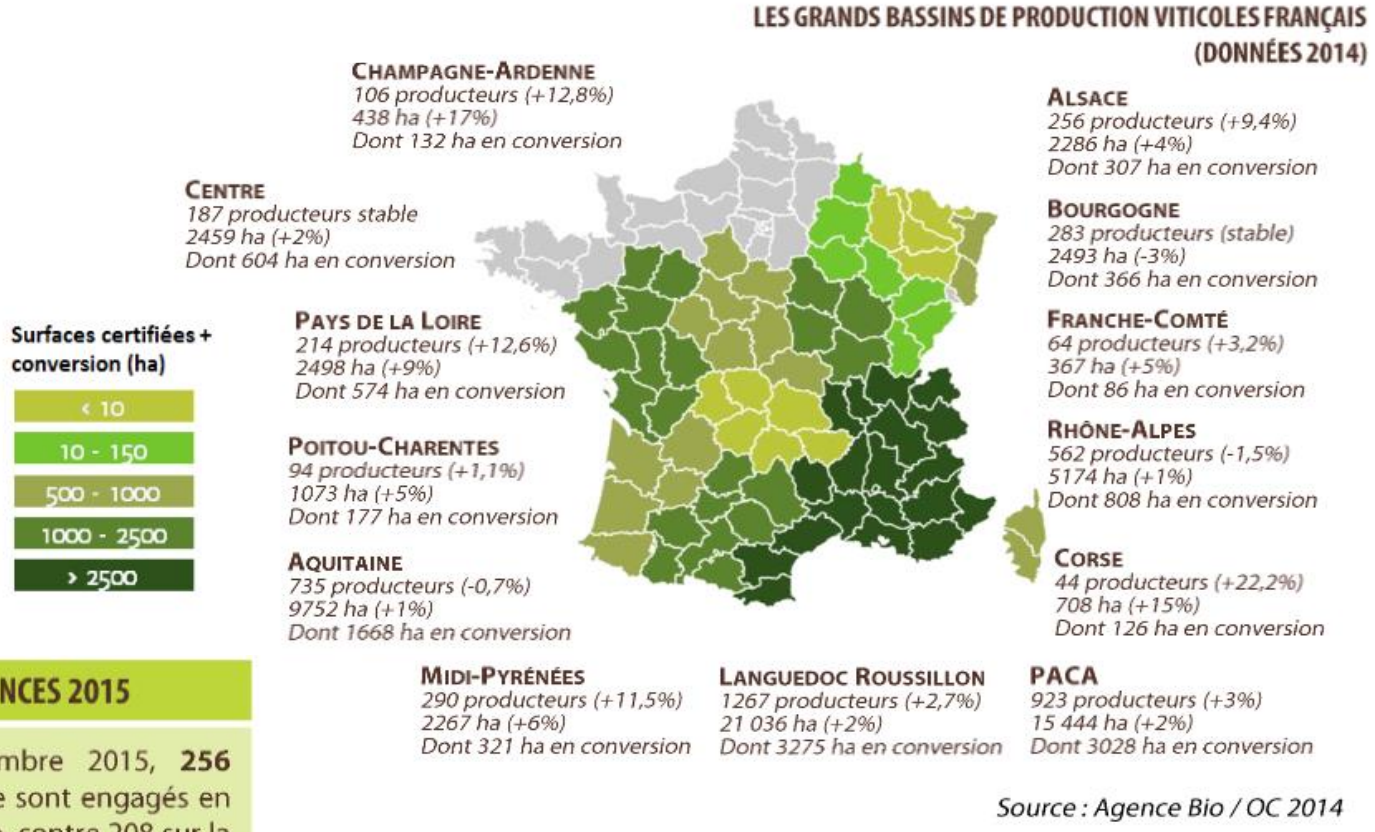
SUD VIN BIO
Association Interprofessionnelle
Sud de France

