



Vins « Nature »/Bio/Biodynamique/Sans soufre/HVE/Viticulture régénérative...



Katrina Müller – Ing. Agronome Œnologue



Le pourquoi des vins Bio, Biodynamiques, « naturels » aujourd'hui

- Protection de l'environnement et de l'homme?
 - La viticulture conventionnelle est l'une des **cultures les plus utilisatrices de pesticides**. En France, la vigne représente 14% des pesticides totaux utilisés (Source INRA 2010) pour moins de 4% de la surface agricole.
- Manger et boire plus sain?
 - Seul constat: Allergies au soufre
 - Alcool (CMR)
- Les différentes techniques et additifs utilisés lors de la vinification conventionnelle comme le levurage, enzymage, chaptalisation, acidification, soufre....
 - Homogénéisent-ils les goûts et l'effet terroir ?

Définitions

VIN BIOLOGIQUE

Le [vin bio](#) est réglementé par un cahier des charges européen.

Tout vigneron certifié en agriculture biologique doit respecter le règlement européen pour l'agriculture biologique CE n°834/2007

Il garantit qu'aucun produit chimique de synthèse n'a été utilisé pour traiter les vignes ni le vin, qu'aucun herbicide n'a été répandu pour se débarrasser de l'herbe, ce qui impose de travailler de manière mécanique.

Pour la fertilisation, seuls les produits naturels sont autorisés.

<https://www.sudvinbio.com>



Lecture

- <https://www.vignevin.com/pratiques-oeno/>
- <https://www.sudvinbio.com/tout-savoir-sur-le-vin-bio/la-reglementation>

2.2 Répartition et évolution du vignoble biologique au niveau mondial

La viticulture biologique mondiale concerne, en 2019, 63 pays sur l'ensemble des continents (Figure 4) et **la surface viticole biologique certifiée est estimée à 454 mha, c'est-à-dire 6,2% de la surface viticole totale mondiale**. Comme on peut le voir dans la Figure 4, le vignoble biologique est assez concentré en Europe. Cependant ce mode de production semble en expansion dans plusieurs pays d'autres régions géographiques également.

