

IFV → Vers quoi s'achemine le futur règlement des vins biologiques...

Elaboration de vins biologiques : quelles différences ?

Ce sujet a fait l'objet d'une présentation lors des Entretiens Vigne Vin Languedoc-Roussillon, le 2 mars à Narbonne.

Un article de Philippe Cottereau, IFV, Domaine de Donadille, 30230 Rodilhan, philippe.cottereau@vignevin.com (Etat des lieux après le Scof (Commission permanente de l'agriculture biologique) de décembre 2009).

Jusqu'à l'adoption du nouveau règlement européen sur les productions biologiques le 1^{er} janvier 2009, les vins étaient exclus de ce règlement, c'est-à-dire que seuls les raisins pouvaient être certifiés biologiques, et permettaient d'élaborer des "vins issus de raisins biologiques". Quelle que soit l'origine des raisins (biologiques ou non), les règles de vinification étaient celles du règlement européen sur les vins.

La Commission européenne doit s'appuyer sur les propositions faites dans le cadre du programme Orwine ainsi que sur la consultation de la filière viti-vinicole dans les différents Etats membres pour élaborer le futur règlement européen de la vinification biologique, qui doit entrer en vigueur pour les vendanges 2010.

Plusieurs sources de proposition

Débuté en février 2006, le programme Orwine s'est achevé en juin 2009. Un document de synthèse (en ligne sur le site de l'Itab), détaillant les propositions réglementaires pour une vinification biologique et s'appuyant sur les données scientifiques (expérimentations, enquêtes, analyses) obtenues au cours de ces trois années, a été remis à la Commission européenne.

Au niveau européen, c'est la Commission qui a fait la première proposition en juillet ; cette proposition a été présentée au Comité permanent de l'agriculture biologique. Ensuite les Etats membres et les organismes nationaux ou européens (Ifoam EU, Copa-Cogeca...) concernés par le sujet, c'est-à-dire ceux impliqués dans l'agriculture biologique et ceux impliqués dans le vin (biologique ou non), étaient invités à envoyer à la Commission leurs commentaires et propositions. Il en a été ainsi à chaque nouvelle proposition de la Commission.

Au niveau français, une réflexion sur les règles de vinification a été amorcée dès 2007 au sein du groupe de travail Convergence de l'Inao. Suite à la première proposition de la Commission (juillet 2009), les discussions au sein d'un groupe national informel rassemblant des producteurs, des distributeurs, des

œnologues, des institutions (Itab, Fnivab, Fnab, AIVB, IFV), a abouti à une position consensuelle française, défendue au niveau européen. Ce groupe national servira de référence française lors des discussions au sein d'Ifoam. A chaque nouvelle proposition de la Commission (septembre 09 et octobre 09, décembre 09), ce groupe s'est réuni pour redéfinir la position française et ses propositions communiquées à la Commission européenne.

Une liste positive pour les additifs et les auxiliaires technologiques (référence réglementation vin n° 606/2009)

Produits interdits

Les choix réalisés peuvent avoir de multiples motivations et directement en relation avec des recherches de consensus entre les différents Etats. Ceci entraîne qu'il est parfois difficile de donner des raisons concrètes à ces décisions.

Ne sont pas retenus (à ce stade des discussions) :

Alginate de Ca, lactalbumine (lait), PVPP, silicate d'alumine (Kaolin), tartrate de Ca, uréase, acide sorbique, sorbate de potassium, argon, DMDC, isothiocyanate d'allyle (huile de paraffine), lysozyme, ferrocyanure de K, phytate de Ca. Ainsi que ces nouveaux produits autorisés dans la nouvelle réglementation vin : PVPPI, gomme de cellulose (CMC), acide malique.

Produits "discutés"

Les avantages et inconvénients de ces produits font débat, la notion de "utile", "essentiel" ou "nécessaire" est posée et discutée pour :

Béta-glucanases, mannoprotéines, bisulfite d'ammonium, sulfate de cuivre, MCR (résines échangeuses d'ions utilisées dans leur fabrication). Certaines de ces substances seront interdites, d'autres seront autorisées mais avec des restrictions, soit sur l'origine (origine biologique à partir du 31 décembre 2013), soit sur le délai d'autorisation (interdite après le 31 décembre 2013).

Limitation des doses de SO₂ : principal sujet de discussion.

S'il semble souhaitable que l'usage du SO₂ soit limité au minimum indispensable, un certain nombre d'exemples montrent qu'il est possible de produire des vins biologiques de bonne qualité, tous les ans et dans toutes les régions viticoles, sans l'usage de SO₂. Il a été admis qu'il était possible de réduire l'usage du SO₂ ; d'ailleurs, la plupart des cahiers des charges privés de vinification biologique

Tableau 1 : Proposition décembre 2009 – Limites de SO₂ sur vin

	Limites	- 50mg/l	en %	- 30mg/l	en %
Vins rouges < 5 g/l sucres résiduels	150	100	33		
Vins blancs < 5 g/l sucres résiduels	200	150	25		
Vins rouges > 5 g/l sucres résiduels	200	150		170	15
Vins blancs et rosés > 5 g/l sucres résiduels	250	200		220	12
Vins moelleux (non botrytisés)	290	240		260	10
Vins moelleux (raisins botrytisés)	390	340		360	8

prévoit des limitations, et pour certains significativement inférieures à celles imposées par le règlement général sur les vins.

