

DOSSIER
VITICULTURE

GESTION DU BIO DANS LES CHAIS MIXTES

☑ Par Valérie Pladeau, *SUD VIN BIO*.

Au vignoble, la conversion progressive vers l'agriculture biologique entraîne des situations de mixité en cave, notamment en coopérative. On se retrouve à gérer plusieurs qualités de produits (bio, conversion, conventionnel), y compris sur une même couleur ou une même appellation.



▼ Fig. 1 Plan de mesure pour la gestion des risques de contamination du bio en cave

LA MIXITÉ EN CAVE LES RISQUES À GÉRER ET LA RESPONSABILITÉ DES OPÉRATEURS

La mixité en cave demande réflexion quant à la mise en place de mesures de prévention des risques de mélange et de contamination des lots des différentes qualités, bio, conversion avec le conventionnel.

Le nouveau règlement Bio du Conseil (UE) 2018/848 du 30 mai 2018 entrera en application à partir du 1^{er} janvier 2021. Il précise la responsabilité des opérateurs et la procédure à suivre en cas de contamination des produits bio ou en conversion (encadré ci-dessous).

ARTICLE 28 DU RGT (UE) N° 2018/848, applicable au 1^{er} Janvier 2021

- ▶ Identifier et éviter les risques de contamination des produits bio
- ▶ Ré-examiner régulièrement les mesures de préventions
- ▶ Assurer la séparation des produits bio, conversion et conventionnel
- ▶ En cas de soupçon sur la conformité d'un produit :
 - Identifier le produit concerné
 - Vérifier sa conformité
 - Ne pas mettre sur le marché en tant que produit bio ou en conversion si soupçon maintenu
 - Avertir dans ce cas l'autorité compétente (Organisme de certification, OC)
 - Coopérer avec l'OC dans son enquête officielle pour établir l'origine et la cause de la contamination.

À NOTER : La réglementation bio européenne est donc une obligation de moyens ! C'est au vigneron d'établir un plan d'analyse des risques au sein de son chai et de définir les mesures de prévention et de contrôle nécessaires à la garantie de la qualité de ses produits (article 4 du rgt (UE) 2018/848).

L'ORGANISATION DE LA MIXITÉ EN CAVE

La figure 1 ci-contre résume les mesures à prendre afin de répondre aux exigences réglementaires.

LES MESURES DE PRÉCAUTION ET DE SÉPARATION

Quels sont les risques majeurs traditionnellement identifiés dans les chais mixtes ?

- ▶ Le mélange de qualités bio (ou en conversion) avec du conventionnel lors des transferts de moût ou de vin
- ▶ La contamination d'un lot bio (ou en conversion) par des résidus de pesticides contenus dans un lot conventionnel lors de passage dans un même matériel d'un lot bio après le conventionnel.
- ▶ L'utilisation d'intrants œnologiques interdits dans les lots bio ou en conversion (par erreur !).

LES CONSEILS

- ▶ **Afin d'identifier au mieux les points à risque, décrire un schéma de vinification précis**, présentant, les étapes de vinification, le matériel (notamment le matériel mixte utilisé en bio et en conventionnel) les types d'intrants utilisés (conformes au règlement bio !), les personnes responsables et référentes par poste.
- ▶ **Séparer au maximum les flux des différentes qualités :**
 - **Dans l'espace :** Réserver pour le bio (ou conversion) un conquet d'apport, une partie de la cuverie, du matériel. Éviter certaines technologies de vinification inadaptées (thermo, pressoir continu, filtre rotatif...)
 - **Dans le temps :** toujours travailler les apports et les lots dans le sens suivant : produits AB → produit en conversion (C2 et/ou C3) → produit C1 ou conventionnel. Si ce n'est pas possible, une procédure de lavage « pour éliminer les résidus de

⚠ MESURES DE PRÉCAUTION

- 01/ Éviter les mélanges
- 02/ Identifier les points critiques (étapes de vinification, matériel)
- 03/ Séparer les lots bio/ conversion/conventionnel
- 04/ Former le personnel Rédiger les procédures de séparation des lots

🛡️ HYGIÈNE

- 01/ Décrire le plan d'hygiène
- 02/ Former le personnel
- 03/ Rédiger et afficher les procédures de nettoyage par matériel

🔍 CONTRÔLE INTERNE

- 01/ Nommer des personnes référentes Bio et/ou responsables de l'autocontrôle
- 02/ Prélever des échantillons pour faire des analyses de résidus sur les produits à différentes étapes du process

📄 TRAÇABILITÉ

- 01/ Identifier les lots de différentes qualités
- 02/ Identifier les produits / process interdits en bio
- 03/ Adopter un code couleur pour chaque qualité, sur les planning, la traçabilité...

matière de qualité inférieure» sera obligatoire (cf § 2.b). Réservez si possible des matinées d'apport vendanges pour les bio.

▶ Optimiser l'organisation du travail en cave :

- Identifier en cave les lots bio / en conversion : sur les ardoises des cuves ou sur des pancartes plastifiées
- Rédiger le planning de travail en cave en commençant par les lots bio (remontage, décuvage, pressurage), puis la conversion et le conventionnel (adopter un code couleur)

4

LE PLAN D'HYGIÈNE

À partir du schéma de vinification (cf. §1), seront identifiées les matériels et les étapes pour lesquelles un lavage* avant l'utilisation pour un produit bio ou en conversion (figure 2).

