



Vinification biologique et chartes bio : vers une réduction des intrants en œnologie



● Vinification biologique et chartes bio : vers une réduction des intrants en œnologie

Résumé

La réduction des intrants est une préoccupation de tous les vinificateurs, dont les producteurs de vins biologiques. La réglementation vin bio a réduit le nombre de pratiques œnologiques autorisées, ainsi que le nombre de produits œnologiques utilisables. Il reste un nombre important de possibilités pour couvrir tous les besoins pour la bonne élaboration des vins des producteurs bio des 28 états de l'Union Européenne.

Cette réglementation bio fait référence à la réglementation générale vin mais a figé cette référence avant le 1^{er} août 2010. La réglementation générale a évolué avec un décalage qui nécessite aujourd'hui une mise à jour. Le réexamen de 2015 prévu dans la réglementation pour trois points spécifiques sera peut-être l'occasion de rattraper ce retard avec la prise en compte ou non de certaines modifications importantes de la réglementation vin générale.

Un choix multiple et abondant n'implique pas une utilisation irréfléchie des intrants. Un outil internet a été élaboré avec l'aide d'un groupe de travail issu de l'ensemble de la filière dans le cadre de travaux initiés par la collaboration de l'ITAB et de l'IFV, et soutenus par FranceAgriMer. Il permet de comparer certaines pratiques œnologiques en fournissant des critères d'évaluation multiples, à chacun ensuite de faire ses choix.

Introduction

Les principes de la production en bio reposent sur un principe de précaution excluant l'usage d'engrais et de produits phytopharmaceutiques de synthèse ainsi que d'organismes génétiquement modifiés. Selon l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) les objectifs peuvent être éthiques, agro-écologiques, sociaux et humanitaires ainsi qu'économiques, avec pour but : le respect de l'environnement, la préservation des ressources naturelles, l'amélioration du bien-être de l'animal, la fabrication de produits de haute qualité, des relations plus directes avec les consommateurs.

L'agriculture biologique est soumise à la réglementation européenne, trois textes fondateurs régissent les règles relatives aux produits bio. L'UE 834/2007 précise les objectifs de la production biologique ainsi que les règles générales de production, d'étiquetage, de contrôle et d'échanges avec les pays tiers. L'UE 889/2008 porte sur les modalités d'application du règlement « cadre », il détaille les règles de production, les mesures minimales de contrôle, les produits autorisés, les règles de production exceptionnelles pour les spécificités régionales. L'UE 1235 / 2008 précise le régime d'importation des produits biologiques. Les règles de vinification bio n'ont été introduites dans le règlement bio qu'après l'adoption du règlement UE 203 / 2012.

Pour les produits transformés, la matière première doit être issue d'une agriculture biologique, les ingrédients doivent être aussi issus de l'agriculture biologique. Les OGM ou produits issus d'OGM, les traitements ionisants sont interdits. La transformation doit faire appel de préférence à l'utilisation de méthodes biologiques, mécaniques, thermiques et physiques. Les substances ou techniques qui rétablissent ou corrigent une faute commise ou induiraient en erreur sur la véritable nature du produit sont interdites. L'utilisation des additifs et auxiliaires cités dans l'annexe VIII du règlement (CE) n° 889/2008 est autorisée et le préparateur ne doit y recourir que lorsque leur usage est indispensable à la préparation du produit transformé.

MOTS CLÉS
Vinification
Biologique
Pratiques
œnologiques
Réglementations

Philippe COTTEREAU,
IFV Pôle Rhône-Méditerranée
Domaine de Donadille
30230 Rodilhan
Tel : 04 66 20 67 00
Email : philippe.cottreau@vignevin.com



© Fotolia

Il en découle des interprétations différentes qui peuvent aboutir à des logiques de production différentes avec l'émergence, notamment des cahiers des charges privés plus ou moins restrictifs qui vont plus loin que la réglementation européenne.

