

Les vins bio

www.eco-sapiens.com

eco-sapiens

La première chose à savoir à propos de vin bio, c'est qu'il faudrait en principe parler de *vigne bio* puisque la vinification bio n'est pas encore définie. Le « vin bio » désigne donc un vin issu de raisins biologiques. Mais d'autres démarches vont encore plus loin.

Soufre, sulfate, sulfites... La vigne sent le soufre

Un raisin bien arrosé... de pesticides

La vigne est la culture qui reçoit le plus de traitements chimiques : insecticides, herbicides mais surtout fongicides. Le raisin représente 3,5 % des terres cultivées en Europe mais engloutit 15 % des pesticides.

Dans le cadre des programmes de surveillance alimentaire, l'Europe avait examiné plus de 2000 échantillons de raisins. 5% des lots dépassaient les doses maximales pourtant relativement élevées. Pourtant la nocivité de ces intrants chimiques n'est plus à démontrer. En effet, la procymidone, le dicarboximide l'iprodione, l'imidazole sont de bien jolis noms pour des bombes à retardement : cancérigènes, perturbateur endocrinien, neuro-toxiques...

Du raisin au vin, que buvons-nous ?

Une étude du ministère français de l'Agriculture a conclu que 30% des pesticides pourraient être transférés dans les vins, et a identifié 15 pesticides « *systématiquement* » détecté à la fois dans le raisin et le vin.

Bref, il n'y a pas de mystère, si une grande partie des pesticides étaient sur le raisin, on le retrouve soit dans le sol (et donc peut-être dans l'eau des nappes phréatiques...) soit dans la bouteille.

Or, les études médicales portant sur les agriculteurs manipulant ces pesticides montrent que ceux-ci sont bien plus exposés à des maladies comme celle de Parkinson, d'Alzheimer ainsi que des cancers du cerveau.

Nous vous invitons à lire le rapport sur [le vin et les pesticides](#) publié à l'initiative du MDRGF et du PAN-Europe. Tous les vins conventionnels testés affichent une contamination 5800 fois plus élevée que pour l'eau potable. Malheureusement, les seuils pour le vin sont indexés sur la vigne... et non sur l'eau !

La bouillie bordelaise et le soufre autorisés en bio

En marge des pesticides « synthétiques », il faut mentionner deux traitements historiques, plus naturels certes, mais qui peuvent avoir un impact sur les sols.

> Le soufre protège de l'*oïdium*, un champignon apparaissant vers le mois de mai. Généralement appliqué en pulvérisation, le soufre forme un dépôt blanc sur les feuilles

> La bouillie bordelaise est un mélange de sulfates de cuivre et de chaux. Beaucoup de vignerons le considèrent indispensable sans quoi le *mildiou*, un autre champignon, pourrait dévaster la récolte.

Ces deux pesticides sont autorisés en agriculture biologique car ils ne pénètrent pas la plante. Bien entendu, en agriculture biologique, les doses autorisées sont plus faibles qu'en agriculture conventionnelle. 6 kg de cuivre par hectare et par an contre six fois plus en conventionnel.

La vinification: in vino sulfite est

Etape la plus importante, la vinification peut nécessiter aussi bien des ingrédients naturels (levure, sucres) que synthétiques (arômes, conservateurs).

Là encore, beaucoup d'oenologues considèrent que les sulfites sont indispensables pour éviter les mauvaises surprises. Ce conservateur doit être indiqué sur l'étiquette si le vin en contient plus de 10mg/L. A l'opposé, certains considèrent qu'il est possible d'en mettre très peu voire pas du tout. En ce cas, la mention "sans sulfites ajoutés" vous indiquera que ce vin devra être bu assez vite (un an pour un blanc, deux ans pour un rouge). Même si c'est difficile, ne confondez pas *soufre* (utilisé contre l'oïdium), *sulfate* (utilisé contre un autre champignon, le mildiou) et *sulfite* (conservateur).

Il faut relativiser, les sulfites ne sont pas très dangereux. Au pire ils causeront des maux de tête et des troubles intestinaux. Mais il sera difficile de les tenir pour responsable ! Des cas d'allergie existent et il ne faut pas les associer avec un autre additif non toxique qu'est le sorbate. Moralité: moins il y a d'additif, moins vous aurez besoin de réviser votre chimie.

Côté saveur, un expert pourra déceler une odeur de sulfite et certains oenologues préfèrent les vins "naturels", sans sulfites.

Les alternatives: bio-dynamie et nature et progrès

Face à l'agriculture conventionnelle et l'agriculture raisonnée (qui ne veut pas dire grand-chose puisqu'il n'y a pas de cahier des charges), il faut bien entendu privilégier les vins bio... et leurs cousins trublions. Résumons les différentes appellations pour un vin:

Agriculture raisonnée ?

Vin biologique labellisé AB

vin Demeter bidynamique

Vin Nature et Progrès

> piquette, AOC, grand cru: ils contiennent a priori des pesticides et à coup sûr l'étiquette mentionnera "contient des sulfites"

> vin issu de l'agriculture raisonnée: ne veut rien dire puisque l'agriculture raisonnée ne repose sur aucun cahier des charges, juste sur le bon vouloir de l'exploitant.

> vin bio labellisé (logo AB): le raisin est bio. Il peut contenir des sulfites pour la conservation. L'étude mentionnée précédemment a montré que les vins bio testés ne contenaient pas de pesticides.

Aujourd'hui, le bio représente 2% des vignes françaises, soit environ 2 000 vignerons. Certaines régions sont en reconversion globale ce qui est heureux puisqu'un vigneron bio peut récupérer les pesticides d'un champ voisin (en moindre quantité tout de même).

- > vin bio-dynamique: l'agriculture biodynamique, plus sévère que l'agriculture biologique, repose sur une conception disons plus spirituelle. Pour reconnaître un vin biodynamique, il y a le logo Demeter.
- > vin Nature et Progrès: définie par la Fédération Internationale d'Agriculture et d'Écobiologie, le cahier des charges Nature et Progrès a le mérite d'étendre la réflexion à tous les processus sur tous les plans: environnement, social et économique.

Si l'on trouve des vins labellisé AB en grande surface (un ou deux en général), vous devrez vous reporter aux magasins spécialisés type Biocoop pour trouver des vins Demeter et des vins Nature et Progrès. Les prix tournent autour de 5 euros la bouteille.

Mentionnons également les vins naturels qui revendiquent l'absence de sulfites dans le vin et surtout une autonomie par rapport à tout cahier des charges. L'inconvénient est bien entendu que le terme "vin naturel" n'a aucune valeur juridique. Mais l'avantage est que cela vous permettra de questionner votre vigneron.

Qui sait ? Peut-être vous fera-t-il découvrir son champ et vous aurez ainsi la meilleure garantie bio. C'est le début d'un [système de garantie participatif](#) !

Liens utiles sur le vin bio

- > [le vin bio sur le très bon site](#) chacunsonbio
- > [les-logiques-bioLe vert et le vin](#)