



Pratiques à la ferme

Maladies du bois : changer son approche pour pérenniser son vignoble

Le contexte des maladies du bois

En France, il a été constaté une recrudescence des symptômes des maladies du bois, notamment l'Esca et le Black Dead Arm, qui parfois a été reliée à l'interdiction de l'usage de l'arsenite de soude, très toxique. Mais le développement de ces maladies a aussi été observé dans des pays interdisant ce produit (l'Allemagne, la Suisse). En revanche, certains domaines viticoles conventionnels ou en Agriculture Biologique n'utilisant pas l'arsenite subissent très peu de dégâts. La problématique est donc plus complexe et ne peut être liée uniquement à l'arrêt de ce type de traitement.



Esca, forme apoplexique © AgroBio Périgord

Ces éléments, tout comme les résultats de la recherche française, américaine et suisse, doivent nous amener à changer de paradigme, c'est-à-dire ne plus considérer ces «maladies» comme des pathogènes stricts, tel que le mildiou, mais comme étant une conséquence logique de mauvaises pratiques de taille, encore trop largement répandues et diffusées.

En effet, le complexe de champignons dénommé sous les termes Esca et Black Dead Arm ne s'attaque pas à des bois sains mais à du bois mort pour le dégrader selon son cycle naturel. C'est à ce moment que sont produites des molécules, principalement des phyto-toxines et des allo-toxines, responsables par la suite des symptômes et du dépérissement des ceps.

Il est intéressant de rappeler qu'au XX^{ème} siècle le vignoble français n'a connu que trois épisodes où l'Esca a mis en danger la pérennité des ceps : après la 1^{ère} et la 2^{ème} Guerre mondiale et depuis la fin du XX^{ème} siècle. Dans les deux premiers cas, les vignerons qui détenaient la connaissance et l'expérience de la taille avaient été mobilisés, il y a donc eu perte de savoir faire. Dans le cas actuel, l'apparition de nouveaux outils de taille modernes pourrait être un facteur explicatif. De plus, la taille est parfois externalisée avec un accent mis sur la rapidité des chantiers plutôt que sur la qualité de la taille. Enfin, il y a parfois une mise en œuvre de principes de taille sans adaptation particulière à chaque plante.

Pour contrôler ces maladies du bois, il est indispensable de limiter la production de bois mort lors de la taille des ceps. Cette nouvelle approche implique de changer ses pratiques, de remettre en cause ses habitudes pour de nouvelles pratiques moins mutilantes, afin de mieux respecter les flux de sève et de travailler avec la plante et non contre elle.

Les principales raisons couramment admises à propos des maladies du bois

1) Les causes liées à l'état des réserves de la vigne :

- Les différences de sensibilité selon les cépages ;
- Un excès ou un manque de vigueur ;
- Des rendements trop élevés ;
- Les vendanges tardives ;
- Des carences ou des déséquilibres marqués.

2) Les causes liées aux flux de sèves dans la plante :

- La mécanisation de la taille entraînant plus de blessures ;
- Des ceps montés trop rapidement pour la vendange à la machine ;
- Des plaies de taille trop importantes et/ou mal positionnées.



