

# L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

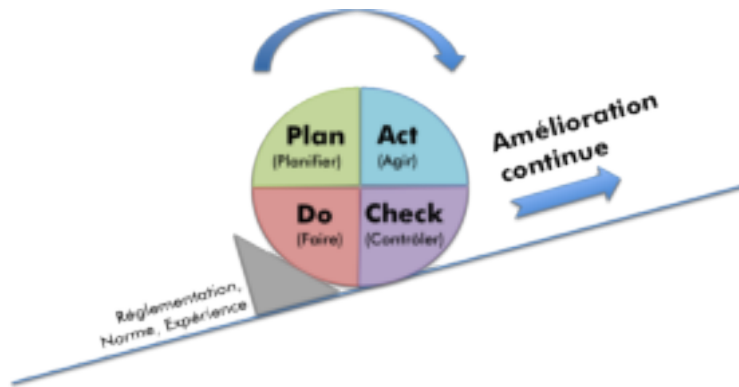


N° 24 – Août 2012

## ÉDITO

Jean NATOLI

Lors de notre audit tout récent pour l'obtention de la certification ISO 9001/2008, nous avons abordé avec notre auditeur la base d'une démarche d'assurance qualité. Il s'agit du « PDCA » (Plan Do Check Act, c'est-à-dire Planifier, Faire, Contrôler, Agir). L'amélioration de ce principe est résumée par la roue de Deming illustrée ci-dessous. Pour fonctionner, cette roue de Deming doit être complétée par une cale évitant de tourner sur place ou de revenir en arrière.



Cette version moderne du Mythe de Sisyphe s'applique bien à ce que nous tentons de faire chacun dans le cadre de sa vie. Albert Camus a écrit des pages éclairantes sur ce mythe, considérant que l'on pourrait se satisfaire de vivre une telle situation (« Il faut imaginer Sisyphe heureux »).



Quoi qu'il en soit, cet Echo d'Oco repose quelques problèmes que nous avons déjà abordés mais dont l'actualité a changé (mesures d'application de la définition européenne du vin bio, étiquetage des allergènes, pilotage des fumures à la vigne).

Nous avons fait un gros travail pédagogique sur ces thèmes, j'espère que vous apprécierez...

Tels des Sisyphe modernes, nous nous engageons dans cette prochaine campagne de vendanges avec la ferme envie de vous servir au mieux. Avec aussi la confirmation que notre souci de satisfaire notre clientèle est validée par cette certification ISO 9001/2008 que nous préparons avec énergie depuis 2 ans.

Avouez que cela donne plus de force à la démonstration que notre prestation globale est de qualité.

Nous reviendrons dans le prochain Echo d'Oco sur les conséquences de cette certification.

Entre-temps, bonnes vendanges à tous et à toutes...

## RAPPELS SUR LA VINIFICATION BIO

Matthieu LEQUEUX

Il y aura sur le marché désormais 3 catégories de vins faisant mention de leur origine biologique :

❶ Les « vins biologiques » qui doivent respecter la nouvelle réglementation européenne de vinification biologique à partir du millésime 2012.

❷ Les « vins issus de raisins en agriculture biologique ou issus de raisins en conversion vers l'agriculture biologique » qui rassemblent tous les vins des millésimes 2011 et antérieurs (sauf si le vigneron demande une certification « vin biologique » rétroactive) et pour lesquels il n'est pas nécessaire de respecter la nouvelle réglementation européenne de vinification biologique.

❸ La 3<sup>ème</sup> catégorie, constituée des « vins en conversion vers l'agriculture biologique » (à partir du millésime 2012), est une véritable impasse technique !!! A l'heure où nous rédigeons cet article, l'interprétation des textes réglementaires par les acteurs de la filière (INAO, organismes certificateurs et interprofession) peut se résumer ainsi :

- obligation de respect de la nouvelle réglementation européenne, à partir du millésime 2012,
- exclusion des ingrédients, additifs et auxiliaires suivants (même s'ils sont d'origine biologique) : moût concentré (MC), moût concentré rectifié (MCR), sucre, alcool vinique et gomme arabique, **LEVURES**, écorces de levures, gélatine, **ALBUMINE**, colle de poisson, protéines végétales et tanins.



