Focus

Le vin bio

Le consommateur éclairé dégustera son vin avec modération mais peut-être aura-t-il voulu, en se procurant un vin bio, trouver des garanties en matière d'environnement et de santé. Et là, une fois passée l'indécision face aux labels, patatras, l'étiquette indique la présence de sulfites ... C'est grave, docteur ? A deux semaines de Noël, voyons comment déguster un «petit jésus en culottes de velours» sans risquer la gueule de bois.

La question qui saoule : le vin bio existe-t-il?

Officiellement, non – ou plutôt « pas encore officiellement ». Actuellement, seule la viticulture, culture de la vigne, peut bénéficier de la labellisation bio officielle. La vinification, transformation du raisin en vin, ne fait pas encore l'objet d'une labellisation bio officiellement reconnue. La dénomination « vin bio » est un raccourci commode pour « vin produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique ». Toutefois, des chartes oenologie – vinification privées existent, comme celles de Nature et Progrès (N&P)[1] ou de la Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique (FNIVAB, France)[2]. Des producteurs engagés se battent pour qu'elles soient officiellement reconnues, ce qui donnerait plus de transparence à la filière et une grille de lecture claire au consommateur. En attendant, les vins reconnus par N&P et la FNIVAB présentent cette mention spécifique sur les bouteilles.

Quatre pesticides différents !

D'après une enquête du Pesticide Action Network Europe [3], voilà ce que contient en moyenne votre bouteille de vin, sauf si vous avez choisi un vin bio... Tous les vins conventionnels testés en contenaient: neurotoxiques, perturbateurs endocriniens, cancérigènes potentiels, parfois en quantités impressionnantes. Suite à l'étude du PAN, Test-Achats a mené une analyse dont les résultats sont plus nuancés [4]. A vous de juger. Quoi qu'il en soit, en Europe, les surfaces agricoles couvrent 105 millions d'hectares, dont 3,5% (3,7 millions d'ha) sont dédiés à la culture de la vigne. Ce Petit Poucet en superficie reçoit quelque 15% des pesticides de synthèse globalement employés en agriculture... En France cependant, la viticulture biologique est le secteur de l'agriculture bio qui progresse le plus: +20% en superficies en 2007. L'objectif de tripler les surfaces à l'horizon 2012 est tout à fait réalisable si la progression annuelle de 20% se confirme.

La viticulture biologique

En viticulture bio, pas d'engrais chimiques ou de produits phytosanitaires de synthèse qui perturberaient l'équilibre terre-faune-flore, affaibliraient la vigne et entraîneraient des maladies. Pas non plus d'OGM dans les plants ou les levures. Les seuls produits de traitements utilisés sont les sels de cuivre (la bouillie bordelaise) et le soufre.

La viticulture biologique, ce sont aussi des méthodes respectueuses de la vigne, du raisin et de leur environnement. Ainsi, la plupart des opérations sont mises en œuvre manuellement ou avec une mécanisation adaptée. Base de l'agriculture biologique, la fumure organique, faite de matière organique compostée, d'engrais verts et complétée de broyat de sarments, nourrit le sol dans le respect des microorganismes qui y vivent. En outre, le sol est ameubli sans en bouleverser les couches et les vendanges sont souvent faites manuellement.

Comme tous les modes de production agricole prétendant à la labellisation bio, la culture de la vigne fait l'objet de contrôles par des organismes certificateurs indépendants chargés par les États de délivrer des labels officiels en regard de cahiers des charges stricts. On trouvera sur les bouteilles des labels ou mentions AB (France), Biogarantie (Belgique), Agricultura Ecologica (Espagne), Agrobio (Portugal), Öko Kontrollstelle DE (Allemagne). Ils garantissent notamment que le raisin a été produit sans engrais ni produit chimique de synthèse. Pour autant, cela ne suffit pas à garantir que le vin est bio. En effet, les raisins bio peuvent ensuite être vinifiés selon des méthodes conventionnelles autorisant, dans les limites très lâches de la législation européenne, des intrants non tolérés par la bio : produits de synthèse, OGM, levures exogènes, activateurs, additifs, conservateurs, etc. Malgré cela, l'appellation bio apparaîtra en toute légalité sur l'étiquette...