En France, la certification Bio est sous la responsabilité du ministère de l'agriculture et de l'INAO. Elle est déléguée à des organismes de certification privés accrédités. L'INAO édite un guide d'interprétation des textes réglementaires, contrôle les organismes de certification et valide leur plan de contrôle.

La réglementation vin biologique est basée sur la réglementation générale de vin UE 606/2009, mais toutes les modifications apportées après le 1^{er} août 2010, ne peuvent pas être prises en compte. L'annexe VIII bis liste les substances pouvant être utilisées ou ajoutées dans le processus de vinification bio. Pour qu'une pratique autorisée dans la réglementation générale depuis août 2010 le soit en bio, elle doit faire l'objet d'une demande à la Commission Européenne pour l'évaluation de son intérêt en bio. La Commission décide alors ou non de l'inclure dans la liste positive des additifs et auxiliaires utilisables en vinification bio.

Le règlement UE 203/2012 sur la vinification bio voté en 2012 prévoit de rediscuter en 2015 de trois points particuliers (Osmose inverse, résines échangeuses d'ions, température maximum des traitements thermiques) mais prendra aussi peut-être en compte certaines évolutions de la réglementation générale vin (autorisation de nouveaux produits, modification de certaines lignes de l'annexe IA.

Question / Réponse n°1

Quelles sont les principales différences entre la réglementation vin générale et la réglementation vin biologique ?

Un certain nombre de pratiques (ligne de l'annexe IA du 606/2009) n'ont pas été reprises : point 8, élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques ; point 11, utilisation de l'acide sorbique ; point 16, utilisation de la PVPP ; point 18, utilisation de lysozyme ; point 26, utilisation du ferrocyanure de potassium et du phytate de calcium ; point 29, utilisation du D,L-tartrique (acide racémique) ; point 32, utilisation du Caramel ; point 33, disques de paraffine ; point 34, DMDC ; point 35, Mannoprotéines ; point 36, électrodialyse pour la stabilisation tartrique ; point 37, emploi de l'uréase. Bien qu'adoptées après le 1^{er} août 2010 en conventionnel, la déalcoolisation partielle et l'utilisation des résines cationiques pour la stabilisation tartrique sont nommément interdites.

A l'intérieur de certains points de l'annexe, la liste des produits autorisés est aussi limitée, comme par exemple l'interdiction du sulfate d'ammonium et du sulfite d'ammonium au point 6, l'interdiction de l'acide malique au point 12, argon pour le barbotage point 22, Béta-glucanase, alginate de calcium, Kaolin, CMC ...

Les nouvelles pratiques adoptées en conventionnel, devront être soutenues par les états membres qui

participent au RCOP (Regulatory Committee on Organic Production) – ex SCOF (Standing Committee on Organic Farming) et être expertisées par l'EGTOP (Expert Group for Technical Advice on Organic Production).

Question / Réponse n°2

Quels seront les points discutés pour la mise à niveau de la réglementation bio en 2015 ?

Dans le texte du règlement UE 203/2012, il y a trois points à réexaminer :

L'osmose inverse comme pratique utilisable sur moût pour l'élimination d'eau (auto-enrichissement des moûts). Les résines échangeuses d'ions utilisées dans l'élaboration des moûts concentrés rectifiés. Le niveau de la température maximale utilisable dans les traitements thermiques.

Les deux premiers points sont liés à l'enrichissement des moûts pour une augmentation du degré du vin fini. Concernant les résines échangeuses d'ions, les MCR sont considérés comme des ingrédients et à ce titre doivent être d'origine biologique. Le principe de la rectification est l'élimination de la quasi-totalité des non-sucre. Seules les résines échangeuses d'ions peuvent permettre d'obtenir cette rectification, il n'y a pas d'autre possibilité technique. Interdire les résines échangeuses d'ions, reviendrait à ne pas autoriser les MCR. La réglementation sur l'augmentation du titre alcoométrique des vins est particulièrement complexe et régionalisée. Dans les régions où le saccharose n'est pas autorisé, seuls les MCR le sont (en Technique Additive d'Enrichissement). La deuxième fermentation pour l'élaboration de vins effervescents utilise largement les MCR. Il y a aussi un usage en édulcoration des vins.

