



Dossiers

Vins Bio



Par : Vin Social Club
date de publication: lundi 10 Fév 2014



"Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants."

Antoine de Saint-Exupéry

Le Bio, n'est pas qu'une mode, c'est un mouvement de fonds à dimension Planétaire.

En France le marché alimentaire BIO, c'est 4,5 milliards d'Euros par an.

Définition : L'Agriculture biologique est une méthode de production qui se passe des produits issus de la chimie de synthèse. Cette agriculture traditionnelle était pratiquée depuis des millénaires et quasiment exempte de produits intrants. Par opposition à l'agriculture intensive ou industrielle organisée depuis le XXème siècle. Raccourcis historiques : Pour nourrir une population mondiale en très forte croissance, les industries chimique, agroalimentaire, mécanique, de négoce et de transport se sont développées. Elles ont, dans les pays développés, apporté des progrès indéniables: la fin des famines, la mécanisation, la maîtrise des maladies, le développement des semences, la conservation des aliments etc.. Mais elles ont aussi façonnées l'agriculture et les

consommateurs. Nourriture trop abondante et peu chère, normalisation du goût. Captation à leur profit de ressources naturelles comme l'eau, les semences, déforestation, exploitation du tiers monde, dépendance des agriculteurs vis à vis des machines, de l'agrochimie et des banques. Les états, les scientifiques, prennent peu à peu conscience que certaines pathologies viennent de notre alimentation. Ce système économique et social est en train d'évoluer sous la pression des consommateurs et grâce à la volonté de certains agriculteurs qui veulent reprendre la maîtrise de leur travail. Ils sont également des consommateurs. Cette évolution n'est pas nouvelle, en effet, en 1924, Rudolf Steiner, fondateur de l'anthroposophie, donnait déjà des conférences aux agriculteurs les encourageant à observer et à respecter les liens étroits qui existent entre la nature, l'homme et l'esprit. Il est considéré comme le père fondateur de l'agriculture Biodynamique. Exemple de classement par type de méthodes de culture :

Niveaux de rupture étudiés		
Niveau Actuel Na	Situation	Actuelle
N0	Pas de limitation du recours aux pesticides	Agriculture intensive
N1	Limitation du recours aux pesticides par le raisonnement des traitements en fonction de seuils	Agriculture raisonnée
N2a	N1 + mise en oeuvre de méthodes prophylactiques et alternatives à l'échelle de l'itinéraire technique d'une culture de la rotation	Agriculture à bas niveau de pesticides
N2c	N1 + mise en oeuvre de méthodes prophylactiques et alternatives à l'échelle des différents itinéraires techniques et de la rotation	Agriculture intégrée
N3	Suppression de tout traitement avec des produits phytosanitaires	Agriculture biologique

Ministère de l'Agriculture : NESE n°35, 10/2011, pp.7-26

Le consommateur entendra parler de:- L'agriculture raisonnée : L'agriculture raisonnée est une démarche, en France, qui s'applique aux productions agricoles prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal. Un premier pas.- L'agriculture intégrée : Le principe de l'agriculture intégrée caractérise des pratiques agricoles menant à des aliments de qualité en utilisant des moyens naturels et des mécanismes régulateurs proches de ceux qui existent dans la nature, pour remplacer les apports (intrants) polluants et coûteux, et pour assurer une agriculture visant le développement durable. Un véritable engagement.- L'agriculture biodynamique : Cette méthode a pour idée de départ le concept d'« organisme agricole » qui consiste à regarder toute ferme, tout domaine agricole comme un organisme vivant, le plus diversifié et le plus autonome possible, avec le moins d'intrants en ce qui concerne le vivant (plants, semences, fumure...). Développée et expérimentée par les agriculteurs, cette méthode utilise des préparations à base de plantes censées activer ou maîtriser les « forces