L'appellation bio apparaît donc inadaptée car elle ne tient compte que de la culture du fruit et n'est pas transparente pour le consommateur. Cela fait l'affaire d'opportunistes avides d'occuper une niche porteuse suite à l'engouement croissant pour les produits bio, au détriment du consommateur. Pour séparer le bon grain de l'ivraie et valoriser leur travail, des vignerons, bio jusque dans la transformation des raisins en vin, respectent des cahiers de charges privés parfois très stricts et pavent la voie vers une reconnaissance officielle de la vinification bio.

La vinification biologique

Bonne nouvelle : on peut boire le calice jusqu'à la lie sans s'empoisonner! Bien qu'elle ne soit pas (encore) reconnue par l'Europe, des producteurs s'engagent dans une vinification respectueuse de l'environnement et de la santé. Par souci de transparence et de visibilité, les plus avisés se font contrôler par un organisme certificateur pour obtenir les mentions FNIVAB (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique) ou Nature & Progrès. Bien que cette dernière soit beaucoup plus stricte, elles ont en commun de réglementer le travail du raisin jusqu'à l'embouteillage : procédés de récolte, produits et pratiques intervenant sur les moûts et les vins (sulfitage, levurage, stabilisation, clarification, filtration, coloration, etc.), etc. Les vins adhérant à la Charte de la FNIVAB sont obligatoirement certifiés AB, ce qui n'est pas le cas pour N&P, qui a cependant des exigences au moins aussi contraignantes en matière d'agriculture biologique.

Comme un parfum de soufre...

Vous vous souvenez, cette intrigante présence de sulfites mentionnée sur l'étiquette, même sur les vins bio... C'est simple: la mention « contient des sulfites » est obligatoire à partir de 10 mg/l et les levures présentes naturellement dans le vin en produisent plus que ça. Idéalement, une mention « sans sulfites ajoutés » serait plus éclairante pour le consommateur.

Mais au fait, d'où vient ce soufre et à quoi sert-il ? Le SO_2, dioxyde de soufre ou anhydre sulfureux, s'utilise en conservation alimentaire pour ses qualités antioxydantes et antiseptiques. En vinification, le sulfitage peut intervenir de la vendange à l'embouteillage. Une partie du SO_2 se combine à des molécules du vin et seul le SO_2 resté libre assure la protection du vin. Le SO_2 total voit ses limites fixées par les cahiers des charges bio, plus exigeants que la réglementation CEE.

Type de vin	**Limites max de SO_2 total en mg/l de vin**		
	Nature & Progrès	Charte FNIVAB	Norme CEE
Rouges	70	100	160
Rosés ou blancs secs	90	120	210
Mousseux et effervescents	60	100	210
Demi-secs	130	210	260
Moelleux	150	250	300
Vins de liqueur et vins doux naturels	80	100	200
Vins liquoreux	200	360	400

Les viticulteurs adhérant aux chartes N&P ou FNIVAB se situent le plus souvent bien en-dessous des normes imposées.

Les vins « naturels »

Pourrait-on se passer du sulfitage ? Actuellement, l'objectif est d'optimiser l'usage du soufre en obtenant le meilleur résultat avec les quantités les plus faibles possibles. Certains vignerons le limitent à l'extrême nécessité, ou s'en passent totalement avec succès pour produire des vins dits « naturels ». Les producteurs de vins naturels interviennent un minimum lors de la vinification : pas d'activateurs ni de levures exogènes, pas d'anti-oxydant, très peu voire pas du tout de soufre. A la base, des raisins produits sans chimie de synthèse garantissent une bonne qualité des levures endogènes, suffisantes pour provoquer une vinification lente et, à terme, l'expression des terroirs avec beaucoup de raffinement et de complexité. Loin des standards commerciaux et des modes, très typés, volontiers désignés comme « différents », ces vins ne sont pas labellisés mais leurs

producteurs sont soutenus et encadrés, de la culture de la vigne à la commercialisation des flacons, par l'ASV, Association des Vins Naturels [5]. Ici, pas de cahier des charges mais une solide éthique du vigneron, un « cahier d'idéal », chevillé aux statuts de l'Association.