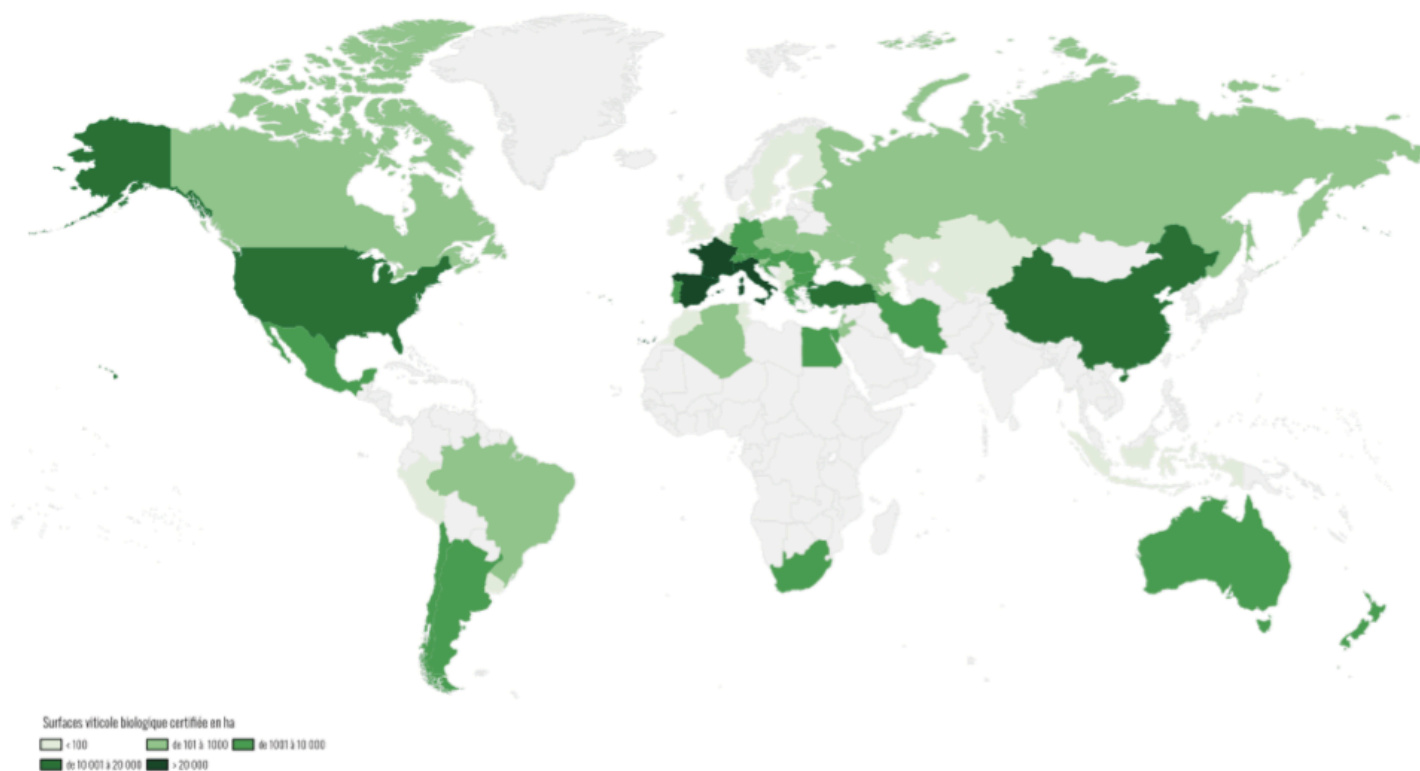


Figure 4. État des lieux de la viticulture biologique dans le monde en 2019

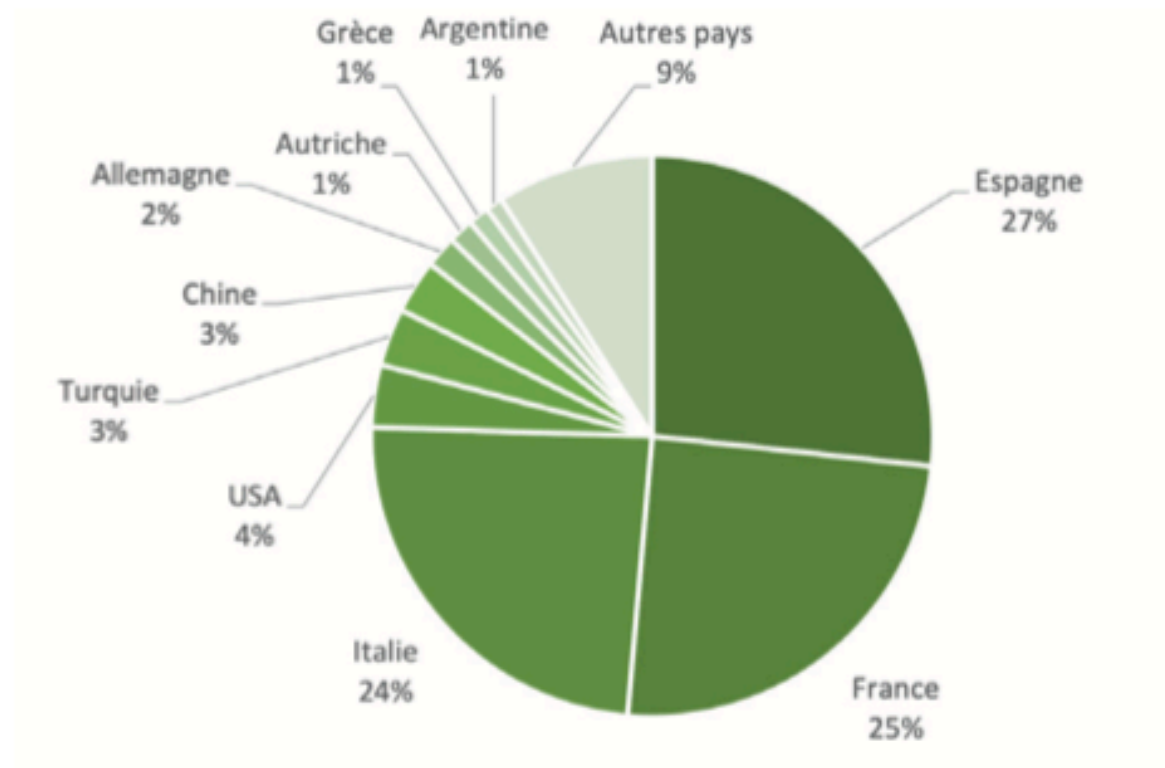


Figure 7. Répartition de la surface viticole biologique mondiale en 2019

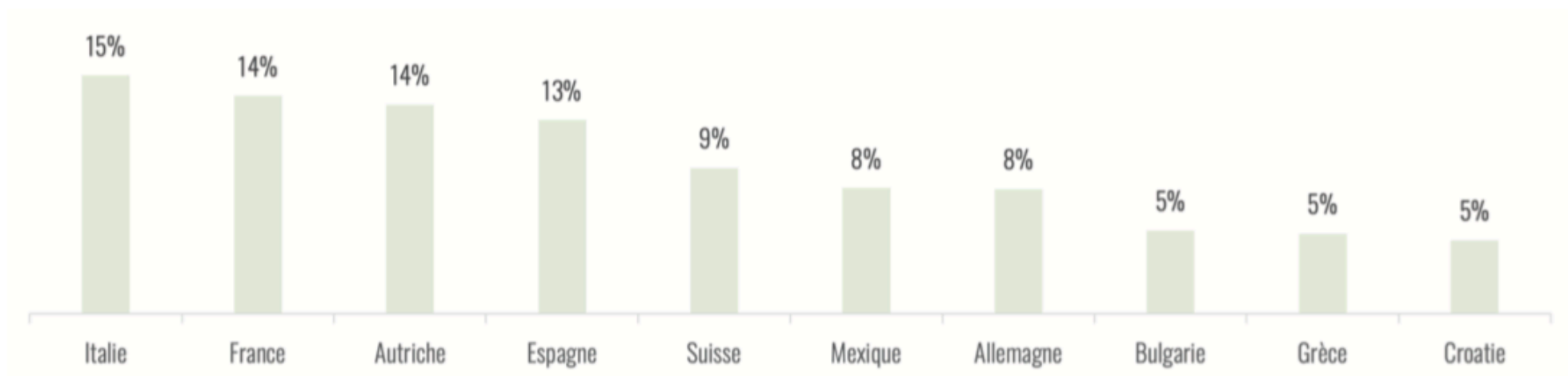


Figure 9. Dix principaux pays par surface viticole biologique par rapport au vignoble total (%) en 2019

Figure 10. Dix pays ayant le taux de superficies agricoles moyennes de leur surfaces viticole biologique le plus élevé pendant la période 2014-2019

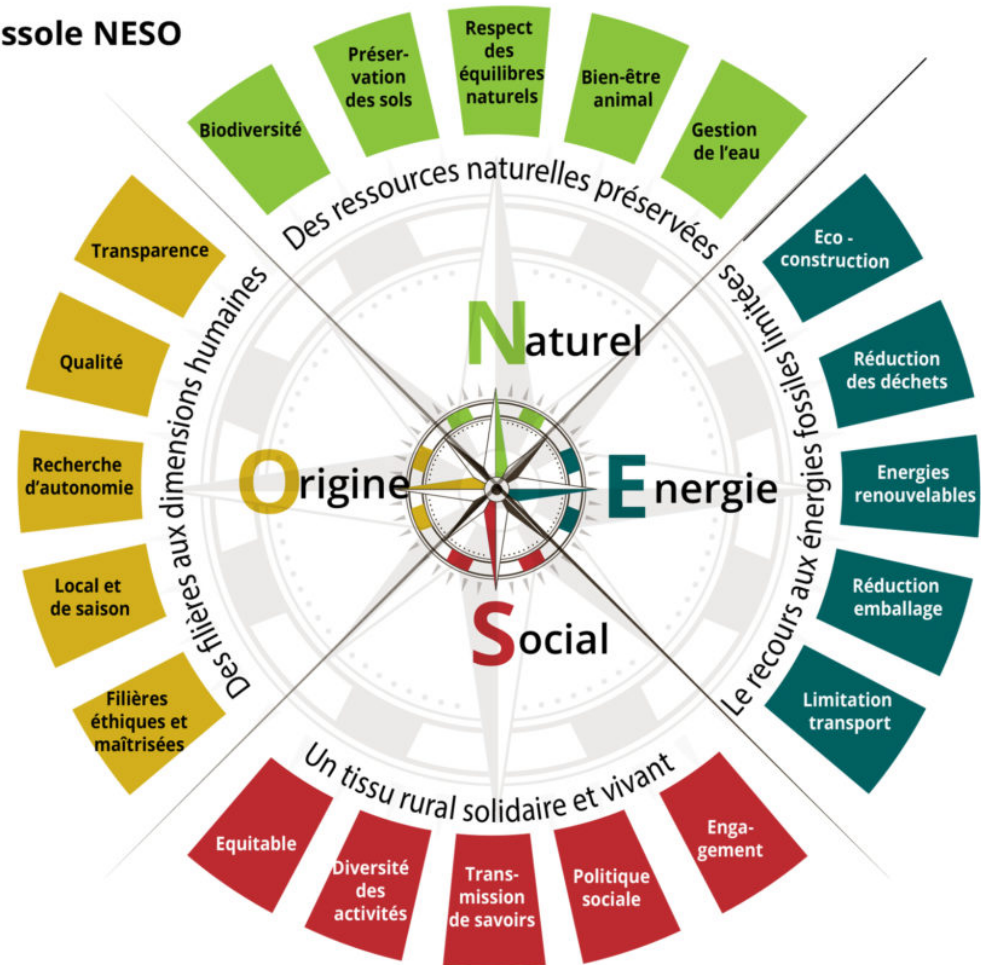
Nature & progrès

- Nature & Progrès est né de la contestation de l'agriculture industrialisée en 1964 par des professionnels et des consommateurs. Elle est aujourd'hui l'une des plus anciennes et principales associations de l'agriculture biologique en Europe.
- L'engagement de la mention Nature & Progrès avec trois objectifs
 - Objectifs écologiques :
 - « limiter les risques de pollution avoisinante »,
 - « s'engager à une conversion totale »,
 - « préserver la bio-diversité »,
 - soutenir des fermes harmonieuses et équilibrées »,
 - « gérer avec soin la fertilité des sols »
 - « privilégier les énergies renouvelables et les matériaux de constructions locaux ».
 - Objectifs sociaux :
 - « Pour un monde rural vivant »,
 - « solidarité professionnelle »,
 - « des domaines harmonieux à dimension humaine », « appui syndical des adhérents »
 - « créer des liens sociaux »
 - Objectifs économiques :
 - « Privilégier les ventes locales et directes »
 - « gestion de production autonome »



<https://www.natureetprogres.org>

Boussole NESO



Un outil pour évaluer la cohérence et la viabilité des fermes et ateliers Nature et Progrès,
Un partenaire d'échanges entre producteurs et consommateurs.

Delinat (concept de marque)

- DELINAT est une société de commerce par correspondance de vins biologiques développée essentiellement en Allemagne, Suisse et Autriche.
- La société fondée dans les années 1980 par Karl Schefer, propose aujourd'hui 250 vins conformes à la vision de l'agriculture biologique du groupe.
La certification selon les principes DELINAT permet d'accéder aux services de commercialisation de la société. Celle-ci propose aussi aujourd'hui un accompagnement des domaines viticoles via des services de conseils « DELINAT consulting ».
- La société DELINAT délivre la certification mais mandate un organisme de contrôle indépendant afin de procéder à une évaluation de l'exploitation viticole chaque année. La certification biologique européenne ou équivalente est nécessaire aux démarches DELINAT.



