



MillésimeBIO

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

LA VITICULTURE BIOLOGIQUE

Le principe de la conduite de la vigne en agriculture biologique repose sur une approche globale du système vigne/sol/environnement et sur le maintien de cet équilibre.

- Le mode de production bio interdit le recours à des produits chimiques de synthèse et aux OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). La mise en oeuvre de mesures prophylactiques (préventives) pour réduire la sensibilité de la culture aux attaques parasitaires est obligatoire avant d'envisager le recours à des produits d'origine naturelle de protection des plantes ou de lutte biologique. D'autre part, la gestion des adventices* se fait par des interventions mécaniques (travail du sol, paillage, désherbage manuel...).
- Le mode de production biologique permet d'entretenir et améliorer la fertilité des sols, favoriser la biodiversité et préserver la qualité des eaux. La bio contraint au recours à des fertilisants exclusivement d'origine naturelle comme les engrais verts ou le compost.

Ainsi, la pratique de la viticulture biologique entraîne systématiquement une augmentation de la ressource en main d'oeuvre 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).

* « mauvaises herbes »

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE UNE RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

La production bio est encadrée depuis 1991 et dans toute l'Union européenne par le règlement (CE) 834/2007, « Principes de production bio et étiquetage », qui précise les règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle, la certification et l'étiquetage des produits biologiques. Il est complété par le règlement (CE) 889/2008, « Règles d'application de la production bio ».

L'agriculture biologique est définie par le règlement comme « Un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de diversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production ayant recours à des procédés et des substances naturels » (*considérant 1 du rgt (CE) 834/2007*).

En France, l'Agriculture Biologique (AB) fait partie des signes de qualité. L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) est en charge de l'application de cette réglementation bio.

LA VINIFICATION BIOLOGIQUE

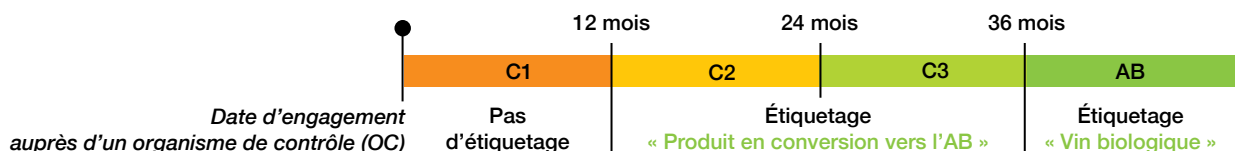
La production de vin est, en premier lieu, soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché vitivinicole » (OCM viti-vinicole : rgt (CE) 479/2008) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques (rgt (CE) 606/2009). Depuis le 8 février 2012, des règles sur la vinification bio viennent compléter le règlement bio européen (CE) 834/2007, permettant la certification de la vinification et plus seulement du raisin.

Les règles de vinification bio sont entrées en application au 1^{er} août 2012. Les exigences sont les mêmes pour l'ensemble des pays européens. Elles s'articulent autour de **4 points clés** définis sur la base de l'OCM viti-vinicole :

- 100% des ingrédients agricoles utilisés doivent être certifiés bio : raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié (MCR).
- Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (ex : désalcoolisation, électrodialyse, filtration utilisant un média dont la taille des pores est < 0,2 µm, sont des pratiques interdites).
- Le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
- Des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés.

LA CONVERSION EN BIO

Le vigneron ne pourra revendiquer un étiquetage relatif à ses pratiques bio qu'à partir de **la deuxième année de conversion (C2), en utilisant la mention « Produit en conversion vers l'AB »**. Pour cela, en années 2 et 3 de conversion, il ne pourra vinifier que le moût de raisin sans ajout d'autre ingrédient d'origine agricole (alcool vinique, moût concentré rectifié ou sucre). Par contre, les additifs et auxiliaires de vinification listés par le règlement sont autorisés.