Concernant l'osmose inverse, elle est considérée comme modifiant « la vraie nature du produit ». Il faut éliminer environ 10% de volume (eau) pour gagner environ 1% vol d'alcool sur le vin fini. La perte de volume est largement autorégulatrice ... Ces pratiques ne sont d'ailleurs utilisées que sur des produits à forte valeur ajoutée. Il est étonnant que d'autres techniques concurrentes faisant appel à la concentration, généralement sous vide ne soient pas réexaminées de la même manière.

Pour le niveau de température, le choix a été de fixer celle-ci à un maximum de 70°C. Au niveau technique, ceci entraîne l'élimination de la pratique de flash détente sur vendange (chauffage autour de 80-90°C), mais pas ou peu les pratiques de chauffage de vendange classique et sur vin/moût la pratique de flash pasteurisation qui nécessite une température de 74 à 75°C. Cette pratique ayant pour objectif l'élimination de microorganismes (mutage des vins à sucres résiduels, piqure lactique, brettanomyces...) permet de réduire l'utilisation du SO₂. Les enquêtes montrent qu'en majorité, les bios sont plutôt favorables à cette pratique.



© Pascal Girault

Question / Réponse n°3

Quels seront les points qu'il serait utile d'aborder en profitant de ce réexamen ?

De nouveaux produits ou pratiques ont été autorisés dans la réglementation générale vin depuis 2010. Des précisions ont été apportées et n'ont pas été prises en compte par le règlement bio.

Parmi les modifications importantes, la reconnaissance des autolysats et levures sèches inactivées permet de lever des ambiguïtés sur les produits issus de levures. Dans les années précédentes, certaines préparations de levures inactivées étaient utilisées comme activateur fermentaire mais étaient assimilées à des écorces de levures, de ce fait limitées à une dose de 40g/hl. Le nouveau texte en conventionnel fait apparaître trois produits distincts, les autolysats de levures utilisables uniquement comme activateur fermentaire sans dose maximum, les levures inactivées avec un spectre d'activité plus large, sans dose maximale (en attente de reconnaissance par l'OIV – actuellement nutrition des levures et élimination d'ochratoxine) et les écorces de levures. Le texte avant 2010 ne définissait pas les autolysats et les levures inactivées, ces deux produits ont été interdits de fait. Il existe pourtant des levures inactivées certifiées biologiques. En NOP, seules les formes d'azote organique (levures inactivées ou autolysats) sont autorisées et pas le phosphate d'ammonium.

Dans le domaine des colles, trois nouveaux produits ont été autorisés en conventionnel, une colle d'origine végétale extraite de pomme de terre, une d'origine

levurienne Extrait Protéique de Levure : EPL, une d'origine fongique le chitosane. Cette dernière spécialité est aussi autorisée pour l'élimination de métaux, de l'ochratoxine pour de fortes doses et pour son pouvoir anti-fongique (*brettanomyces*). Ces trois produits ont été développés par les firmes en réaction aux risques allergènes des colles d'origine animale.

Les enzymes pectolytiques sont placées dans le point 10 de l'annexe IA du 606/2009 avant 2010, c'est-à-dire dans un objectif exclusif de clarification. La nouvelle écriture autorise *l'emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique, pour la macération, la clarification, la stabilisation, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisin présent dans le moût et le vin.*

Il serait donc utile de définir les utilisations intéressantes en bio.

Contrairement à d'autres secteurs agroalimentaires, les techniques physiques n'ont pas été fortement soutenues bien que leurs objectifs sont souvent d'éviter l'utilisation d'intrants. Il existe un conflit d'interprétation entre le poids de la réduction des intrants et l'utilisation de techniques soustractives qui modifieraient « la vraie nature du produit »...

Question / Réponse n°4

Comment choisir entre les différentes pratiques œnologiques ?

