

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO ?

CONFÉRENCE

MARDI
01/03 10H00 > 10H30

ACCUEIL
B



VIRGILE JOLY

VIGNERON - DOMAINE VIRGILE JOLY



DOMAINE
VIRGILE JOLY



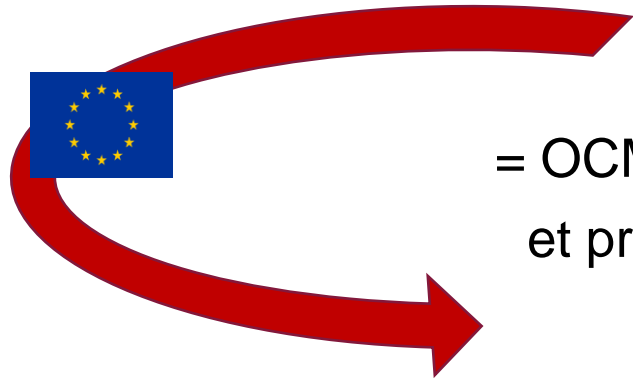
VALÉRIE PLADEAU

CHARGÉE DE MISSION ŒNOLOGIE/QUALITÉ - SUDVINBIO



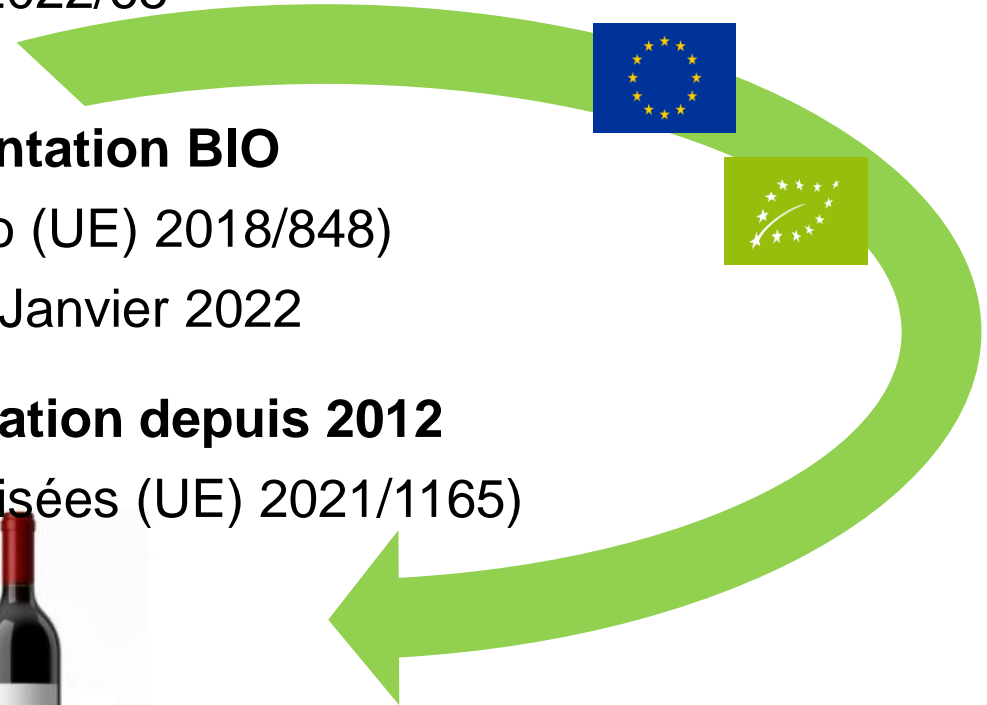
Association Interprofessionnelle






Réglementation VIN

= OCM viti-vinicole (UE) 479/2008
et pratiques oeno (UE) 2022/68



Réglementation BIO

 = Principes Bio (UE) 2018/848
depuis 1^{er} Janvier 2022

dont les règles de **vinification depuis 2012**
et produits/substances autorisées (UE) 2021/1165)

« VIN BIO »