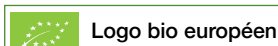
LE VIN BIO EN RÉSUMÉ

- Réglementation européenne
- Produit contrôlé et certifié
- Aucun produit de synthèse, pas d'OGM
- Aucun herbicide
- Limites des sulfites < au conventionnel
- Respect de la matière première
- Impact positif sur l'environnement, la santé, l'emploi



L'ÉTIQUETTE D'UN VIN BIO À LA LOUPE

MENTIONS OBLIGATOIRES

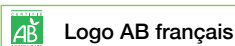


FR-BIO-XX : code de l'organisme certification (OC) « XX » : correspond au numéro de code de l'OC
Ex. : code «01» correspond à l'OC Ecocert
code «10» correspond à l'OC Bureau Veritas

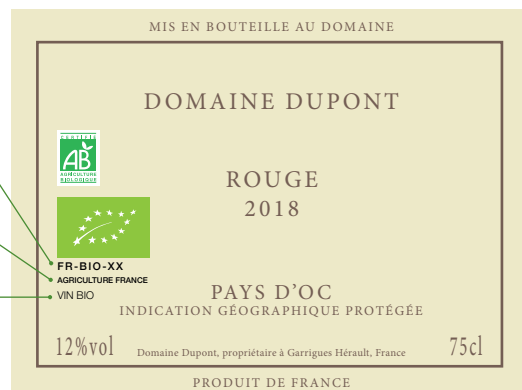
« **Agriculture France** » : Origine des matières 1^{ères} agricoles.
Le nom du pays peut être affiché si au moins 98% des matières 1^{ères} agricoles en sont originaires. Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » : mention à côté du logo UE ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

MENTIONS FACULTATIVES



Logo de l'OC (organisme de contrôle)



QUE GARANTIT LE LABEL BIO ?

LE LABEL BIO GARANTIT QUE :

- le vigneron respecte les exigences réglementaires bio en matière de pratiques culturales, de vinification et d'étiquetage.
- le vigneron bio a été contrôlé et certifié par un organisme indépendant, reconnu par l'Etat.
- le vin est reconnu bio dans tous les pays de l'Union européenne.

Pour prétendre à la mention « vin bio » et au label bio européen, le vigneron n'a pas le droit de ne faire certifier que les raisins. La mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique » n'est plus utilisable sur les vins produits depuis le millésime 2012.



LA CERTIFICATION BIO

UN GAGE DE GARANTIE ET DE HAUTE QUALITÉ

Le système de contrôle est défini dans le cadre du règlement européen sur la production biologique. Chaque Etat membre établit un système de contrôle et désigne une ou plusieurs autorités compétentes chargées des contrôles (article 27 du rgt (CE) 834/2007).

En France, les activités de contrôle et de certification sont déléguées à des organismes certificateurs (OC), indépendants des producteurs et agréés par les pouvoirs publics (Ministère de l'agriculture et INAO). L'agrément officiel est précédé par une accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation) selon la norme européenne EN 45011 (conformément aux exigences du règlement européen sur la production biologique). Plusieurs OC sont agréés pour le contrôle et la certification des professionnels. La liste est consultable sur le site de l'INAO : www.inao.gouv.fr

Ailleurs en Europe, la liste des organismes de contrôle reconnus pour la certification de l'Agriculture Biologique est disponible sur le site de la Commission Européenne : www.ec.europa.eu/agriculture/organic/index_fr.htm ; onglet « Politique de l'UE »

A RETENIR !

La certification bio est unique et relative au seul règlement bio européen, quel que soit l'OC choisi (à condition bien entendu, qu'il soit reconnu par l'Union européenne) !

DES CONTRÔLES À TOUTS LES STADES DU RAISIN AU VIN



Les opérateurs bio sont soumis à un contrôle annuel obligatoire et à une analyse de risque qui peut mener à d'éventuels contrôles complémentaires. En application de la réglementation européenne, le contrôle porte sur l'ensemble du système de production (à la vigne) et de transformation (au chai) jusqu'à l'étape du conditionnement. Ainsi, la conformité des opérateurs vis-à-vis des intrants et des pratiques œnologiques utilisés est garantie.

Depuis 2014, le règlement européen sur la production biologique impose aux États membres de mettre en place un « catalogue des mesures à appliquer en cas de constat d'irrégularité ou d'infraction aux règles de production bio » (article 92 quinquies du rgt 889/2008). En France, un seul plan de mesures est mis en application par l'ensemble des OC. Cette initiative a ainsi permis un renforcement des contrôles à l'échelle européenne et une harmonisation des sanctions appliquées par les OC, en cas de manquement ou d'infraction constatés chez les opérateurs bio.