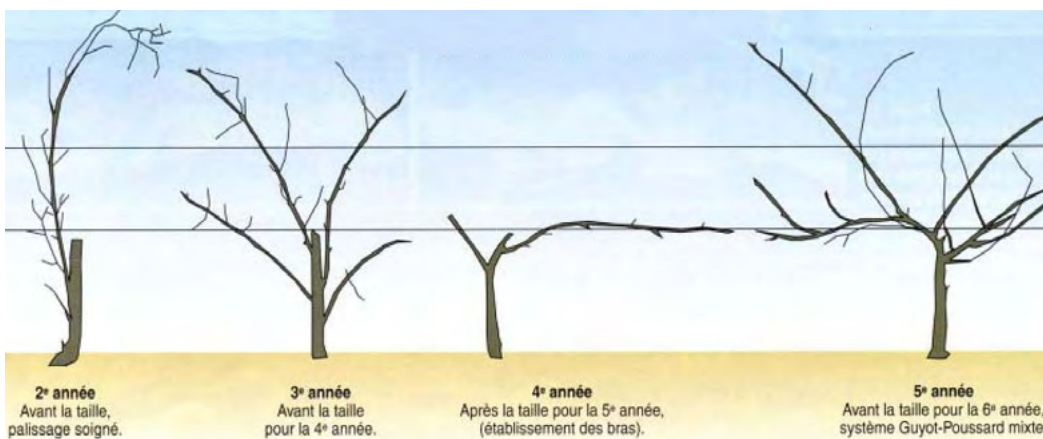
Esca, forme lente

© AgroBio Périgord, É. MAILLE

La Taille Poussard

Cette approche respectueuse de la plante et de ses flux de sèves n'est pas une technique de taille récente : elle a été régulièrement oubliée et « redécouverte » au fil du temps. La taille Poussard a été initialement pensée comme une taille de formation, proche du Guyot, avant d'être transposée aux vignes en production. Réalisable directement à partir d'un Guyot, simple ou double, on parle alors de la taille Guyot-Poussard.

La taille de formation est très proche de celle réalisée en Guyot (cf. tableau 1 en page suivante). Une fois le cep installé et monté correctement, la taille Guyot-Poussard peut être mise en place. La méthode peut aussi être appliquée à des vignes en production, mais cela n'est pas optimal : cette technique pourra, certes, améliorer les flux de sèves dans la plante mais elle ne pourra pas rattraper de nombreuses années de mauvaises pratiques de taille. Pour mémoire, un cep peut supporter jusqu'à 5-6 inversions de sève au maximum ; au delà, sa pérennité n'est plus assurée.



Formation du cep dans la taille Guyot-Poussard (d'après R. LAFON, PAV, 1927).
Modifications à apporter aux tailles Guyot simple et double

Le principe général de cette technique est de placer le courson toujours du même côté, sous la baguette, afin que les plaies de taille (élimination des longs bois) se retrouvent sur le dessus et alignées avec les précédentes. Cette méthode permet de localiser les plaies de taille sur la partie supérieure des bras et d'assurer un bon espacement entre les plaies. Il se forme alors un « courant de sève » sur la face, inférieure des bras, favorable à la végétation.

- **Guyot Poussard Mixte** : d'un côté un courson et un long bois, de l'autre un courson (3-5 yeux) et ce de manière alternative. On dispose ainsi à la fois de vendange et de bois de taille ;
- **Guyot Poussard Double** : on obtient une forme proche du Guyot double, où les coursions sont placés en dessous des bras. Les bras ont tendance à s'allonger & nécessitent d'être ravalés ; cependant ces opérations sont moindres qu'avec le système Guyot double.

Un peu d'histoire sur la technique

Les Grecs puis les Romains connaissaient déjà les maladies du bois liées aux plaies de taille et à la circulation de la sève et les ont décrites (Pline l'Ancien, Champagnol). Ils avaient noté que les systèmes provoquant des grosses plaies de taille longues à cicatriser, étaient défavorables à longévité de la vigne. Ces observations sont ensuite reprises et confirmées plus tard (Poussard, Goutay, Branas, Lafon, etc.).

C'est à partir de cette observation que M. Poussard eut l'idée d'améliorer la taille Guyot. Il a été le premier à décrire et surtout à formaliser une technique de taille respectueuse des flux de sèves, lui donnant ainsi son nom.

Tableau 1 : repères pour la taille de formation

1 ^{ère} année	Plantation. Bonne conduite. Éviter les plantations trop tardives
2 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter le nombre d'yeux à la vigueur dès la première année. Ne pas hésiter à rabattre à deux yeux si vigueur insuffisante; • Ébourgeonner correctement en ne conservant que les sarments des yeux francs; • Si la vigueur est normale, vous pouvez ne garder qu'un seul sarment.
3 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> • Tailler le sarment à 3-4 yeux. Palisser. Laisser les yeux à la base; • Adapter le nombre d'yeux à la vigueur dès la première année. Ne pas hésiter à rabattre entre 2 et 4 yeux si vigueur insuffisante; • Laisser des chicots même sur le bois d'un an; • Essayer d'orienter les yeux dans le sens du rang, pour faciliter la conduite ultérieure.
4 ^{ème} année	Tailler à 5-8 yeux. Attacher au fil de fer en formant angle droit. Favoriser les yeux de la base qui donneront à terme les futurs bras. Éliminer sur les troncs les sarments inutiles, en laissant des chicots si bois de plus d'un an.
5 ^{ème} année	Constitution des bras. Choisir deux sarments bien développés (entre 5 et 10 cm sous le premier fil de fer). Tailler le plus haut à 5-8 yeux. Prendre le second, en dessous et de l'autre côté. Tailler à 4-5 yeux. Bien attacher & Palisser. Ébourgeonner en évitant de laisser des plaies de tailles. Remarque : le nombre d'yeux sera bien évidemment fonction de la vigueur de la plante et des objectifs de production.

