



30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023
MONTPELLIER
PARC EXPO



MillésimeBIO
MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES



30 ans d'évolutions qui ont marqué l'identité du **VIN BIO**

Valérie PLADEAU (Sudvinbio)
Jacques Frelin (Sté Jacques Frelin)

Lundi 30 Janvier 2023

Naissance de la Viticulture biologique

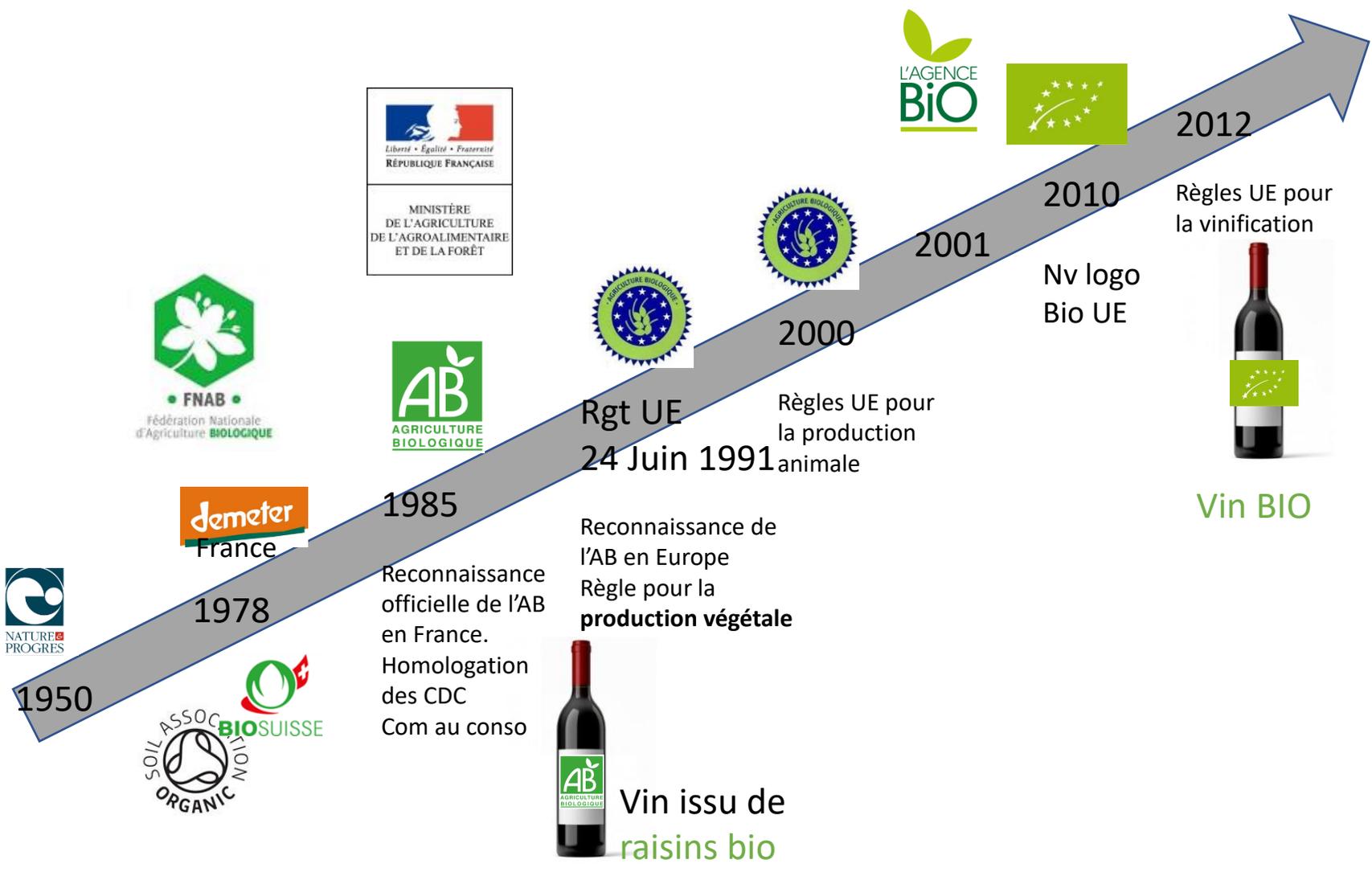


30 ans

Aujourd'hui

AB

Question centrale de société ?