<https://www.delinat.com/>

Bio Coherence

(Concept de marque)



- Association de producteurs, de transformateurs, de distributeurs et de consommateur créée en 2010 à la suite d'une concertation au sein de l'association Alternatives Bio 2009.
- L'association est basée à Toulouse et regroupe aujourd'hui plus de 600 adhérents (structures associatives ou privées déjà impliquées dans le développement de l'agriculture biologique)
- La certification bio européenne est obligatoire. Un contrôle supplémentaire est alors effectué par un organisme certificateur qui remet son rapport à l'association Bio cohérence. L'association décide alors de la certification du producteur via un comité interne qui analyse les dossiers anonymés.

			
Coexistence bio/ non bio sur la ferme	Autorisée pour des espèces animales et des variétés végétales différentes	Ferme 100 % bio	
Fabrication des produits	Monde entier	100 % France	
Origine des ingrédients	Monde entier	100 % France sauf si l'ingrédient n'existe pas en France - obligation de certification commerce équitable pour les produits exotiques	
Culture sous serres chauffées	Autorisée	Interdite	
Bien-être animal	Pris en compte	Mesures renforcées aménagement des lieux de vie limitation des temps de transport encadrement des conditions d'abattage	

Bio Coherence est une marque française de filière certifiant du champ à l'assiette une agriculture biologique engagée dans une démarche sociale et environnementale.

www.biocoherence.fr

Editeur Bio Coherence - Crédit photo Aline Cassan - Réalisation graphique : Bio Coherence d'après une création de Compta de Com'. Ne pas jeter sur la voie publique

Equivalences avec d'autres pays.

Réglementation « vin bio » européenne et équivalence totale :

Définition par le règlement européen n° 1235/2008 et accords d'équivalence entre Etats.

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

L'équivalence permet une exportation sous mention « biologique » sans certification supplémentaire.
En revanche il convient de respecter les règles d'étiquetage et d'exportation des pays correspondants.



NOP: En viticulture, l'équivalence est donc valable pour les raisins, mais pas pour le vin.



FR-BIO-01

www.ecocert.fr
info@ecocert.com
Tél. : 05 62 07 34 24
Fax : 05 62 07 11 67
[certificat en ligne](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-09

www.certipaq.com
bio@certipaq.com
Tél. : 02 51 05 41 32
Fax : 02 51 05 27 11
[certificat en ligne](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-10

www.bureauveritas.fr/besoin/agriculture-biologique-certification-bio
elodie.gouvernel@fr.bureauveritas.com
Tél. : 01 41 97 00 60



FR-BIO-12

www.certisud.fr
accueil@certisud.fr
Tél. : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
[certificat en ligne et devis en ligne](#)



FR-BIO-13

www.certis.com.fr
certis@certis.com.fr
Tél. : 02 99 60 82 82
Fax : 02 99 60 83 83
[certificat en ligne](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-15

certification-bio.fr
certification@alpes-contrôles.fr
Tél. : 04 50 64 99 56
Fax : 04 50 64 23 80
[certificat en ligne \(formulaire de contact\)](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-16

www.qualisud.fr
bio@qualisud.fr
Tél. : 05 53 20 35 60
Fax : 05 53 20 92 41
[certificat en ligne \(formulaire de contact\)](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-19

www.control-union.fr
certificationfrance@controlunion.com
Tél. : 02 35 42 77 22
Fax : 02 35 43 42 71
[Certificat en ligne](#)
[devis en ligne](#)



FR-BIO-20

ocacia.org
ocacia@ocacia.fr
Tél. : 01 56 56 60 50
Fax : 01 56 56 60 51



FR-BIO-21

www.afnor.org
certification-ab@afnor.org
Tél. : 01 41 62 61 60
Tél. : 06 85 03 83 26

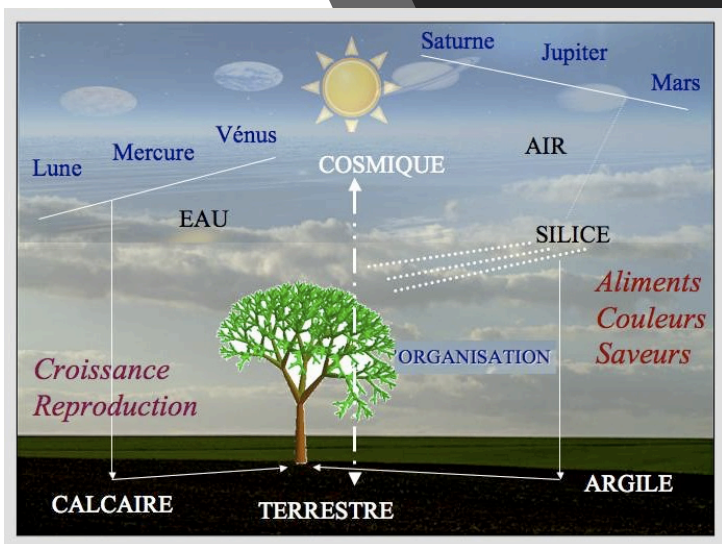
NOP

- En Europe la certification des vins bio est donnée par plusieurs organismes de contrôle
- Cependant, lorsque l'on souhaite exporter ses vins biologiques aux Etats-Unis, la certification européenne pour le vin n'est pas reconnue (que pour les raisins).
- Il faut alors obtenir la certification **NOP (National Organic Program)** développée par le **Ministère de l'Agriculture américain (USDA)**.
- Le NOP régleme le vin dit biologique sur plusieurs critères : la production, la transformation, l'étiquetage et le contrôle des produits issus de l'agriculture.
- Le National Organic Program (NOP) classe les vins bio dans **3 catégories** :
 - « **100% organics** » : cela signifie que les produits utilisés pour élaborer ce vin sont 100% bio et qu'il ne contient pas de SO2 (sulfites) ajouté.
 - « **organics** » : ces vins sont élaborés avec 95% de produits bio et ne contiennent pas de SO2 ajouté.
 - « **made with organic grapes** » : ces vins sont faits à partir de 70% de produits bio et peuvent contenir du SO2 ajouté

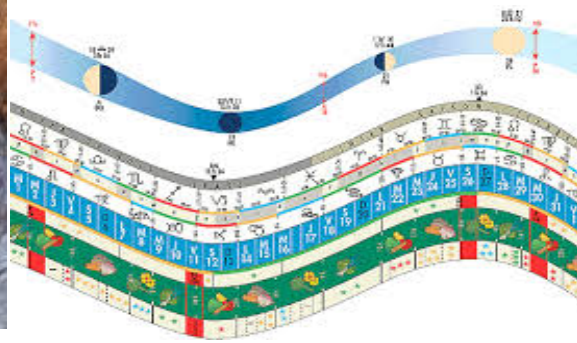
La Biodynamie



- L'agriculture biodynamique est l'un des courants fondateurs de l'agriculture biologique.
- Dès 1920, des agriculteurs s'inquiètent de constater certains phénomènes comme la dégénérescence des plantes cultivées, la perte de fécondité des troupeaux ou la diminution de la qualité des aliments.
- Ils font alors appel à Rudolf Steiner (1861-1925), philosophe et scientifique autrichien connu pour être le fondateur de l'Anthroposophie, un courant de pensée qui intègre les composantes psychiques et spirituelles du monde dans sa démarche scientifique.
- Rudolf Steiner donna alors en 1924 un cycle de huit conférences connues sous le nom de *Cours aux agriculteurs*, où il posa les fondements théoriques et pratiques de cette agriculture qui cherche à saisir la nature profonde de la terre, des plantes et des animaux pour travailler en les respectant.



