

Info
Vin Bio

Le vin Bio, c'est quoi ?



Fiche N°1/12
Janvier 2017

La Bio, c'est de la philo ?

Non !

L'agriculture biologique est un mode de production agricole encadré par une **réglementation européenne** (la même partout en Europe, les Etats n'ont plus la possibilité d'avoir des réglementations plus strictes).

Il s'agit d'un **signe officiel de qualité**, au même titre, par exemple, que l'Appellation d'Origine Protégée.

L'Agriculture Biologique relève donc de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Les grands principes de la Bio



.....► **mieux vaut prévenir que guérir**

Les agriculteurs Bio mettent en place des pratiques qui permettent de prévenir l'apparition des maladies, pour éviter d'avoir à stopper ou guérir ces maladies quand elles surviennent. Ils recherchent un équilibre global (sol, biodiversité, ressources naturelles, etc.) qui permettra aux plantes de se développer de manière harmonieuse et saine.

.....► **interdiction des engrais chimiques, des désherbants chimiques et des pesticides chimiques de synthèse**

Prévention + molécules naturelles ou naturellement présentes dans la nature

.....► **interdiction des OGM**

La bio n'est pas contre le progrès scientifique. C'est même une agriculture très technique. Mais le fait de franchir la barrière des espèces est contraire à l'éthique de la bio.

.....► **période de conversion**

Temps nécessaire au « nettoyage » des sols et de la plante, pendant lequel le producteur applique la réglementation bio mais ne peut pas le revendiquer sur son produit. Vigne : 3 ans !

.....► **contrôle annuel systématique**

Tout au long de la filière (producteur transformateurs, stockeurs, importateurs, distributeurs), les pratiques des opérateurs bio sont régulièrement contrôlées par des organismes agréés pour leur compétence, indépendance et impartialité.

Pour aller plus loin...

Toutes les bases réglementaires de la Bio sont disponibles sur le site internet de l'INAO. La réglementation européenne est assortie, en France, de guides d'interprétation réalisés par l'INAO et qui font foi d'un point de vue juridique.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/eu-rules-on-production/legal-frame_fr

<http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>

Document réalisé avec le soutien de:



Le vin Bio, règles de production

Depuis le 1er août 2012, les règles de production Bio s'étendent au chai.

On peut donc désormais parler de « vin biologique » et apposer les logos AB (facultatif) et européen (obligatoire).

Avant cette date, seule la culture de la vigne pouvait être officiellement reconnue comme bio. On parlait donc de « vin issu de raisins biologiques ».

Désormais, tout le processus est réglementé : le raisin et la vinification.



La culture de la vigne



La production de raisins bio exige:

- une période de **conversion** de trois ans. Les trois premières vendanges seront donc conformes à la réglementation bio mais ne pourront pas être étiquetées en bio.
- l'utilisation exclusive de **substances naturelles**, indispensables à la protection du vignoble (cuivre, soufre, extraits végétaux et minéraux). Les doses utilisables sont strictement limitées

et contrôlées chaque année.

- l'utilisation d'**engrais verts**, de composts végétaux ou animaux.
- d'entretenir et d'améliorer la fertilité des sols par des **travaux mécaniques** sans utiliser de désherbant chimique.

Pour aller plus loin...

Le cuivre

dose limitée à 6kg/ha/an maxi (moyenne calculée sur 5 ans).
Dose moyenne utilisée en 2015 en Aquitaine: 3,2 kg

Conversion partielle ou totale

Un vigneron peut décider de convertir une partie seulement de ses parcelles. MAIS il devra avoir converti la totalité de l'entité juridique dans un délai de 5 ans maximum.

Comment s'assurer qu'un vigneron est en bio ?

En consultant le site de l'Agence Bio (qui dispose d'un annuaire) ou en demandant au Syndicat des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine. Si vous êtes en rapport direct avec le producteur, il doit pouvoir vous fournir sa licence et les certificats de ses vins.

La vinification bio

La réglementation Bio exige que la vinification respecte « **le plus possible la véritable nature du produit** », tout en préservant la diversité et la qualité des vins Bio.

Elle prévoit ainsi:

- L'utilisation d'**ingrédients agricoles 100% Bio** (ex: le sucre) et de **certains intrants Bio** s'ils sont disponibles (ex: levures, gomme arabique)
- Des **restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques** (ex.: interdiction de la désalcoolisation et de l'électrolyse).

- Une **liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques** strictement nécessaires à la qualité des vins bio (ex: interdiction du sorbate et de la PVPP).
- Des **doses de SO₂ limitées** faisant l'objet d'analyses systématiques (voir ci-dessous).



