



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Orwine
RWLN

Programme Orwine : présentation et résultats

Monique JONIS

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Qu'est ce qu'un vin biologique aujourd'hui ?

- Vins élaborés avec des raisins biologiques certifiés;
- Pas de réglementation quant à la vinification;
- Volonté de respecter la nature biologiques des raisins: réduction des produits œnologiques en qualité et en quantité

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Objectifs du programme Orwine

Faire à la Commission Européenne des propositions réglementaires sur la vinification biologique, permettant de produire tous les types de vins, tous les ans et dans toutes les régions viticoles européennes



Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Composition du programme

- WP2. Etat des lieux de la situation: marchés, consommateurs, production, réglementations;
- WP3. Expérimentations de techniques de vinification en laboratoire;
- WP4. Expérimentation de techniques de vinification dans des caves pilotes;
- WP5. Implication de la filière, propositions réglementaires, diffusion.

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Enquêtes sur les pratiques œnologiques des vignerons européens



Enquête web : 470 réponses (dont 192 pour la France), de 11 pays différents

Enquêtes approfondies : 71 entretiens auprès de vignerons

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Enquêtes sur les pratiques œnologiques des vignerons européens

Les méthodes de vinification, les technologies et additifs utilisés sont plus ou moins les mêmes dans tous les pays.

L'emploi du SO_2 est en général plus bas qu'en production conventionnelle.

Avis émis sur la réglementation:

Niveau européen: labellisation, additifs et technologies

Niveau national/privé: taux de SO_2

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Les attentes des consommateurs

Enquêtes dans les 4 pays du programme: D, CH, I, F

Focus groupe de discussion

2 groupe de consommateurs de vins (biologique ou non),
se considérant comme connaisseurs de vin

2 groupes de consommateurs de produits biologiques

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die

Les attentes des consommateurs: critères de bonne qualité des vins

ITAB

Ins
l'A

Pays	IT		FR		DE		CH	
	bio	vin	bio	vin	bio	vin	bio	vin
Provenance	(✓)	(✓)	✓✓	✓✓	-	-	✓✓	✓✓
Système de production	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vinification	✓	✓✓	-	✓	-	-	(✓)	(✓)
Goût	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Pur et authentique	✓	✓	✓	✓	(✓)	(✓)	✓✓	✓✓
Digeste et sain	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Présentation	-	-	✓	✓	(✓)	(✓)	✓	✓
Lieu de vente	-	-	✓✓	✓✓	✓	✓	-	-
Prix	-	✓	-	-	✓✓	✓✓	-	✓
Cépage	✓	✓	-	-	-	-	(✓)	(✓)

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die

Les attentes des consommateurs: image du vin biologique

Pays	IT		FR		DE		CH	
	bio	vins	bio	vins	bio	vins	bio	vins
Production	☺	☺	-	-	☺	☺	☺	☺
Pureté	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☺	☺
Disponibilité	☹	-	☹	☹	☹	☹	☹/☺	☹/☺
Goût	-	☹/☺	☹	☹	☹	☹/☺	☹/☺	☹/☺
Digestibilité	☺	☺	-	☺/☹	-	☺	☺	☺
Relation prix-qualité	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☺	☺/☹
Confiance	☹/☺	☹	☺	☺	☹/☺	☹/☺	☹/☺	-

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Les attentes des consommateurs

Peu de connaissance sur les procédés de vinification

Emploi du SO₂ critiqué en majorité en vinification biologique

Image positive sur les aspects santé et environnement

Image plutôt négative sur la qualité gustative, la disponibilité et le rapport qualité- prix

Comment améliorer l'image plutôt négative du vin biologique ?