Les discussions initiales ont d'abord opposé une démarche de baisse radicale à - 50 % pour tous les produits à une approche "statu quo" avec les vins conventionnels. La dernière proposition de la Commission consisterait en une baisse de 50 mg/l pour les vins rouges et blancs secs et de 30 mg/l pour les autres catégories (tableau 1, ci-dessus).

Produits autorisés

Les autres produits œnologiques cités dans le règlement 606/2009 sont autorisés avec pour certains d'entre eux une incitation à l'utilisation de produits dérivés de matière première biologique "de préférence" (sous réserve que les fabricants en élaborent) :

Enzymes pectolytiques, azote, CO₂, phosphate diammonique, thiamine, charbon, acide lactique (?), acide tartrique (et sels de K), carbonate de Ca, acide citrique, acide métatartrique, citrate de cuivre, copeaux, alginate de K, gélatine, protéines végétales, colle de poisson, ovalbumine, bentonite, gel de silice, tanins...

Pour certaines de ces substances autorisées, une préférence sur l'origine biologique est fortement demandée.

Procédés thermiques

et physiques : vers une liste négative

Jusqu'à présent, pour la transformation des produits biologiques, il y avait peu de limitation concernant l'usage des techniques (exception faite de l'ionisation qui est interdite), mais la nouvelle réglementation (Rég. CE 834/2007) ouvre la possibilité de prendre en compte cette possibilité.

Les techniques physiques sont pourtant jugées préférables aux

méthodes chimiques afin de diminuer l'utilisation d'intrants.

Les techniques interdites :

Elimination des sulfites par des techniques physiques. Electrolyse pour la stabilisation tartrique (en discussion décembre 2009).

Cryo-concentration (sur vin).

Nouvelles pratiques autorisées dans le règlement 606/2010 :

Désalcoolisation partielle des vins. Traitement avec des échangeurs cationiques pour la stabilisation tartrique.

Les techniques en sursis ou avec restriction :

Filtration pore > à 0,2 µm.

Osmose inverse uniquement sur moûts.

Uniquement jusqu'au 31 décembre 2013 (en discussion) :

Résines échangeuses d'ions (MCR).

Traitements thermiques limités à 65°C.

A ce stade les conséquences de ce dernier point seraient que les techniques de chauffage de vendange classiques pourraient être utilisées mais pas la flash-détente (chauffage nettement plus important). Sur vin la technique de flash pasteurisation ne serait sans doute pas possible, les niveaux de température nécessaires étant plutôt de 75°C.

L'enrichissement

Concernant l'autorisation de l'enrichissement pour la vinification biologique, ni les enquêtes menées auprès des vignerons, ni les cahiers des charges privés ne mentionnent qu'il doit être interdit ou limité (sauf pour le cahier des charges de Bio Suisse). En revanche, ils précisent qu'il doit être effectué avec des ingrédients biologiques "de préférence". Ceci n'est pas un problème dans les zones où l'utilisation du sucre (canne ou betterave) est autorisée, mais dans les zones où cet usage est interdit et où seuls les MC ou

les MCR sont autorisés, la question se pose car l'usage des moûts concentrés rectifiés est clairement interdit par le règlement Bio européen en raison de l'utilisation des résines échangeuses d'ions pour obtenir les MCR (d'où les discussions).

Calendrier

La nouvelle proposition de la Commission sera discutée par le Scof (Commission permanente de l'agriculture biologique) fin mars 2010. Le texte définitif de la Commission devrait être communiqué en juin. Le règlement européen sur la vinification biologique devrait entrer en vigueur pour les vendanges 2010. La certification de l'ensemble du processus d'élaboration des vins donnera droit à l'utilisation du logo européen sur les bouteilles et à l'appellation "vin biologique".

Encore des questions pour conclure (et polémiquer)...

Dans le texte de la Commission, les termes "respecter la vraie nature du produit" ont été utilisés pour justifier la mise à l'écart ou la restriction de bon nombre des pratiques physiques.

Une première question (volontairement polémique) : la vraie nature du produit peut-elle être ajustée avec du sucre de betterave - même pas de raisin - la betterave fut-elle bio ?

Le vin bio est-il exclusivement un vin artisanal ? Les techniques physiques considérées comme industrielles (à tort - la technologie n'est pas forcément d'utilité qu'industrielle) doivent donc en être exclues ? La flash-pasteurisation sur les jus de fruits et le lait bio est autorisée - Les techniques physiques sont encouragées... pourquoi pas dans le vin ?

Un vin bio doit-il être un produit bio et en plus loyal et constant ? Peut-on faire du bio hors des canons de l'appellation ?

Bonne réflexion !

En partenariat avec

