

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

Philippe Cottereau
IFV Pôle Rhône-Méditerranée

Règlementation biologique

Un texte réglementaire issu d'un consensus européen.

Des choix pas toujours techniquement explicables

- Prenant en compte les principes généraux de la réglementation générale BIO (834/2007 – 889/2008)
- Une rédaction prenant comme référence la réglementation vin (606/2009)
- Mais version inférieure au 1^{er} Aout 2010 , avec 3 pratiques à revoir en 2015
- Modifications discutées au RCOP (Regulatory Committee on Organic Production) ex SCOF – Selon expertise de l'EGTOP (Expert Group for the technical Advice on Organic Production)

Règles pour les choix des pratiques œnologiques

R. (CE) 834/2007 *Article 6*

Principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques

Outre les principes généraux énoncés à l'article 4, la production de denrées alimentaires biologiques transformées est fondée sur les principes spécifiques suivants:

a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique;

b) réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement **lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel** ou à des fins nutritionnelles particulières;

c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur **la véritable nature du produit**;

d) faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant **de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques**.

Réduction du nombre de pratiques autorisées

Lignes du tableau – Annexe I A du 606/2009 supprimées

Utilisation méthodes physiques pour élimination SO₂

Utilisation de l'acide sorbique

Utilisation de la PVPP

Utilisation du lysozyme

Utilisation du ferrocyanure de potassium et du phytate de calcium

Utilisation du D,L-tartrique

Utilisation du caramel

Utilisation des disques de paraffine

Utilisation du DMDC

Utilisation des mannoprotéines

Utilisation de l'électrodialyse pour la stabilisation tartrique

Utilisation de l'uréase

Bien qu'autorisées postérieurement au 1^{er} août 2010, les pratiques suivantes sont interdites : Désalcoolisation partielle et résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique

Réduction du nombre de pratiques autorisées

**A l'intérieur de certaines lignes du tableau – Annexe I A du 606/2009
des « ex æquo » supprimés**

Sulfate d'ammonium / sulfite d'ammonium

Acide malique

Argon (barbotage)

Betaglucanase

Alginate de calcium

Kaolin

CMC

Sulfate de cuivre (2015)

Une réduction des limites en SO₂

| | Limites actuelles | - 50mg/l | en % | - 30mg/l | en % |
|---|----------------------|----------|------|----------|------|
| Vins rouges < 2 g/L sucres résiduels | 150 | 100 | 33 | | |
| Vins blancs et rosés < 2 g/L sucres résiduels | 200 | 150 | 25 | | |
| Vins rouges entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels | 150 | | | 120 | 20 |
| Vins blancs et rosés entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels | 200 | | | 170 | 15 |
| Vins moelleux (non botrytisés) | 290 | | | 260 | 10 |
| Vins moelleux (raisins botrytisés) | 390 | | | 360 | 8 |

Réexamens prévus en 2015

Osmose inverse :

Élimination d'eau (concentration en sucre) – autre possibilité par évaporation sous vide par exemple

Modifierait « la vraie nature du produit » ?

Résines échangeuses d'ions – Fabrication de MCR :

Pas d'alternative possible pour la rectification - interdire les résines, c'est ne pas pouvoir fabriquer des MCR

Traitements thermiques : température maximum 70°C (Point 2 annexe IA)

Interdit :

- la flash détente sur vendange
- la flash pasteurisation sur moût et sur vin

Thermovinification possible

Pratiques physiques

Globalement, les techniques physiques sont considérées comme entraînant des modifications pouvant influencer « la vraie nature du produit ».
Le concept des techniques soustractives s'oppose aux pratiques additives, d'un côté réduction des intrants, de l'autre modification de la matrice ...

Peut-être une erreur de casting ?

Produit artisanal / traditionnel / industriel ?

La vraie nature d'un vin de table / la vraie nature d'un vin AOC ?

Réflexion plus AOC que bio ?

Certaines appellations ne permettent pas la thermovinification par exemple
un choix à imposer aux autres AOC ?

• • •

Pratiques à revoir

Les modifications du 606/2009 après 2010 : Les enzymes

Rég 606/2009 :

Point 10 Annexe 1A :

La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :

- gélatine alimentaire
- matières protéiques d'origine végétale issues...
- ...
- enzymes pectolytiques
- préparation enzymatique de bêtaglucanase

Rég 53/2011 : Point 10 est modifié par retrait des enzymes / ajout d'un point 47

- Emploi des préparations enzymatiques à usage œnologique pour la macération, la clarification, la filtration et la révélation des précurseurs aromatiques du raisins présents dans le moût et le vin.

Guide d'interprétation INAO :

Seules les préparations enzymatiques à usage œnologique pour la clarification sont autorisées, pas les autres .

Pratiques à revoir

Les modifications du 606/2009 après 2010 : Les autolysats et levures inactivées

Rég 606/2009 : version 2014

Point 6 Annexe 1A :

L'emploi, pour favoriser le développement des levures, d'une ou des substances suivantes éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline :

- Phosphate d'ammonium
- ~~Sulfate d'ammonium~~
- ~~Bisulfite d'ammonium~~
- Dichlorhydrate de thiamine
- Autolysats de levure

Point 15 :

Ecorces de levures – dose max 40 g/hl

Point 51

- Utilisation de levures inactivées (*Nutrition levures / Ochratoxine – OIV*)

Guide d'interprétation INAO :

Avant 2010 levures inactivées assimilées à des écorces de levures et limitées à 40 g/hl – Pour le millésime 2014 : autolysats et Levures inactivées sont définis et constituent deux nouvelles introductions ... donc à faire évaluer par EGTOP et dans l'attente , les deux produits sont interdits.

Les modifications du 606/2009 après 2010 : Les colles

Rég 606/2009 : version 2014

Point 10 Annexe 1A :

La clarification au moyen de l'une ou de plusieurs des substances suivantes à usage œnologique :

- gélatine alimentaire
- protéines végétales provenant du blé, des pois **et des pommes de terre**,
- ...
- **chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*,**
- **chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*,**
- **extraits protéiques levuriens**

Colles développées par rapport aux risques d'allergie avec certaines colles animales.

Chitine- glucane et chitosane - **point 44 et 45** : autorisés aussi pour l'élimination de métaux, de contaminants en particulier ochratoxine, et pour le traitement au chitosane uniquement, réduction de la population de microorganismes indésirables, notamment les *brettanomyces*
(*Evaluation EGTOP en cours*)

Comment choisir ses pratiques

Chacun peut faire ses propres choix !



IFV et ITAB co-animent un groupe de travail national FAM qui a permis d'élaborer un outil d'aide à la décision

www.vignevin.com

Une présentation un peu simpliste !



Conclusions

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