cosmiques » des planètes présentes dans le sol afin de soutenir un bon processus végétatif et limiter le développement des parasites. Une véritable démarche intellectuelle.- L'agriculture biologique : L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui se caractérise par l'absence d'usage de la chimie de synthèse. Elle se veut le prolongement d'une agriculture traditionnelle. Un engagement sans concession. Mais faire du Bio, ce n'est pas si simple, il ne suffit pas de revenir en arrière. La nature et la société ne font jamais marche arrière, elles évoluent. Il faut donc que nos viticulteurs s'adaptent. Le passage est progressif et nécessite une excellente formation. Ne plus utiliser de produits chimiques ne suffit pas car les maladies et les contraintes économiques elles, sont toujours d'actualité. C'est aussi un changement d'état d'esprit. Aussi bien pour les consommateurs que pour les producteurs. Il y a quelques années, un vignoble bien entretenu c'était un vignoble nu, sans herbe. Le passage d'un système à un autre est long, compliqué et coûteux. Long : Après signature avec un organisme certificateur (Demeter ou Biodyvin) il faut attendre 3 ans avant de replanter (cultures pérennes). Sauf friches prouvées depuis plus de 3 ans. Ensuite il faut attendre le développement de la vigne, au minimum 3 ans et tout cela sur des terrains bien préparés selon un cahier des charges très strict. Compliqué : Il faut quasiment apprendre un nouveau métier, changer ses habitudes, conquérir une nouvelle clientèle. Le passage se fait partiellement en gérant de front deux productions, traditionnelle et Bio. Coûteux : Il ne suffit pas de remplacer son tracteur par un cheval. Le passage au bio augmente considérablement le coût de la main d'œuvre. Un exemple, le passage du désherbage chimique au désherbage mécanique nécessite de passer 3 fois plus souvent dans le vignoble. En cas d'enherbement permanent, il faut semer et tondre. Le rendement à l'hectare baisse de 10 à 20%. De plus il faut conquérir une nouvelle clientèle. Salons, publicité, communication. Tout cela a un coût. Alors comment font-ils? En connaissant et respectant les principes suivants :- Les Ecosystème : Ensemble formé par une association d'êtres vivants et son environnement biologique, géologique, agrologique, hydrologique et climatique.- Les Agrosystème : Ecosystème modifié par l'Homme dans le but de tirer des substances alimentaires de la matière organique.- La Biodiversité : Diversité naturelle des organismes vivants. Diversité des gènes, des espèces et des écosystèmes.- les Cycles biologiques : C'est la durée de vie complète d'un organisme vivant pouvant se reproduire. - Les cycles Lunaires et Planétaires : Il y a 27,3 jours entre deux passages successifs de la Lune et le même ensemble d'étoiles. Suivant la nature des plantes, certaines périodes sont plus favorables à la plantation, la taille, aux traitements.- Les préparations naturelles : À la place des fongicides et des insecticides, produits chimiques de synthèse, ils faut utiliser des produits naturels. Soufre, sulfate de cuivre, silice, en quantité minimale, mais aussi des préparations thérapeutiques à base



de plantes (camomille, ortie, millefeuille etc...), c'est le principe de l'homéopathie. La célèbre Bouse de corne, est une préparation à base de bouse de vache qui a été introduite dans des cornes de vaches puis, enterrées, en hiver, pour fermenter, puis pulvérisée sur le sol après dilution. Le but étant, entre autres, de favoriser l'activité microbienne et de favoriser la formation d'humus. Renforcer la plante pour qu'elle devienne autonome. Aucun outil de travail, aucun produit chimique ne remplacera la qualité du sol. Le premier outil de travail du vigneron c'est son terroir, c'est aussi son fonds de commerce. La filière viticole biologique en France- 65 000 hectares, soit 8,2% du vignoble Français. Cette surface a triplée depuis 2007. 25 000 hectares en cours de conversion. - Près de 5 000 exploitations, 280 caves coopératives.- 855 000 hl/an dont 60% vendu en France et 40% à l'exportation.- 415 Millions d'Euros de CA + 15% en 2012.- Une importante source d'emploi. A production égale, le nombre d'emploi est double par rapport au conventionnel. Explication: entretien des sols, vendange manuelle plus fréquente en bio, vinification sur place, superficie du vignoble plus importante. 13 hectares en bio contre 9 hectares en moyenne dans le conventionnel. - 80% des volumes sont vinifiés dans les domaines.- 60% des ventes réalisées directement entre viticulteurs et consommateurs.- 66% des vins en bio ont une AOC/AOP, 28% une IGP et 6% sans appellation.- Les 2/3 des surfaces de vignes cultivées en bio le sont dans 3 régions: Languedoc-Roussillon, PACA et Aquitaine.- La France à le 2ème vignoble Bio de l'Union Européenne. Le 1er l'Espagne, le 3ème l'Italie. Tous progressent rapidement.- Premiers clients à l'export : L'Allemagne, Les Etats-Unis, le Japon. La réglementation : Source agence BioJusqu'au 1er août 2012, la réglementation européenne spécifique à la culture Bio encadrait la production de raisins biologiques, mais pas la vinification. C'est la raison pour laquelle on ne parlait pas de "vin bio", mais de "vin issu de raisins de l'agriculture biologique" ou de "vin issu de raisins bio". Désormais on peut utiliser le terme « vin biologique » sur les étiquettes. Les mentions officielles figurant sur l'étiquette sont : • « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » et référence à l'organisme certificateur (Demeter ou Biodyvin), si seuls les raisins sont certifiés bio (uniquement pour les vins élaborés avant le 1er août 2012). Ces vins peuvent présenter le logo AB sur l'étiquette. Ou : • « vin biologique », si la vinification est également réalisée dans le respect du cahier des charges européen. Ces vins doivent présenter le logo bio européen sur



l'étiquette, le logo AB restant facultatif.