La vinification en agriculture biologique

2016

Point sur la production Bio : Evolution des surfaces viticoles bio en France



Source : Agence Bio / OC 2014

TENDANCES 2015

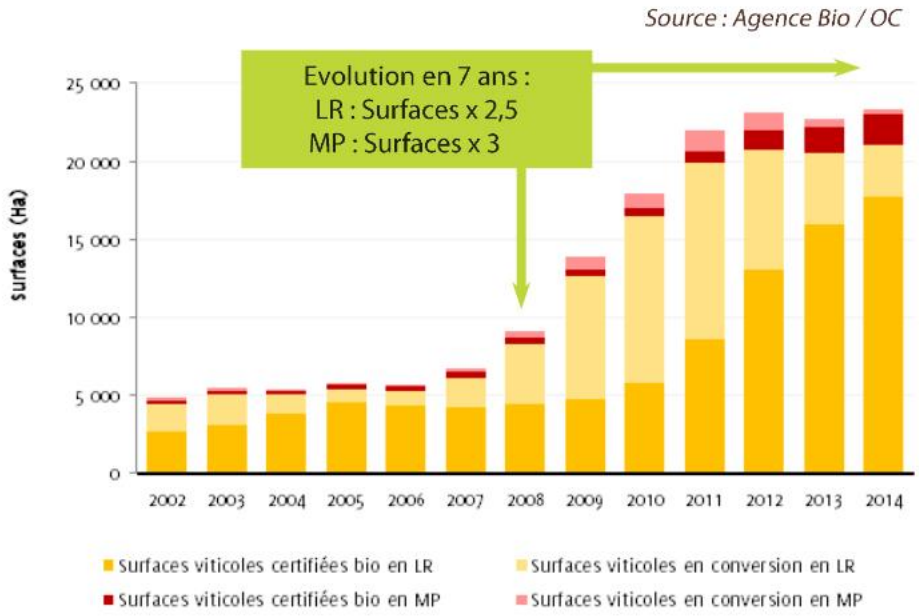
Au 1er novembre 2015, **256 viticulteurs** se sont engagés en agriculture bio, contre 208 sur la même période en 2014.
Concernant les arrêts de certification, l'Agence Bio recensait **156 arrêts de viticulteurs** entre le 1er janvier et le 1er novembre 2015.
L'Agence Bio estime à **5200** le nombre de viticulteurs bio engagés au 1er janvier 2016.

En 2014 : 66 210 ha en viticulture bio
8,4% du vignoble national

Point sur la production Bio : Evolution des surfaces viticoles bio en Occitanie

En 2014 : 1557 viticulteurs bio (290 MP + 1267 LR)
23 303 ha de vigne en bio et en conversion