Les caractéristiques à retenir :

- Deux bras :
 - ▶ Un avec un courson;
 - ▶ Un avec courson + baguette.
- Alternier la baguette chaque année;
- Mettre le courson sous la baguette;
- Les coursions sont toujours positionnés sous les bras;
- Le premier œil des coursions doit être dirigé vers le bas (extérieur du cep)
- Établissement de la tige à environ 10 cm sous le premier fil de fer;
- Installation sur cette tige de 2 courts bras qui portent :
 - ▶ 2 coursions & 1 long bois = Guyot Poussard mixte;
 - ▶ 2 coursions & 2 longs bois = Guyot Poussard double.

Cette technique de taille permet d'allonger la durée de vie des vignes et de limiter le développement de l'Esca. Cette taille n'est pas recherchée pour éradiquer l'Esca à priori, mais pour permettre à la plante de vivre avec, sans que cela ne mette en cause sa pérennité.

Pour conclure, mettre en pratique la taille Poussard ou Guyot-Poussard sur son domaine n'est pas plus chronophage qu'un autre type de taille, à l'exception de la 1^{ère} et de la 2^{ème} année, temps nécessaire pour le tailleur de s'habituer à la nouvelle méthode. Par la suite, un vignoble bien installé en taille Poussard peut s'avérer plus facile et plus rapide à tailler car les coupes apparaissent alors comme évidentes.

Pour en savoir plus...

- Lire le très bon ouvrage de la SICAVAC sur la Taille et les maladies du Bois, [document de présentation](#);
- Visionner les [vidéos des formations d'AgroBio Périgord](#).

Les chiffres de l'Agence Bio en viticulture bio pour 2015

Lors de la réunion annuelle Synergie Viticulture bio organisée par l'Agence Bio le 17 novembre 2015, il a été présenté une progression de 3 % du nombre d'exploitations bio avec la vigne pour activité principale au 1^{er} novembre 2015 par rapport au 31 décembre 2014.

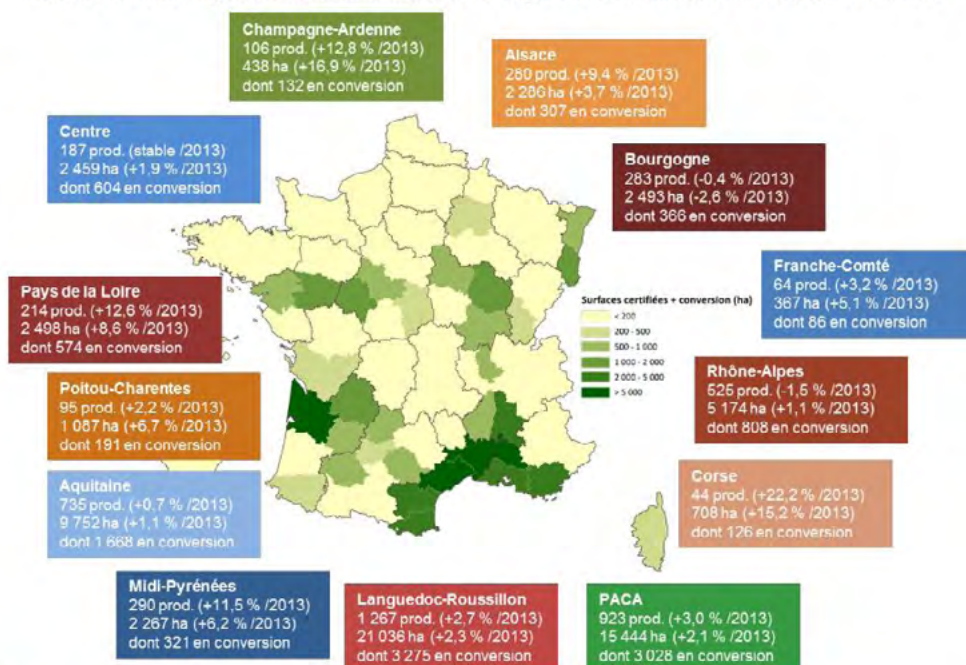
Cette tendance a été confirmée lors du Salon Millesime Bio le 26 Janvier 2016 par l'Agence Bio: de 5 088 exploitations viticoles en 2014, la filière est passée à 5 200 exploitations en 2015, soit une augmentation de 2,15 %. Cette augmentation est certes plus faible que les années précédentes mais les conversions sont tout de même en progression.