Un outil d'aide à la décision a été développé sur le site de l'IFV pour permettre de choisir ses pratiques œnologiques. Il a été développé dans le cadre d'un groupe national FranceAgriMer, co-animé par l'ITAB et l'IFV et financé par FranceAgriMer.

Ce travail de compilation d'informations présente les produits et les techniques sous forme de tableau simple, avec une large gamme de critères d'évaluation.

Cette grille d'évaluation permet :

- De décrire les propriétés de chaque produit en intégrant des critères d'évaluation intéressant les filières biologiques : origine, fabrication, impact santé, impact environnemental...
- De comparer, pour chaque étape de la vinification, les produits œnologiques ou techniques utilisables.
- D'identifier les pratiques œnologiques autorisées ou interdites dans les principaux cahiers des charges « bio » français ou internationaux.

L'outil n'est pas exhaustif (conçu principalement pour les vinificateurs bio) certains produits interdits ne sont pas décrits, et des vinifications spécifiques ne sont pas abordées (comme les effervescents).

Il ne constitue pas une source officielle, pour cela des liens sont disponibles vers des sites permettant d'accéder aux textes réglementaires.

Dernier point, la mise à jour se fait au fil de l'eau, en lien avec la disponibilité du présent rédacteur !

Conclusions

La vinification biologique souhaite résolument diminuer l'utilisation des intrants. Ce fut un travail difficile et complexe pour aboutir à un consensus à 28 en 2012. Respecter les besoins de tous les producteurs pour 28 pays entraîne le maintien de possibilités œnologiques que certains jugeront sans intérêt car ces produits ou pratiques ne sont pas utiles dans leurs zones viticoles, ou sur leurs types de vin.

Autoriser des pratiques n'entraîne pas une obligation de les utiliser. Beaucoup de vinificateurs bio ou non bio réduisent au strict minimum l'utilisation des intrants. Chacun peut adapter son itinéraire technique avec

les pratiques appropriées, selon une règle commune et choisir des chemins plus restrictifs à travers le respect de chartes éventuellement et pourquoi pas jusqu'au vin sans aucun ajout. L'objectif final est d'élaborer des vins francs et marchands, représentatifs de sa région d'origine, de son ou ses cépages.

Ce qu'il faut retenir

- La réglementation européenne sur la vinification biologique réduit le nombre des intrants et pratiques utilisables ; les premiers retours montrent qu'il n'existe pas d'impasse technique importante aujourd'hui.
- Un certain nombre de points reste à résoudre, directement selon le texte réglementaire (OI, MCR, Température) et indirectement par la non-prise en compte des modifications de la réglementation vin générale (nouveaux intrants, modification du texte de référence...)
- Un droit à l'emploi n'est pas une obligation d'utiliser, chacun peut « raisonner » ses pratiques œnologiques en restreignant au strict nécessaire l'utilisation des intrants.

Pour en savoir plus

Outil internet « choix des pratiques œnologiques » sur le site de l'IFV

<http://www.vignevin.com/outils-en-ligne/choix-pratiques-oen.html>

PRODUITS BIO : Guide pratique pour la transformation. ACTIA 2011

Textes réglementations bio , dont guide d'interprétation INAO :

<http://www.agencebio.org/les-textes-reglementaires>
Réussir les points clés de la vinification bio, août 2013, Plaquelette SudVinBio

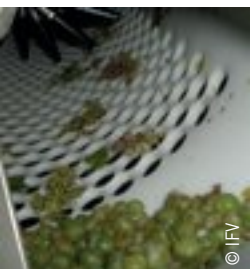
<http://www.sudvinbio-conseil.com/bienvenue-a-sudvinbio-conseil/nos-publications>

Elaborer un vin bio, selon la réglementation bio européenne, septembre 2014, Plaquelette Centre du Rosé

<http://www.centredurose.fr/fr/publications/elaborer-un-vin-bio.html>



© Interiore Pasca Girault



© IFV