EVOLUTION DES SURFACES VITICOLES DES RÉGIONS LR ET MP ENTRE 2002 ET 2014



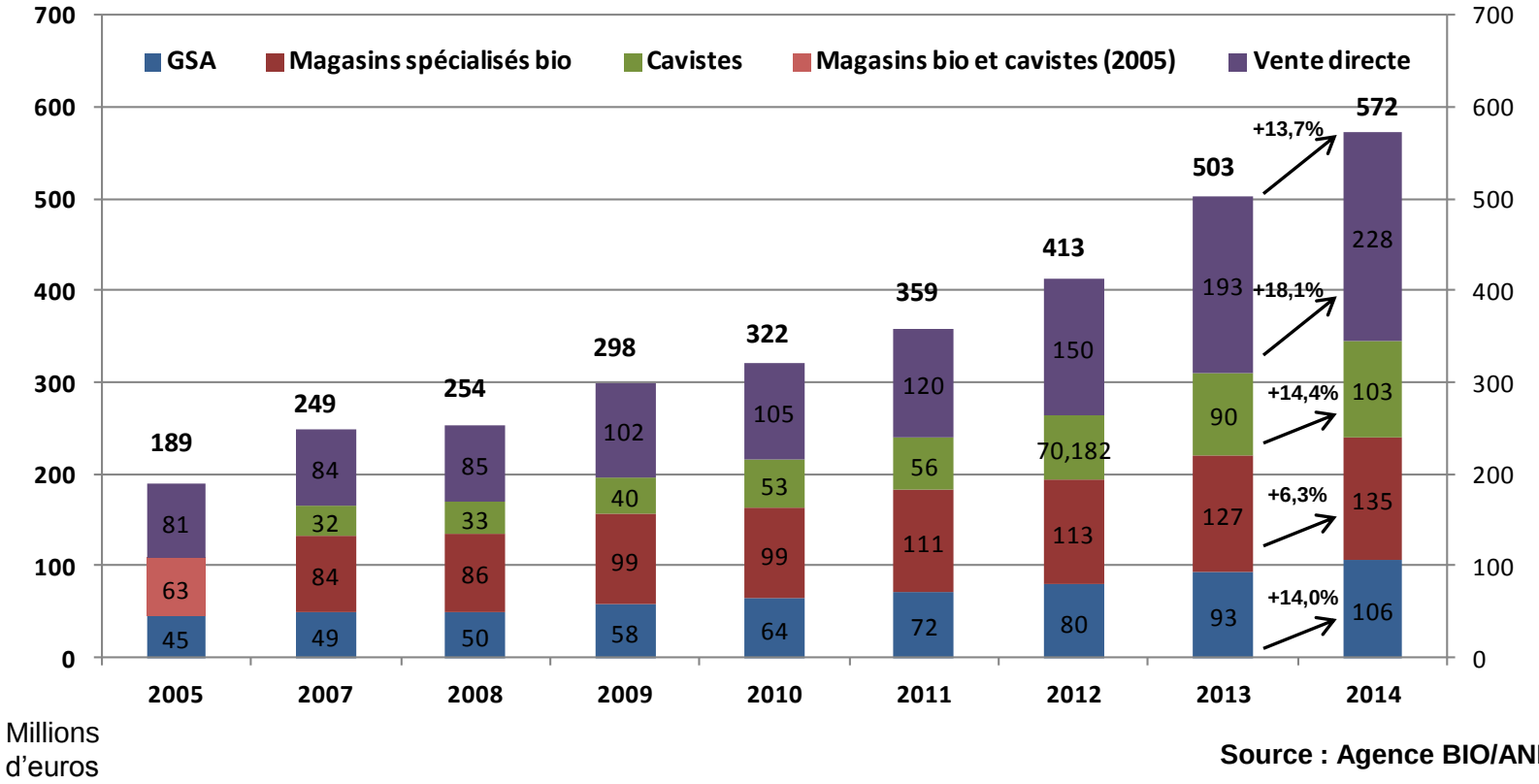
TENDANCES 2015 SUR LE LR

En 2015, **90 viticulteurs** se sont engagés dans la production bio, parmi lesquels 56 sont des conventionnels entrant en conversion et 29 sont des nouveaux installés. Dans le Gard, les conversions concernent surtout des domaines de petite taille, pas des coopératives.

On dénombre en 2015 en LR **24 viticulteurs ayant arrêté volontairement** leur certification Bio et **18 qui ont cessé leur activité agricole**, souvent pour cause de départ à la retraite. Bien que **ces déconversions ne soient pas massives en 2015,** c'est un phénomène à surveiller, car des déconversions plus nombreuses pourraient se produire en 2016, notamment dans les zones atteintes par le Black Rot dans le Gard et dans les Côtes du Rhône. Dans l'Hérault, des déconversions sont possibles dans les coopératives.

Point sur le marché des vins Bio

Triplement des achats de vins bio entre 2005 et 2014.



Millions d'euros

Source : Agence BIO/AND-I

- **En 2012, 4 millions hl de vins bio consommés dans le monde**.
- Croissance de 5 à 10 %/an du marché mondial des vins bio.
- **Principaux marchés** (en valeur) : la France, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Autriche.

SUD VIN BIO
Association Interprofessionnelle
Sud de France

Les réglementations « vinification bio » en 2016

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- La réglementation de vinification biologique européenne (Réglementation UE n° 203/2012)
- La réglementation NOP pour les Etats-Unis et Bio Canada
- La réglementation Bio Chine
- La réglementation Bio Brésil
- La réglementation Bio Suisse (Bourgeon)
- Les différents cahiers des charges privés (Demeter, Nature et Progrès, DELINAT, Biodyvin, …)

Les réglementations « vinification bio » en 2016

La réglementation en Europe
La production bio est réglementée à l'échelle européenne depuis 1991.
La Bio fait partie des signes d'identification de la qualité et de l'origine gérés par l'INAO.

