

VIN BIO/VIN DEMETER : QUELLES DIFFERENCES ?

Quelles sont les garanties supplémentaires apportées par un vin Demeter par rapport à un vin bio ?

Elles sont nombreuses ! En voici la synthèse.

1. Comparaison du règlement bio européen et des cahiers des charges Demeter pour la viticulture (production des raisins)

Tout vigneron certifié en agriculture biologique doit respecter le **règlement européen pour l'agriculture biologique CE n°834/2007**. En agriculture biologique, les produits issus de la chimie de synthèse sont proscrits, et ce sont le **soufre** et le **cuivre** qui sont autorisés pour traiter les problèmes les plus importants de la vigne.

Pour être certifié **Demeter**, un vigneron doit être certifié **bio** et respecter en plus le **cahier des charges Demeter** pour la viticulture, ce qui nécessite l'emploi des **préparations biodynamiques**, bénéfiques pour renforcer le sol et la vigne. Les doses de cuivre autorisées par le cahier des charges Demeter sont inférieures à celles autorisées en agriculture biologique.

| 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. |

2. Comparaison du règlement bio européen et des cahiers des charges Demeter français pour la vinification (élaboration du vin)

Les pratiques lors de la vinification sont aussi importantes que les pratiques culturales en vigne. C'est pourquoi Demeter a élaboré son cahier des charges vinification avant même que le règlement bio pour la vinification existe.

Les différences entre le règlement bio et le cahier des charges Demeter à ce niveau sont significatives, car le **nombre de produits autorisés en bio est important**. Les cahiers des charges Demeter sont **plus restrictifs** que ceux de l'agriculture biologique : de nombreux intrants sont interdits, d'autres sont autorisés à des limites bien plus faibles (SO₂ par exemple), et d'autres peuvent être employés sur dérogation uniquement, accordée après une étude du dossier et uniquement dans des cas précis (emploi non systématique : pas pour toutes les cuvées, pas tous les ans, justifié au cas par cas).

Un bon nombre de vignerons certifiés Demeter affirme également que les **bonnes pratiques** dans les vignes et le **bon emploi des préparations biodynamiques** réduisent significativement le recours aux additifs lors de l'élaboration du vin.

| 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 |
| | CO ₂ | OUI | OUI |
| | Argon | OUI | NON |
| Sulfitage | SO ₂ * | 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*** |
| Nutrition de levures | Phosphate diammonique | OUI | NON |
| | Thiamine | OUI | NON |
| | Bisulfite d'ammonium | NON | NON |
| | Ecorces de levures | OUI | OUI |

| Usage | Intrant | Autorisé par le règlement Bio | Autorisé par Demeter France |
|-------------------------|---|-------------------------------|--|
| 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 | SUR DEROGATION UNIQUEMENT*** |
| Chaptalisation | Sucre / Moût concentré / Moût concentré rectifié | OUI (bio) | OUI (Demeter si disponible, sinon bio) |
| | Auto-enrichissement par évaporation | OUI (maximum 70°C) | NON |
| | Auto-enrichissement par osmose inverse | OUI | NON |
| | Possibilité d'augmentation du degré alcoolique (hors réglementations AOC) | OUI | Possible jusqu'à 0.9° (sur dérogation jusqu'à 1.5°), le vin devra au final être dans la catégorie des vins secs (<5g/L de sucre résiduel), analyse à l'appui |
| | Anhydride carbonique | OUI | NON |
| Clarification (Collage) | Gélatine alimentaire | OUI (bio si disponible) | NON |
| | Protéines de blé ou pois | OUI (bio si disponible) | OUI (Demeter en priorité, sinon bio si disponible) |
| | Colle de poisson | OUI (bio si disponible) | NON |
| | Ovalbumine | OUI (bio si disponible) | OUI (Demeter en priorité, sinon 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 | |

| Usage | Intrant | Autorisé par le règlement Bio | Autorisé par Demeter France |
|--|--|---|--|
| Clarification (Collage) | Lisozyme | NON | NON |
| | Polyvinylpyrrolidone | NON | NON |
| | Enzymes pectolitiques | OUI | NON |
| | Charbons à usage œnologique | OUI | LE CHARBON VEGETAL SUR MOUX UNIQUEMENT |
| Stabilisation | Carboxyméthylcellulose | NON | NON |
| | Electrodialyse | NON | NON |
| | Bitartrate de potassium | OUI | OUI |
| | Acide citrique | OUI | NON |
| | Résine échangeuse de cations | NON | NON |
| Pasteurisation | | SI TEMPERATURE < 70°C | NON |
| Divers | Azote (barbotage) | OUI | NON |
| | Argon (barbotage) | NON | NON |
| | Gomme arabique/d'acacia | OUI (bio si disponible) | NON |
| | Citrate de cuivre | OUI | NON |
| | Sulfate de cuivre | NON | NON |
| | Morceaux de bois de chêne | OUI | NON |
| | Phytate de calcium | NON | NON |
| | Ferrocyanure de potassium | NON | NON |
| | Acide D, L-Tartrique (acide racémique) | NON | NON |
| | caramel (pour renfort de couleur) | NON | NON |
| | Uréase | NON | NON |
| | PVI/PVP | NON | NON |
| | Alginate de calcium | NON | NON |
| | Alginate de potassium | OUI | NON |
| | Bitartrate de potassium | OUI | OUI |
| | Phosphate diammonique | OUI | NON |
| Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium | OUI | OUI (pastilles effervescentes interdites) | |

***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 < 10 g/L | Mousseux > 10 g/L |
|-----------------------|------------------|----------------------------|------------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|
| BIO UE | 100 | 170 | 170 | 150 | 220 | 220 | 170 | 170 | 155 | 155 |
| DEMETER France | 70 | 70 | 130 | 90 | 90 | 130 | 80 | 80 | 70 | 100 |

Le règlement bio européen prévoit une possibilité de dérogation pour l'utilisation de SO2 à des teneurs supérieures à celles indiquées ci-dessus, en fonction des aléas climatiques.

Le cahier des charges de Demeter France prévoit également une possibilité de dérogation. Les doses maximales pouvant être autorisées dans le cadre d'une dérogation restent cependant inférieures ou égales (selon les types de vins) aux doses maximales normalement autorisées par le règlement bio.

** 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.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Demeter France – Contrôle et Certification de l'agriculture biodynamique
 8 rue Edouard Richard 68000 Colmar
 Tél : 03 89 41 43 95
contact@demeter.fr – www.demeter.fr