

**Civam bio** → Les règles de vinification bio varient fortement d'un cahier des charges à l'autre. Un règlement européen devrait intervenir dès les vendanges 2010.

## Vinifier en bio, c'est difficile

**M**ercredi 4 mars, le Civam bio du Gard a organisé une réunion d'information au Domaine de Signan, à Caisargues, sur les règles de vinification bio, en France et à l'étranger. Salle bien garnie, reflet de l'engouement pour la viticulture bio. Le nombre d'hectares de vignoble en conversion bio est en forte progression sur le Gard ; un bon tiers des présents étaient des vignerons en conversion.

Ces nouveaux venus en agriculture biologique arrivent à un moment de bouleversement des règles régissant la viticulture biologique et notamment les règles de vinification. Jusqu'à présent, le règlement européen encadrant l'agriculture biologique (CE 2092/91) exclut la vinification. Ce qui se traduit sur les étiquettes par "vins issus de l'agriculture biologique" et non "vins bio". Ce sont donc les règles de vinification "classiques" du règlement européen sur les pratiques vitivinicoles CE 1493/99 qui s'appliquent.

La nature ayant horreur du vide, les cahiers des charges de vinification bio ont fleuri en France et dans les autres pays européens et extra-européens obligeant le vigneron à choisir en fonction des marchés. Valérie Pladeau (AIVB) a présenté ces principaux cahiers des charges privés de vinification bio (une plaquette éditée par l'AIVB-LR établit les comparaisons entre ces différents cahiers des charges).

En France, il existe quatre cahiers des charges privés. Une cinquantaine de vignerons (15 en Languedoc-



La vinification en bio, un sujet qui a intéressé les vignerons gardois : un vigneron sur trois présents est engagé dans la conversion de son vignoble.

Roussillon) adhèrent à la Charte vin bio Fnivab. Une chartre qui se veut fédératrice, accessible au plus grand nombre et qui permet au producteur un engagement complet du raisin à la bouteille.

L'engagement Nature & Progrès veut "aller plus loin" et "favoriser une technique écologique de pointe". Elle rassemble 41 vignerons en France. Demeter est une association écologique internationale. Son cahier des charges définit les règles de production de la biodynamie. En vinification, le producteur doit tendre vers le zéro intrant. 103 vignerons français y adhèrent, 10 en Languedoc-Roussillon.

Autre organisation internationale regroupant les vignerons en biodynamie, Biodyvin. En vinification, le producteur doit tendre vers l'abolition de tout intrant. Ce syndicat

regroupe 49 vignerons en France et 3 vignerons de la région.

A l'étranger... Aux Etats-Unis, c'est National Organic Program (Nop) qui régit l'agriculture biologique sous contrôle du ministère de l'Agriculture. Le règlement est applicable à la viticulture et à l'œnologie. Les Etats-Unis ne reconnaissent pas la certification européenne. Les vignerons qui veulent exporter dans ce pays doivent se soumettre à la certification Nop. A noter que la certification "100 % Organic" impose 100 % des intrants bio et interdit le SO2.

La Suisse dispose également d'une législation particulière, Bourgeon. Le règlement européen est peu reconnu en Suisse. Les producteurs souhaitant y exporter doivent répondre au règlement sur la production, la transformation et la commercialisation de produit Bourgeon.

Enfin, une trentaine de vignerons français (8 en LR) adhèrent à la marque commerciale bio Delinat, appartenant à cette société de commerce par correspondance de vins bio.

Ces cahiers des charges définissent les techniques et intrants qu'ils autorisent ou interdisent en vinification. Et les différences sont notables !

### Orwine, un projet européen

L'Europe s'est saisie du dossier de la vinification bio. Le nouveau règlement sur l'agriculture biologique - CE 834/2007 - est entré en application au 1<sup>er</sup> janvier 2009. Et il n'exclut plus la vinification : des règles doivent être mises en place.

Dans un premier temps, la Commission européenne a mis en place un projet, Orwine. Ce projet européen est chargé de faire des propositions réglementaires de vinification bio. Et de fournir des éléments pour l'amélioration des méthodes de production et de la qualité des vins biologiques. Monique Jonis (Itab) a fait un point détaillé sur ces travaux.

Ce projet, conduit par 4 pays - France, Allemagne, Italie et Suisse - sur trois ans, arrive à son terme. Il a identifié des procédés standard utilisés en vinification bio. Enquête auprès des acheteurs et consommateurs pour connaître leurs attentes. Pris l'avis des professionnels de la filière sur les propositions Orwine. Et expérimenté des méthodes de vinification novatrices en considérant particulièrement les possibilités de réduction des doses de SO2.

mais aussi pour améliorer la qualité des vins.