Le secteur viticole bio en France, d'après les chiffres de l'Agence Bio, représente :

- 5 088 exploitations viticoles en 2014: 4 712 avec du raisin du cuve (dont 236 qui ont aussi du raisin de table). 5 200 exploitations en 2015;
- 33 210 ha de vigne conduits en bio (8,4 % du vignoble national);
- 99 % consacrés au raisin de cuve, soit 65 600 ha = progression de 3 % en 2015 (estimations) soit 67 300 ha;
- 17,4 % du vignoble conduit en bio est en conversion en 2014;
- 203 caves coop produisent du vin bio en 2014 (contre 70 en 2009) dont 8 exclusivement en bio;
- Valeurs des achats par les ménages pour la consommation à domicile en France: 572 millions d'euros en 2014. Au moins +10 % en 2015 + exportations et échanges intracommunautaires.

Plus des 3/4 des surfaces de vignes engagées en bio dans 4 régions

Chiffres clés des régions viticoles biologiques françaises et localisation des surfaces en 2014



Source : Agence BIO/OC



Un laboratoire itinérant en Pays de la Loire

La CAB (Coordination AgroBiologique des Pays de la Loire) a créé en 2011 un poste de technicien/ne en viticulture et œnologie Bio & Biodynamie fondé sur trois valeurs : le collectif, l'autonomie et le respect du vivant. Ingénieur en viticulture et œnologie (Changins-Suisse), forte de 10 ans d'expérience dans des domaines viticoles biodynamiques et vinification naturelle, Nathalie DALLEMAGNE a été recrutée dans ce cadre. Suite à cet élan, un espace d'échanges entre vigneron·s s'est mis en place.

Contexte

Jules CHAUVET, chercheur et négociant dans le Rhône, affirmait dès 1980 que l'œnologie moderne passerait par la microbiologie. En 2013, lors d'une journée Techniloire, les scientifiques l'annonçaient comme une découverte. Aujourd'hui, les enjeux pour les vigneron·s sont d'être capables d'affiner leurs décisions lors de la vinification et l'élevage des vins.

En 2012, la CAB lance un programme de recherche « VIN BIO EU » en lien avec la mise en application du règlement vin bio ([7 fiches techniques](#)). 66 domaines sont enquêtés sur leurs itinéraires d'élaboration de 200 vins. Ce travail a révélé des pratiques qui entraînent dans le cadre du règlement vin bio avant même sa naissance. Mais deux problèmes subsistent : la stabilisation tartrique et la stabilisation microbiologique des vins avec sucres résiduels et conditionnés en BIB (une fiche technique sortira mi-2016).

C'est pourquoi, dès 2012, un laboratoire itinérant a été créé suite à la conjonction entre la demande des vigneron·s de minimiser les intrants tout en sécurisant les vinifications et la réflexion de Nathalie DALLEMAGNE après un stage chez Marcel LAPIERRE dans le Beaujolais où elle découvrait qu'un microscope pouvait sortir d'un laboratoire. Le microscope permet d'identifier et de quantifier les levures et les bactéries. La mesure du pH, du redox, de l'oxygène dissous et de la conductivité complètent la dégustation. Des conseils sont prodigués sur cette base.

Fonctionnement du laboratoire itinérant

Le matériel a été financé par le Conseil régional des Pays de la Loire et l'adhésion annuelle des vigneron·s. Chaque année des vigneron·s adhèrent au programme technique Viti & Œno de la CAB et une adhésion complémentaire est demandée pour participer au laboratoire itinérant.

Pendant les vinifications, de septembre à mi-décembre, Nathalie passe une fois par semaine chez un des vigneron·s suivi. Les vigneron·s voisins apportent également leurs échantillons à observer. Au total quatre secteurs géographiques ont été identifiés : le Muscadet/Vendée, les Côtes d'Ancenis, l'Anjou et le Saumurois. De mars à juillet, la technicienne passe une fois par mois chez les vigneron·s pour surveiller les vins en cours d'élevage, les vins qui n'avaient pas fini leur FA ou leur FML avant l'hiver, les vins avant ou après mise en bouteille. Avec certains d'entre eux, la technicienne suit aussi des essais qu'ils réalisent eux-mêmes. Le laboratoire itinérant est une opportunité pour la CAB de mener des recherches sur la bioélectronique selon la méthode de L-C VINCENT dans le but de connaître la vitalité d'un moût dès le démarrage de la vinification.

