Fiches-conseils

Vin bio, naturel ou biodynamique : lequel choisir ?

Quel vin choisir entre le bio, le vin biodynamique ou le vin naturel pour un vin sans sulfites, meilleur pour la santé et l'environnement ?

Vin bio, biodynamique, naturel...

Si vous êtes un amateur de vin, vous savez qu'il existe de plus en plus de très bons vins bio. Alors, pourquoi s'en priver ?

Il existe différents labels et « certifications » [1] pour le vin qui imposent des critères meilleurs pour l'environnement et la santé (sauf si on en abuse totalement bien sûr).

Il y a le vin issu de l'agriculture bio mais aussi le vin biodynamique et le vin naturel. Que garantissent-ils et comment choisir ?

Sommaire :

- La base : choisir un vin bio
  - Quels sont les avantages du vin bio ?
  - Où trouver du vin bio ?
  - Comment reconnaître un vin bio ?

- Les vins biodynamiques (Demeter, Biodyvin) et Nature & Progrès

    - Vin cultivé en biodynamie
    - Vin Nature & Progrès

- Les vins naturels

- Terra Vitis, pour l'agriculture raisonnée

- - - - - - - - - - - - -

La base : choisir un vin bio

Un **vin bio** respecte les règles européennes en la matière [2], tant pour la culture des raisins (bio donc) que du processus de vinification.

Le vin bio doit répondre aux principales caractéristiques suivantes :

- Être fait à partir d'ingrédients bio (raisins, sucre, alcool, levures…) [3] ;
- Être vinifié et embouteillé de manière séparée des vins non bio ;
- Ne pas contenir d'OGM [4] ;
- Contenir moins de 100mg/l de sulfites pour les vins rouges, et moins de 150mg pour les vins blancs et rosés [5][6] ;
- Être certifié par un organisme indépendant, comme tous les produits bio.

Une liste des substances autorisées et des techniques interdites est également définie (en matière notamment de stabilisation, clarification, filtration, coloration…).

Quels sont les avantages du vin bio ?

Le vin bio est issu de raisins biologiques. C'est son principal avantage. Les raisins doivent répondre au cahier des charges de l'agriculture biologique. **Il n'y a donc pas de pesticides ou d'engrais de synthèse** (mais le sulfate de cuivre reste autorisé et régulièrement décrié [7]).

Le vin non bio contient des résidus de pesticides qui sont neurotoxiques, perturbateurs endocriniens, cancérigènes potentiels, parfois en quantités impressionnantes, selon une étude du PAN. [8] Suite à cette étude, Test-Achats a mené une analyse dont les résultats sont plus nuancés. [9]

Les sulfites sont également limités [10], même si d'autres certifications vont plus loin en la matière (voir ci-dessous).

Où trouver du vin bio ?

On trouve maintenant du vin bio dans pratiquement tous les supermarchés, chez les cavistes, en magasin bio, etc.

Comment reconnaître un vin bio ?

Il doit porter le label européen de l'agriculture biologique, comme tous les autres produits de l'agriculture bio.

Les vins biodynamiques (Demeter, Biodyvin) et Nature & Progrès

Dans les grandes lignes, ces trois labels respectent la législation européenne du vin bio. [11] Ils portent parfois même deux labels, dont l'Européen, pour en attester. Mais ils sont **plus exigeants que le label bio européen** à plusieurs niveaux :

- Ils contiennent **moins de sulfites**.[12]
- Les quantités de **sulfate de cuivre** autorisées sont **deux fois plus faibles** (pour les vins Demeter du moins).[13]
- Certaines substances ou techniques sont interdites par rapport au règlement européen.
- La culture du raisin suit les principes de l'agriculture biodynamique (pour les vins biodynamiques).
- Les vendanges sont souvent manuelles.

Vin cultivé en biodynamie

Un **vin biodynamique** est un vin produit (cultivé et vinifié) selon les principes de la biodynamie.

> Plus d'info sur la biodynamie dans la fiche-label Demeter.

Ces vins :

- respectent les règles du label eruopéen de l'agriculture biologique ;
- et y ajoutent les principes de la biodynamie pour la culture et la vinification du raisin.

Les deux **labels** biodynamiques pour le vin sont **Demeter** [14] et **Biodyvin** [15].

Le respect des critères (tant pour l'aspect bio que pour la biodynamie) est vérifié par un organisme indépendant.[16]

Vin Nature & Progrès

Un vin qui porte la mention **Nature & Progrès** répond aux cahiers des charges de Nature & Progrès, tant pour la production du raisin que pour la vinification.[17]

L'attribution de la mention et le contrôle ne sont pas effectués par un organisme indépendant mais par des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG). Ces SPG rassemblent des professionnels et des consommateurs adhérant à Nature & Progrès.[18] On peut faire confiance au sérieux de la démarche de Nature & Progrès, une association militante et très engagée en faveur du bio depuis 50 ans.