- Améliorer la qualité gustative
- Participer à des concours
- Organiser des dégustations
- Renforcer la présence de vin biologique dans les commerces spécialisés en vin

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

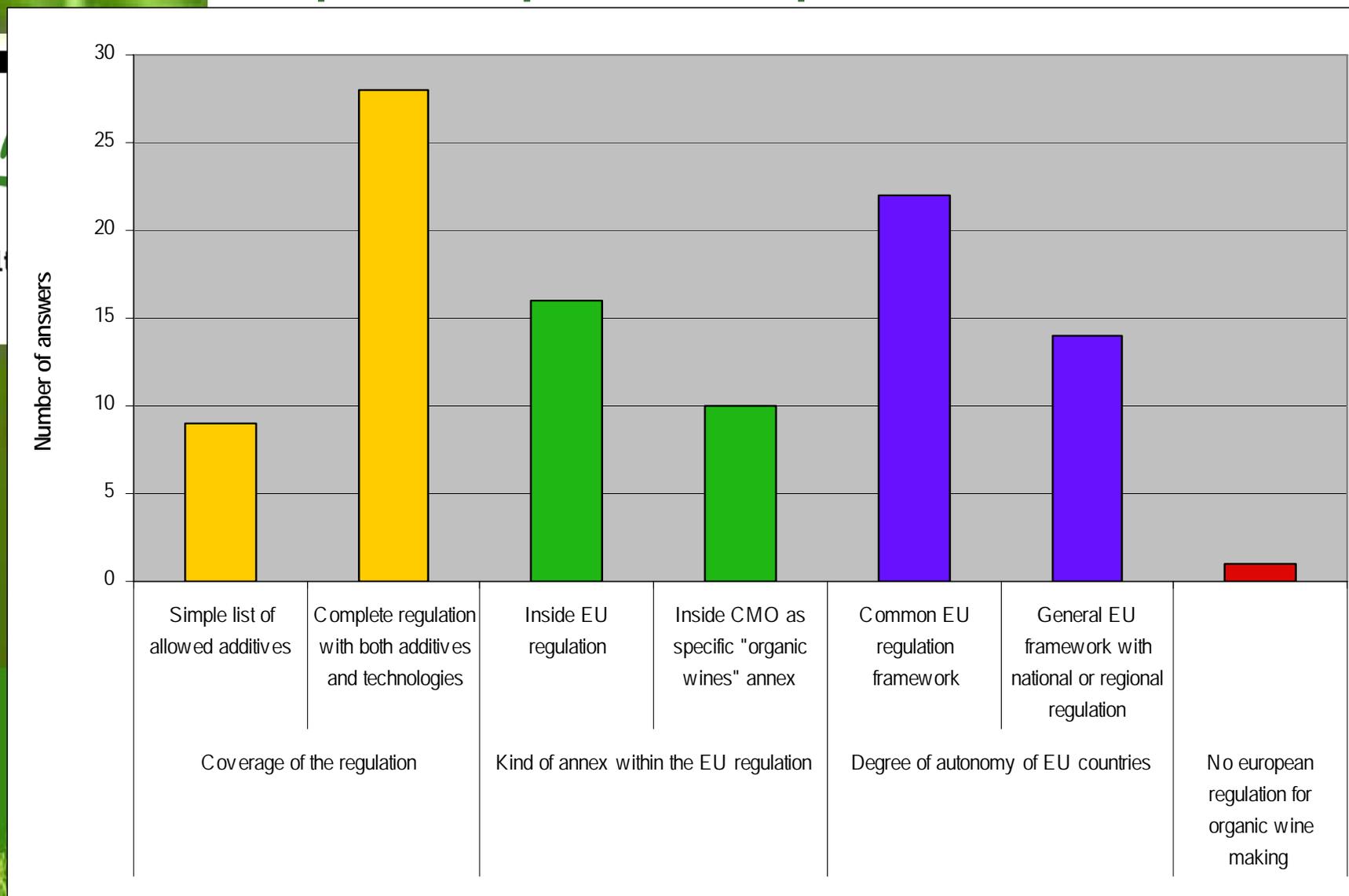
Enquête auprès des opérateurs du marché

- 71 enquêtes : 25 lors de la première enquête, 46 lors de la seconde
- 54 opérateurs différents
- 14 pays différents : européens producteurs, européens non producteurs, non européens



Journées techniques – 26 novembre 2008- Die

Enquête auprès des opérateurs du marché



Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Enquête auprès des opérateurs du marché

Tendance générale à la croissance du marché des vins biologiques et du développement de la consommation

Besoins d'améliorer la communication sur les vins biologiques

Besoin d'une certification européenne de la vinification biologique

Besoin d'améliorer la rapport qualité/ prix des vins bio européens

Besoin de plus de données quantitatives sur le marché européen des vins bio



Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Les cahiers des charges de vinification en Europe

- ❖ Règlements européens vin, normes IFOAM, annexe 6 du Règlement Bio, Codex & directives OIV
- ❖ Cahiers des charges privés en Europe (Bio et BD): 4 en France, 3 en Allemagne, 1 en Autriche, 2 en Italie, 1 en Grèce, 1 en Espagne, 1 en Suisse
- ❖ Textes appliqués dans les pays tiers (NOP, règles privées Californie, Canada, Australie, Argentine) et dans les pays européens non producteurs (UK, ND)

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Les cahiers des charges de vinification en Europe

Les standards bio privés sont plus restrictifs que la réglementation européenne sur les vins (quantité et quantité des intrants).

Principaux points communs entre les standards :

- ➤ Cohérence avec les principes de la production AB;
- Exclusion totale des micro-organismes et additifs GM ou issus d'OGM;
- Préférence pour les méthodes respectant la nature biologique des raisins;
- Limitation des additifs (liste des positive) et des doses de sulfites.

Les différences observées sont relatives aux spécificités régionales.

Journées techniques - 26 novembre 2008 - Die





Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Les cahiers des charges de vinification en Europe

- Les doses maxi de SO_2 autorisé sont inférieures à celles du Règlement Vin
- La nature des produits soufrés autorisés varie selon les pays et standards
 -
- Questions ouvertes sur techniques de maîtrise des fermentations (nutrition N des levures)
- Méthodes physiques généralement recommandées, mais pas de détails sur les nouvelles techniques.



Journées techniques – 26 novembre 2008- Die

Les débats en cours : un sujet qui fâche: le SO₂

ITAB
Institut Technique de
l'Agriculture Biologique

Types de vins	UE	France FNIVAB	Espagne	Grèce DIO	Italie A.I.A. B.	Allemagne ECOVIN	BIO SUISSE
Rouge < 5g/l sucre	160 (+40)	100	120 (+30)	60	60	160 R: 100	120
Blanc < 5g/l sucre	210 (+40)	120	120 (+30)	80	80	210 R: 100	120
Effervescent <15g/l sucre	150 à 235 (+40)	100	120	60 R < 20	60 R < 20	150	
Effervescent >15g/l sugar	185 à 235 (+40)	150		60 R < 20	60 R < 20		
Rouges >5g /l sugar	210 (+40)	150	160		120 R.<20	210 R. <200	120
Blanc et Rosé	260 (+40)	210	160		120 R < 20	260 R. <200	120
Moelleux	Botrytisés: 400 Non: 300 à 400	Botrytisé: 360 Non: 250		120 R.<20	120 R < 20	Botrytisés: 400; Non: 300	120
VDN / Vin de Liqueur	200	100	120		120 R <20		

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Les débats en cours : sur les produits œnologiques

- Agir au vignoble pour limiter les interventions à la cave;
- Additifs ou méthodes physiques/thermiques
- S'adapter aux goûts du consommateur ou l'éduquer au goût du vin?
- Origine et fabrication des produits œnologiques

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Les débats en cours : les produits œnologiques

- Agir au vignoble pour limiter les interventions à la cave;
- Additifs ou méthodes physiques/thermiques
- S'adapter aux goûts du consommateur ou l'éduquer au goût du vin?
- Origine et fabrication des produits œnologiques

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



Les débats en cours : choix réglementaires conséquences techniques ... ou l'inverse ?

- Un vin biologique peut-il être technologique ?
- Un vin biologique doit-il être artisanal ?

Vin biologique ET écologique...

Journées techniques – 26 novembre 2008- Die