

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>
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 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
	CO2	OUI	OUI
	Argon	OUI	NON
Sulfitage	SO2*	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
	Dichlorhydrate de thiamine	OUI	NON
	Bisulfite d'ammonium	NON	NON

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Clarification			
	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 bétaglucanase	NON	NON
	Kaolin	NON	NON
	Lisozyme	NON	NON
	Polyvinylpyrrolidone	NON	NON
Enzymes pectolitiques	OUI	NON	
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	OUI
Addition	Acide L-ascorbique	OUI	NON
	Tanins	OUI (bio si disponible)	NON
	Acide Métatartrique	OUI	NON
	Anhydride carbonique	OUI	NON

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Stabilisation	Carboxymethylcellulose	NON	NON
	Electrodialyse	NON	NON
	Bitartrate de potassium	OUI	OUI
	Acide citrique	OUI	NON
	Résine échangeuse de cations	NON	NON
Chaptalisation	Sucre	OUI (bio)	OUI (Demeter si disponible, sinon bio)
	Moût concentré	OUI (bio)	OUI (Demeter si disponible, sinon bio)
	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
Divers	Azote (barbotage)	OUI	NON
	Argon (barbotage)	NON	NON
	Charbons à usage œnologique	OUI	UNIQUEMENT POUR LA DECOLORATION SUR MOÛTS POUR LES VINS EFFERVESCENTS
	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	

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Divers	Bitartrate de potassium	OUI	OUI
	Phosphate diammonique	OUI	NON
	Chlorydrique de thiamine	OUI	NON
	Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium	OUI	OUI (pastilles effervescentes interdites)
	Ecorces de levures	OUI	OUI

***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 < 15 g/L	Mousseux > 15 g/L
BIO UE	100	120	170	150	170	220	370	370	155	155
DEMETER France	70	70	70	90	90	130	200	200	60	60

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 sulfuré.

*** 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 de la biodynamie.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Demeter France – Contrôle et Certification de l'agriculture biodynamique
 5 Place de la Gare, 68000 COLMAR
 Tél : 03 89 41 43 95
contact@demeter.fr – www.demeter.fr