Cette initiative est couronnée de succès. Chaque année de plus en plus d'adhérents sont partie prenante du projet : de 18 en 2012, ils sont passés à 25 vigneron·s en 2016, soit 40 % des 65 adhérents. Ces 65 adhérents représentent eux-mêmes 35 % de l'ensemble des vigneron·s Bio des Pays de la Loire.

Témoignage de vigneron·s

Jacques CARROGET, vigneron en Coteaux d'Ancenis (44) témoigne : « Nous avons le désir d'avoir un laboratoire itinérant depuis longtemps afin d'avoir une vision sûre de ce qui se passe dans le moût. Nous connaissons l'existence de ce principe où des vigneron·s du Beaujolais faisaient observer leurs vins par « Œil de lynx », une microbiologiste. Ici, avec Nathalie DALLEMAGNE, la technicienne, nous avons une personne compétente pour faire les interprétations. Les analyses faites au laboratoire itinérant sont inhabituelles et elles viennent compléter les analyses œnologiques classiques ».



Le laboratoire itinérant
© CAB Pays de la Loire



Conseil © CAB Pays de la Loire

Jean-François RÉGNIER, vigneron dans le saumurois (49), et référent du comité de pilotage du poste technique ajoute : «Je recherche une autonomie dans le choix des analyses et dans les réflexions sur mes propres vins avec une approche globale que nous faisons avec la technicienne et les vignerons présents. Je viens pendant les vendanges pour suivre les populations de levure (identification et quantification). Ensuite, j'en déduis comment vinifier. Par exemple, si une cuve patine, l'apport d'oxygène peut aider mais s'il y a des brettanomyces, je vais refroidir, soutirer puis ensemercer avec des lies d'un moût qui a des *Sacharomyces cerevisiae*. Avec un laboratoire œnologique classique, il y aurait une analyse d'azote et en cas de carence, le conseil sera d'apporter de l'azote, donc aussi de l'air lors de l'homogénéisation. Donc je stimulerais la cause du problème : les brettanomyces ! Cela me permet également d'ensemencer en toute sécurité avec un pied de cuve car je sais quelles levures sont présentes et s'il n'y a pas de bactéries (notamment en 2014 avec les *Drosophiles suzukii*) et ainsi je peux vinifier sans SO_2 . Quant au pH, il est un indicateur de l'activité des bactéries en particulier : une forte variation invite à observer les bactéries de près ! Le redox permet d'avoir une vision globale de l'état du vin et comment le travailler, confirmer si la FML démarre ou est finie, gérer la réduction (très important sur nos Cabernet Franc), de faire du cliquage d'oxygène sans apport de SO_2 . Enfin, l'oxymètre m'aide lors des soutirages pour savoir si je peux le faire sans SO_2 ».

Conclusion

Si vous souhaitez approfondir cette thématique, Nathalie DALLEMAGNE propose des formations sur la vinification avec peu et sans intrant ainsi que des formations en microbiologie (voir encadré contact ci-contre).