A RETENIR !

Les certificats délivrés par les différents OC en Europe ont tous la même valeur.

VIN BIO, VIN BIO-DYNAMIQUE : QUELQUES REPÈRES

	 VIN BIOLOGIQUE	  VIN BIO-DYNAMIQUE
DÉFINITION	Vin certifié, selon le règlement bio européen, par un organisme de contrôle indépendant	Vin certifié au préalable « vin biologique » puis certifié Demeter ou Biodyvin par l'association éponyme ou par un organisme de contrôle indépendant
RÉFÉRENCES	Réglementation bio européenne (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008	Réglementation bio européenne ET Cahier des charges privé Demeter ou Biodyvin
COORDINATEURS	Commission européenne (législateur) INAO en France	Demeter : Association Demeter France Biodyvin : Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique
ENGAGEMENTS	Système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels, qui favorise le recours à des mesures préventives et procédés physiques et restreint l'usage d'intrants extérieurs (sinon, d'origine naturelle).	Système de production équilibré plante/sol/environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres.
CONVERSION	3 ans	3 ans (ou moins si déjà certifié selon le règlement bio européen)
CERTIFICATION	OUI	OUI (certification préalable obligatoire selon le règlement bio européen)
ÉTIQUETAGE	« Vin biologique »	« Vin Demeter » ou « Vin bio-dynamique » certifié par Demeter OU « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »

LIMITES DES NIVEAUX DE SULFITES DANS LES VINS

Limites doses SO ₂ total (en mg/l) en fonction des teneurs en sucre (exprimées en glucose + fructose)	OCM viti-vinicole ¹	Rgt bio européen « Vin bio »	« Vin certifié AB et contrôlé biodynamique »	
			Demeter	Biodyvin
Rouges secs (sucre < 2g/l)	150	100	70	80
Rouges secs (sucre > 2g/l et < 5g/l)	150	120	70	80
Blancs / rosés secs (sucre < 2g/l)	200	150	90	105
Blancs / rosés secs (sucre > 2g/l et < 5g/l)	200	170	90	105

¹ Limites fixées par le règlement sur les pratiques œnologiques (règlement de l'OCM viti-vinicole).

> Pour tous les autres vins, se référer aux règlements et cahiers des charges correspondants.

RÈGLEMENT OU CAHIER DES CHARGES : QUELLES DIFFÉRENCES ?

RÈGLEMENT

Un règlement est un texte juridique rédigé par les autorités compétentes, dans le cas du bio (règlement européen), c'est la Commission européenne. L'application du règlement est déléguée à des autorités reconnues par le législateur.

CAHIER DES CHARGES PRIVÉ

Un cahier des charges privé est un ensemble de règles (en général plus restrictives que le règlement) rédigé par une association de droit privé, régionale, nationale ou internationale qui gère l'application et la communication de la marque associée. L'attribution de la marque liée au cahier des charges privé ne se substitue pas à la mise en conformité au règlement européen.

NE PAS CONFONDRE VIN BIO ET...

VIN « SANS SULFITES AJOUTÉS »

La mention pourra apparaître sur l'étiquette de tout vin (bio ou conventionnel), dès lors que l'opérateur peut prouver qu'aucun sulfite n'a été utilisé dans la fabrication du produit. Toutefois, si les teneurs en sulfites sont supérieures à 10mg/l (de SO₂ total) la mention « contient des sulfites » est obligatoire.

Source : DIRECCTE Occitanie (Direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi d'Occitanie).

VIN « NATURE » OU « NATUREL »

Cette mention est interdite et ne peut être apposée sur une étiquette. En effet, il n'existe pas de dénomination officielle ni de législation définissant cette pratique. La DGCCRF estime la mention non recevable car elle peut prêter à confusion pour le consommateur vis-à-vis d'un mode de vinification auquel elle peut faire référence.

VIN « VÉGANE »

Cette mention signifie que le vin (qu'il soit bio ou conventionnel) a été élaboré sans intrant d'origine animale (ex : colle de gélatine, albumine, caséine). Il existe plusieurs marques gérées par différentes associations à l'international : elles proposent la certification des produits et l'utilisation du logo associé à la marque.