- La biodynamie considère la Terre comme un “Tout”, comme un être vivant.
- Cet organisme vieillissant naturellement est encore plus affaibli par certaines activités humaines (pollutions chimiques, radioactives, électro-magnétiques, génétiques...), ce qui rend nécessaire et urgent la mise en œuvre de méthodes pour vivifier et soigner le sol, les plantes, les animaux et les hommes.
- En plus des pratiques agronomiques de base (rotations, engrais verts, travail du sol, compostage...) des pratiques spécifiques sont proposées pour favoriser la vitalité des cultures et les processus de vie au sein de la ferme ou de la vigne.
- Ces pratiques ont un but commun : créer du lien entre le sol, la plante et le monde animal, restaurer l’unité des écosystèmes et stimuler les échanges entre les différents niveaux



- Les pratiques spécifiques à la biodynamie s’articulent autour de trois principes fondamentaux :
 - Concevoir la ferme ou la vigne comme un organisme agricole, une entité autonome et individualisée.
 - Utiliser des “préparations biodynamiques” : préparations à base de plantes médicinales, de bouse de vache et de quartz qui agissent énergétiquement pour l’équilibre du domaine.
 - Travailler avec les “rythmes cosmiques”, c’est-à-dire tenir compte des influences du Soleil, de la Lune, des planètes et du zodiaque.

VIN BIODYNAMIQUE

Pour le vin biodynamique, il n'y a pas de règlement européen.

Deux certificateurs importants régissent la production de vins biodynamiques : **Demeter et Biodyvin.**

Les deux organismes demandent que les vins soient préalablement en agriculture biologique.



Biodyvin

- Biodyvin est le Syndicat international des vignerons en culture bio-dynamique. Il est spécialisé dans la production de vins en accord avec les principes de la biodynamie et propose une marque « Biodyvin » qui permet aux vignerons de revendiquer leurs pratiques et créer un réseau d'échange autour de la culture de la vigne et la production de vins selon les principes biodynamiques.
- Le label Biodyvin regroupe les vignerons adhérents au **Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique**
- Créé en 1995, 135 domaines en France, Allemagne, Italie, Portugal et Suisse.
- Le Syndicat propose depuis 1998 un cahier des charges spécifique à la culture de la vigne et à la vinification qui ouvre le droit à l'utilisation de la marque « biodyvin ». Cette marque ne peut être utilisée qu'à l'issue de 4 années de conversion des vignes contrôlées par un organisme de certification. Le cahier des charges de vinification tend vers l'abolition des intrants œnologiques et des pratiques non respectueuses des caractéristiques d'origine du produit. La marque repose sur un plan de travail minimum à la vigne et sur une charte de vinification.
- Depuis 2002 une certification via un organisme tiers indépendant qui contrôle l'application des principes de la biodynamie à la vigne et de la charte en vinification. Le contrôleur fait un rapport au syndicat qui certifie alors le domaine comme conforme au principe du label « biodyvin ». Le syndicat ne reconnaît pas d'équivalence avec d'autres cahiers des charges, il impose préalablement la certification biologique européenne du domaine.
- Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, ou ceux qui s'engagent, au terme de 3 années à une reconversion totale.



<http://www.biodyvin.com/fr>

Demeter

- Un cahier des charges viticulture Demeter: il se base sur le cahier des charges bio européen, en autorisant moins d'intrants sur les cultures (3 kg/ha de cuivre...), avec en plus l'obligation de respecter les techniques biodynamiques spécifiques (notamment l'utilisation des préparations biodynamiques).
- Un cahier des charges vinification Demeter : il autorise beaucoup moins d'intrants que le cahier de charges en vinification biologique, pour des vins plus naturels (pas des levures ni bactéries exogènes, pas d'acidification, ni enzymes, ni nutriments, ni techniques physiques....SO2: 30%-50% moins qu'en BIO)



Lecture..

- Le cours aux agriculteurs. Rudolf Steiner
- Jardinier en biodynamie. Peter Berg
- Pratiquer le biodynamie au jardin. Maria Thun.
- Viticulture biodynamique – nouvelles voies pour régénérer la culture de la vigne. Jean-Michel Florin
- La recherche bio-dynamique : méthodes et resultats. H.H. Koepf
- <https://www.bio-dynamie.org/biodynamie/presentation/>
- <https://www.bio-dynamie.org/produits-et-services/preparations-biodynamiques/>

Comparaison CDC Bio et DEMETER

A la vigne

Produits	Agriculture Bio	Demeter
Anti-Mildiou	Cuivre limité à : 6 Kg / ha et an Huile essentielle d'orange douce	Cuivre limité à : 3 Kg / ha et an Huile essentielle d'orange douce
Anti-Oïdium	Soufre, Huile essentielle d'orange douce, Bicarbonate de potassium	Soufre, Huile essentielle d'orange douce, Bicarbonate de potassium
Anti-Pourriture grise	Bicarbonate de potassium Lutte biologique : <i>Aureobasidium pullulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i>	Bicarbonate de potassium Lutte biologique : <i>Aureobasidium pullulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i>
Herbicides	NON AUTORISE	NON AUTORISE
Insecticides	Spinosad et Pyrethrines d'origine naturelle Lutte biologique : <i>Bacillus thuringiensis</i>	Spinosad et Pyrethrines d'origine naturelle Lutte biologique : <i>Bacillus thuringiensis</i>
Conversion du domaine	La surface totale d'une même culture (dans le cas présent, la vigne) doit être convertie au bio. Pas d'obligation de conversion à l'agriculture biologique pour les autres types de cultures du même domaine agricole.	La totalité du domaine agricole, donc vignes et tout autre type de culture appartenant au même domaine (céréales, élevage etc), doit être converti à la biodynamie
Préparations biodynamiques	Non concerné	Utilisation obligatoire des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol et la vigne, et des six préparations biodynamiques pour le compost.

En cave

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Aération / Oxygénation	Air	OUI	OUI (micro-oxygénation interdite)
	Oxygène gazeux	OUI	OUI (micro-oxygénation interdite)
Centrifugation et filtration	Centrifugation	OUI	NON
	Filtration	OUI	OUI
Inertage	Azote	OUI	OUI
	CO2	OUI	OUI
	Argon	OUI	NON
Sulfitage	SO2*	OUI*	OUI*
Fermentation Alcoolique	Levures	OUI (bio si disponible, non OGM)	SUR DEROGATION UNIQUEMENT** (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
Fermentation Malo-Lactique	Bactéries lactiques	OUI, non OGM	SUR DEROGATION UNIQUEMENT***
Pasteurisation		SI TEMPERATURE < 70°C	NON
Nutrition de levures	Phosphate diammonique	OUI	NON
	Dichlorhydrate de thiamine	OUI	NON
	Bisulfite d'ammonium	NON	NON

** Le levurage exogène est possible sur dérogation uniquement, avec une souche non-aromatique, en cas d'arrêt de fermentation, pour les vins à 5 Brix (environ 50 g/L) ou en dessous uniquement ; et pour des cas exceptionnels autorisés par le comité de certification. Les levures doivent être, par ordre de préférence et selon disponibilité : de qualité Demeter, bio ou au moins exemptes d'OGM et non synthétiques, non cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité.

*** Toute demande de dérogation non justifiée est systématiquement refusée. Toute demande justifiée est étudiée par le responsable de certification en charge du dossier, et, si nécessaire, par le comité de certification de Demeter France, composé de professionnels.