Contact



Nathalie DALLEMAGNE

cab.viticulture@biopaysdelaloire.fr

06 29 50 24 15

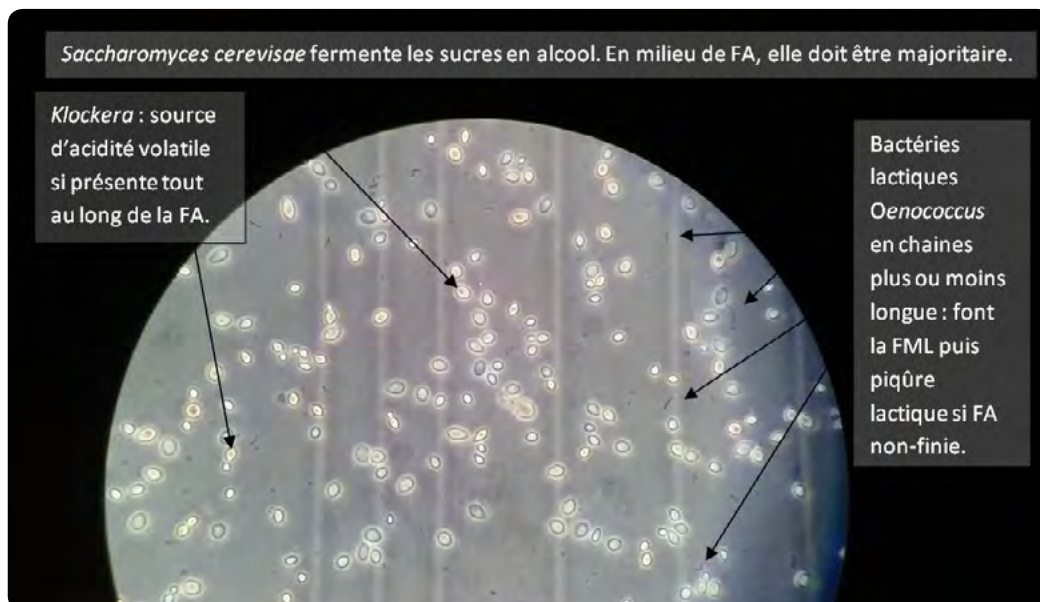


Photo d'une observation au microscope d'un vin 2015 – Grossissement x600 © CAB Pays de la Loire

Point sur les intrants en vinification biologique – Cas des levures

(Article 29 quater 2) du règlement n°889/2008)

Seuls les intrants listés dans l'annexe VIII bis du règlement n°889/2008 peuvent être utilisés en vinification biologique, dans les conditions spécifiées. Il est impossible d'utiliser un intrant (y compris un gaz) non cité ou pour un usage autre que celui mentionné.

On entend alors par « levures » les levures sèches ou en suspension vinique, de préparation d'écorces de levure ou de levures fraîches. Dans le cas des levures fraîches, la disponibilité en bio se détermine souche par souche (identifiée par son n° de souche). Trois souches sont actuellement disponibles en bio : Oenoferm bio (Erbslöh/La littorale), Lallferm Bio (Lallemand) et Zymaflore 011 OrganiQ (Laffort).

En revanche, dans l'attente de leur évaluation et de leur acceptation au niveau européen, les dérivés de levures « autolysats » et « levures inactivées » ne peuvent être utilisés en vinification bio. Ainsi, aujourd'hui, seules les « spécialités d'écorces de levures » (sur moût en fermentation ou sur vin) restent utilisables sans restriction d'usage à la dose maximale de 40 g/hl.

Retours sur les journées techniques viti-œno bio en Aquitaine

Les Journées Techniques Bio organisées par le SVBA se sont déroulées les 18 et 19 février 2016 au Lycée Viticole de Blanquefort, en partenariat avec l'ITAB, l'IFV, les Associations biologiques régionales (Interbio ALPC et la FRAB ALPC), ainsi que le réseau des Chambres d'agriculture. Près de 250 participants s'y sont rendus sur les deux jours.

Le jeudi 18 février était consacré à la Vigne et le vendredi 19 février au Vin. Un tour d'horizon des problématiques techniques et réglementaires a été proposé ainsi que des ateliers autour de la biodynamie et de l'autoconstruction avec la présentation d'un semoir autoconstruit et disséminé par l'Atelier Paysan. Les présentations sont disponibles sur [le site du SVBA](#).



Antoine PIGNIER, membre du GAB du Jura, présente le semoir autoconstruit avec l'atelier paysan © SVBA

Retours sur le congrès viticole biodynamique du MABD dans le Jura

Environ 180 viticulteurs bios et biodynamiques du Jura et des régions viticoles françaises, de Suisse et d'Espagne se sont réunis les 25 et 26 février à Arbois dans le Jura pour le 5^{ème} congrès national de viticulture organisé par le Mouvement d'Agriculture Bio-Dynamique (MABD) en partenariat avec le GAB du Jura.

Les objectifs de ces journées étaient d'apporter un regard neuf sur la vigne et le vin, de présenter les résultats de recherche récents et de partager les pratiques innovantes. Les interventions se sont succédées et concernaient les processus agronomiques, biodynamiques, leur application dans la vigne, les pépinières et les processus de vinification. Une dégustation, un spectacle et des repas bio de qualité ont participé aussi à la convivialité de cet évènement.

