

FAQ sur le vin bio

Mars 2024

Ce mémo sert d'ouvrage de référence pour les promoteur-trices et les personnes qui font des dégustations si on leur pose des questions sur les vins bio.

1. Utilité / avantages du bio resp. du «Bourgeon»

- Il y a jusqu'à plus de 50 % d'êtres vivants en plus dans les surfaces cultivées en bio
- Pas de pesticides de synthèse ni d'engrais chimiques
- Pas d'utilisation de plantes, d'animaux et de microorganismes génétiquement modifiés
- Préservation de la fertilité du sol et de la diversité naturelle
- Encouragement de la biodiversité

2. Différences entre le conventionnel et le bio

L'agriculture biologique n'utilise *pas de pesticides de synthèse* ni d'engrais chimiques, donc il y a nettement moins de résidus dans les denrées alimentaires. Les produits issus de la production conventionnelle contiennent souvent des additifs, des arômes et des intrants qui peuvent influencer le goût ou la consistance. Le Bourgeon travaille en suivant le principe de la «*transformation ménageante*». Le Bourgeon de Bio Suisse n'autorise que 46 sur 400 additifs et auxiliaires technologiques, et encore seulement pour des produits spécifiques. L'adjonction d'arômes artificiels – et même naturels – est fondamentalement interdite, de même que certains procédés techniques. Les vigneron-ne-s Bourgeon peuvent utiliser jusqu'à 3 fois moins d'intrants et de produits phytosanitaires que d'autres domaine viticoles européens. «Biologique» est une norme légale, ce qui n'est pas le cas pour la mention «durable».

3. Différences entre bio et Demeter

Les fermes Demeter travaillent en biodynamie, c'est-à-dire qu'elles respectent les bases des connaissances anthroposophiques et scientifiques sur l'homme et la nature. Les Directives Demeter pour la Suisse se basent sur le Cahier des charges de Bio Suisse. À la Coop, de nombreux (pas tous) produits Demeter sont aussi estampillés avec le Bourgeon. Dans le cas du vin, les prescriptions de Demeter pour la culture du raisin, et spécialement pour la vinification, vont plus loin que celles du Bourgeon.

4. Que veut dire «bio» dans le cas du vin?

Quatre bonnes raisons pour davantage de bio dans le verre:

1. Sol vivant
2. Vignes vigoureuses
3. Procédés œnologiques ménageants
4. Bons vins

La viticulture bio réfléchit au vin depuis le départ. Des sols vivants favorisent des vignes vigoureuses. C'est le principe de la réussite en viticulture bio. Vu que les vigneron-ne-s bio renoncent aux pesticides de synthèse et aux engrais chimiques et misent sur l'enherbement naturel des surfaces viticoles, les processus naturels peuvent se dérouler dans le sol sans être perturbés. Les vignes réagissent avec une croissance lente, les grappes sont plus lâches, les peaux des grains de raisin deviennent plus fermes et plus résistantes, les arômes plus intenses. En plus des cépages traditionnels, les vigneron-ne-s misent de plus en plus sur des cépages qui sont résistants aux maladies fongiques; ces cépages sont communément appelés piwis.

Les vigneron-ne-s bio ne peuvent utiliser que des produits phytosanitaires qui sont mentionnés dans la Liste des intrants du FiBL spécialement réalisée pour l'agriculture biologique. Les valeurs maximales pour le soufre sont plus basses pour les vins Bourgeon et Demeter que pour les vins qui respectent «seulement» l'Ordonnance bio, et beaucoup plus basses que dans la production conventionnelle.

5. Le bio a-t-il une influence sur le goût?

Oui! Le travail ménageant avec le sol et les plantes se répercute aussi sur la vinification. Vu que les grains de raisin n'accumulent pas d'éléments nutritifs superflus, ils offrent aux levures et aux bactéries qui agissent pendant la vinification exactement la bonne quantité de nourriture pour assurer un processus fermentaire ménageant. Les arômes peuvent mieux se développer, les vins sont plus aromatiques et plus denses. Une différence qu'on sent au goût et qui est de plus en plus perçue dans les concours.

6. Comment cela est-il contrôlé à l'étranger?

La production Bourgeon à l'étranger est fondamentalement soumise à des dispositions semblables ou analogues à celles pour la production Bourgeon suisse. Les directives de Bio Suisse se différencient sur des points importants par rapport aux prescriptions minimales valables dans les pays d'origine correspondants, par exemple celles de la réglementation bio de l'UE. Il faut souligner particulièrement le principe de la globalité (tout le domaine agricole ou, exceptionnellement, au moins l'ensemble de la surface viticole, doit être certifié conforme au Cahier des charges du Bourgeon), la création de surfaces de promotion de la biodiversité, ou encore les limites sévères pour l'intensité de la fumure et l'utilisation du cuivre.

Les denrées Bourgeon produites à l'étranger sont aussi contrôlées dans les champs, la transformation et le commerce *par des organisations indépendantes*.

7. Le cuivre dans l'agriculture biologique: Pourquoi est-il autorisé?

Produire du raisin sans utiliser de produits cupriques est aujourd'hui quasiment impossible dans les conditions climatiques d'ici et avec l'encépagement actuel. La recherche bio tente depuis longtemps de trouver des alternatives au cuivre car il peut s'accumuler dans le sol. Après de nombreuses années de recherches, il y a maintenant quelques produits qui contiennent nettement moins de cuivre, mais aussi des produits alternatifs, qui se trouvent en procédure d'homologation. L'utilisation du cuivre a été diminuée au cours des dernières années, et quelques vigneron-ne-s arrivent à utiliser très peu voire pas du tout de cuivre. Il y a comme alternative des cépages robustes qui sont moins sensibles aux maladies.

8. Les principaux faits et chiffres sur la viti-viniculture bio

Plus de 630 vigneronnes et vigneron bio produisent en Suisse des vins superbes et pleins de caractère – en harmonie avec la nature.

La surface de vigne cultivée en bio a atteint 2'710 ha en 2023. Cela représente juste 20 % de la surface viticole suisse. Le marché du vin bio continue de croître.

Des informations détaillées et des graphiques se trouvent ici:

<https://www.bioactualites.ch/marche/produits/vin-bio>