

# Qu'est ce qu'un vin bio?



# L'Histoire de l'Agriculture Biologique et politiques de développement





A partir des années 1920

Valeurs paysannes, agriculture alternative

Agriculture productiviste

Années 40

Tendance de mouvements Bio : Lemaire Boucher, Nature et Progrès, Biodynamie

1950 - 1970

Officialisation de pratiques Bio  
Respect de l'environnement

Agriculture intensive  
Engrais, course aux rendements



AB =  
protection de l'environnement, la biodiversité, le bien-être animal

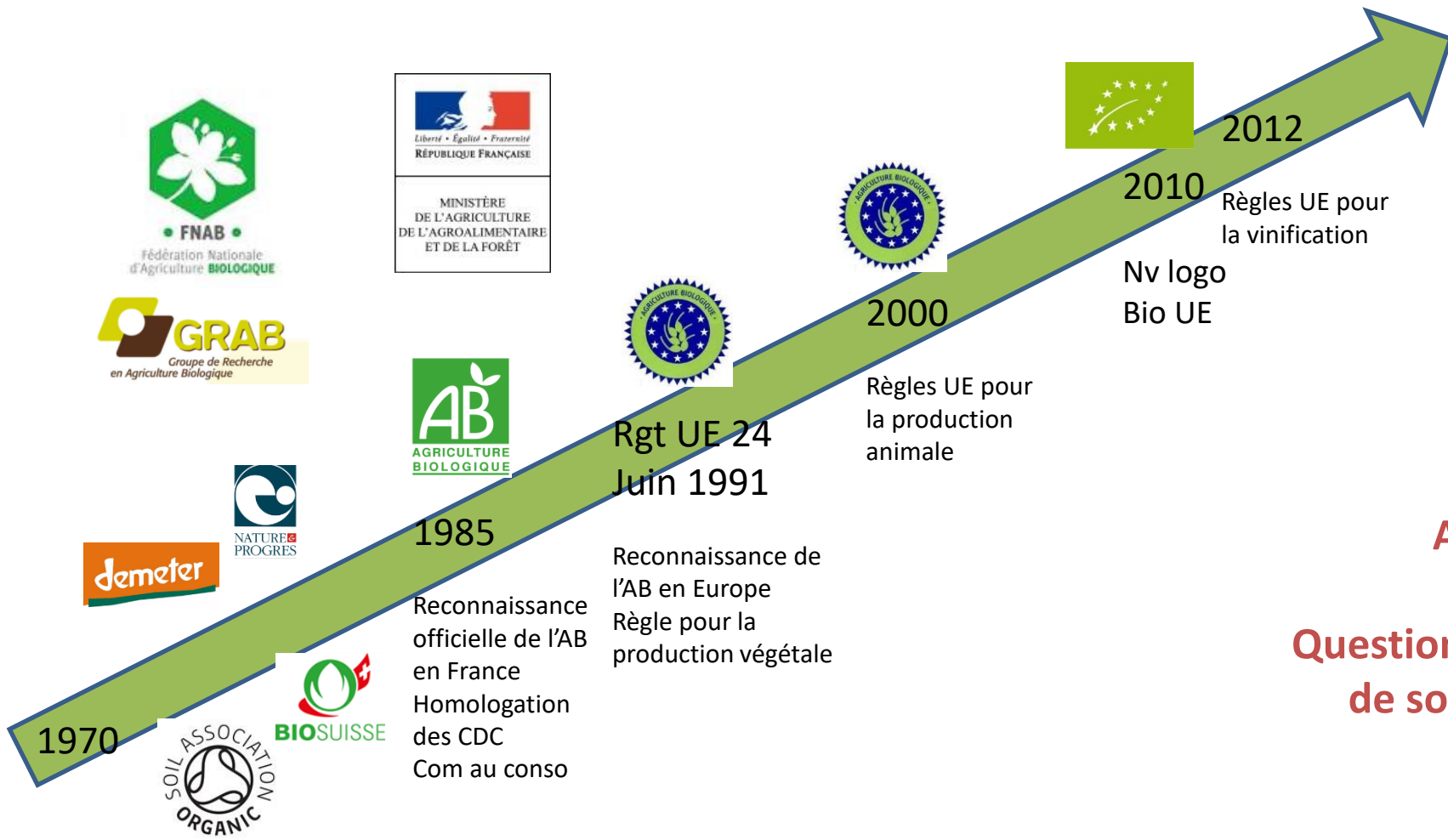
Aujourd'hui

Agriculture conventionnelle



Sources: <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/les-apports-de-lagriculture-biologique/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>

**Aujourd'hui**



**Système marginal**  
 Prise de conscience  
 résistance à la  
 société de  
 consommation,  
 limites des  
 ressources de la  
 planète et crise  
 pétrolière

**AB**  
**Question centrale  
 de société ?**

# Les principes de l'Agriculture Bio? Qu'est ce qu'un vin Bio?



# Règlement **Bio**

## Grands principes de **l'agriculture biologique**

## Règlement européen depuis 1991



*RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018*

*relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) n 834/2007 du Conseil – en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> Janvier 2022*

*61 articles sur les grands principes de la bio*

*Annexe I : autres produits considérés dans le cadre du règlement de l'AB*

*Annexe II : Règles de production détaillées pour*

*Partie 1: Production végétale*

*Partie 2: Production animale*

*Partie 3: Production algues-aquaculture*

*Partie 4: Produits transformés*

*Partie 5: Aliments transformés pour animaux*

*Partie 6: Le vin*

*Partie 7: levures destinées à l'alimentation humaine/animale*

*Annexe III: Collecte emballage, transport, stockage des produits*

*Annexe IV: Termes bio, Annexe V: Logo Bio UE – eurofeuille, Annexe VI: Modèle de certificat*

*RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018*



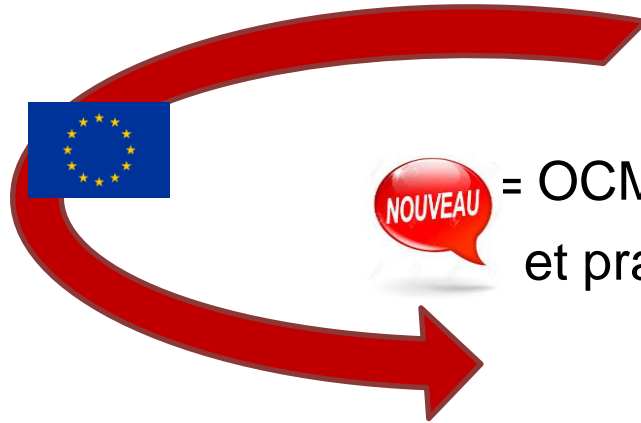
Article 12 : règles applicables à la production végétale (+ annexe II partie I)

Article 18 : règles applicables à la production de vin ( +annexe II partie VI)

+ délégation à la Commission le pouvoir d'adopter certains **actes** pour préciser des points par des règlements d'exécution et des règlements délégués.

