



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

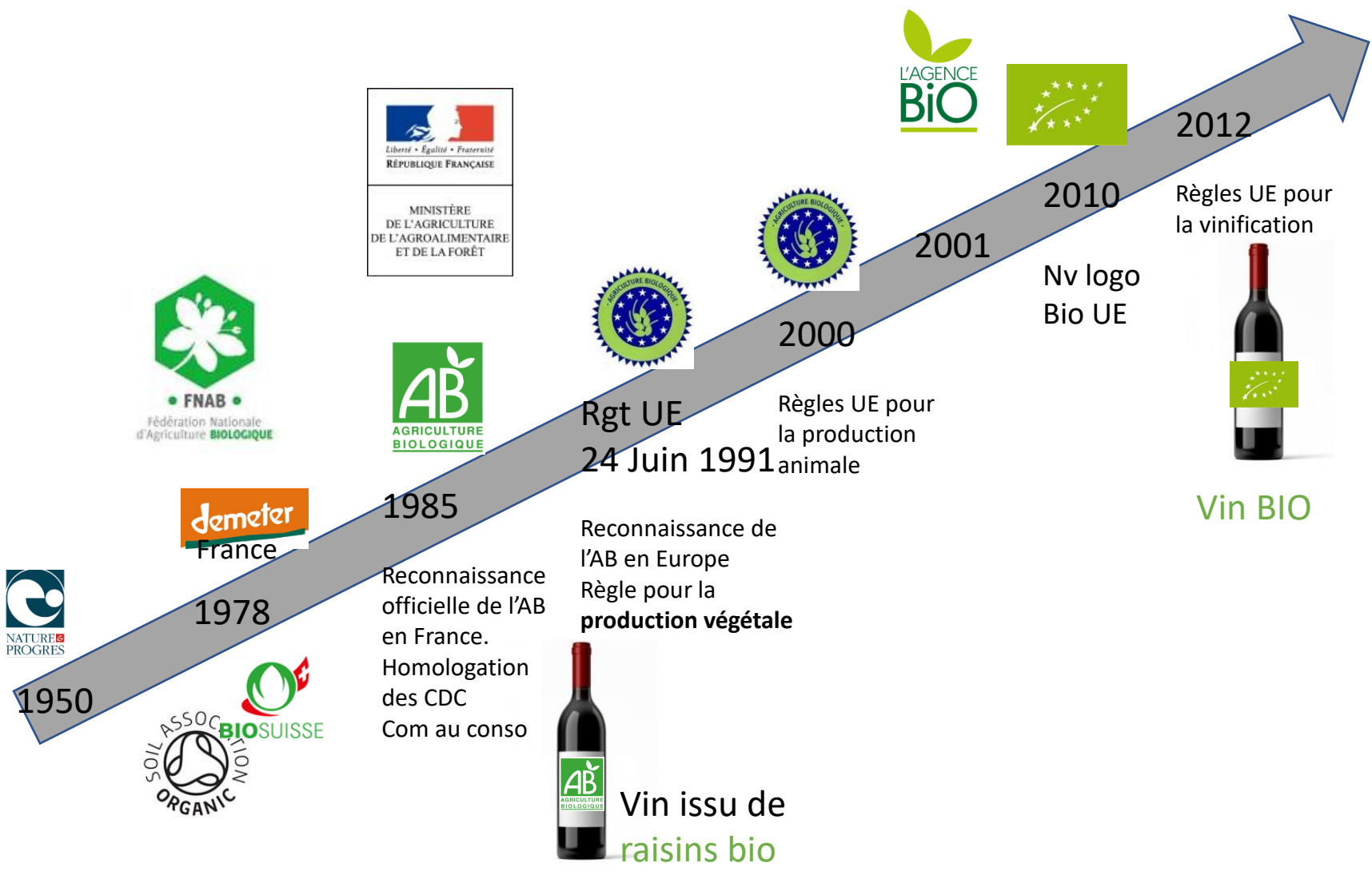


30 ans

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

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

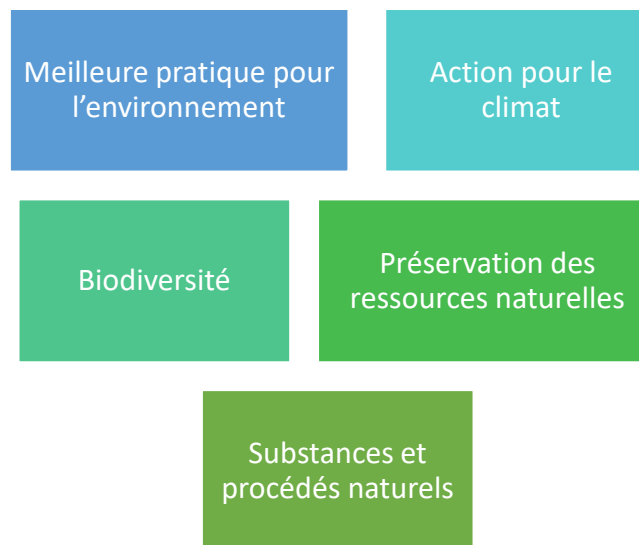


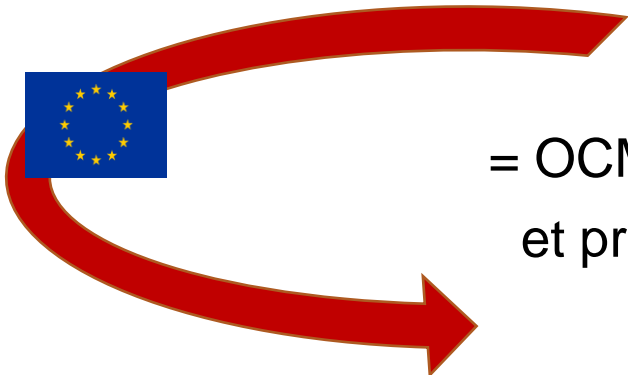