* **DÉFINITION « LAVAGE »** : dans le cadre des exigences réglementaires pour la gestion des risques de contamination en bio, le lavage consiste à éliminer les « résidus de matière potentiellement contaminant » (reste de raisins, jus conventionnel dans le conquet, tartre...). La qualité du lavage sera définie en fonction de la persistance de ces résidus sur les matériaux.

Il n'existe donc pas de procédure d'hygiène définie dans le cadre du règlement bio européen : l'opérateur doit apprécier le niveau d'hygiène nécessaire (détartrage, nettoyage, désinfection) par type de matériel sans négliger bien sûr les autres risques (microbiens notamment !).

LES CONSEILS

- ▶ Définir un plan d'hygiène (tableau 1), selon les risques de contamination identifiés au chai
- ▶ Chaque action (prélavage, rinçage, nettoyage, désinfection, contrôle) pourra être détaillée dans une procédure spécifique indiquant les produits, la dose, le temps de contact, le protocole de mise en œuvre, les spécificités des matériels, la validation de l'efficacité du lavage par matériel...
- ▶ Un bref rappel du niveau d'hygiène requis pourra être affiché en cave à chaque poste ou sur le matériel concerné.
- ▶ La formation du personnel de cave à ces habitudes de lavage est fondamentale pour la réussite de la mise en œuvre du plan hygiène !



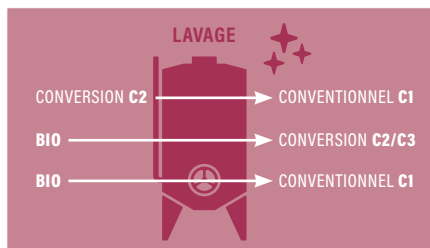
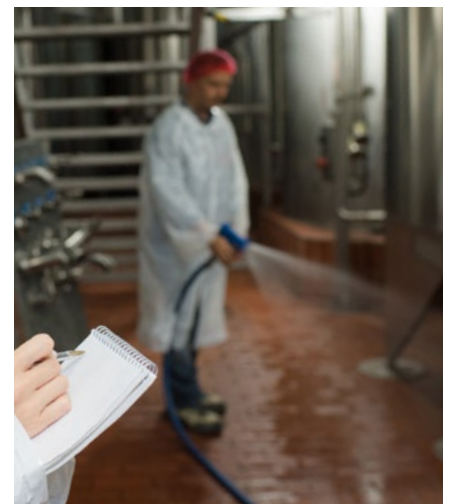
LE CONTRÔLE INTERNE

Le contrôle permettra de vérifier l'efficacité des mesures de prévention. Il pourra s'organiser grâce à :

- ▶ la traçabilité des opérations de vinification et du plan hygiène
- ▶ la signature des fiches de traçabilité par les responsables de poste
- ▶ la mise en œuvre d'un plan d'analyse de résidus de pesticides sur les produits en fonction des niveaux de risque.

À NOTER Ce plan de contrôle interne sera considéré par votre OC comme une garantie de la qualité de votre activité bio et de vos produits bio.

Attention ! Les analyses de résidus faites sur le produit fini ne sont pas suffisantes pour garantir la qualité bio des produits. Elles sont un maillon du plan de contrôle interne.



▲ Fig. 2 Obligations de lavage selon les flux de produit

MATÉRIEL	FRÉQUENCE	NIVEAU D'HYGIÈNE REQUIS			
		Rinçage	Détartrage	Nettoyage	Désinfection
Conquet réception	Avant vendanges	X		X	X
	Tous les soirs	X			
	Entre conventionnel / bio	X	X		
...		

▲ Tab. 1 Ex. de présentation d'un plan d'hygiène en cave

Les contrôle des prestataires :

- ▶ Les prestataires mobiles (chaîne de mise, prestation de filtration...) intervenant sur place sont sous la responsabilité de la cave : ils n'ont pas l'obligation d'être certifiés bio et sont contrôlés dans le cadre de l'audit de la cave. Vous devez donc intégrer leur travail dans votre « audit interne » et votre plan de gestion de la mixité en cave.
- ▶ Les prestataires fixes (site de conditionnement, site de stockage...) ont l'obligation d'être certifiés bio à partir de deux clients bio. Dans ce cas, le respect des exigences relatives au règlement bio et la gestion de la mixité sont contrôlés dans le cadre de leur certification. N'hésitez pas à leur demander leur certificat « Façonner » bio !

LA TRAÇABILITÉ

C'est la finalité : ce qui permettra de justifier et vérifier la bonne gestion de la mixité au chai et la maîtrise parfaite des risques ! On liste principalement :

- ▶ La traçabilité des lots et des mouvements en cave : identifier chaque qualité du ticket d'apport au conditionnement.
- ▶ La traçabilité des vinifications : pratiques, intrants (nom spécialité commerciale et dose) par lot.
- ▶ La traçabilité des procédures de lavage : preuve du nettoyage si c'est nécessaire en plus des procédures décrites, du plan d'hygiène et du contrôle par le référent.

LES CONSEILS

- ▶ Pour une bonne traçabilité, trouver des codes simples et efficaces : utiliser la couleur, les sigles chaque qualité de produit.
- ▶ Identifier des lots en cave de manière claire et visible !