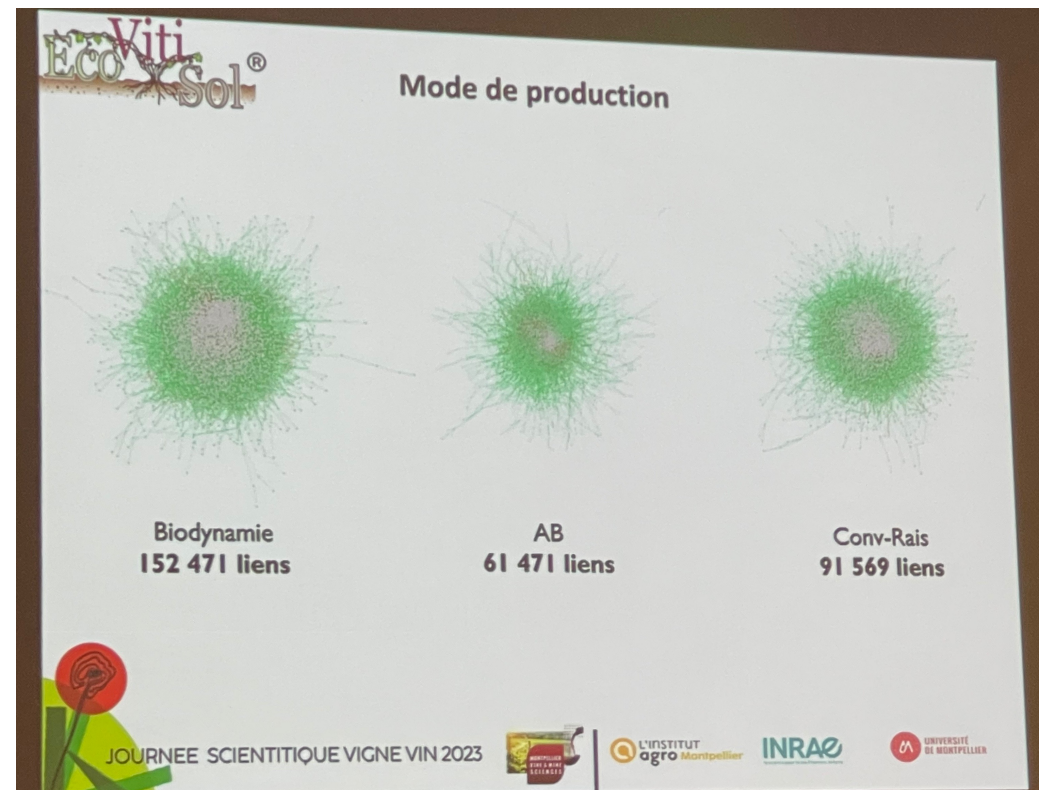
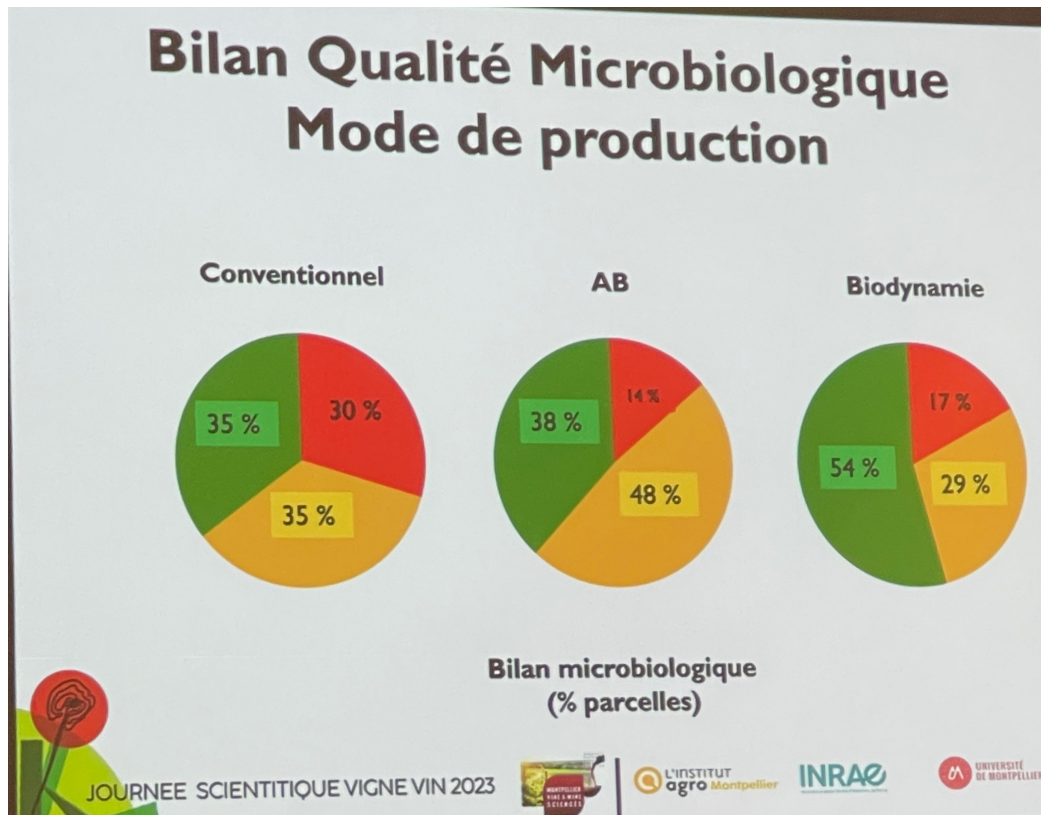
*Les doses maximales de SO2 tolérées pour les différents types de vin :

TYPE DE VIN	Rouge < 2 g/L SR	Rouge >2 g/L et < 5 g/L SR	Rouge > 5 g/L SR	Blanc et rosé <2 g/L SR	Blanc et rosé >2 g/L et < 5 g/L SR	Blanc et rosé >5 g/L SR	Vin liquoreux > 35 g/L SR	Vin liquoreux > 50 g/L SR	Mousseux < 15 g/L	Mousseux > 15 g/L
	BIO UE	100	120	170	150	170	220	370	370	155
DEMETER France	70	70	70	90	90	130	200	200	60	60

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Clarification	Gélatine alimentaire	OUI (bio si disponible)	NON
			OUI (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
	Protéines de blé ou pois	OUI (bio si disponible)	
	Colle de poisson	OUI (bio si disponible)	NON
			OUI (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
	Ovalbumine	OUI (bio si disponible)	
	Tanins	OUI (bio si disponible)	NON
	Caséines	OUI	OUI
	Caséinates de potassium	OUI	NON
	Dioxyde de silicium	OUI	NON
	Bentonite	OUI	OUI
	Enzymes pectolytiques	OUI	NON
	Préparation enzymatique de bêtaglucanase	NON	NON
	Kaolin	NON	NON
	Lisozyme	NON	NON
Polyvinylpolypyrrolidone	NON	NON	
Enzymes pectolitiques	OUI	NON	
Acidification	Acide lactique	OUI	NON
	Acide (L+) tartrique	OUI	SUR DEROGATION UNIQUEMENT***
	Acide D,L-malique	NON	NON
	Acide L-malique	NON	NON
Désacidification	Carbonate de calcium	OUI	NON
	Tartrate neutre de potassium	OUI	NON
	Tartrate de calcium	NON	NON
	Bicarbonate de potassium	OUI	OUI
Addition	Acide L-ascorbique	OUI	NON
	Tanins	OUI (bio si disponible)	NON
	Acide Métatartrique	OUI	NON
	Anhydride carbonique	OUI	NON

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Divers	Alginate de potassium	OUI	NON
	Bitartrate de potassium	OUI	OUI
	Phosphate diammonique	OUI	NON
	Chlorydrique de thiamine	OUI	NON
	Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium	OUI	OUI (pastilles effervescentes interdites)
	Ecorces de levures	OUI	OUI

Étude ECOVITISOL





RAISIN
L'APPLI DU VIN NATUREL

Vin dit « naturel »?



ne pas confondre!
VIN NATUREL ET VIN NATURISTE



Copyright 2010 Remy Bousquet ©

Un peu d'histoire

- Les grandes grèves des ouvriers viticoles de 1903 et 1904 tout comme la Révolte des vigneronns du Languedoc en 1907 exigeaient déjà un « vin naturel », produit uniquement à partir de jus de raisin et sans « fabrication artificielle »¹.
- À Montpellier, le 9 juin 1907, 600 000 viticulteurs se sont retrouvés à l'occasion d'un grand meeting dont l'un des mots d'ordre était « Vive le vin naturel ! ». Ces dernières révoltes ont abouti à l'adoption de la loi du 29 juin 1907 interdisant le mouillage du vin par ajout d'eau et l'abus de sucrage.
- « Cette vieille revendication du monde viticole a rejoint l'exigence des consommateurs pour une alimentation saine des années 1980 et le mouvement sociétal de retour à la nature pour donner naissance au concept actuel de « vin naturel ».