Système marginal
 Prise de conscience
 résistance à la société de
 consommation, limites des
 ressources de la planète et
 crise pétrolière

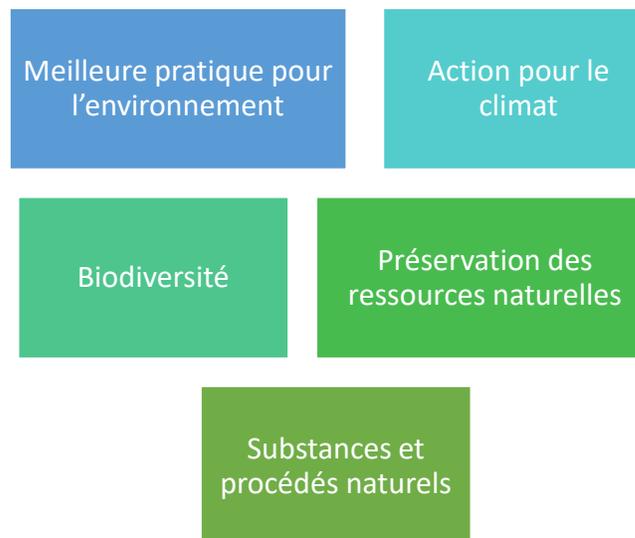
La viticulture biologique: un règlement européen

RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018



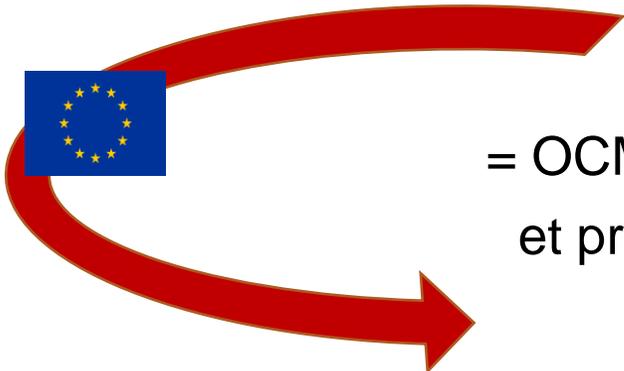
L'AB :
une certification produit
de la vigne au verre

Les grands principes de
l'AB répondent à une
demande sociétale



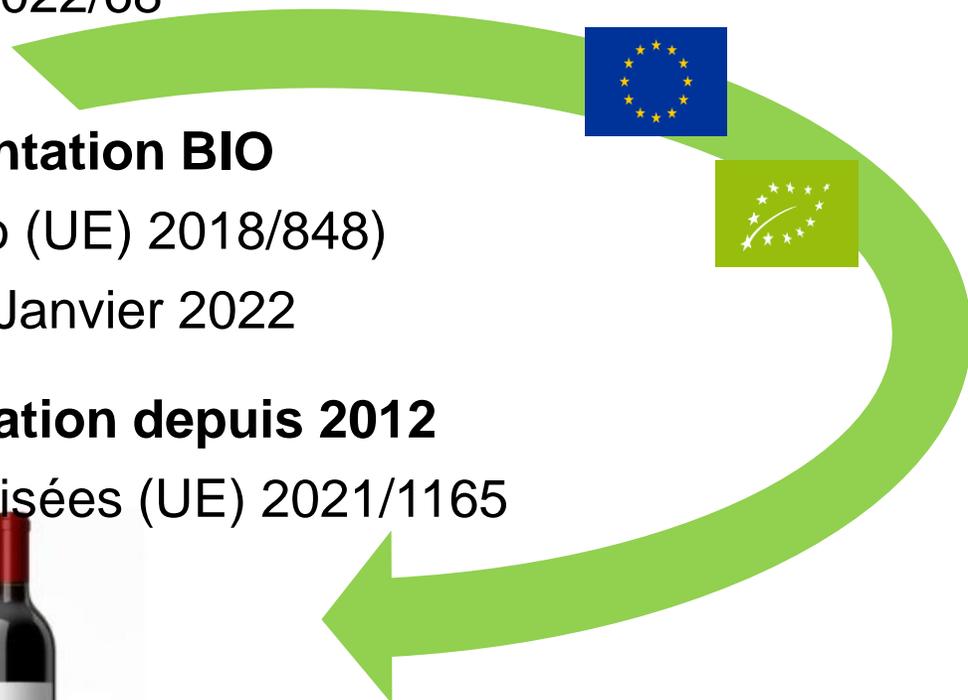
L'évolution en 2015:

