

## Règlement vin bio européen

# S'adapter au nouveau texte

**Enfin du vin bio ! Si la filière se réjouit du vote du règlement européen, tant attendu, certains points du texte pourraient faire évoluer les pratiques au chai. Sans compter qu'une grande vigilance sur la traçabilité est désormais incontournable.**

À compter des vendanges 2012, le vin bio existera enfin officiellement. L'eurofeuille pourra être apposée sur les bouteilles, indiquant par là que non seulement les raisins ont été cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, mais aussi que le viticulteur a respecté des règles de vinification "bio". Après de multiples tergiversations et reports, depuis 2009, les États membres de l'Union européenne se sont mis d'accord pour adopter ces règles, le 8 février, lors de la réunion du Comité permanent de l'agriculture biologique (lire en page 26). Le texte voté sera mis en application à partir du 1<sup>er</sup> août 2012. Le logo bio européen sera obligatoire sur les vins bio, et le logo AB, lui, sera facultatif (lire en encadré).

### Vigilance sur la traçabilité

Une grande majorité de vigneronniers adhérents du Syndicat des vigneronniers bio d'Aquitaine a vinifié dès 2011 en appliquant la nouvelle réglementation. Le but : en anticiper les éventuelles difficultés. "Globalement, la nouvelle réglementation pose peu de problèmes, même si certains points vont être plus délicats, notamment lors des années difficiles au niveau climatique", estime Stéphane Becquet, vinificateur du syndicat. Il insiste surtout sur la nécessité d'une bonne traçabilité :



*"Il faut être vigilant, par exemple pour les azotes, sur les produits achetés en mélange, et bien lire les étiquettes. La difficulté, c'est que, si un seul des intrants achetés n'est pas autorisé dans le règlement, le vin sera déclassé en conventionnel", prévient-il.*

Du côté des levures, "c'est la disponibilité bio de la souche qui est demandée. En cas de non-disponibilité bio de la souche que le vigneron souhaite utiliser, il lui sera possible

d'utiliser une levure non bio." Pour l'heure, seules quelques gammes sont disponibles en bio, "et on ne sait pas comment cela va évoluer, admet le technicien. De toute manière, nous avons ici une grande majorité de bonnes fermentations indigènes."

Quant aux matières d'origine agricole, elles devront être bio, et la réglementation ne propose aucune possibilité de dérogation, pour les sucres et les moûts concentrés rectifiés (MCR),

en cas de non-disponibilité bio. "L'approvisionnement en sucre bio peut poser problème lorsqu'on ne veut que de petites quantités, et il y a aussi la question du coût, qui peut varier du simple au double... Pour les MCR, qui sont assez utilisés dans le sud-ouest, il n'y a pas encore beaucoup de filières qui en proposent en bio, mais cela devrait évoluer."

### Des pratiques à modifier

Un point délicat apparaît cependant, pour Stéphane Becquet : celui de l'interdiction du sorbate pour la stabilisation microbienne, sur moelleux et liquoreux : "C'est un produit naturel mais son extraction pose problème. Si personne ne remet en cause son interdiction, on se retrouve malgré tout devant un problème." Pour éviter les redépôts en fermentation, en cuve, "il va falloir repenser les vins qu'on laisse en élevage, ou faire des élevages

### Les règles d'étiquetage

\*Les vins vinifiés à partir des vendanges 2012 ne pourront en aucun cas porter la mention "vin issu de raisins de l'agriculture biologique". Ces vins seront étiquetés "vin bio", dès lors qu'ils respectent la nouvelle réglementation et peuvent en apporter la preuve. Les mentions obligatoires sont alors : le logo UE, le code de l'organisme certificateur, et l'origine des matières premières agricoles ("Agriculture UE" si 98 % sont d'origine UE, "Agriculture non UE" si 98 % sont d'origine non UE, "Agriculture UE/non UE" en cas de mélange). Pour ces vins, le logo AB est facultatif.

\*Les vins issus de la vendange 2011 et antérieures :

->pourront eux aussi apposer l'eurofeuille sur les bouteilles et être appelés "vin bio", dans la mesure où ils ont été vinifiés conformément à la réglementation qui vient d'être votée et où le vigneron peut en apporter la preuve.

->s'ils ne répondent pas à la nouvelle réglementation, mais respectent la précédente, ils pourront être écoulés avec la mention "vin issu de raisins de l'agriculture biologique" (ils ne pourront en aucun cas porter le logo bio européen), jusqu'à épuisement des stocks.





Stéphane Becquet, vinificateur du Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine.

plus courts, estime-t-il. La manière dont est conçu le chai va aussi beaucoup jouer : un chai où température et humidité sont constantes, même en été lors de fortes chaleurs, permet toujours d'éviter de nombreux problèmes." Quant à la prévention des redépôts en fermentation en bouteille, l'alternative au sorbate reste la filtration, autorisée dans le nouveau règlement si elle est supérieure ou égale à 0,2 micron. Pour le SO<sub>2</sub>, Stéphane Becquet considère que les doses autorisées ne vont pas poser de gros soucis, "sauf peut-être pour les vins d'élevage : dans certains cas, il va être difficile de tenir les 100 mg de SO<sub>2</sub> autorisés. Il va falloir revoir certaines

façons de travailler, peut-être travailler mieux sur le côté microbiologique, mieux anticiper. Sachant que le problème se posera surtout dans les chais les moins évolués, où les vins seront plus délicats à tenir s'il fait très chaud en été. Encore une fois, il va falloir repenser certains vins d'élevage, c'est une question d'adaptation."