Jules CHAUVET

- Vigneron, chimiste et dégustateur, **est considéré comme le père du mouvement des « vins naturels »**. Il est décédé en 1989.

« Le vin, moins on le touche, mieux ça vaut. »

- Père spirituel, parce que si le vin nature est difficile à définir c'est qu'il s'agit avant tout d'une philosophie : s'approcher au plus près de la définition idéale du vin, qui ne serait que du jus de raisin fermenté, et rien d'autre.

C'est quoi le « vin naturel » ?

Un **vin naturel**, ou **vin nature**, est un [vin](#) auquel aucun intrant n'est ajouté lors de sa vinification (fait parfois exception une faible dose de soufre)

Jusqu'à fin 2019 il n'existait pas de législation ni de consensus autour de sa définition exacte. Cette dénomination n'était donc pas certifiée.

- « Vin souvent issu de raisins cultivés selon des méthodes agroécologiques (viticulture biologique et/ou biodynamique). Ces vins ont des propriétés organoleptiques différentes, mais qui sont parfois issues de l'altération du vin ». (Wikipedia)
- « L'idée de base est de *permettre l'expression naturelle d'un terroir*, d'un cépage, à rechercher un goût originel et « naturel » du vin, issu d'une vinification sans intrants et donc elle aussi naturelle »



- « Le **vin naturel** ou vin nature est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir.
Il est issu de raisins travaillés en **Agriculture Biologique**, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les **vendanges** sont manuelles, le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin pendant la vinification. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité: Les doses maximales de SO² totaux tolérés sont de 30mg/l pour les rouges, 40mg/l pour les blancs. <http://www.alarecontredesvinsnaturels.fr> (Définition de l'Association S-Prit - juin 2012)
- « Un vin dont les raisins sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique, ramassées à la main, vinifié et mis en bouteille sans aucun intrant, ni additif. »
Association AVN
- Chaque association appliquait sa propre définition, et développait son propre cahier de charges.
- Depuis avril 2020 Il existe.



Engagement pour un vin “Nature” ou “Naturel”

Principes d'élaboration et de diffusion

1 • 100 % des raisins (de toutes origines: AOP, Vin de France, etc.) destinés à un vin qui se revendique « nature » ou « naturel » se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée

2 • Les vendanges sont manuelles.

3 • Les vins sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes

4 • Aucun intrant n'est ajouté.

5 • Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin n'est autorisée.

6 • Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes (osmose inverse, filtrations, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification...) n'est permis.

7 • Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations.
(Possibilité d'ajustement – de l'ordre de: SO₂ < 30 mg/l H₂SO₄ total, quels que soient la couleur et le type de vin – avant la mise; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié.)

8 • Lors d'un « salon des vins naturels » les vignerons comme les organisateurs s'engagent à présenter la charte à côté des bouteilles; les cavistes indépendants sont encouragés à faire de même, dans la mesure du possible, au sein de leur établissement.

9 • Utilisation d'un logo d'identification.



10 • L'engagement se fera lors de la mise en « commercialisation » (obligation de résultat) par une « déclaration sur l'honneur », faisant suite à l'avis du bureau de l'association; il sera demandé chaque année pour chaque cuvée (lot clairement identifié).

11 • Les cuvées non « nature » ou « naturelles » doivent être clairement identifiables (étiquetage différencié) chez les signataires.

12 • Les signataires s'engageront en leur nom propre et toutes les informations demandées seront mises en ligne.

Cet engagement est issu d'une association collégiale.

Création à l'automne 2019, du **Syndicat de défense des vins naturels** qui vise à définir sous quelles conditions il est possible de parler de « vin naturel ».

Le Syndicat a pour vocation de donner, charte à l'appui, un cadre clair et exigeant au vin naturel,

Vin
méthode
Nature

<https://www.larvf.com/vins-naturels-notre-objectif-est-de-creeer-une-appellation-reconnue-par-l-inao,4653425.asp>

Le pourquoi des vins « naturels » aujourd'hui

- Philosophie de vie
- Revenir aux valeurs et *façon de faire de nos ancêtres..*
- Se différencier (trop des BIO)
- Mode?

Le vin : jus de raisin fermenté

Conventionnel

Bio

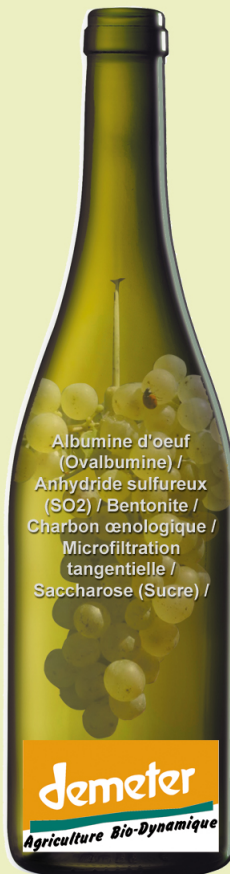
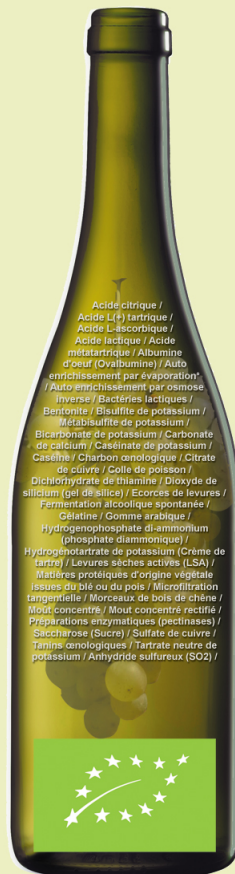
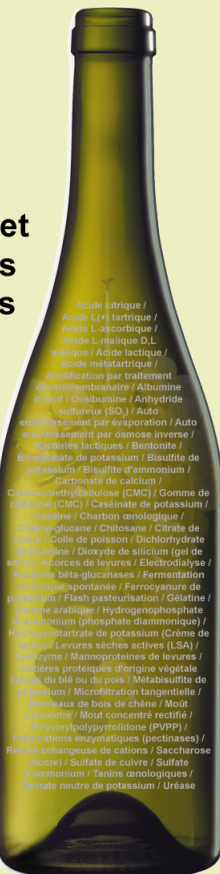
Biodynamie

Naturel

S.A.I.N.S.*

Produits et pratiques autorisés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Source : <http://www.vignevin.com/pratiques-oen/>

SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc 150 - 200

100 - 150

70 - 90

Zero sulfites

ou 30 - 40

Traces**

Réalisé en décembre 2013 par Cédric Mendoza pour le site www.vinsnaturels.fr et pour l'association des Vins S.A.I.N.S.*

* Sans Aucun Intrant Ni Sulfite ajouté
** seuls sont présents les sulfites naturels

Et le gout dans tout ca?