Nous avouons être plus que perplexes devant cette position « extrême » qui condamne a priori la maîtrise technique des vins en conversion, revenant sur des gestes œnologiques essentiels que sont le levurage et le collage.

Espérons que les choses évoluent rapidement !



# 1. RAPPELS DES PRINCIPAUX POINTS DU REGLEMENT DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Fermentation et nutrition des levures	
autorisé	interdit
Levures LSA *	–
Bactéries lactiques	–
Nutriments : phosphate diammonique, thiamine, <b>écorces de levures et cocktail à base d'écorces*</b>	Sulfate d'ammonium, bisulfite d'ammonium

Clarification	
autorisé	interdit
Albumine*, gélatine alimentaire*	PVPP
Caséine et caséinate de K	–
Colle de poisson, colle protéique végétale <small>(il n'existe pas de formulation BIO à ce jour)</small>	Chitine glucane, chitosane
Bentonite, gel de silice	–
Enzymes pectolytiques	Bétaglucanase
Tanins <small>(il n'existe pas de formulation BIO à ce jour)</small> , charbon à usage œnologique	

Stabilisation ou conservation	
autorisé	interdit
SO <sub>2</sub> <small>(limite spécifique de dose)</small>	Lysozyme
Métabisulfite et bisulfite de potassium <small>(limite spécifique de dose)</small>	DMDC
Acide ascorbique, Acide citrique	Acide sorbique
Acide métatartrique	CMC
Gomme arabique*	Mannoprotéines

Centrifugation et filtration	
autorisé	interdit
Perlite, cellulose, terre à diatomées	
Stabilisation tartrique par passage au froid	Electrodialyse
Centrifugation et filtration si pores > 0,2 µm	Nanofiltration
Traitements thermiques si t° < 70 °C	Traitements thermiques si t° > 70 °C
Osmose inverse, résines échangeuses d'ions (MCR)	Désalcoolisation partielle, enrichissement par concentration partielle des vins à froid

Acidification et désacidification	
autorisé	interdit
Acide Tartrique, acide lactique	Acide malique
Bicarbonate de K, tartrate de K, carbonate de Ca	Tartrate de Ca

Récapitulatif des limites de dose de SO <sub>2</sub>		
SO <sub>2</sub> total mg/l	vin biologique	rappel limites OCM
Rouges secs (sucres < 2g/l)	< 100 mg/l	< 150 mg/l
Blancs-rosés secs	< 150 mg/l	< 200 mg/l
2 g/l < sucres < 5 g/l	< 170mg/l B-RS < 120 mg/l RG	-30 mg/l limites OCM
Sucres > 5g/l	< 220mg/l B-RS < 170 mg/l RG	
VDN	< 170 mg/l	
Vin mousseux de qualité	< 155 mg/l	

\* = Additifs / auxiliaires pour lesquels la version Bio est « à préférer » (quand elle existe).

Par précaution, nous vous conseillons de faire valider par écrit chaque préparation commerciale par votre organisme certificateur.

## Autres additifs / auxiliaires autorisés :

Résine de pin d'Alep (pour « Retsina »), bitartrate de potassium, alginate de potassium, citrate de cuivre, sulfate de cuivre (jusqu'au 31/07/2015), morceaux de bois de chêne, sulfate de calcium (pour « vino generoso » ou « vino generoso de licor »), CO<sub>2</sub>, oxygène gazeux, azote (pour le barbotage et l'inertage), air, argon.

## 2. MATIERES PREMIERES AGRICOLES QUI DOIVENT IMPERATIVEMENT ETRE BIO :

Moût concentré (MC), moût concentré rectifié (MCR), sucre, alcool vinique (pour les VDN), et le raisin bien sûr...

