

# En Pays Varois

<https://www.enpaysvarois.fr/articles/sud-est-vin-bio-un-espace-d-echange-et-d-accompagnement-pour-la-viticulture-bio-84.htm>

## Sud-Est Vin bio : Un espace d'échange et d'accompagnement pour la viticulture bio

Publié le 03 juillet 2019



*Le Château Roquefeuille, qui accueillait représentants et invités de Sud-Est Vin Bio, a entamé une conversion progressive sur 10 ha des 100 ha de son vignoble.*

**Créée en début d'année, Sud-Est Vin bio veut fédérer les acteurs de la viticulture bio pour mieux organiser la filière. L'association était présentée lors d'une réunion organisée le 18 juin au Château de Roquefeuille à Pourrières.**

Association interprofessionnelle des vins biologiques qui rassemble producteurs et metteurs en marché du secteur Rhône Provence, Sud-Est Vin Bio a vu le jour en début d'année sur le modèle de Sud Vin Bio, son homologue et partenaire en Occitanie. Cette dernière, qui existe depuis plus de 25 ans et organise notamment le salon Millésime Bio, accompagne d'ailleurs Sud-Est vin bio dans son développement. Si chaque association fonctionne de façon distincte avec un conseil d'administration et un bureau propre, Sud Vin Bio met certains moyens à dispositions de Sud-Est vin bio pour appuyer son démarrage. "Il y a dans le sud-est de la France plus de 27?000 ha de vignoble bio et en conversion. C'est la deuxième région viticole bio de France derrière l'Occitanie et paradoxalement, il n'existait pas de structure représentant les quelques 1?700?viticulteurs bio de la région" remarque Thierry Duchenne, directeur de Sud Vin Bio.

### **Réfléchir et construire collectivement**

C'est chose faite depuis janvier avec la création de Sud-Est vin bio dont le territoire s'étend sur l'ensemble de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, les départements de l'Ardèche et de la Drôme, une petite

partie sud du département du Rhône ainsi que l'extrême ouest de l'Isère. "Notre association est née de la volonté d'organiser la filière viticole bio autant dans sa partie technique qu'économique. Nos objectifs sont de mettre en place les outils de la représentation de la viticulture biologique pour parler d'une même voix, mais aussi de construire un modèle économique équilibré et durable. On a tout intérêt à s'organiser le mieux possible et à réfléchir ensemble à la façon dont on avance", présente Olivier Souvelain, directeur de Gassier en Provence et vice-président de Sud-Est Vin Bio. D'autant que les enjeux sont multiples, de l'aspect réglementaire à la construction des marchés en passant par la résolution de questions techniques. Afin d'y répondre, Sud-Est vin bio entend accompagner collectivement producteurs et metteurs en marché, en leur apportant informations techniques et économiques et outils de promotion et de représentation.

C'est dans ce cadre que Sud-Est Vin Bio pourrait prochainement participer au déploiement du logo 'CAB', pour "conversion à l'agriculture biologique". "L'enjeu est de supporter la conversion en valorisant les vins en conversion afin de répondre au manque de produit sur certains segments", explique Thierry Duchenne. Créée et gérée par Sud Vin Bio à la demande des metteurs en marché, le dispositif a été lancé pour la campagne 2018 en Occitanie et pourrait être ouvert dès 2019 aux adhérents de Sud-Est Vin Bio sous réserve d'adhésion.

### **Quelques évolutions réglementaires à venir**

Le 18 juin à Pourrières, la réunion de l'association a été l'occasion pour les participants de se pencher sur la vinification biologique et notamment sur les actualités réglementaires en la matière. Valérie Pladeau, technicienne de Sud Vin Bio a fait le point sur les perspectives du nouveau règlement européen UE 2018/848 qui entrera en application au premier janvier 2021. Au volet production, si de nouveaux intrants (autolysats pour la nutrition azotée des levures, LSI, protéines végétales de pommes de terre et extraits protéiques de levure pour la clarification, mannoprotéines de levure pour la stabilisation tartrique, chitosane pour la clarification et la stabilisation du vin), Valérie Pladeau rappelle que le chitine glucane comme les activateurs de FML composés de LSI autolysats ou écorces de levures restent interdites. "Attention aux spécialités mixtes", insiste la technicienne. Les enzymes pectolytiques ne sont d'autre part utilisables que pour la clarification. Pour ce qui concerne les techniques physiques, la température maximum des traitements thermiques à la chaleur a été portée à 75°C au lieu de 70, ouvrant la possibilité de la flashpasteurisation. Désalcoolisation, acidification et désacidification par traitement électro membranaire ou encore contacteurs membranaires restent interdits.

La nouvelle réglementation vise par ailleurs à une meilleure harmonisation des contrôles entre Etats membres. Un contrôle physique annuel est maintenu avec toutefois, sous certaines conditions, une possibilité de certification de groupe. Enfin pour ce qui est des importations, l'Europe entend renforcer la reconnaissance bio pour les pays-tiers. Le nouveau règlement s'accompagne ainsi d'une renégociation des équivalences dans les pays tiers, ceux ne bénéficiant pas d'une reconnaissance d'équivalence ayant l'obligation de se faire certifier selon le règlement européen. Sud Vin Bio travaille sur le Guide des Vins Bio qui recense et synthétise les cahiers des charges français et étrangers, les procédés et produits autorisés.

**Gabrielle Lantes**