La question centrale du SO2 divise les professionnels. Majoritairement, les producteurs sont prêts à diminuer les doses (sauf l'Autriche et l'Allemagne) : l'Italie de moitié, la France et le Suisse de 20 à 30 %. Trois scénarios sont envisagés dans Orwine : 1, interdiction du SO2 ; 2, même limitation en bio qu'en conventionnel ; 3, limitation progressive et raisonnée. Les propositions seront remises ce printemps à la Commission européenne. Les règles de vinification bio du règlement européen devraient être publiées courant 2010. Le nouveau règlement n'exclura pas l'existence de cahiers des charges privés.

Les œnologues, Jean Natoli et Henry Dayon, ont détaillé les problèmes rencontrés par une limitation (qui plus est une suppression) de l'emploi du SO2 en vinification. Le simple rappel des propriétés du SO2 (antioxydantes, antioxydantes, antilevuriennes, antibactériennes et son effet dissolvant) montre les difficultés de la tâche. En résumé, il est possible de diminuer l'apport de SO2 dans les moûts et dans les vins à conditions de respecter scrupuleusement un certain nombre de règles et ce dès la vigne (et une hygiène stricte en cave).

Une phrase de Jean Natoli pour conclure... Et méditer : "Ce n'est pas la nature qui fait le vin, c'est l'homme. La nature, elle, fait du vinaigre."

J.-L.A.

**Agriculture biologique** → Les professionnels des métiers de bouche gardois se familiarisent avec les vins issus de l'agriculture biologique.

## Vous saurez tout sur le bio

**L**undi 27 avril, les chambres consulaires du Gard - CCI de Nîmes et d'Alès-Cévennes, CMA du Gard -, le Civam bio et le Conseil général ont organisé une journée découverte des vins issus de l'agriculture biologique à l'Hôtel Entraigues à Uzès. Il s'agissait de répondre aux interrogations des professionnels des métiers de bouche et de leur permettre d'utiliser le terme agriculture biologique avec pertinence.

Denis Bouad, vice-président du Conseil général, a rappelé en introduction de la journée, l'ambition du Département : faire du Gard le premier département bio. "Nous avons des atouts : 1<sup>er</sup> département de la région en nombre d'exploitations et 4<sup>e</sup> au niveau national avec 308 exploi-

tations en bio, département pilote dans la restauration collective bio, le Gard ambitionne de devenir le premier département bio. Si le bio s'ancre durablement dans les modes de consommation avec une croissance de 10 à 30 % par an, les produits bio restent majoritairement importés. Le bio de proximité est donc un marché à saisir pour les agriculteurs gardois."

Cette journée mettant en rapport des producteurs - 7 viticulteurs en bio étaient présents - et des restaurateurs, s'inscrit dans le plan d'actions de développement de l'agriculture biologique gardoise arrêté lors de la Conférence agricole. "Nous proposons aux professionnels gardois des métiers de la restauration un temps d'échanges avec des vignerons



Denis Bouad, vice-président du Conseil général du Gard, Guy Taboulay, professionnel de la viticulture et administrateur du Civam Bio.

en bio pour mieux connaître leurs pratiques et les particularités des "vins bio". Cette rencontre vise à déboucher sur une action de promotion des "vins bio" via les restaurants qui apprécieront les produits proposés."

Denis Bouad n'a pas manqué de souligner que cette action s'inscrit dans la démarche du développement durable, dans le plan "Gard durable", initiée par Damien Alary.

"La mise en œuvre du plan d'actions du bio fait partie des 32 actions du plan "Gard durable". Il vise à créer les conditions du "manger mieux et responsable".

Le décor ainsi planté, Gérard Deleuze, directeur du Civam bio Gard, et Guy Taboulay, professionnel de la viticulture, ont présenté les règles de production en agriculture biologique et notamment les pratiques de vinification.

### Un plan, trois axes

Le plan pluriannuel de développement du bio gardois est bâti autour de trois axes principaux.

Renforcer l'amont : développer le conseil technique terrain, les outils de diffusion des référentiels technico-économiques et les données cadres sur les marchés, la formation.

Mieux structurer l'aval : développer les circuits de commercialisation, soutenir les projets stratégiques d'entreprises au national et à l'export par le biais des dispositifs d'aides directes mis en place par le Département (soutien des investissements matériels et immatériels), mise en relation des différents opérateurs de la bio pour échanger des informations.

Créer du lien aval/amont : par l'organisation régulière de rencontres producteurs/metteurs en marché.

L'après-midi, place au terrain avec au programme la visite commentée du Domaine de Malaigue à Blauzac.

J.-L.A.

### La viticulture bio en pleine expansion

Depuis plus de 10 ans, la production viticole bio gardoise est en constante progression. En 2008, le département comptait 140 exploitations viticoles engagées en bio ; soit quelque 2 600 ha conduits selon les règles de l'agriculture biologique. Cela représente 5 % de la surface viticole départementale, 30 % du vignoble bio régional et 9 % des vignes bio françaises.

Les vignerons en caves particulières sur le Gard représentent 65 % des exploitations engagées en bio ; 13 caves coopératives vinifient également les apports de 50 coopérateurs certifiés bio.