- rétablir de nouvelles règles favoriser l'essor de la bio
- renforcer la confiance des consommateurs
- Même valeur du certificat partout en Europe



Réglementation VIN

= OCM viti-vinicole (UE) 479/2008
et pratiques oeno (UE) 2022/68



Réglementation BIO



= Principes Bio (UE) 2018/848)
depuis 1^{er} Janvier 2022

dont les règles de **vinification depuis 2012**
et produits/substances autorisées (UE) 2021/1165

« VIN BIO »



- **Ø pesticide de synthèse** = utilisation de produits naturels
- **Ø OGM**
- **Ø herbicide** : maîtrise des « mauvaises herbes » par le travail mécanique
- **Fertilisants d'origine naturelle** : organique (composts, engrais verts....) ou poudres de roches
- **Approche globale du système vigne / sol / environnement**
- **Augmentation du besoin en main d'œuvre** : impact social de la viticulture bio
- **Augmentation, variable, des coûts de production** par rapport à la viticulture conventionnelle



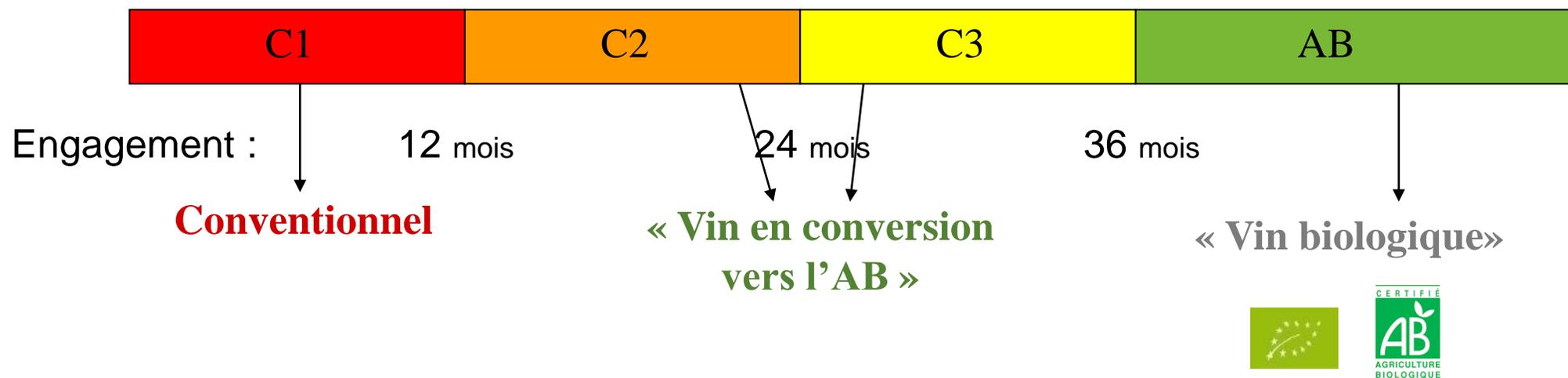


- **100% des ingrédients agricoles certifiés bio** : raisins, sucre, alcool, MCR
- **Interdiction de certaines pratiques de vinification**
(désalcoolisation, électrodialyse, techniques électromembranaires)
- **Limitation de l'usage des intrants œnologiques.**
et certains intrants doivent être d'origine bio
- Limitation des niveaux **de sulfites (SO₂ total)** des vins commercialisés