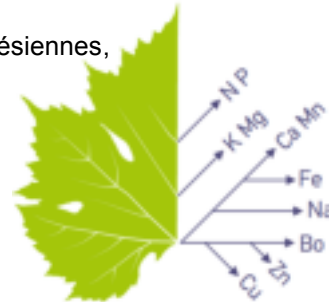


La véraison est là..., même si elle tarde un peu sur certains secteurs.

Nous vous avons régulièrement parlé des analyses pétiolaires comme outil de pilotage de vos parcelles. L'analyse de pétioles à véraison a un intérêt tout particulier pour l'ajustement des plans de fumure hivernaux. Elle est en effet un bon reflet de l'assimilation en fin de cycle des différents éléments minéraux. Il n'y a plus d'effet de dilution par la croissance végétative, et les (des)équilibres entre différents minéraux sont bien établis à ce stade.

Ces données à véraison permettent par exemple d'affiner les fumures potassiques <sup>et/ou</sup> magnésiennes, en évitant le recours systématique à des formulations d'engrais NPK qui sur-fertilisent ou sous-fertilisent en potassium, avec des conséquences immédiates sur les équilibres des vins (en terme d'acidité essentiellement).

Elles permettent également de confirmer des symptômes de carence, des toxicités de sol acide, autant d'éléments utiles pour construire un plan de fumure adapté à chaque parcelle (ou îlots de parcelle/types de sols...)



Vous trouverez toutes les informations nécessaires concernant les modalités de prélèvements et d'envoi sur le site [www.srdv.fr](http://www.srdv.fr).

## DES ŒUFS, DU LAIT... ET DU SUCRE

Erwan GUEVEL

### Allergènes :

Après moults rebondissements, l'étiquetage des allergènes est aujourd'hui obligatoire, à compter du 30 juin 2012 (règlement UE n°579/2012). Les échanges entre l'appareil législatif et le corps professionnel ont en effet été nombreux puisque cette obligation fait suite à la directive 2007/68 datant du 27 novembre ...2007.

Dans la pratique, toute utilisation de produits à base d'œuf et/ou de lait (albumine d'œuf, lysozyme, caséine) devra être enregistrée (et donc faire partie intégrante de votre traçabilité). Le vin ainsi traité devra être analysé avant mise sur le marché afin de valider ou non la présence de résidus (analyses de type test ELISA). Deux cas de figure :

- « Lorsque leur présence peut être détectée », les vins devront faire l'objet d'un étiquetage en utilisant des mentions telles que "œuf", "albumine de l'œuf", "lait" ou "caséine du lait", le cas échéant en plusieurs langues de l'Union, précédées de la mention "contient". Ces mentions pourront être complétées par les pictogrammes ci-dessous.



- si les tests sont négatifs, aucune mention n'est à faire figurer sur l'étiquette.

« Ces nouvelles règles ne s'appliqueront qu'aux vins totalement ou partiellement élaborés à partir des raisins de la récolte 2012 ».

Nous attirons par ailleurs votre attention sur certains pays hors Union Européenne –notamment le Canada- qui peuvent étendre la liste des allergènes (cas de la colle de poisson par exemple). Nous vous conseillons donc de bien vérifier la législation en place dans le cas d'exportation.

### Enrichissement :

La suppression des aides à l'enrichissement au MC ou MCR est actée et fait l'effet d'une petite bombe dans la filière vinicole, et tout particulièrement dans notre région méditerranéenne non autorisée à chaptaliser. Or le coût du sucre reste bien inférieur à celui des MC/MCR (dont les tarifs ont de plus fortement augmenté ces dernières semaines...).

Afin d'assurer l'équité entre les producteurs, la demande d'autorisation de chaptaliser dans les régions du sud a été soulevée à l'Assemblée Nationale le 12 juillet.