**L'AB :**  
**une certification produit**  
**de la vigne au verre**

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

L'évolution en 2015:

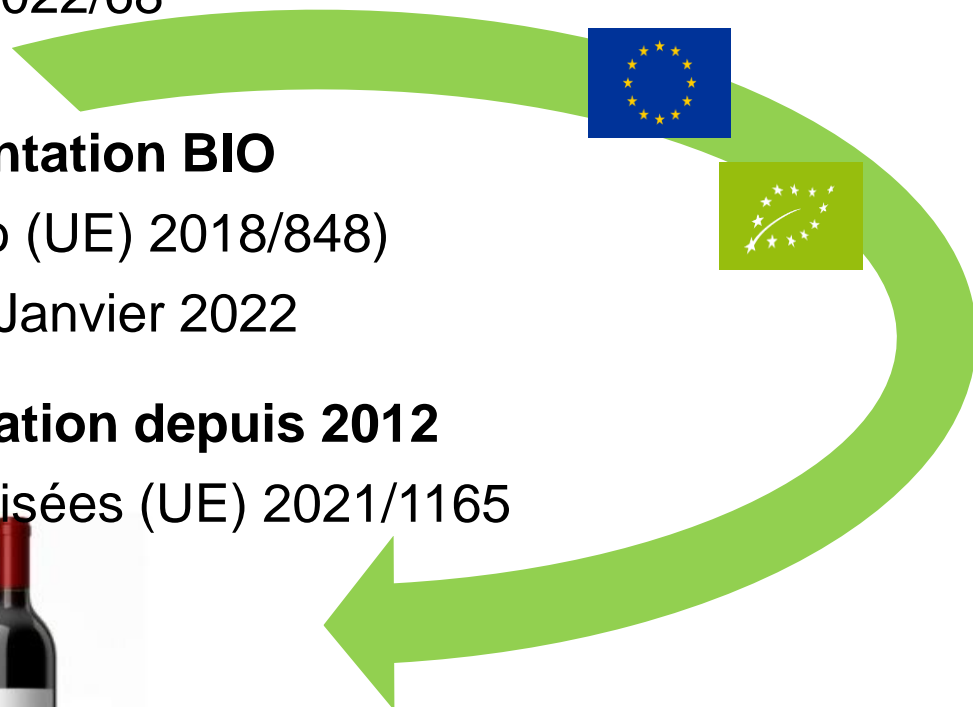
- rétablir de nouvelles règles favoriser l'essor de la bio
- renforcer la confiance des consommateurs
- Même valeur du certificat partout en Europe





## Réglementation VIN

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



## Réglementation BIO



= Principes Bio (UE) 2018/848  
depuis 1<sup>er</sup> 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



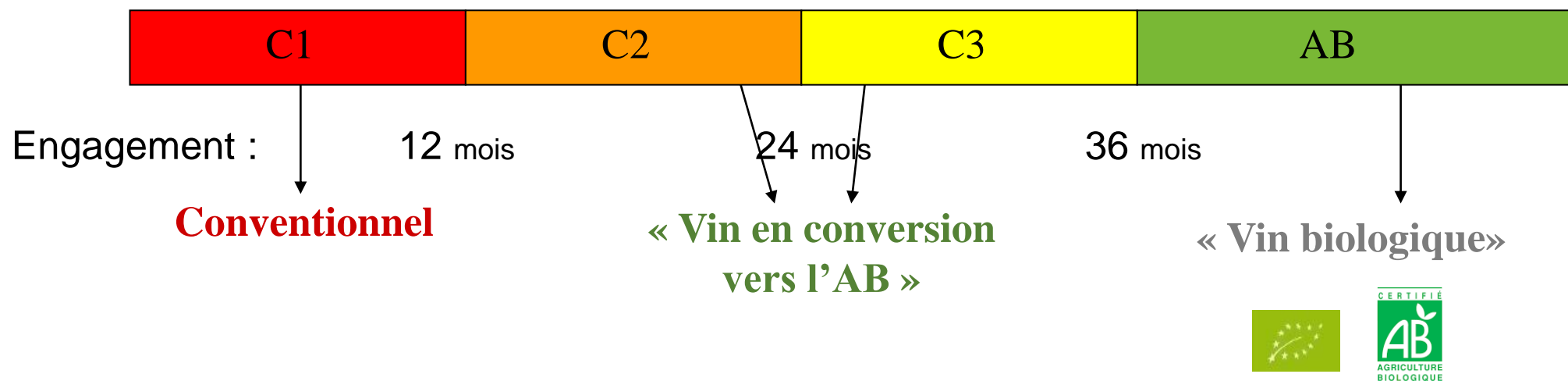


- **100% des ingrédients agricoles certifiés bio** : raisins, sucre, alcool, MCR
- **Interdiction de certaines pratiques de vinification**  
(désalcoolisation, électrodialyse, techniques électromembranaires)
- **Limitation de l'usage des intrants œnologiques.**  
*et certains intrants doivent être d'origine bio*
- Limitation des niveaux **de sulfites (SO<sub>2</sub> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ères</sup> agricoles.  
Le nom du pays (et de la région) peut être affiché si au moins 95% des matières 1<sup>ères</sup> agricoles en sont originaires.  
Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

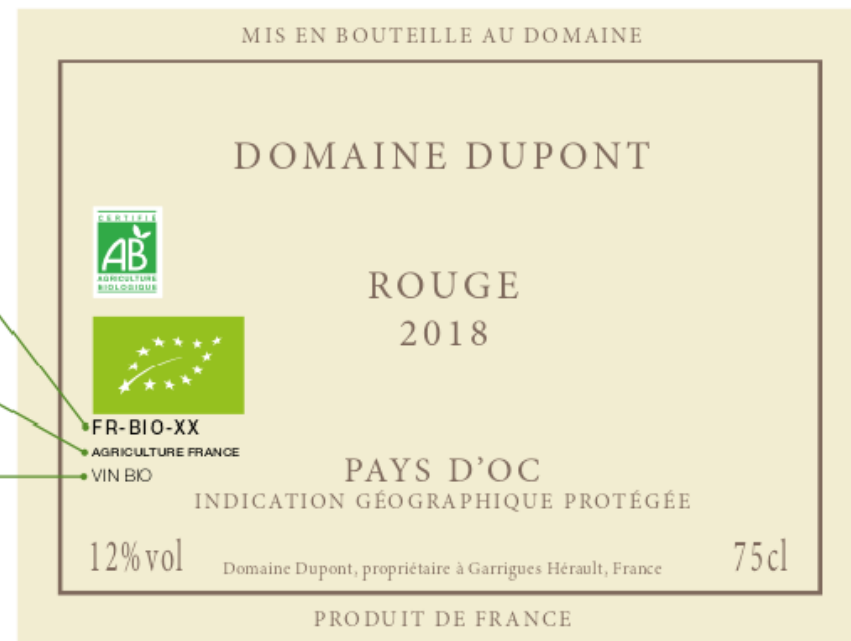
« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

## MENTIONS FACULTATIVES



Logo AB français

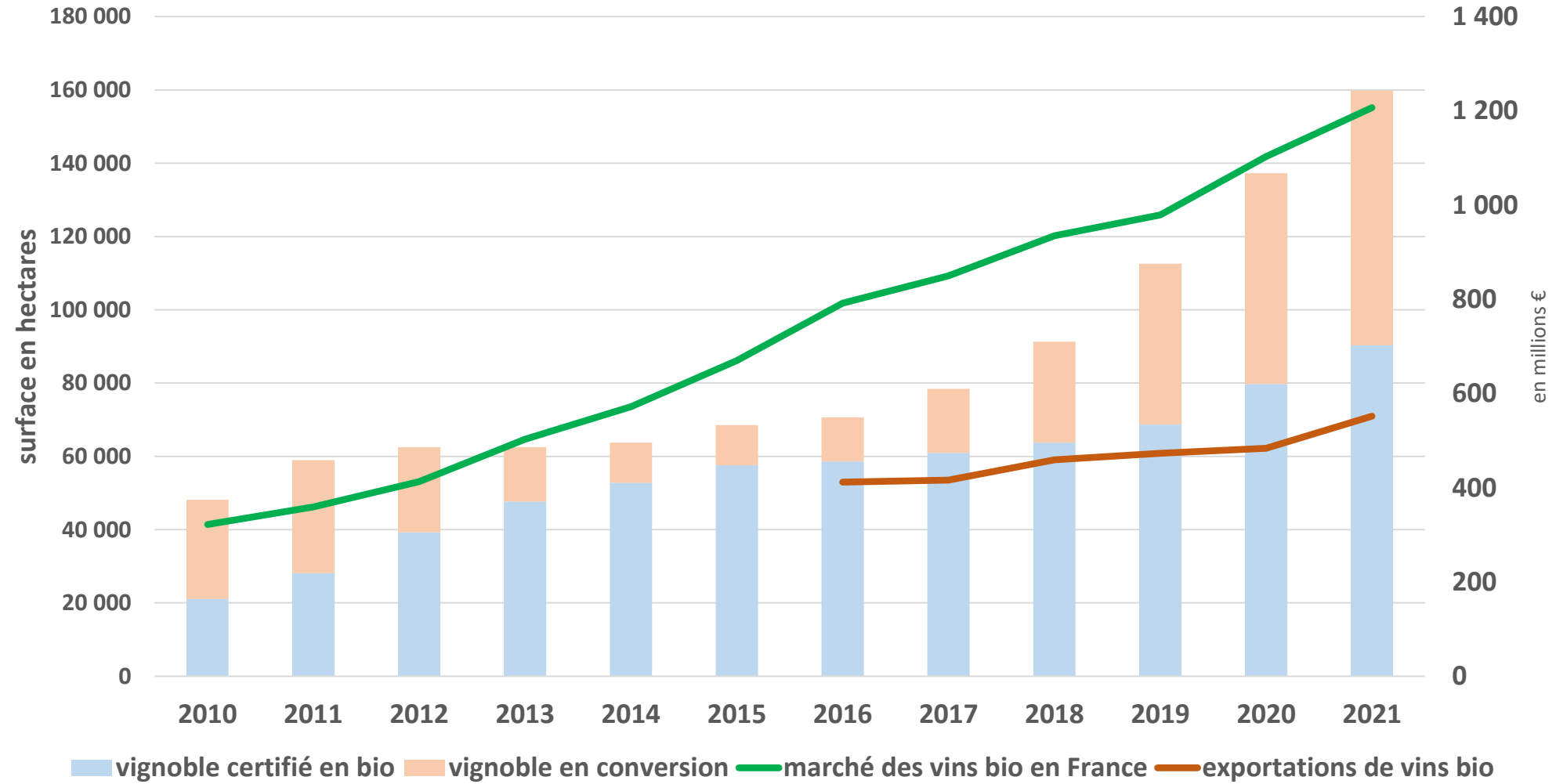
Logo de l'OC (organisme de contrôle)



- **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**