



Le saviez-vous ?

- Vins rouges, blancs et rosés, champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux : **tous les types de vins peuvent être bio.**
- **La qualité des vins bio est largement reconnue.** Ces vins sont régulièrement primés dans des concours nationaux et internationaux.
- **La viticulture bio est un secteur en pleine expansion.** En 2016, les surfaces viticoles bio représentaient plus de 9 % du vignoble français (Source Agence BIO). Toutes les régions viticoles de France sont représentées.
- **La viticulture biologique est une importante source d'emplois, avec un recours à davantage de main d'œuvre agricole.** Elle participe à l'aménagement et à la valorisation des territoires ruraux.



Pour en savoir plus :

Retrouvez les viticulteurs bio près de chez vous, les actus bio, les chiffres clés, des recettes avec accords mets-vins, des vidéos sur la viticulture biologique (« La Minute Bio »), etc. sur :

www.agencebio.org

www.facebook.com/AgricultureBIO

Et sur l'appli "La Bio en Poche"
(disponible sur Appstore et Google Play)



L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Quelle est votre perception des vins bio ?



Il est important d'avoir une gamme élargie de vins dont font partie les vins bio. La qualité de ces vins est améliorée car le vigneron est plus à l'écoute de ses vignes. On retrouve un meilleur équilibre d'acidité et du taux de sucre. L'expression du terroir est bien plus présente. On découvre alors la vraie nature du vin, l'éclat du fruit et la densité des saveurs. Les consommateurs européens se sentent plus rassurés de consommer des produits naturels, diversifiés, réduits en soufre, et se sentent également responsables des enjeux environnementaux actuels.

Juliette McCavana
Wine Manager à Belfast



Le vin, dégustons-le BIO

L'agenceverte Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales • © Thinkstock • B-43



Le vin bio : du raisin à la vinification

Depuis 2012, l'ensemble du processus d'élaboration, du raisin jusqu'au vin, est encadré par la réglementation européenne. Cette réglementation permet de respecter le plus possible la nature du produit, tout en préservant la diversité et la qualité des vins.

Cette réglementation implique notamment :

- l'emploi de raisins exclusivement bio,
- une limitation stricte des additifs et auxiliaires œnologiques utilisables,
- une limitation, pour chaque type de vin, des apports en sulfites autorisés.



Des contrôles à tous les stades

Aux contrôles effectués sur l'ensemble des produits agroalimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à la Bio, réalisés régulièrement, dans les vignes et dans les caves. Ces contrôles sont effectués par un organisme certificateur indépendant, agréé par les Pouvoirs publics.

L'agriculture bio, un plus pour ma planète

- Des sols vivants et fertiles
- La qualité de l'eau et de l'air préservée
- Une biodiversité protégée

L'agriculture biologique garantit notamment la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**.

Le viticulteur fertilise la vigne avec du **compost** et des **engrais verts**. Afin de la protéger des maladies et des ravageurs, il applique des méthodes préventives, utilise des **substances naturelles** ou a recours à la **lutte biologique**.

En portant une attention toute particulière à la vie des sols, le **viticulteur bio favorise l'expression des terroirs**.



Pour moi, passer en bio était naturel. Le véritable déclencheur a été la naissance de mes enfants. Nous habitons au milieu des vignes, je ne voulais plus utiliser de désherbant, de produits chimiques de synthèse. En bio, il faut faire particulièrement attention à sa vigne, à son sol. Aujourd'hui, j'ai un grand plaisir à travailler dans les terres. J'ai redécouvert plein de plantes dans les vignes, les narcisses, bleuets sont revenus. Le but en bio, est de redonner de la vie. Aujourd'hui, des viticulteurs autour de moi se posent plus de questions, se demandent « pourquoi pas ».

Nicolas Roux

Viticulteur Bio depuis 2015, dans le Bordelais

Comment reconnaître un vin bio ?

Les repères sont sur les étiquettes



LOGO AB facultatif

LOGO BIO EUROPÉEN
Obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE FRANCE

Code de l'organisme certificateur (obligatoire).

Origine de la matière première agricole (obligatoire).