- **36 mois** en viticulture
- **Engagement total** de l'exploitation - dans les 5 ans max

Dérogation pour mixité possible entre couleurs de raisin différentes (blanc/rouge)

- Respect de l'ensemble des exigences de la réglementation bio pendant la conversion
- Valorisation de la conversion à partir de la 2^{ème} année



MENTIONS OBLIGATOIRES



Logo bio européen

FR-BIO-XX : identification de l'organisme de certification (OC)
« XX » : correspond au numéro de code de l'OC
Ex. : code « 01 » correspond à l'OC Ecocert
code « 10 » correspond à l'OC Bureau Veritas

« **Agriculture France** » : Origine des matières 1^{ères} agricoles.
Le nom du pays (et de la région) peut être affiché si au moins 95% des matières 1^{ères} agricoles en sont originaires.
Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

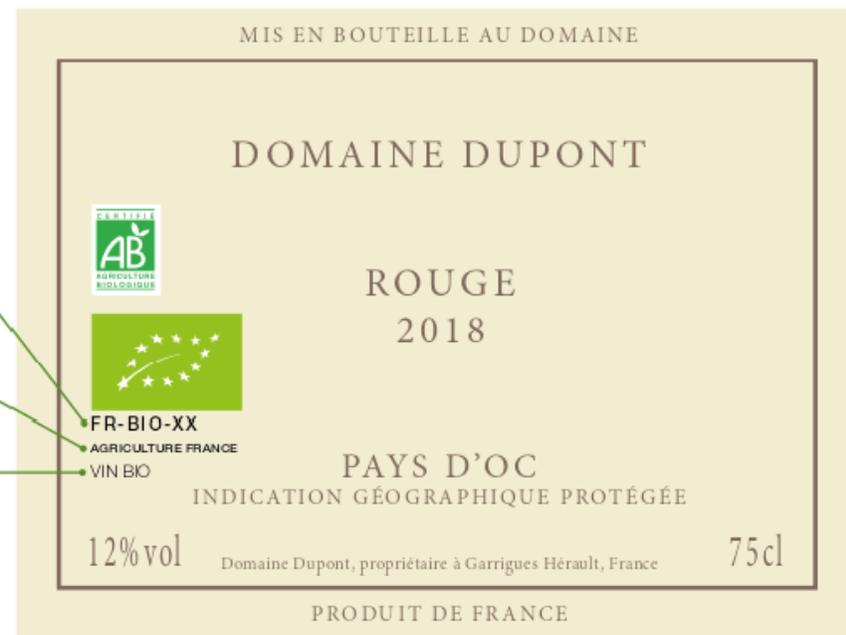
« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