IMPORTER ET EXPORTER DES VINS BIO

IMPORTER DES VINS BIO EN EUROPE (UE)

Pour être reconnus comme biologiques en Europe, les vins doivent :

- soit être certifiés dans **des pays tiers dont la réglementation a été évaluée comme équivalente** à la réglementation bio UE par la Commission européenne (article 33.2 du RCE 834/2007). A ce jour, les pays tiers concernés sont : **USA** (depuis le 01/08/12), **SUISSE** (depuis le 27/06/13), **NOUVELLE ZELANDE** (depuis le 03/08/14) et **CANADA** (depuis le 18 mars 2016).

Source: Annexe III du Règlement (CE) 1235/2008.

- soit être certifiés par **un organisme certificateur (OC) équivalent**, c'est-à-dire habilité à certifier les produits sur la base des cahiers des charges bio reconnus équivalents au règlement bio UE (art 33.3 du RCE 834/2007). **Les organismes certificateurs (OC) équivalents** sont listés à l'annexe IV du règlement (CE) 1235/2008.

Les vins biologiques importés en Europe selon les régimes d'importation prévus ci-dessus devront être accompagnés d'un certificat d'importation pour chaque lot commercialisé, édité par l'OC du pays tiers et signé par l'OC de l'importateur en Europe.

Dans le cas contraire, les produits ne peuvent pas être commercialisés en bio dans l'Union européenne.

EXPORTER DES VINS BIO PRODUITS EN EUROPE (UE) VERS LES PAYS TIERS

Certains pays tiers peuvent reconnaître le règlement bio UE comme équivalent au leur comme par exemple :

- **le Canada** (depuis 2011) : les vins produits en UE et certifiés bio UE sont commercialisables sans certification supplémentaire, mais en respectant les exigences du pays d'exportation en matière d'étiquetage.

- **la Suisse** : Le règlement bio UE est reconnu équivalent à l'Ordonnance Nationale Suisse sur l'AB pour la production de raisin et de vin. Cependant, l'Ordonnance suisse est peu reconnue en Suisse au profit de la certification « Bourgeon » qui est un achier des charges privé. Les opérateurs qui souhaitent valoriser leur vin bio en Suisse demandent régulièrement la certification « Bourgeon »!

- **les USA** : le règlement bio UE est reconnu équivalent au NOP **hormis la vinification**. Pour être reconnu « équivalent NOP », un vin produit en UE doit être certifié bio UE et être transformé conformément aux règles du NOP (respect des règles concernant les sulfites, une liste limitée d'intrants et des règles spécifiques d'étiquetage).

⚠ La Chine et le Brésil font partie des pays ne reconnaissant pas la réglementation bio UE, ainsi il est interdit d'utiliser la mention « produit biologique » ou un logo Bio (UE ou AB) sur les produits exportés dans ces pays. La reconnaissance bio passe par la certification sur la base du règlement bio national.

POUR ALLER PLUS LOIN

LES VIDÉOS « Tout savoir sur le vin bio »
à visionner sur la chaîne YouTube de Sudvinbio

ORGANISMES ET AUTORITÉS COMPÉTENTES

Sudvinbio : www.sudvinbio.com

Sud et Bio : www.sud-et-bio.com

INAO : www.inao.gouv.fr

Agence Bio : www.agencebio.org

Ministère de l'Agriculture :
www.agriculture.gouv.fr/l-agriculture-biologique

Commission européenne :
www.ec.europa.eu/agriculture/organic/index_fr.htm

EXEMPLE D'ORGANISMES DE CERTIFICATION EN FRANCE

Bureau Veritas : www.qualite-france.com

Certipaq : www.certipaqbio.com

Ecocert : www.ecocert.com



CONTACTS
SUDVINBIO

CONSEIL TECHNIQUE ŒNOLOGIE
Valérie Pladeau - 06 68 71 40 05
valerie.pladeau@sudvinbio.com

CONSEIL TECHNIQUE VITICULTURE
Nicolas Constant - 06 63 39 25 02
nicolas.constant@sudvinbio.com

PRESSE
Cendrine Vimont - 06 99 98 23 45
cendrine.vimont@sudvinbio.com

SUDVINBIO - ZAC TOURNEZY 2, BÂTIMENT A8 - RUE SIMONE SIGNORET - 34070 MONTPELLIER