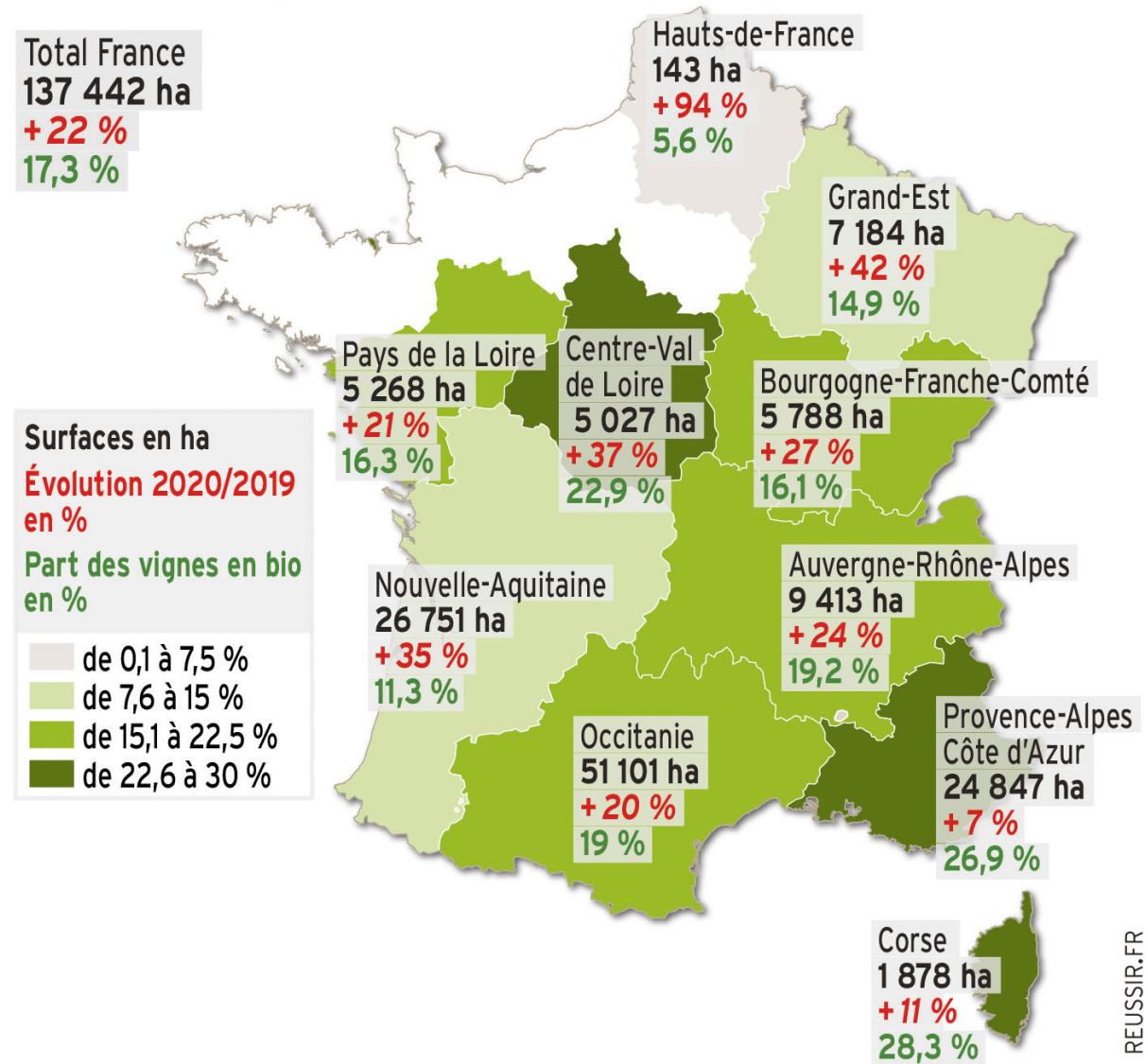
- Bon ou mauvais
- Sain ou pas sain?
- Respect et gout de terroir?

- Le vignoble bio atteint 137 442 hectares. « *La vigne se démarque au sein des productions bio, avec une croissance remarquable de +22 % en 2020* »,

- « Nature »

- La proportion de vin nature dans la production est croissante, mais reste très faible. Elle est quasi inexistante au début du XXI^e siècle, et en augmentation depuis les années 2010, environ 1000 producteurs se disent « nature » en 2020
- 400 bars, caveau et restaurants qui proposent des vins nature à Paris
- Vins « nature »: 9,90 euros minimum

Surfaces de vignes cultivées en bio par régions en 2020



Source : Agence Bio/OC - Agreste 2020

Risques sensoriels

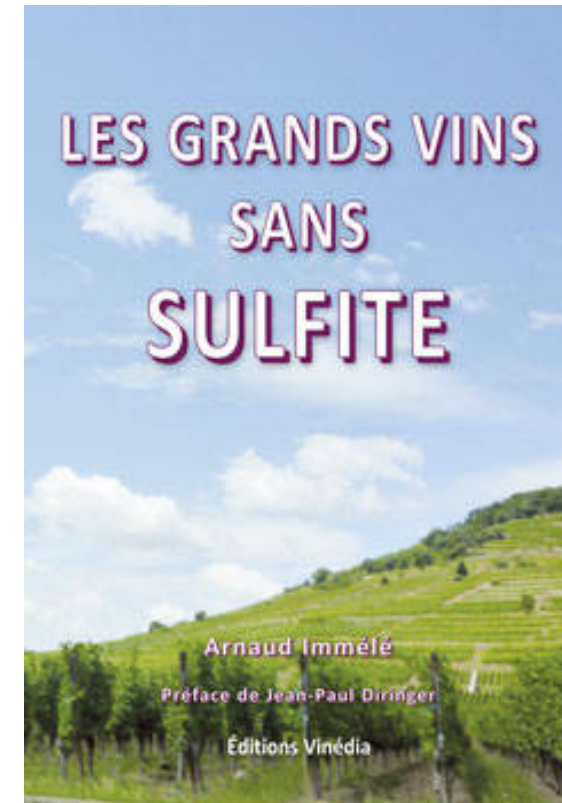
- Les défauts les plus courants sont :
 - la présence de brettanomyces avec des arômes d'écurie, de sueur, de gouache, dus aux phénols,
 - l'oxydation des vins avec des arômes de pomme, blette, d'aigreur,..
 - les arômes rances dus à une activité non contrôlée des bactéries lactiques
 - Gout de souris ou cacahuète grillé
 - Vinaigre
 - Gaz carbonique
 - Turbidité (pas forcément un défaut)

Peut on faire des vins « naturels » sans déviation?

- Le risque est toujours là mais certains itinéraires permettent plus facilement de les éviter:
 - Sols travaillés, sans concurrence avec herbes.
 - Engrais verts
 - Utilisation des composts ou engrais organiques qui permettent maintenir des bons équilibres K et N dans les mouts.
 - Raisin sain, régulation de la charge !
 - Gérer la date de récolte pour éviter les degrés trop élevés et acidité/pH optimale (< pH 3,5)
 - Bonne gestion des fermentations pour finir les sucres pour éviter des re-fermentations en bouteille
 - Réaliser la FML en blancs, rosés et rouges
 - Protection du vin contre l'oxygène: éviter les chapeaux flottants, transferts sous protection.....
 - Filtrations stériles ou tangentielle si besoin
 - Mettre en bouteille rapidement, surtout les blancs et rosés
 - Réaliser des analyses de suivi régulièrement /dégustation
 - CO₂ à la mise (600-800 mg/L pour les rouges et 900-1200 mg/L pour les blancs)
 - ...

VINIFICATION et MISE (sans sulfites)

- Pour la protection de la couleur, de l'oxydation et une bonne extraction du contenu des baies: Enzymage, tannissage, copeaux...
- Bioprotection
- Utilisation de LSA pour assurer une bonne fermentation
- Acidification des moûts ou des vins en fermentation pour diminuer le pH et limiter le développement des micro-organismes d'altération. Levures acidifiantes
- Maîtriser et contrôler les températures.
- Limiter les transferts de vin.
- Protéger avec un gaz inerte avant le départ en FA et après FA.
- Gestion et maîtrise des apports en oxygène.
- Vite inoculer pour FML. Eviter le vide microbiologique en minimisant le temps de latence FA-FML.
- Soutirages nécessaires mais sous protection.
- Filtrations stériles ou tangentielle
- Raisonner l'itinéraire d'élevage : contenants, alternatifs, temps pour la mise en marché, contrôle et maîtrise de l'oxygène... **METTRE EN BOUTEILLE RAPIDEMENT**
- Contrôle et maîtrise du développement des micro-organismes (plan de contrôle microbiologique ET GUSTATIF).