> Pour en savoir plus, voir :

- notre fiche-label Nature & Progrès (générale) ;
- le cahier des charges spécifique à la vinification, sur le site de Nature & Progrès.

Les vins naturels

Un **vin naturel** est un vin produit (culture du raison et vinification) de la manière la plus naturelle possible. Cela inclut généralement : vendanges manuelles, culture bio, pas de sulfites ajoutés, etc.

Les vins naturels ou les vins sains sont des "appellations" de leurs associations respectives. [19]

Il y a des critères à respecter mais ceux-ci ne sont pas vérifiés par un organisme indépendant comme pour le vin bio par exemple. On n'a cependant pas de raison de remettre en cause le sérieux du travail effectué par les vignerons de ce secteur engagé. Une réglementation pourrait voir le jour. [20]

Les vins NATURELS ne tolèrent que 20mg/litre de sulfites pour le vin rouge.[21] Les vins SAINS ne devraient contenir que des traces de sulfites.[22]

Terra Vitis, pour l’agriculture raisonnée

Enfin, Terra Vitis est une marque pouvant être portée par des vins issus de l'agriculture raisonnée. Elle va moins loin que le label européen bio puisque les produits de synthèse ne sont pas interdits. Mais leur utilisation est limitée au « strict nécessaire ». Terra Vitis est reconnu par le Ministère de l’Agriculture français. [23]

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

[1] La plupart sont des labels, mais pas toutes. Un label est une marque de qualité attestant que le produit labellisé respecte les critères établis dans le cahier des charges du label. Le respect des critères par un produit labellisé est vérifié par un organisme extérieur, le plus souvent accrédité par un état.

[2] Règlement 203/2012. Fiche d'Ecocert sur le sujet, plus facile à lire : http://www.ecocert.fr/sites/www.ecocert.fr/files/FDSVinif.pdf . Avant 2012, on parlait de « vin issu de raisins biologiques ». Les raisins étaient bio, mais la vinification n'était pas réglementée. Seuls les millésimes datant d'avant 2012 pourront continuer d'être vendus avec la mention « vin issu de raisin biologique » (source : http://www.ecocert.com/vin-biologique-rce-2032012)

[3] Cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

[4] Selon la législation européenne, qui autorise 0,9% d'OGM à titre de « traces ».

[5] Pour des vins avec moins de 2g/litre de sucre résiduel. Pour les autres, la norme est de 30mg de sulfites en moins par rapport à la norme des vins non bio.

[6] La norme pour les vins non bio est de 150mg pour les vins rouges et de 200mg pour les vins blancs ou rosés qui contiennent moins de 5g de sucres résiduels par litre. En annexe 1B du règlement UE.

[7] Le sulfate de cuivre – un fongicide – est cependant autorisé à raison de 6kg/ha/an max. (annexe II du règlement 889/2008). On retrouve du cuivre dans des vins bio, en dessous de la norme. On en retrouve aussi dans les sols.

[8] Message in a bottle, results of pesticide analysis of 40 bottles of wine bought in the EU.

[9] Test-Achats : résidus de pesticides, aussi dans les vins bio et la réaction de Nature & Progrès.

[10] On ajoute des sulfites pour garantir une meilleure conservation du vin. La mention « contient des sulfites » est obligatoire dès 10mg/litre. En pratique de nombreux vins sans sulfites ajoutés portent cette mention. Le vin contient en effet naturellement des sulfites. Cette mention n'est donc pas très intéressante. On préfèrerait connaître la quantité de sulfites ! Les sulfites sont néfastes pour la santé.

[11] Pour N&P, le vin est soit bio, soit a été produit suivant le cahier des charges de N&P. Pour connaître les différences entre label bio et mention N&P ->

http://www.ecoconso.be/fr/page-fiche-label#ali

[12] 70mg/l pour les vins rouges Nature & Progrès ou Demeter par exemple selon leurs cahiers des charges. Un peu plus chez Biodyvin.

[13] Selon le cahier des charges Demeter.

[14] Les critères du label Demeter pour le vin, avec un comparaison Demeter/bio européen.

[15] Les critères du label Biodyvin.

[16] Pour Demeter : http://www.demeter.fr/professionnels/certification/. Pour Biodyvin : http://www.biodyvin.com/fr/le-label-biodyvin.html

[17] Le vin Nature & Progrès peut également être élaboré à partir de raisins issu de l'agriculture bio « européenne ».

[18] Détails sur le site de Nature & Progrès.

[19] Voir L'Association des Vins Naturels et Vins SAINS (sans aucun intrant ni sulfite ajoutés)

[20] http://www.lefigaro.fr/flash-eco/2016/02/11/97002-20160211FILWWW00189-l-inao-voudrait-reglementer-les-vins-naturels.php

[21] http://www.lesvinsnaturels.org/category/L-association/Engagement

[22] http://vins-sains.org/public/photos/Affiche_definitive_5_bouteilles_2.jpg

[23] http://terravitis.com/presentation/