Jean-Michel FLORIN, botaniste et formateur en approche goethéenne au MABD, Dominique MASSENOT, conseiller formateur en agriculture biodynamique, Christophe HEBINGER, pépiniériste, François DAL, conseiller en viticulture, Georg MEISNER, chercheur à l'université de Geisenheim (D), Pierre MASSON, conseiller formateur en agriculture biodynamique, Pierre SANCHEZ, œnologue, Ueli HURTER, éleveur et codirecteur de la section agricole du Goetheanum (CH) ont été les principaux intervenants de ces journées. De nombreux témoignages de viticulteurs sont venus compléter les présentations. Toutes les présentations seront disponibles sur [le site du MABD](#).

Finalement ces deux jours ont apporté à chaque participant des connaissances, des impulsions et de l'enthousiasme pour retrouver ou renforcer sa souveraineté individuelle. C'est cela la biodynamie: redevenir maître de son propre travail d'artisan vigneron, c'est-à-dire en être responsable.



© MABD G. BODIN



Le décret sur les autorisations de plantation est paru

Le potentiel du vignoble français est régi par des textes réglementaires. Auparavant, le décret n° 53-977 du 30 septembre 1953, étendu à l'échelle communautaire depuis 1970, régissait les droits de plantation jusqu'au 31 décembre 2015. Depuis, le décret n° 2015-1903 est venu le remplacer et explicite le régime d'autorisation de plantation de vigne ainsi que l'application du nouveau dispositif de gestion de la croissance du vignoble, notamment pour les plantations nouvelles en zone d'indications géographiques. La mise en application de ce décret est précisée par une [décision de FranceAgriMer](#). Les demandes d'autorisation doivent être déposées par voie électronique sur le e-service « vitiplantation », accessible via le [portail des e-services de FranceAgriMer](#). Les possibilités de replantation par appellation sont précisées dans [un document de recommandations](#) de la Commission de l'Union Européenne.

Actualités de la révision du règlement bio

En mars 2014, la Commission Européenne a présenté une proposition de nouveau règlement bio. L'objectif affiché de ce projet est de renforcer les principes de l'agriculture biologique, avec notamment la fin de la mixité ou la suppression des dérogations. Les négociations sur les enjeux concernant directement la filière viticole française sont actuellement en cours. Où en est-on début 2016 ?

Une fois proposé par la Commission Européenne, le texte a été examiné par le Conseil des ministres européens de l'agriculture et par le Parlement Européen courant 2015. Le premier a voté sa position en juin 2015, le second a adopté la sienne le 13 octobre 2015. Début novembre 2015 ont débuté les trilogues, une phase de négociation entre les trois institutions (Commission/Conseil/Parlement) en vue de s'accorder sur un texte commun. Ils devraient durer tout le premier semestre 2016, voire même tout le seconde semestre, pour aboutir à un accord. Au commencement des trilogues, voici un état des lieux de l'avancement des négociations pour les enjeux de la filière viticole.

Changement important en bonne voie pour aboutir

Passage au système de la conformité pour les importations

Les positions du Parlement et du Conseil rejoignent celle de la Commission favorable au passage du système d'équivalence à celui de la conformité aux standards européens pour les produits provenant de pays tiers sans accord d'équivalence. Les douze pays bénéficiant déjà d'un accord d'équivalence en entre leurs standards et les standards européens (sur certaines catégories de produits) le conservent : c'est le cas pour les États-Unis, l'Australie, le Canada, l'Argentine, le Costa Rica, l'Inde, la Corée du Sud, le Japon, Israël, la Tunisie et la Nouvelle-Zélande. La FNAB est plutôt favorable au passage à la conformité et encourage une meilleure supervision des contrôles et des fraudes pour les importations.

Statu quo

Le maintien de la mixité des exploitations, sans limite.

Alors que la Commission Européenne proposait la fin totale de la mixité, le Conseil et le Parlement se sont exprimés en faveur de l'autorisation de la mixité dans les mêmes conditions qu'aujourd'hui. Ce sujet n'étant pas une priorité pour la Commission, il y a de fortes chances pour qu'elle soit maintenue à l'issue des trilogues. La FNAB plaide pour une mixité limitée à 10 ans après le début de la conversion.

