub> total dans les vins commercialisés.

**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 »

|   |  |
|---|--|
|  | Il est <b>interdit</b> à ce jour d'apposer le logo bio européen sur les emballages puisqu'il n'existe pas encore de règlement européen de la vinification bio. |
|  | 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**

|  | <b>« Vins issus de raisins AB »</b>  | <b>« Vins de raisins biodynamiques »</b>  | <b>« Vins Naturels »</b>   |
|--|--|---|--|
| <b>Cahier des charges</b>                          | Règlement européen   | Cahier des charges privés internationaux<br>Demeter, Biodyvin   | Charte de l'association AVN signée par tous les adhérents  |
| <b>Coordinateur</b>                                | Commission européenne<br>= législateur                                     | Association Demeter France<br>Syndicat International des vignerons en culture biodynamique                                | Association des vins naturels (AVN)  |
| <b>Engagements</b>                                 | 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 | Définition :<br>(source: Ass. des vins naturels »)<br>« Un vin naturel ne s'élabore qu'à partir de raisins sains et mûrs ayant subi le minimum de manipulations. » |
| <b>Conversion</b>                                  | OUI  | OUI   | NON  |
| <b>Contrôle Organismes de certification France</b> | OUI<br>Ecocert, Agrocet, Certipaq, Qualité France, SGS-ICS                 | OUI<br>Ecocert  | NON  |
| <b>Certification</b>                               | OUI  | OUI   | NON  |
| <b>Étiquetage</b>                                  | « Vin issu de raisin AB »  | « Demeter », « Biodyvin »   | NON  |

**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

| <b>Limites doses SO<sub>2</sub> total:</b><br>(en mg/l) | OCM viti-vini (CE 479/08) <sup>1</sup> | Projet de Rgt « Vin Bio » U.E. non adopté <sup>2</sup> | « Vin de raisin biodynamique » Demeter*/Biodyvin |
|---|--|--|--|
| Rouges secs (sucre < 5g/l)                              | 150                                    | 100  | 70 / 80  |
| Blancs/rosés secs (sucre < 5g/l)                        | 200                                    | 150  | 90 / 105   |
| Rouges doux (sucre > 5g/l)                              | 200                                    | 170  | 70 / 105   |
| Blancs/rosés doux (sucre > 5g/l)                        | 250                                    | 220  | 130 / 130  |
| VDN   | 200                                    | 170  | 80 / 100   |

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

<sup>2</sup> Projet de réglementation européenne pour la vinification Bio: **NON ADOPTE**

**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