MENTIONS FACULTATIVES



Logo AB français

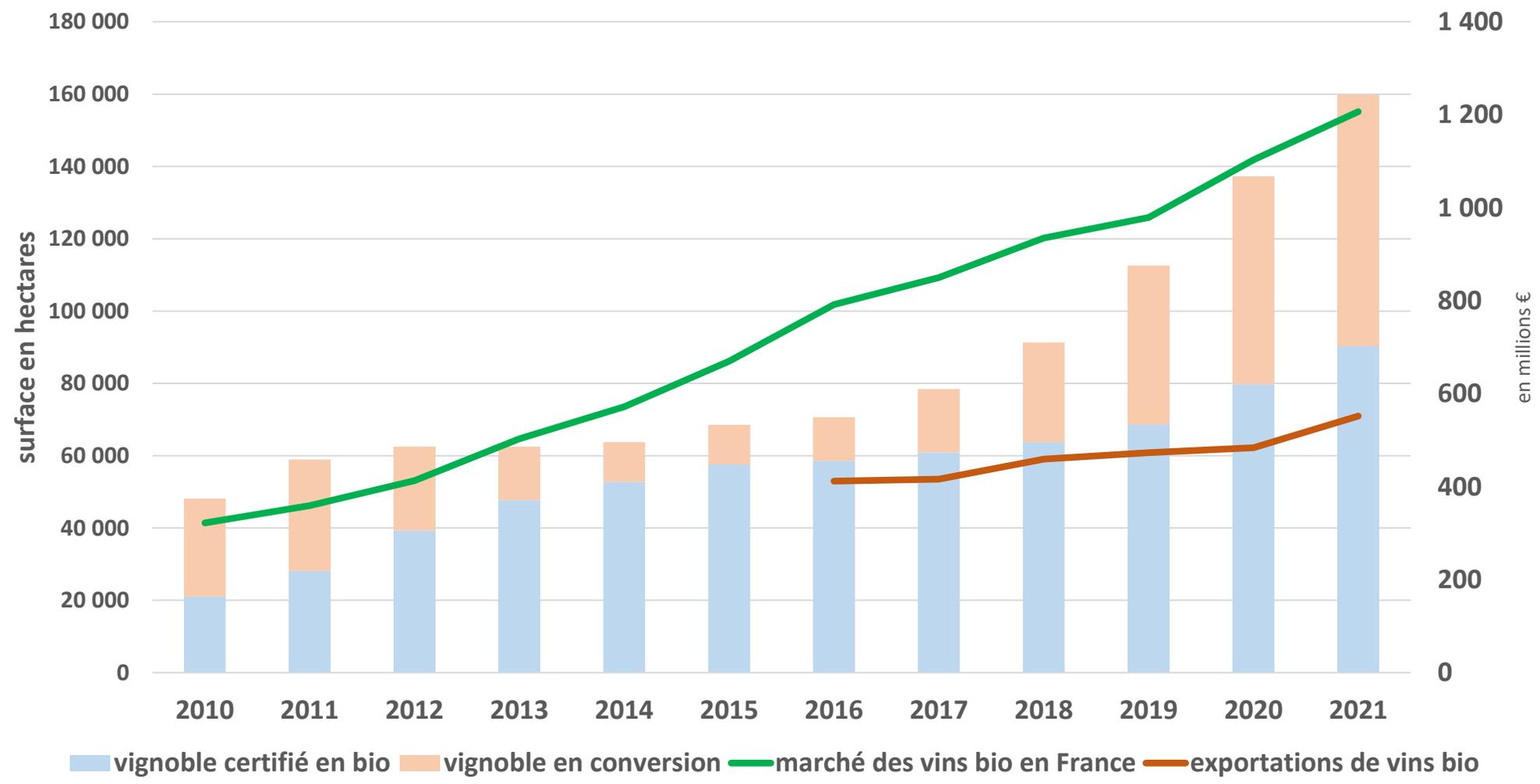
Logo de l'OC (organisme de contrôle)



- **Réglementation européenne**
- **Produit contrôlé et certifié (production et transformation)**
- **Aucun produit de synthèse, pas d'OGM**
- **Aucun herbicide**
- **Limites des sulfites inférieures au conventionnel**
- **Respect de la matière première**
- **Impact positif sur l'environnement, la santé, l'emploi**



Evolution des vignobles français en bio et en conversion et des ventes de vins bio en France et à l'exportation



Quel avenir de la filière Vin bio ? Les enjeux de demain

Santé

Agroécologie

Climat

Commerce
équitable

Responsabilité
sociétale

Local

Consom'acteur

Impact carbone

Réemploi

Biodiversité

30 ans

MillésimeBIO



30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023
MONTPELLIER
PARC EXPO

MillésimeBIO



MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES