

Qu'est ce qu'un vin bio ?

La réglementation en Europe

La production bio est réglementée à l'échelle européenne depuis 1991. Chaque Etat membre peut désigner une ou plusieurs autorités compétentes chargées de la mise en application du règlement. En France, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est en charge de cette mission.

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

En France, l'INAO publie un guide de lecture pour aider les structures de développement de l'agriculture biologique dans l'application des règlements (dernière version de novembre 2015, disponible sur le site internet de l'INAO).

La production de vin est soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché vitivinicole » (OCM viti-vinicole : RCE 479/08) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques (RCE 606/09). Depuis le 8 février 2012, des règles sur la vinification bio (RUE 203/2012) viennent compléter le règlement bio européen (CE) 834/2007, permettant la certification de la transformation et donc du vin et plus seulement du raisin.

La viticulture biologique

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).

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 2^{ème} année de conversion et s'il n'utilise qu'un seul ingrédient d'origine agricole en vinification (l'alcool vinique, le moût concentré rectifié et le sucre sont donc interdits). La mention sera alors : « Produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

Evolution des surfaces et volumes AB France (FR) :

(Source: Agence Bio 2015)

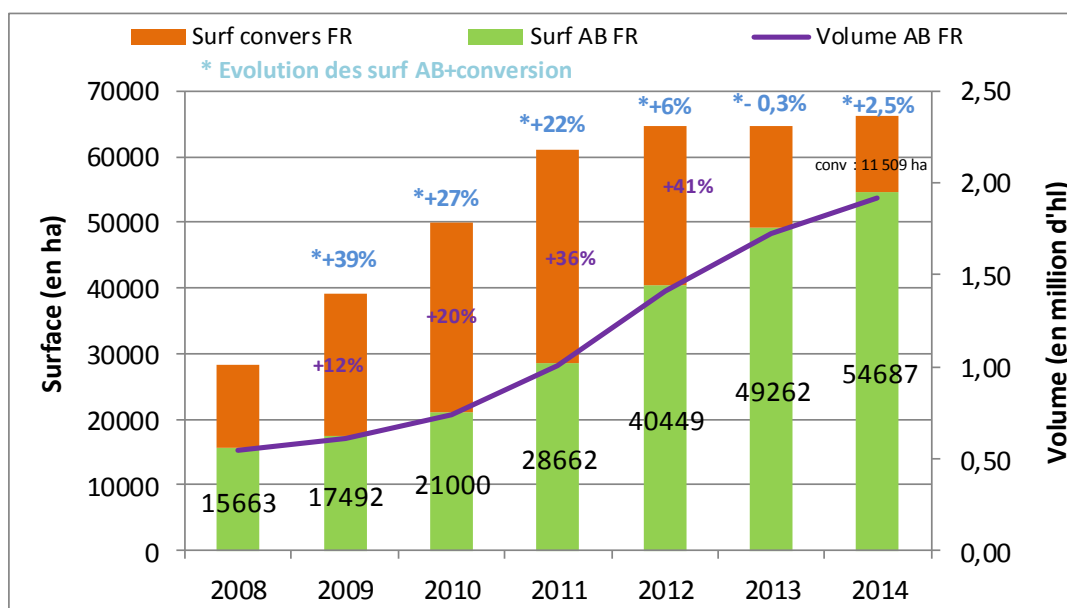
Chiffres viti AB français 2014

(Source: Agence Bio 2015)

66 196 ha (AB+conversion)
5081 exploitations

8 % du vignoble français
1,9 million d'hl AB estimé*

soit **255 millions de cols AB**
* pour un rendement de 35hl/ha



La vinification biologique :

Les nouvelles règles de vinification bio sont entrées en application au 1^{er} août 2012 (RUE 203/2012). 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, chauffage >70°C, 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.

Toute nouvelle substance/technique œnologique autorisée dans le cadre du règlement de l'OCM viti-vinicole, après le 1^{er} Août 2010, doit faire l'objet d'une demande d'évaluation par un Etat membre auprès de la Commission européenne pour son autorisation en bio. En attendant l'avis de la Commission, cette substance/technique reste interdite en bio.

A l'inverse, toute substance/technique œnologique faisant l'objet d'une interdiction ou restriction dans le cadre du règlement de l'OCM viti-vinicole, l'est aussi en bio sans autre évaluation.

Le vigneron doit respecter ces exigences pour prétendre à la mention « **vin bio** » et au **label bio européen** : il n'a pas le choix 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.

Les contrôles et la certification:

un gage de garantie et de haute qualité

Le système de contrôle est défini dans le cadre du règlement (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 l'INAO. L'agrément officiel est précédé par une accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation) selon la norme européenne (EN 450011).

L'INAO est désigné par les pouvoirs publics comme autorité compétente nationale chargée de l'agrément et de la supervision des OC en bio.

Liste du 19/12/14 des OC agréés par l'INAO pour le contrôle et la certification des produits bio en France :

Agrocert, Bureau Alpes Contrôles, Bureau Veritas Certification, Certipaq bio SAS, Certis, Certisud, Ecocert, Qualisud et Biotek Agriculture.

Les opérateurs bio sont soumis à un contrôle annuel obligatoire et une analyse de risque. Le processus de transformation du produit est contrôlé jusqu'à l'étape de conditionnement, garantissant sa conformité vis-à-vis des intrants et pratiques utilisés par les différents opérateurs.



Jusqu'à présent, le contrôle s'effectuait selon un plan d'inspection proposé par l'OC et agréé par l'INAO. Depuis 2014, la réglementation européenne impose aux Etats 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 ». Depuis le 1^{er} novembre 2014, un seul plan de mesures est donc adopté par l'INAO et mis en application par l'ensemble des OC.

Cette initiative a ainsi permis un renforcement des contrôles à l'échelle européenne et une harmonisation entre les OC, des sanctions appliquées en cas de manquement ou d'infraction constaté chez les opérateurs bio.

Sources d'information: site internet INAO: Directive du CAC du 26 Novembre 2015 « INAO-DIR-CAC-3 »

Etiquetage: comment reconnaître un vin bio*?

*vin certifié selon le règlement européen de production en AB (RCE 834/2007)

Pour les vins produits avant 2012	Pour les vins produits après 2012
La mention: « vin issu de raisins biologiques »	La mention « vin bio »
Le code de l'organisme certificateur : FR-BIO-XX (FR pour la France)	Le logo bio européen :  OBLIGATOIRE
	Le code de l'organisme certificateur: FR-BIO-XX (FR pour la France)
	L'origine des matières 1 ^{ères} agricoles: Agriculture UE ou UE/non UE ou nom du pays si au moins 98% des ingrédients agricoles en sont originaires
Dans les 2 cas: Le logo AB est autorisé mais reste facultatif :	Le logo de l'OC est autorisé mais reste facultatif
	

Remarque: les vins produits avant 2012 peuvent bénéficier d'une certification « vin bio » et utiliser le logo bio européen à condition que le processus de vinification respecte les règles de vinification RUE 203/2012.

Etiquetage des vins bio importés/exportés

Le cas des vins bio en provenance des pays tiers et importés en Union Europe (UE)

Pour pouvoir être importés dans l'UE, les vins bio doivent :

- soit être certifiés dans des **pays tiers équivalents**, c'est-à-dire reconnus à réglementation équivalente à la réglementation bio (UE) (article 33.2 du RCE 834/2007)
- 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)

Selon le règlement RCE 1235/2008, concernant le régime d'importation de produits bio en provenance de pays tiers:

- à ce jour, les **pays tiers équivalents pour la production bio sont : USA** (depuis le 01/08/12), **SUISSE** (depuis le 27/06/13) et **NOUVELLE ZELANDE** (depuis le 03/08/14), **REPUBLIQUE DE COREE** (depuis le 26/01/2015) - annexe III du RCE 1235/2008,
- les **organismes certificateurs (OC) équivalents** : annexe IV du RCE 1235/2008

Les vins biologiques peuvent être exportés des pays tiers selon les régimes d'importation prévus ci-dessus avec un certificat d'importation à chaque exportation et être commercialisés en agriculture biologique sur le territoire de l'UE.



Dans le cas contraire, les produits ne peuvent pas être commercialisés en bio en UE.

Le cas des vins bio produits en UE et exportés vers les pays tiers (hors UE)

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

- le **CANADA** : à partir du millésime 2011, les vins produits en UE et certifiés bio UE sont commercialisables sans certification supplémentaire, mais en respectant les exigences canadiennes en matière d'étiquetage. Le logo Bio Canada peut être apposé sur l'étiquette.
- 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).

Ex de la catégorie « Made with organic grapes » (avec sulfites ajoutés en vinification)

MENTIONS AUTORISEES	MENTIONS INTERDITES
Mention « Made with organic grapes »	Le Logo USDA 
« Certified organic by XXXX » nom de l'OC	
Le logo de l'OC et/ou le logo AB après validation par le TTB	Le logo Bio UE 

Sources d'information : Bureau Veritas et Ecocert

Certains pays ne reconnaissent 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. C'est le cas de la **CHINE** actuellement.

Projet de révision de la réglementation bio

Projet de nouveau règlement bio pour 2017

La Commission Européenne a présenté le 25 mars 2014 une proposition de nouveau règlement relatif à la production bio. Elle souhaite ainsi recentrer le texte réglementaire sur les principes fondamentaux de la production bio et donc conserver un niveau d'exigence important. Elle vise à répondre aux attentes des consommateurs en renforçant leur confiance par un texte clair.