Focus sur les doses de SO₂

Les doses de SO₂ sont limitées en Bio. Elles sont significativement inférieures aux seuils autorisés en conventionnel. La règle fixée est une diminution de 50mg/l des teneurs en SO₂ total sur les vins secs (de moins de 2 g/l de sucres résiduels) et de 30mg/l sur les autres vins par rapport aux limites de l'OCM.

Total SO ₂ (mg/l)	Règlement européen OCM viti-vinicole N°479/2008	Règlement européen Vin Bio N°203/2012
Vins rouges secs < 2g/l sucre	150	100
Vins rouges secs ≥ 2g/l sucre et < 5g/l sucre		120
Vins blancs/rosés secs < 2g/l sucre	200	150
Vins blancs/rosés secs ≥ 2g/l sucre et < 5g/l sucre		170
Vins blancs/rosés ≥ 5g/l sucre	250	220
Vins blancs pour certaines AOP/IGP (moelleux)	300	270
Vins blancs pour certaines AOP (liqueux)	400	370

BIO / BIODYNAMIE / NATURE, c'est la même chose ?

Pour qu'un vin soit Bio, il faut qu'il soit conforme au règlement européen de l'agriculture biologique.

Pour qu'un vin soit biodynamique, il faut qu'il soit certifié Bio. Il doit ensuite respecter les principes de la biodynamie.

Ces principes ne sont pas encadrés à l'heure actuelle par une réglementation officielle, mais par des cahiers des charges privés.

Pour qu'un vin soit dit « naturel » ou « naturel », la situation est actuellement plus floue. Il n'existe ni réglementation officielle, ni cahier

- des charges reconnu, ni consensus autour de la
- définition exacte des vins dits « naturel ». Rien
- n'oblige d'ailleurs qu'un vin dit « naturel » soit
- produit à partir de raisins Bio...
-
- Dans l'esprit d'un consommateur, un vin « naturel »
- est produit sans aucun intrant œnologiques. Pour les
- Fraudes, un vin ne peut pas être « naturel », car ce
- terme est exclusivement réservé aux produits non
- transformés (une grappe de raisin peut être « naturelle », mais pas le jus de
- raisin, ni le vin).
-
- Actuellement, l'INAO travaille à une définition
- réglementaire de la « Vinification naturelle ».
-
-

MENTION	Vin Biologique	Vin biodynamique	Vin dit « naturel » ou « nature »
RÉGLEMENTATION	Règlements européens 834/2007, 889/2008, 203/2012	Règlements européens Bio + cahier des charges privés (Demeter, Biodyvin, etc.)	Cahier des charges privés (AVN, Dynamis, etc.) Les vins dit « naturel » ou « nature » ne sont pas obligatoirement Bio.
COORDINATEUR	Institutions européennes INAO en France	Demeter : Association Demeter France Biodyvin : 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 / environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres	AVN : élaborer des vins dit « naturel », c'est-à-dire sans aucun additif (sauf un peu de soufre) Dynamis : cultiver en biodynamie, utiliser la cristallisation sensible, utiliser du soufre volcanique
CONVERSION	3 ans	3 ans	Non
CERTIFICATION	Oui	Oui	Non
ETIQUETAGE	Vin biologique Logo bio européen obligatoire Logo AB facultatif	Certification préalable obligatoire selon le règlement bio européen + Vin Demeter ou Vin biodynamique (certifié par Demeter) ou Vin certifié AB et contrôlé biodynamique	Interdit par la répression des fraudes



VIGNERONS BIO
NOUVELLE-AQUITAINE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine: qui sommes-nous ?

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine est une structure syndicale, qui regroupe environ 150 vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine sur une base volontaire. Cette structure, créée en 1995, a pour missions de:

Représenter et défendre les intérêts des vignerons Bio auprès des instances régionales, nationales et européennes liées à la viticulture et à l'Agriculture Biologique

Contribuer au développement économique et technique de la production de vins Bio, en accompagnant individuellement et collectivement les viticulteurs Bio

Assurer la promotion et développer l'image collective ainsi que la notoriété des vins et spiritueux biologiques auprès des professionnels et des particuliers

Initier des programmes de développement et d'expérimentation visant à améliorer la qualité des vins Bio, et y participer

Le Syndicat peut vous apporter des données actualisées sur le marché, vous mettre en relation avec la production (soit directement en publiant des appels d'offres, soit en vous invitant à ses événements promotionnels). Nous dispensons également des formations techniques et économiques spécifiques sur la filière Bio, à destination des vignerons, mais aussi des négociants ou courtiers.

Nous joindre: contact@vigneronsbio-aquitaine.org / 05 57 51 39 60