- ▶ Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances

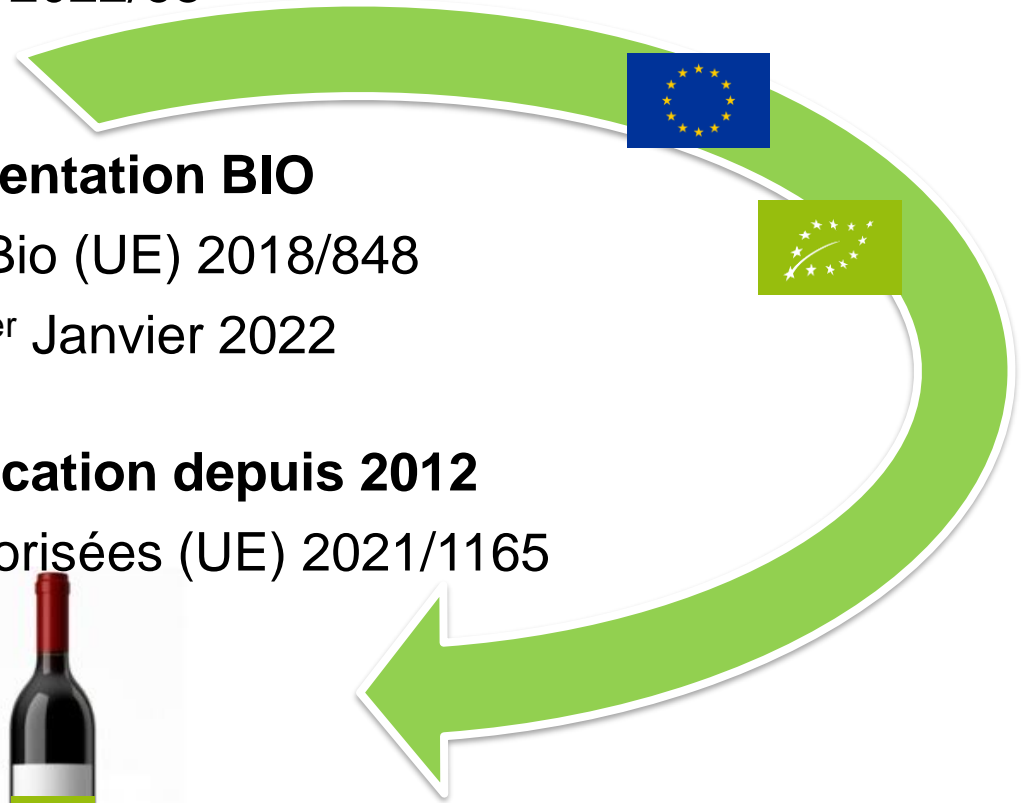




## Réglementation VIN



= OCM viti-vinicole (UE) 479/2008  
et pratiques oeno (UE) 2022/68



## Réglementation BIO



= Principes Bio (UE) 2018/848  
depuis 1<sup>er</sup> Janvier 2022

dont les règles de **vinification depuis 2012**  
et produits/substances autorisées (UE) 2021/1165

« VIN BIO »



## RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018

### Article 1

Le présent règlement établit les principes de la production biologique et énonce les règles régissant la **production biologique**, la **certification** correspondante et l'utilisation, dans l'**étiquetage** et la publicité, d'**indications** faisant référence à la production biologique, ainsi que les règles applicables aux **contrôles**.



### Article 2

Le présent règlement s'applique aux **produits** ci-après provenant de l'**agriculture**, y compris l'aquaculture et l'apiculture, qui sont énumérés à l'annexe I du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et des produits dérivant de ces produits, lorsqu'ils sont **produits, préparés, étiquetés, distribués, mis sur le marché, importés** dans ou **exportés** depuis l'Union :

- produits agricoles vivants ou non transformés, y compris les semences et autres **matériels de reproduction des végétaux**;
- produits **agricoles transformés** destinés à l'alimentation humaine;
- aliments pour animaux.

**L'AB :**  
**une certification produit**  
**de la vigne au verre**

# Principes de la **production biologique**

(Considérant 1 du règlement 2018/848)

## Considérant 1:

La production biologique est un **système global** de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les **meilleures pratiques** en matière d'**environnement** et d'**action pour le climat**, un degré élevé de **biodiversité**, la préservation des **ressources naturelles** et l'application de normes élevées en matière de **bien-être animal** et des **normes de production élevées** répondant à la demande exprimée par un nombre croissant de consommateurs désireux de se procurer des produits obtenus grâce à des **substances et à des procédés naturels**. La production biologique joue ainsi un double **rôle sociétal** : d'une part, elle approvisionne un marché spécifique répondant à la demande de produits biologiques émanant des **consommateurs** et, d'autre part, elle fournit des biens accessibles au public qui contribuent à la protection de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'au développement rural.