La vinification en BioLes grands principes : La traçabilité : tous les produits utilisés doivent être certifiés Bio, avec certificats des fournisseurs, factures, inventaires.- Les mesures de précaution : Nettoyage du matériel pour éviter la contamination avec des produits non autorisés. Idem pour le stockage. Attention aux contenants poreux.- Identification des lots : De produits transformables, de produits finis.- Transport : Conteneurs ou emballages fermés, avec documents réglementaires.- Technique de vinification : D'après un cahier des charges très restrictif. Il y a beaucoup plus d'interdictions que dans la vinification traditionnelle. Sur les températures, l'élimination de l'anhydride sulfureux, l'Electrodialyse, la dés-alcoolisation partielle, l'emploi de résines, la filtration etc...- Produits et substances autorisées : La liste est également très restrictive, de plus chaque AOC/AOP impose en plus ses propres restrictions. Vous pouvez vous procurer ces listes au Ministère de l'agriculture (Annexe VIII bis du RCE 889/2008)L'objectif c'est de respecter le raisin tout en donnant au viticulteur la possibilité de le transformer en vin, en restant dans l'esprit de la production Bio. Le consommateur est ainsi sûr de consommer un produit conforme à ses attentes.Les sulfitesUn vaste débat qui ne concerne pas que les vins Bio mais, l'ensemble de la production viticole.C'est quoi les sulfites : Composés chimiques provenant du soufre (Dioxyde de soufre ou SO₂). Ce sont des anti-oxydants utilisés comme conservateur alimentaire. (poissons, crustacés, moutarde, cornichons, vin, bière, médicaments, la liste est longue). Dans ces cas ce sont des additifs alimentaires permettant d'allonger la durée de conservation des aliments. Les sulfites sont obligatoirement mentionnés sur les étiquettes grâce à leurs différents numéros : E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228.Intolérances aux sulfites : rares, sauf chez les personnes allergiques à l'aspirine. Dans ce cas la réaction est inflammatoire. Allez chez le Médecin.La surconsommation de

sulfites est dans le collimateur de L'Europe, dès 10 mg/l ou 10mg/kg, la mention "contient des sulfites" est obligatoire. Vous comprenez pourquoi elle figure sur quasiment toutes les bouteilles. Tous les vins contiennent des sulfites. D'où viennent-ils et pourquoi sont-ils présents dans le vin? - La nature : les sulfites sont présents naturellement dans le vin. Le processus de la fermentation alcoolique lui-même produit des sulfites grâce à l'action des levures, de 10 à 30 mg/litre. Toute forme de vie génère des sulfites, le corps humain en fabrique. - l'Homme : Les viticulteurs ajoutent des sulfites afin d'aseptiser et de conserver le vin. Sans cette dose additionnelle de sulfites, le vin se détériorerait rapidement et tournerait en vinaigre en quelques semaines, maximum quelques mois. La réglementation Européenne relative aux vins bio est entrée en vigueur le 1er août 2012. Concernant les sulfites ou SO₂, elle autorise, suivant la couleur du vin, et de ses taux en sucres les teneurs maximales suivantes. D'une façon générale les vins Blancs, surtout les champagnes et les liquoreux, contiennent plus de sulfites que les rouges. Pour les vins rouges, les teneurs de SO₂ maximales sont :- 100 mg/l de SO₂ sont autorisés pour moins de 2 g/l de sucres résiduels*.- 120 mg/l de SO₂ pour 2 à 5 g/l de sucres.- 170 mg/l de SO₂ pour plus de 5 g/l de sucres. Pour les vins blancs et rosés, les taux de SO₂ maximales sont de :- 150 mg/l de SO₂ pour moins de 2 g/l de sucres résiduels*.- 170 mg/l de SO₂ pour 2 à 5 g/l de sucres.- 220 mg/l de SO₂ pour plus de 5 g/l de sucres. Pour les vins AOC/AOP ou IGP dont la teneur autorisée en SO₂ est de 300 mg/l ou 400 mg/l, les vins bio devront afficher des taux respectivement inférieurs à 270 et 370 mg/l.*Sucres résiduels : C'est la quantité de sucre qui reste dans le vin après la fermentation alcoolique. Au départ le jus de raisin contient en moyenne entre 150 et 250 g de sucre par litre. Certains moûts de muscat jusqu'à 300g/l. Il y a plusieurs sortes de sucres dans le jus. Les sucres fermentescibles qui se transforment en alcool grâce à l'action des levures et, les non fermentescibles qui composent principalement les sucres résiduels. D'autre part, le vigneron, peut arrêter volontairement la fermentation, avant que tous les sucres fermentescibles soient transformés en alcool. Si le vin n'a pas été correctement sulfité, clarifié par filtration pour supprimer les levures résiduelles, une re-fermentation est alors possible en bouteille. D'une manière générale: un vin riche en sucre est toujours issu d'un raisin également riche en sucre. Types de vins : Sec : moins de 4g/l Demi-sec : de 4 à 18 g/l Moelleux : de 12 à 45 g/l Liquoreux : plus de 45g/l (jusqu'à 200 grammes de sucre par litre). Il n'est donc pas facile de produire des vins sans sulfites "ajoutés". D'autre part, l'export, sur de longues distances, sans contrôle strict de la température, dans des conditions de stockage aléatoires reste un challenge difficile à relever. Mais confiance les vignerons y arriveront. Pour nous, Européens, nous pouvons trouver, de plus en plus facilement des vins Bio, sans sulfites "ajoutés" dans de très bonnes conditions. Certains cavistes sont bien achalandés et de bon conseil. Visitez les. Les vins Bio confinés aux