La viticulture biodynamique

L'agriculture biologique et l'agriculture bio-dynamique ont de nombreux points communs. La bio-dynamie travaille en plus, notamment, avec les rythmes cosmiques, lunaires entre autres, et des préparations bio-dynamiques à base de corne, sang, plantes médicinales, etc. qui renforcent la terre et les plantes qui y poussent. Demeter [6] et Biodyvin [7], sous contrôle Ecocert, garantissent des vins respectueux de l'agriculture bio-dynamique.

En agriculture bio-dynamique, les causes des "maladies" des plantes sont à trouver dans l'état de l'environnement, en particulier du sol. Dès 1924, Rudolf Steiner en pose les fondements : « L'agriculture bio-dynamique est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du « vivant » acquise par une vision qualitative/globale de la nature. Elle considère que la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des Hommes grâce à des procédés « thérapeutiques » » (Source: Demeter [5]).

Tout bio or not tout bio...

Autre mention figurant parfois sur les bouteilles, Terra Vitis est une marque pouvant être portée par des vins issus de l'agriculture raisonnée. Si celle-ci a pour objectif le respect de l'environnement, elle n'exclut toutefois pas les produits de synthèse, selon un usage modéré et sélectif, contre les maladies et les ravageurs. En outre, les levures, additifs et produits divers autorisés ne doivent pas nécessairement relever de la bio. Le cahier des charges Terra Vitis fixe les procédés de production, une liste positive des substances actives autorisées en matière de protection phytosanitaire et de désherbage et les seuils d'utilisation à respecter. Un audit indépendant des viticulteurs membres de l'association Terra Vitis vérifie le respect du cahier des charges et donne le droit d'utilisation de la marque.

Quand le vin est tiré...

La certification est une démarche volontaire contraignante, techniquement et administrativement, dans laquelle tout viticulteur ou vigneron ne s'engage pas nécessairement alors qu'il en respecte peut-être les préceptes. Pour autant, les labels et mentions apposés sur les bouteilles restent une garantie de qualité pour le consommateur. Le label de l'agriculture biologique à lui seul ne garantit pas la « qualité bio » du vin, contrairement aux mentions complémentaires comme FNIVAB, Demeter ou N&P, cette dernière à elle seule étant d'ailleurs suffisante. Et puisqu'on n'ira pas chez le médecin, la qualité environnementale et sanitaire irréprochable vaudra sans doute la petite différence de prix que l'on concédera aux vins vinifiés dans le respect de chartes strictes, surtout lorsqu'elles offrent, en plus, une rémunération juste au producteur.

Alors, choisissez votre vin avec soin, dégustez-le avec modération et, surtout, beaucoup de plaisir... c'est pour cela que le vigneron l'a élaboré avec tant de respect.

A votre santé et Joyeuses Fêtes !

En savoir plus :

1. Cahier des charges vinification – oenologie Nature et Progrès 2005 : www.natureetprogres.org/servicepro/sp69.pdf
2. Charte FNIVAB : www.fnivab.org/documents/CharteVersion084.pdf
3. Etude du PAN Europe: Message in a bottle, results of pesticide analysis of 40 bottles of wine bought in the EU : www.pan-europe.info/Resources/Briefings/Message_in_a_bottle_Results.pdf
4. Test-Achats : résidus de pesticides : aussi dans les vins bio : www.test-achats.be/boissons/residus-de-pesticides-aussi-dans-les-vins-bio-s560573.htm
5. Association des Vins Naturels: www.lesvinsnaturels.org/index.php
6. Demeter : www.bio-dynamie.org
7. Biodyvin : Syndicat international des vignerons en culture bio-dynamique : www.biodyvin.com

---