**Répond à la demande  
sociétale**

# Principes de la **production biologique**

(Considérant 2 du règlement 2018/848)

Considérant 2:

Le respect, dans la production de produits biologiques, de **normes élevées** en matière de **santé**, d'**environnement** et de bien-être animal est inhérent au niveau de **qualité élevé** de ces produits.

**Des produits de qualité**

# Principes de la **production biologique**

(Considérant 15 du règlement 2018/848)

Considérant 15 :

La **confiance des consommateurs** est cruciale pour le marché des denrées alimentaires biologiques. Il convient dès lors que le développement **durable** de la production biologique dans l'Union repose sur des **règles** de production **solides** qui soient **harmonisées** à l'échelle de l'Union et qui répondent aux attentes des opérateurs et des consommateurs en ce qui concerne la **qualité des produits bio** et le respect des principes et des règles établis dans le présent règlement.

**Renforcer la garantie  
du label bio**

# Principes de la production biologique

(Considérant 24 du règlement 2018/848)

Considérant 24:

Afin de favoriser et de faciliter la conformité avec le présent règlement, les opérateurs devraient prendre des mesures préventives à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution, s'il y a lieu, pour préserver la biodiversité et la qualité du sol, pour prévenir l'apparition d'organismes nuisibles et de maladies et lutter contre ces organismes nuisibles et ces maladies, ainsi que pour éviter les effets négatifs sur l'environnement, la santé des animaux et la santé des végétaux.

Ils devraient également prendre, s'il y a lieu, des mesures de précaution proportionnées placées sous leur contrôle pour éviter la contamination par des produits ou substances dont l'utilisation n'est pas autorisée en production biologique en vertu du présent règlement et pour éviter le mélange entre produits biologiques, produits en conversion et produits non biologiques.

**La Bio :  
un objectif de moyen**

# Principes de la production biologique

(Considérant 54 du règlement 2018/848)

## Considérant 54:

Il convient que le **vin biologique** soit soumis aux **règles** applicables aux denrées alimentaires biologiques transformées. Cependant, étant donné que le vin biologique constitue une **catégorie particulière** et importante de produits biologiques, il convient d'établir des **règles détaillées supplémentaires** spécifiquement applicables à sa production. Il convient que le vin biologique soit entièrement produit à partir de matières premières biologiques et que seuls **certains produits** et certaines substances autorisés en vertu du présent règlement puissent être ajoutés.

L'utilisation de **certains procédés**, pratiques et traitements œnologiques devrait être **interdite** dans la production de vin biologique. Il y a lieu d'autoriser certains autres procédés, pratiques et traitements dans des conditions bien définies.

**Règles spécifiques à la  
filière vin**

# Etiquetage d'un vin bio



## MENTIONS OBLIGATOIRES



**FR-BIO-XX** : code de l'organisme certification (OC) « XX » : correspond au numéro de code de l'OC  
*Ex. : code «01» correspond à l'OC Ecocert  
 code «10» correspond à l'OC Bureau Veritas*

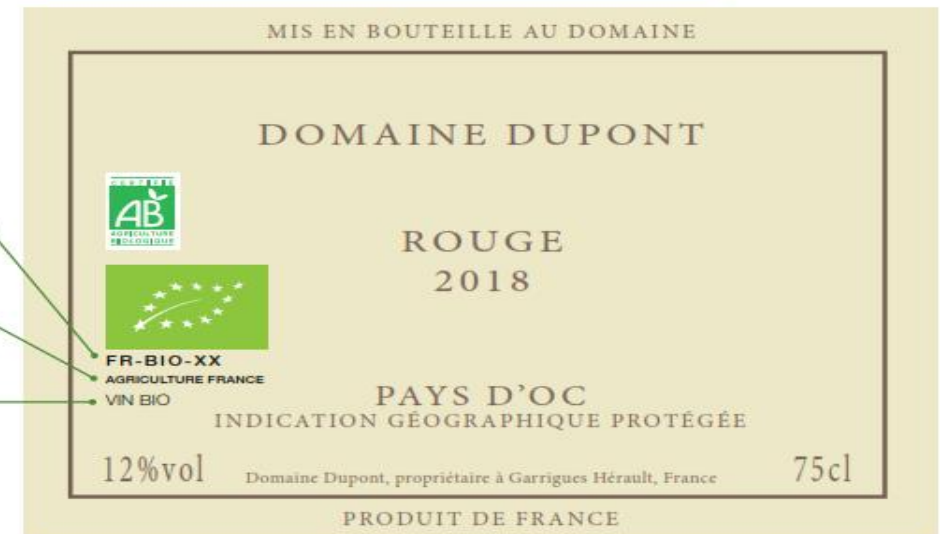
« **Agriculture France** » : Origine des matières 1<sup>ères</sup> agricoles.  
 Le nom du pays (et région) peut être affiché si au moins 95 % des matières 1<sup>ères</sup> agricoles en sont originaires. Sinon « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » : mention à côté du logo UE ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