### Être plus technique

Évolution probable de certaines pratiques, nécessité d'adopter de bonnes habitudes sur la traçabilité : en Languedoc-Roussillon, l'analyse est sensiblement la même. "Les chartes privées, comme celle que proposait l'AIVB-LR (1), ont préparé les professionnels à la future réglementation", constate Gwenaël Thomas, ingénieur agronome-œnologue chez Natoli & Cœ (2). Pour lui, la première problématique posée par le nouveau règlement est celle des levures : "Les levures certifiées bio sont encore trop peu nombreuses. Les vignerons bio ont tout intérêt à faire des appels du pied aux fournisseurs pour créer un marché !" Du côté technique, dans le processus de fabrication des levures, explique-t-il, "un complément est apporté au moment de la déshydratation, pour améliorer

la stabilité du produit (il s'agit du E491, le monosorbate de sorbitane), et c'est sur cet additif que se joue la certification bio ou non bio. Or, pense l'œnologue, les levures bio auront une fragilité supplémentaire et le vigneron devra être plus technique lors de leur utilisation, notamment au moment de la réhydratation, et en fin de fermentation."

Autre problématique importante : les doses de SO<sub>2</sub> autorisées. "Pour moi, il y a un réel risque de déclassement de certains vins. Les vignerons vont devoir être beaucoup plus vigilants sur leurs pratiques en cave, et protéger les vins des phénomènes d'oxydation pour pouvoir rester dans les limites de SO<sub>2</sub> autorisées. Cela suppose par exemple d'avoir recours à



Gwenaël Thomas, ingénieur agronome-œnologue chez Natoli & Cœ.

l'utilisation de CO<sub>2</sub> ou de diazote en gaz", des techniques qui se développent actuellement et qu'autorise le règlement bio. "Si on protège les vins, en amont, des phénomènes d'oxydation, ajoute Gwenaël Thomas, on protège aussi ses arômes, et sa tenue dans le temps. On va donc vers des vins plus qualitatifs." Un bon point pour le règlement vin bio européen. Sur les intrants, il note que "la charte de l'AIVB-LR était plus contraignante sur certains points. Elle interdisait par exemple l'acide métatartrique, autorisé dans le nouveau règlement." Maintenant qu'il est permis de l'utiliser, que va-t-il se passer ? Si l'esprit bio suppose de travailler avec le moins d'intrants possible, l'évidence se heurte parfois à la réalité. "Le marché demande des vins avec certains critères de qualité : l'acide métatartrique permet d'éviter la formation de cristaux de tartre en fond de bouteille, et pour les consommateurs ça compte ! Donc en situation tangente, instable pour les bouteilles, les producteurs vont certainement utiliser cet intrant", analyse l'œnologue. Quant à la question de savoir si la bio doit répondre à toutes les demandes du marché, c'est une autre histoire...

Myriam Goulette

## Trois questions à Dominique Techer, vigneron à Pomerol (33) et ex-président de Bio Cohérence

Êtes-vous satisfait du règlement "vin bio" tel qu'il a été voté ?

Le plus important, c'est que nous avons maintenant un texte. C'est l'acquis principal. Ensuite, sur le SO<sub>2</sub>, c'est correct, pour moi, étant donné que les enjeux techniques et climatiques sont très différents d'un bout à l'autre de l'Europe.

Quels sont les points les plus discutables, selon vous ?

Le vin bio doit se positionner dans une logique d'authenticité. L'autorisation des copeaux des bois ne va pas dans ce sens-là, à mon avis. Les règles sur le levurage

seraient à revoir aussi. L'autorisation de nombreux intrants ne peut que brouiller l'image du vin bio pour les consommateurs.

Dans le cadre de Bio Cohérence, un cadre plus strict va-t-il être défini ?

Effectivement, il faudrait sans doute travailler sur un cadre français, qui intègre des règles techniques, mais aussi sociales et environnementales, qui puisse encadrer une vinification artisanale et lui donner une visibilité. Mais la priorité aujourd'hui, c'est de faire en sorte que tous les vignerons bio s'adaptent au nouveau texte. Il y a déjà là un gros enjeu.

(1) Association interprofessionnelle des vins bio de Languedoc-Roussillon, qui organise tous les ans Millésime bio. Stéphane Becquet et Gwenaël Thomas sont intervenus tous deux lors d'une conférence, le 25 janvier dernier, pendant ce salon.

(2) Natoli & Cœ propose analyses des vins et conseils viticoles et œnologiques ; 30 % environ de ses clients sont en bio ou en conversion.