Issue des négociations encore incertaine

Plafond pour la fertilisation

Seul le Parlement aborde cette question, alors que la Commission et le Conseil s'en tiennent au texte actuellement en vigueur. La proposition du Parlement va dans le bon sens, puisque le calcul pour la limite maximale de 170 kg N/ha/an et de 240 kg N/ha/an pour les productions sous serres se ferait désormais à la parcelle, et non plus sur la totalité de la SAU. En revanche, l'aspect négatif est que ce plafond de fertilisation ne concerne plus que les effluents d'animaux, et non tous les apports confondus. En résumé, le statu quo a de fortes chances de l'emporter, et même si le Parlement obtient cet amendement, il reste trop laxiste. Dans tous les cas, les revendications FNAB ne seront pas entièrement satisfaites.

Traitements thermiques en vinification

Un amendement d'eurodéputés français sur la thermovinification se retrouve dans la position finale du Parlement, alors que ni la Commission ni le Conseil ne prévoient de modification du règlement actuel sur ce point. Le Parlement propose en effet de relever la température maximale pour la thermovinification de 70°C (comme c'est le cas actuellement) à 75°C, puisqu'une telle pratique peut se substituer à l'utilisation de soufre. Néanmoins cette pratique industrielle peut dénaturer la qualité du vin. Un maintien du statu quo serait plus en adéquation avec la position FNAB qui préconise une limitation de la thermovinification à hauteur de 65°C, d'après une consultation du réseau en 2014.

Points n'ayant pas encore été débattus

La proposition de la Commission comportait d'autres dispositions, notamment sur les règles détaillées par production, par exemple les listes des intrants autorisés etc. Considérées comme subsidiaires, ces questions n'ont pas été abordées par le Parlement et le Conseil lors dans leurs positions respectives. Elles ne seront donc pas discutées lors des trilogues. En revanche, elles pourront certainement faire l'objet de discussions lors de la rédaction des actes ultérieurs (actes délégués et actes d'exécution) par la Commission Européenne.

Par ailleurs, le règlement vin biologique qui encadre la vinification biologique depuis 2012 devait aussi être soumis à réexamen. Les traitements thermiques, l'osmose inverse et les résines échanges d'ions sont les trois principaux sujets qui seront ré-ouverts et discutés. Initialement prévue en 2015, cette révision est repoussée à 2018 afin de coïncider avec la fin de la révision du règlement bio.

Martin HÄUSLING

Eurodéputé allemand du groupe des Verts, membre de la COMAGRI (commission agriculture du Parlement Européen) et paysan bio. Il a été désigné rapporteur pour le texte de la révision du règlement : il accompagne le texte tout au long du processus de révision pour le Parlement. Il a notamment proposé certains des amendements adoptés en COMAGRI et c'est lui qui défend la position du Parlement lors des trilogues.



Publications

Guide 2015-2016 CORABIO des fermes de démonstration Bio de Rhône-Alpes

Le réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes comprend 64 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcin et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures, PPAM... Ce réseau de 64 fermes bio est ouvert aux agriculteurs, futurs agriculteurs, apprenants et formateurs agricoles souhaitant découvrir l'agriculture biologique. L'objectif principal est de donner à voir en quoi l'agriculture biologique est un mode de production durable, que ce soit au niveau économique, social ou environnemental. Dans ce guide, une fiche synthétique présente chaque ferme de démonstration avec son parcours, ses spécificités techniques, le système de vente et une analyse des atouts et contraintes. **Cette publication** met aussi à l'honneur le réseau de parrainage et un focus sur l'autoconstruction paysanne.

Directrice de publication : Stéphanie PAGEOT (FNAB)

Comité de rédaction : Jacques CARROGET (CAB Pays de la Loire) et François DOUVILLE (Sud et Bio), Yves GROS (Bio de Provence), Didier JAMES (Bio de Provence) et Éric MAILLE (Agrobio Périgord)

Coordination : Diane PELLEQUER (FNAB)

Rédaction : Clara GASSER, Fiona MARTY et Diane PELLEQUER (FNAB), Nathalie DALLEMAGNE (CAB Pays de la Loire), Éric MAILLE (Agrobio Périgord) et Julie PARROT (GAB Jura), Soizic CORNU (MABD)

Conception graphique : Compote de Com' (www.compote-de-com.com)

Maquettage : Arthur BRUNET (FNAB)



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGRIALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

Cette publication bénéficie du soutien du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt. Sa responsabilité ne saurait toutefois être engagée.