- **Ø pesticide de synthèse** = utilisation de produits naturels
- **Ø OGM**
- **Ø herbicide** : maîtrise des « mauvaises herbes » par le travail mécanique
- **Fertilisants d'origine naturelle** : organique (composts, engrais verts....) ou poudres de roches
- **Approche globale du système vigne / sol / environnement**
- **Augmentation du besoin en main d'œuvre** : impact social de la viticulture bio
- **Augmentation, variable, des coûts de production** par rapport à la viticulture conventionnelle



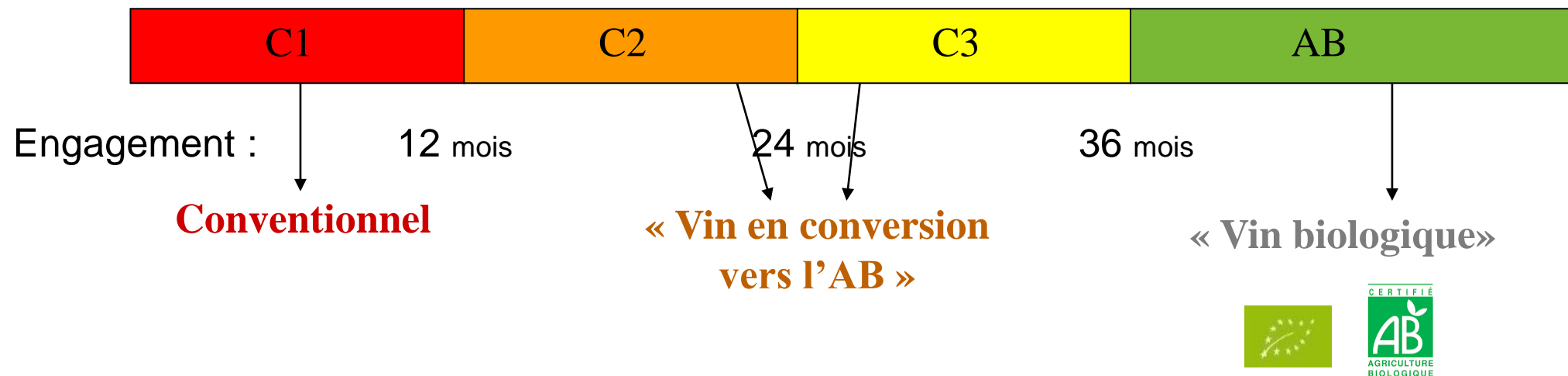


- **100% des ingrédients agricoles certifiés bio** : raisins, sucre, alcool, MCR
- **Interdiction de certaines pratiques de vinification**
(désalcoolisation, électrodialyse, techniques électromembranaires)
- **Limitation de l'usage des intrants œnologiques.**
et certains intrants doivent être d'origine bio
- Limitation des niveaux **de sulfites (SO₂ total)** des vins commercialisés

- **36 mois** en viticulture
- **Engagement total** de l'exploitation - dans les 5 ans max

Dérogation pour mixité possible entre couleurs de raisin différentes (blanc/rouge)

- Respect de l'ensemble des exigences de la réglementation bio pendant la conversion
- Valorisation de la conversion à partir de la 2^{ème} année



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 (et région) peut être affiché si au moins 95 % 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)





Contrôle et certification de l'ensemble de la filière

- Par un organisme indépendant en France agréé par les pouvoirs publics (Ministère/INAO)
- Un contrôle annuel obligatoire + inopiné