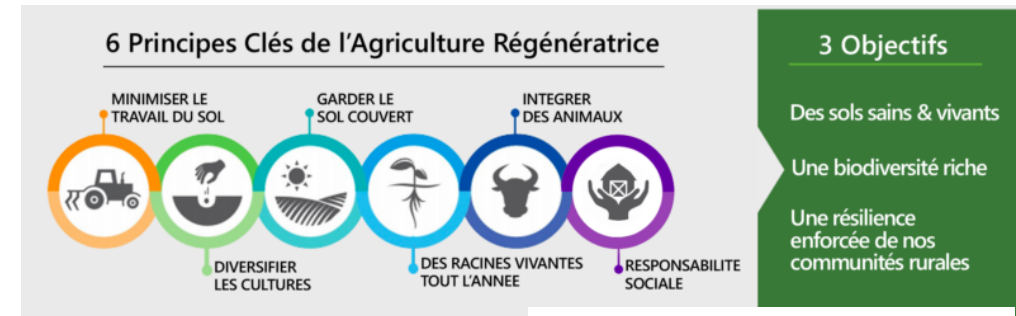


Autres....

- VIN SANS RESIDUS DE PESTICIDES
 - Les conseillers viticoles ont connaissance aujourd'hui des molécules qui ne doivent pas être appliquées à la vigne, et quels sont les dates auxquelles certaines molécules ne doivent plus être ajoutées à la vigne pour éviter des résidus de pesticides dans le vin
- HVE:
 - **La Commission nationale de certification environnementale (CNCE), a été créée le 25 octobre 2011 pour suivre la mise en œuvre du dispositif. Les niveaux de certification environnementale :**
 - niveau 1 et 2: Bilan d'exploitation pour s'assurer que l'agriculteur maîtrise les bases réglementaires (environnement, celles concernées par la conditionnalité des aides PAC). Engager l'agriculteur dans une démarche de progrès environnementale en évaluant la situation de son exploitation au regard des niveaux supérieurs du dispositif de certification environnementale.
 - niveau 3 : respect des indicateurs relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation
 - Possiblement obligatoire dans quelques années.
- Terravitis: Cahier de Charge en Viticulture raisonnée
- Cosmoculture: Voir Domaine VIRET
- Vignerons engagés
- Porto protocol
- Viticulture Régénérative
- Agri confiance
- Iso 14001....



Agriculture régénérative



Ensemble de pratiques dont l'objectif premier est de :

AMELIORATION DE LA SANTE DES SOLS:

- respect de la structure originelle du sol, utilisation des couverts végétales, travailler moins les sols, amélioration vie biologique, utilisation des composts et engrais organiques, éviter compaction des sols
- engrais verts et compost d'origine locale, taux d'humus important pour une fertilité pérenne et une hygrométrie optimale et régulière.

AUGMENTER LA BIODIVERSITE

- plantation des arbres, buissons, respecter la nature environnante, agroforesterie, diminution d'insecticides, polyculture de variétés adaptées au terroir et au climat local, assolement, jachère...
- intrants phytosanitaires organiques exclusivement naturels et biodégradables, réduits au strict minimum, association d'espèces complémentaires en équilibre écologique pour lutter contre les ravageurs.
- Aménagements anti-érosion : haies vives, digues filtrantes et micro-barrages pour la gestion des eaux pluviales et l'entretien des nappes phréatiques.

SEQUESTRATION DU CARBONE

- méthodes en cave, diminution utilisation tracteur, utilisation de couverts végétales, calculer le CARBON FOOTPRINT ET L'AMELIORER

INTEGRATION DU BETAIL DANS LES VIGNES

- moutons, vaches....

AMELIORER LE BIEN ETRE DE LA COMMUNAUTE

- bien être des salariés et de la commune autour grâce aux actions implémentés

Definition of "regenerative"

To improve soil health (e.g. structure, soil organic matter, fertility)

To increase biodiversity

Integration of livestock

To improve ecosystem health (including ecosystem services)

To increase carbon sequestration

To improve the social and/or economic wellbeing of communities

To improve water health (e.g. hydrology, storage; reduce pollution)

To maintain or improve farm productivity

Use no synthetic pesticides

Reduce tillage (or no-, minimal-, conservation-)

To create a circular system and/or reduce waste

Use crop plant diversity (including intercropping)

Use compost, mulch, green manure, or crop residues

Use cover crops

Use organic methods

To improve food access and/or food security

Focus on localism and/or regionality

To reduce greenhouse gas emissions

Restore natural habitats

To improve food safety

Propositions pour Lancer un « label » ou « démarche réelle » Régénérative Viticulture

Rejoindre des démarches comme Régénérative Viticulture
Il faut **une organisation interne et un vrai engagement, des actions claires et mesurables**

1. À **GREENER WORLD AGW** Exemple Château de nages

<https://agreenerworld.org/certifications/certified-regenerative/>

<https://agreenerworld.org.uk/>

<https://agreenerworld.org.uk/certifications/certified-regenerative/>

TEMPLATE À REMPLIR :

<https://agreenerworld.org/wp-content/uploads/2023/10/Regenerative-Plan-Template-v4.docx>

COUT

<https://agreenerworld.org/wp-content/uploads/2023/03/AGW-Fee-Schedule-NA-v12.pdf>

1900 USD aprox première année

2. Rejoindre l'association **Régénérative Viticulture** et assister aux prochains événements

<https://www.regenerativeviticulture.org/mailling-list/>

<https://www.regenerativeviticulture.org/events/>

3. Rejoindre le **PORTO PROTOCOL** comme société

<https://www.portoprotocol.comhttps://www.portoprotocol.com>

</wp-content/uploads/2022/05/Letter-of-Principles-Porto-Protocol.pdf4>

4. Au niveau national il y a une démarche appelée **VIGNERONS ENGAGES**. C'est un label qui se développe en ce moment qui propose une charte avec 300 questions plus un audit pour améliorer ses actions en développement durable. C'est à étudier. Pareil pour les ISO 14001 et 26000, mais pour cela il faut un responsable qualité à plein temps... à suivre plus tard.

LOW ALCOOL/NO ALCOOL/NO-LOW

- 29% des français en consomment aujourd'hui, 45% 18-25 ans
- « *Les No-Low n'ont pas remplacé la baisse de consommation du vin. Les No-Low ne sont qu'à leurs prémices*
- « *Il va falloir faire preuve de qualité et de constance. Aujourd'hui, il y a encore un vrai questionnement sur la qualité des No-low, en particulier sur les vins.*
- les vins désalcoolisés ou réduits en alcool représentent seulement 10% des boissons consommées de la catégorie. Et leur réussite gustative reste pour l'heure aléatoire.
- C'est le cas de la bière sans alcool, qui à force d'innovation et de communication a su conquérir un public. *Aujourd'hui, la qualité est vraiment au rendez-vous*
- C'est un fait, l'alcool ne fait plus autant rêver qu'avant. C'est la sobriété, de plus en plus plébiscitée par les influenceurs, qui a le vent en poupe
- « *Depuis 2003, la consommation de vin chez les moins de 35 ans a chuté de 25 points* »
- Functional drinks, des boissons sans alcool qui donnent de l'énergie, relaxent ou aident à la socialisation. Une tendance née aux États-Unis, qui dépasse la simple promesse du sans-alcool.
- Marque Spunky, boissons à base de CBD, les jus des fruits, les cocktails sans alcool.....
- Le baromètre 2024 révélé par SOWINE/Dynata tout récemment rapporte que 28% des Français sont adeptes de ces boissons désalcoolisées, soit un point de moins qu'en 2023.

Merci pour votre attention