vins à petit prix, réservés à une clientèle "sectaire", pas du tout. De grands domaines sont en Bio depuis de nombreuses années: Château Pontet-Canet (Pauillac), La Romanée-Conti (Bourgogne), La Vieille Julienne (Châteauneuf-du-Pape), La Coulée de Serrant (Savennières), Schaezel et Zin Humbrecht (Alsace), Jean-Baptiste Senat (Minervois), Château Romanin (Baux-de-Provence), Jean Foillard (Beaujolais), Jean-Pierre Fleury (Champagne) etc...Le vin Bio est-il meilleur que le vin issu de la viticulture traditionnelle Non mais, il n'est pas moins bon. Les vins sont souvent plus fruités, vivants, libres de leur évolution. Ils se consommeront généralement plus jeunes et seront au passage plus digeste. Le vin reste avant tout une affaire de goût. La nature offre une palette infinie d'odeurs, de saveurs, de texture, de couleurs. Profitez en sans apriori et faites vous plaisir, avec modération bien sûr.La répartition du vignoble Bio en France 70% des surfaces Bio et 58% des viticulteurs dans 3 départements : Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Aquitaine.Une grande diversité régionale dans la répartition du Bio dans les exploitations: Les viticulteurs qui font du Bio, consacrent en moyenne, en France 61% des surfaces plantées au Bio. En Alsace la moyenne est de 80% contre 30% en Midi-Pyrénées.

Le Bio Top Ten des Départements français

Nb Viticulteurs Bio	Surfaces en Bio Hectares	% Du Vignoble en Bio	Surfaces en conversion Hectares
84 Vaucluse 528	84 Vaucluse 9 076	13 B-du-Rhône 21,0%	84 Vaucluse 3 691
33 Gironde 489	33 Gironde 7 548	26 Drôme 18,8%	33 Gironde 3 499
34 Hérault 441	30 Gard 7 141	84 Vaucluse 18,0%	34 Hérault 2 455
30 Gard 387	34 Hérault 6 411	68 Haut-Rhin 14,6%	30 Gard 2 350
26 Drôme 248	11 Aude 4 222	37 Indre-&-Loire 14,5%	11 Aude 1 665
11 Aude 214	83 Var 3 469	21 Côte-d'Or 13,9%	66 Pyrénées-O 1 315
83 Var 205	26 Drôme 3 187	30 Gard 12,9%	83 Var 1 206
66 Pyrénées-O 200	66 Pyrénées-O 3 054	66 Pyrénées-O 12,3%	26 Drôme 1 063
68 Haut-Rhin 169	13 B-du-Rhône 2 141	83 Var 12,0%	46 Maine-&-Loire 683
21 Côte-d'Or 152	46 Maine-et-Loire 1 600	67 Bas-Rhin 11,4%	37 Indre-&-Loire 596
France 4 927	France 64	France 8,2%	France 24 351

Chiffres 2012 Source : Agence BIO/OC, Agreste