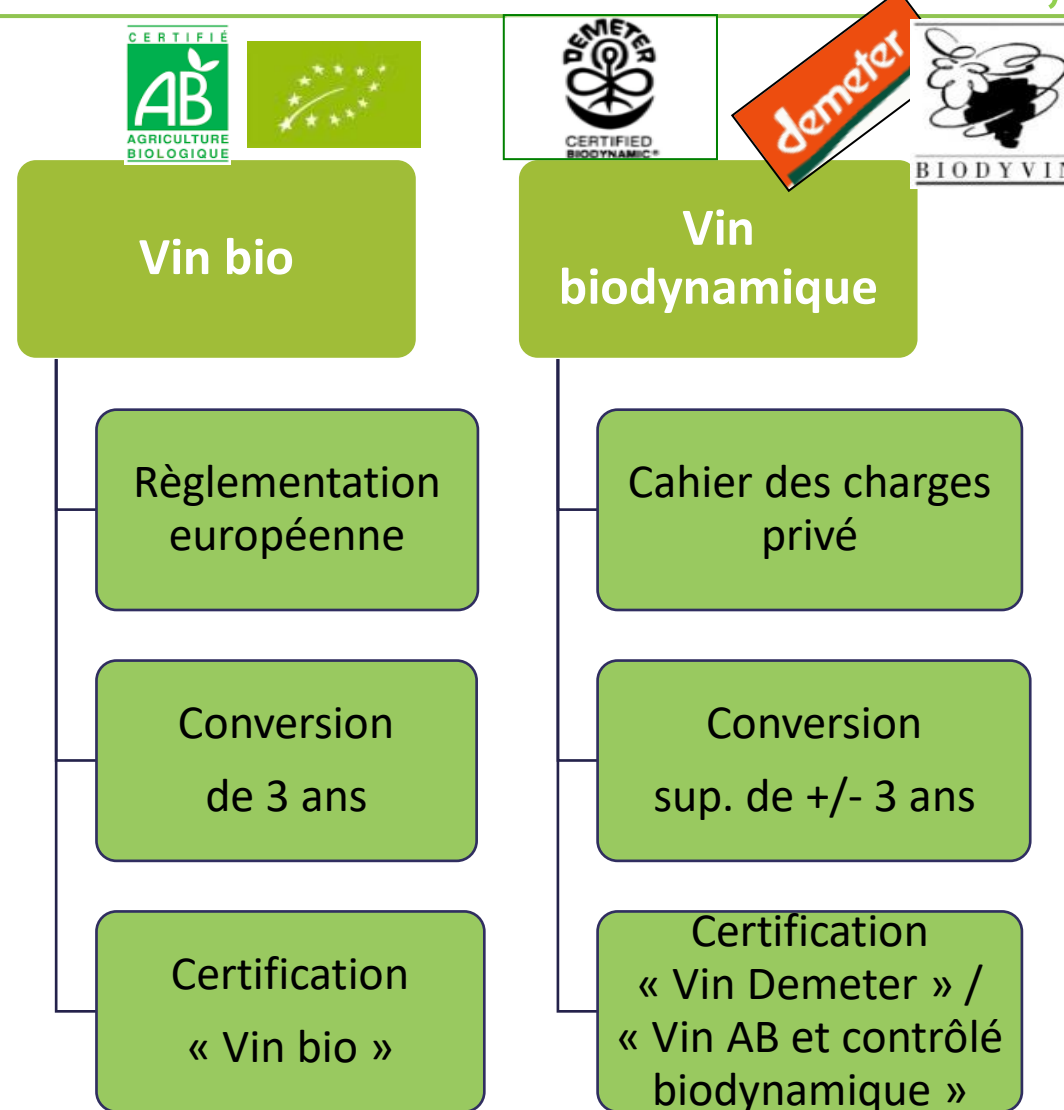
***La certification bio
est la même
quel que soit
l'organisme agréé***



+



Quelques repères dans le bio : vin bio, vin bio-dynamie





ZERO sulfites ajoutés
en vinification !



$\text{SO}_2\text{T} \geq 10 \text{ mg/L}$



Vegan = sans intrant
d'origine animale

↳ ZERO caséine, gélatine,
albumine, colle de poisson

Vin « Nature » ou « Naturel »
Pas de dénomination officielle – mention
interdite.

↳ Cahier des charges privé + label
« **Vin méthode nature** »
par le Syndicat de défense des Vins nature'L.





Evaluation de critères environnementaux



Responsabilité sociétale des entreprises



Durabilité, sociétal à l'international



Agriculture durable pour les Coop



Bio et sociétal



etc...

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





28 FÉVRIER / 01&02 MARS 2022

MONTPELLIER FRANCE

PARC DES EXPOSITIONS



MillésimeBIO



MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES

Mardi 1^{er} Mars 2022