Elle reste en attente de réponse aujourd'hui. Une décision sera rendue publique théoriquement à la fin de l'été, après concertation entre les instances administratives. Nous vous en informerons lors des rendez-vous de préparation de vendanges.



Les vendanges arrivent donc à grands pas. Nous allons vous visiter 3 fois par semaine, collecter environ 60.000 échantillons en 3 mois. Ces échantillons seront analysés à un rythme rapide pour vous permettre de piloter vos vinifications.



Nous avons fait le choix d'utiliser des bouteilles en PET il y a déjà quelques années. Après quelques essais non transformés, notre choix s'est porté sur la bouteille ci-contre. Elle est jolie, légère et son bilan carbone est 4 fois meilleur qu'une bouteille en verre de même taille. Mais cette bouteille a un prix (0,119 €HT l'unité).

Certains laboratoires d'œnologie facturent ces contenants, mais aussi les bouchons, les étiquettes, les casiers, et toute leur gestion en amont.

Nous avons choisi de ne pas facturer ces consommables. C'est un vrai effort financier que nous avons mis en place les années écoulées.

Nous vous demandons en échange de ne pas jeter les bouteilles comme nous le voyons trop souvent faire durant les vendanges. Les bouteilles non prélevées par nos soins doivent être nettoyées, désinfectées et réutilisées à la faveur du passage suivant.

**Un petit conseil :** Pendant les vendanges, noter uniquement le numéro de cuve sur la partie conique lors de la préparation des échantillons pour nos dégustations communes. Merci !



**ACTUALITES DU GROUPE OCO**

Marion FOESSEL

**Annexe de Pézenas :**

Bonne nouvelle, depuis le 11 août dernier, l'annexe de Pézenas a retrouvé son fonctionnement normal avec un accès et des horaires plus souples, grâce à l'installation de la société Soufflet Vigne dans les locaux.

Vous pouvez désormais déposer vos échantillons :

- du lundi au jeudi de **8h à 12h** et de **14h à 18h** ;
- le vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 17h**.

Nous passerons pour la collecte le **mardi midi** et le **jeudi midi**.



**Annexe de Nîmes :**

Concernant l'annexe de Nîmes, en raison de la fermeture de la papeterie Bertrand du **4 au 25 août**, nous assurerons des permanences le **mardi matin de 9h à 12h**, les 7, 14 et 21 août.

**Soude et BBT pour les contrôles de maturité :**

Depuis toujours, nous vous proposons gratuitement et ponctuellement la fourniture de tous les produits chimiques et consommables nécessaires à la réalisation des acidités totales pour vos contrôles de maturité.

Au fil du temps, cette demande est devenue de plus en plus importante et dépasse aujourd'hui la capacité de production (des dizaines de litres, une logistique en temps, en réactifs, en contenants !!!) d'un laboratoire de campagne.



Nous avons donc décidé de confier cette distribution à un partenaire plus professionnel chez qui nous avons négocié un tarif préférentiel. Vous pouvez contacter Marie-Christine DONGAN pour tous les produits de ce type (voir document joint).

**INFORMATION DE DERNIERE MINUTE**

Caroline CARBONNEILL

Nous sommes « fiers et heureux » de vous annoncer que nous avons passé avec succès la **certification ISO 9001/2008** pour notre cabinet Natoli&Cœ.

En effet la certification de notre système de management de la qualité vient récompenser les idées simples que nous mettons en œuvre depuis le début de notre collaboration :

- l'écoute attentive de nos clients
- l'amélioration de nos prestations et les enrichissements réguliers de nos services
- la recherche de votre satisfaction et notre accompagnement dans vos projets
- une implication dans la quête de la valorisation de votre travail tout au long de l'année.

La Certification AFNOR AFAQ est la preuve objective que notre cabinet est conforme aux exigences de la norme internationale ISO 9001 version 2008.

Cette reconnaissance deviendra officielle dans quelques semaines. Nous vous en informerons, bien sûr.

Nous souhaitons qu'elle renforce votre confiance envers notre entreprise.