Le 16 juin 2015, le conseil des ministres a validé une version largement modifiée de la proposition initiale de la Commission Européenne. Les discussions sont en cours (notamment sur les conditions de mixité, le planning des contrôles, les systèmes d'équivalence et la limitation des dérogations), et les négociations devraient se poursuivre sur le premier semestre 2016 pour aboutir à un texte final. L'application du texte est prévue pour 2017-2018.

Révision du règlement Vin bio

Rappel des 3 points soumis à ré-évaluation :

- les traitements thermiques actuellement autorisés jusqu'à 70°C
- l'osmose inverse (pratique d'enrichissement)
- les résines échangeuses d'ions (autorisées uniquement pour la rectification des moûts concentrés, car seule technologie existante pour le process de production de MCR). Elles sont interdites sur vin.

Initialement prévue au 1er août 2015, la révision du règlement de vinification biologique a été reportée par la Commission Européenne à 2018 pour coïncider avec le processus de révision du règlement bio européen général. Néanmoins le travail de réflexion a été mené en amont et le groupe d'experts européen a rendu son rapport et ses recommandations « Final report on Wine » le 17 Novembre 2015 à la Commission Européenne.

Plus d'informations: Conférence du Mardi 26 Janvier sur les marchés des vins bio de 10h à 12h30 - Point sur la réglementation.

« Vin bio », « Vin bio-dynamique », « Vin naturel » : quelques repères

	« Vin biologique »	« Vin bio-dynamique »	« Vin naturel »
Références	Règlement bio européen (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008	Cahiers des charges Demeter, Biodyvin ET règlement bio européen	Exemple (liste non exhaustive) : Engagement AVN Charte des vins SAINS Charte Dynamis
Coordinateurs	Commission européenne (législateur) INAO en France	<i>Demeter</i> : Association Demeter France <i>Biodyvin</i> : Syndicat International des vignerons en culture biodynamique	<i>AVN</i> : Association des Vins Naturels <i>Association des vins S.A.I.N.S.</i> : Sans Aucun In- trant Ni Sulfite ajouté <i>Dynamis</i> : Association Terra Dynamis
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	<i>AVN</i> : pratique une agriculture bio ou bio-dynamique et élabore des vins sans additif ajouté (les sulfites restent autorisés). <i>Vins S.A.I.N.S.</i> : pratique une agriculture propre et élabore des vins sans aucun ajout. <i>Dynamis</i> : cultive en biodynamie, procède à de la cristallisation sensible, vinifie avec du soufre naturel de volcan.
Conversion	3 ans	3 ans (ou moins si certifié selon le règlement bio européen)	NON
Certification	OUI	OUI (certification préalable obligatoire selon le règlement bio européen)	NON
Étiquetage	« Vin biologique »	« Vin Demeter » <i>ou</i> « Vin bio-dynamique » certifié par demeter <i>ou</i> Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »	« Vin AVN », « Vin S.A.I.N.S » « Vin AVN zéro sulfite ajouté »

Le vin bio en résumé :

- ➔ **Produit contrôlé et certifié**
- ➔ **Réglementation européenne**
- ➔ **Ø produit de synthèse,**
Ø herbicide,
Ø OGM, limites des sulfites < au conventionnel
- ➔ **Impact positif sur l'emploi local**
- ➔ **Respect de la matière première**
- ➔ **Production en plein développement**

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

Limites doses SO ₂ total (en mg/l)	OCM viti-vinicole ¹	Standards bio certifiés :	
		Rgt bio européen « Vin bio »	Demeter * « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »
Rouges secs (sucre < 2g/l)	150	100	70
Rouges secs (sucre > 2g/l et < 5g/l)	150	120	70
Rouges secs (sucre > 5g/l)	200	170	70
Blancs/rosés (sucre < 2g/l)	200	150	90
Blancs/rosés (sucre > 2g/l et < 5g/l)	200	170	90
Blancs/rosés (sucre > 5g/l)	250	220	130

*moyenne sur 5 ans

Pour en savoir plus: sites internet

Sudvinbio : www.sudvinbio.com

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

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

Agence Bio : www.agencebio.org

INAO : www.inao.gouv.fr

Bureau Veritas : www.qualite-france.com/

Certipaq : www.certipaqbio.com

Ecocert : www.ecocert.com

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

Mention: « Vin sans sulfites ajoutés ».

Elle pourra apparaître sur l'étiquette de tout vin, 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 d'information: Mail de la DIRECCTE LR du 22/07/2011

Pour plus d'information:

B. ABBATE / V. PLADEAU (Sudvinbio) : brice.abbate@sudvinbio.com
V. JOLY (Dm Virgile Joly) : virgilejoly@domainevirgilejoly.com