La production bio est encadrée par deux règlements :
« Principes de production bio et étiquetage » : (CE) 834/2007 et
« Règles d'application de la production bio » : (CE) 889/2008.

La production de vin est soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché viti-vinicole » (OCM viti-vinicole : (CE) 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, permettant la certification du vin et plus seulement du raisin.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- La réglementation Européenne :

  - Règlement pour codifier le vin biologique (203/2012)
  - Utilisation de matières premières 100% d'origine biologique. (Raisin, MC, MCR, Alcool vinique)
  - Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques.
  - Une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
  - C'est une réglementation qui est contrôlée par un organisme certificateur reconnu par l'Etat.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- Une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.

La réglementation Bio Européenne impose l'utilisation d'intrants biologiques si ceux-ci sont disponibles sur le marché. Pour rappel, il s'agit des substances suivantes :

Levures, écorces de levure, albumine, gélatine, colle de poisson, gomme arabique, protéine végétale (blé ou pois) et tanins.

Au niveau de la traçabilité à mettre en place :

Si utilisation d'une spécialité commerciale certifiée bio :

- Vérifier le certificat bio du produit, la mention bio et la référence à l'organisme de certification sur l'étiquette et la facture.

En cas de non disponibilité commerciale en bio et utilisation d'une spécialité non bio, fournir :

- 2 attestations de 2 distributeurs/fabricants différents indiquant la non disponibilité en bio.

Pour les levures de fermentation uniquement (levures sèches actives ou LSA) une attestation de non équivalence en bio de la souche utilisée.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- La réglementation Européenne et ses évolutions :

2012 : mise en application

2018 : Réévaluation de certaines techniques physiques :

- traitements thermiques
- Osmose inverse
- Résines échangeuses d'ions

- Evaluation de nouveaux intrants apparus après 2012.

(Autolysats, LSI, Chitosane, Patatine, EPL, …)

En conclusion pas de modification de la réglementation vin biologique pour 2016.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- Les équivalences entre réglementations internationales (vers l'export) :

Réglementation :	Equivalente :	Non Equivalente :
NOP (USA)		X
Ordonnance Bio (Suisse)	X	
Bio Suisse / Bourgeon		X
COR (Canada)	X	
JAS (Japon)		X
Bio Chine		X
Bio Brésil		X
Argentine		X
Australie		X
Nouvelle-Zélande	X	
Corée	X	

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- La réglementation NOP / Bio UE
  - Les problématiques :
  - **La complémentation azotée** : Impasse technique entre NOP et Bio UE. (Organique vs. Minérale)
  - **La stabilisation tartrique** : NOP autorise l'électrodyalise et Bio UE autorise l'acide métatartrique.
  - **Les niveaux de SO2** : problèmes des vins à sucres résiduels : SO2T<100 mg/L
  - **L'étiquetage :** « Made with organic grapes » , « organic » , « 100% organics ». Non autorisation du logo Bio Europe.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- La réglementation Bio Canada / Bio UE
  - Nouvelle équivalence totale depuis avril 2016

- La réglementation Bio Chine / Bio UE
  - Pas d'équivalence / Attention à l'étiquetage des bouteilles. Certification possible mais cahier des charges très restrictif.

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- Les autres réglementations ou cahiers des charges :
  - Les Réglementations Nationales
  - La Biodynamie
  - Les cahiers des Charges privés

Les réglementations « vinification bio » en 2016

- Les autres réglementations ou cahiers des charges :
  - Plus d'informations générales :
    - Site internet www.sud-et-bio.com rubrique viticulture
    - Site internet www.sudvinbio.com
  - Plus d'informations techniques :
    - Site ECOCERT, liste des intrants certifiés et utilisables
    - Site IFV, intrants bio
    - Liste des fabricants de produits œnologiques conformes à la réglementation Bio

- Votre contact

brice.abbiate@sudvinbio.com
Valerie.pladeau@sudvinbio.com
Chargé de mission Œnologie – Qualité.
06.68.71.40.05