## MENTIONS FACULTATIVES



Logo de l'OC (organisme de contrôle)

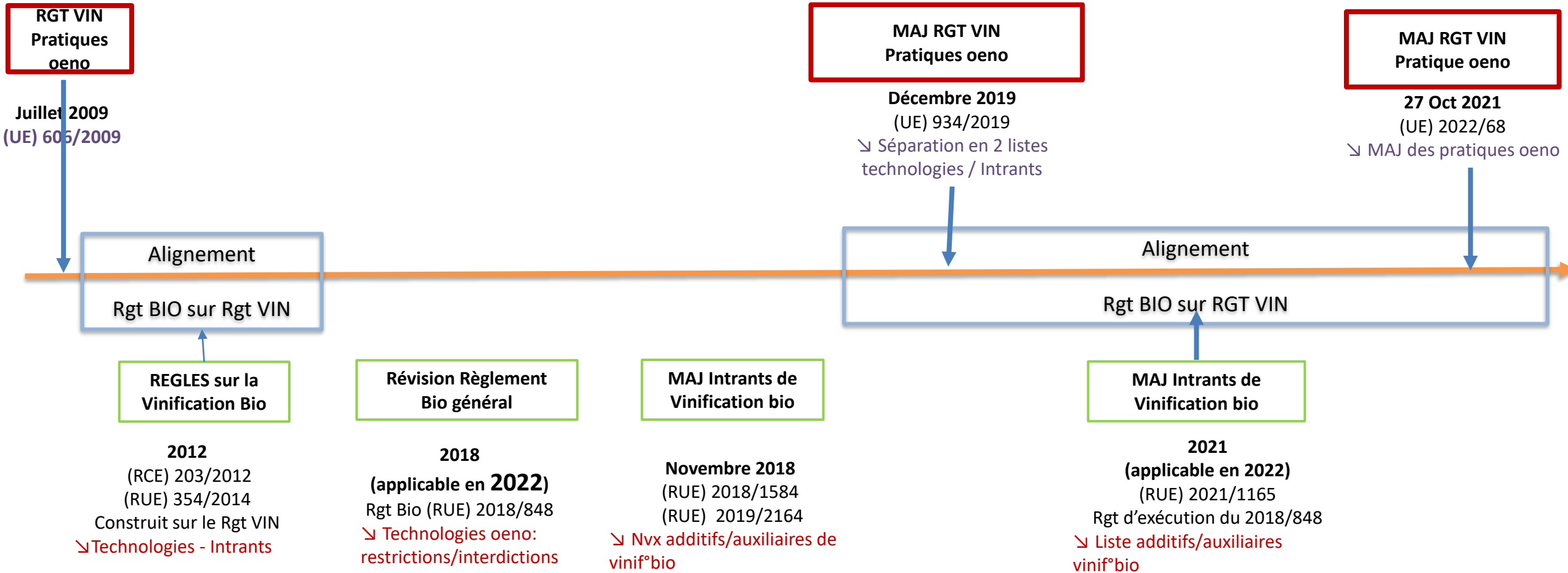




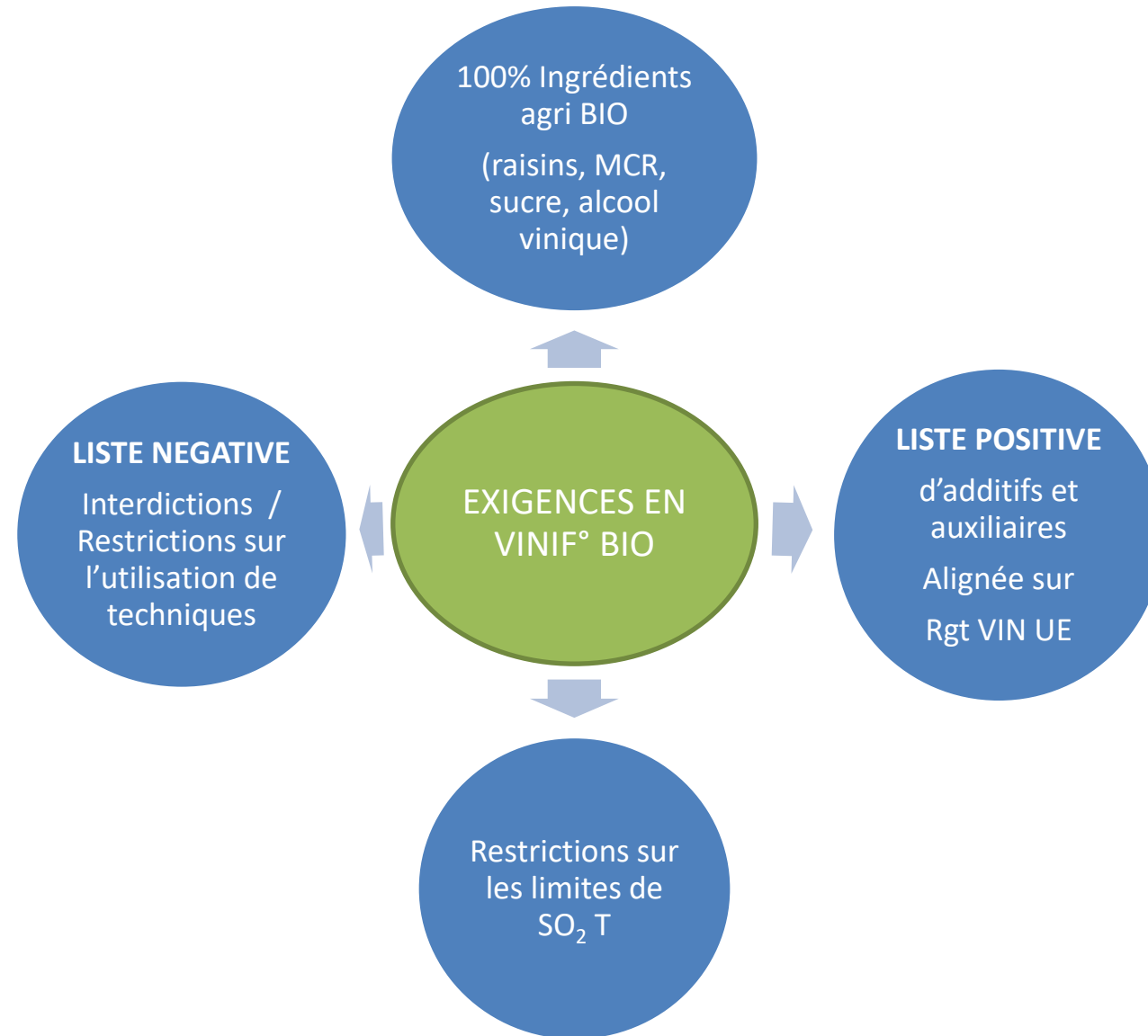
# Les règles de la vinification bio



# Evolution des Règlements Bio et Vin



# Les 4 axes du règlement Vin Bio

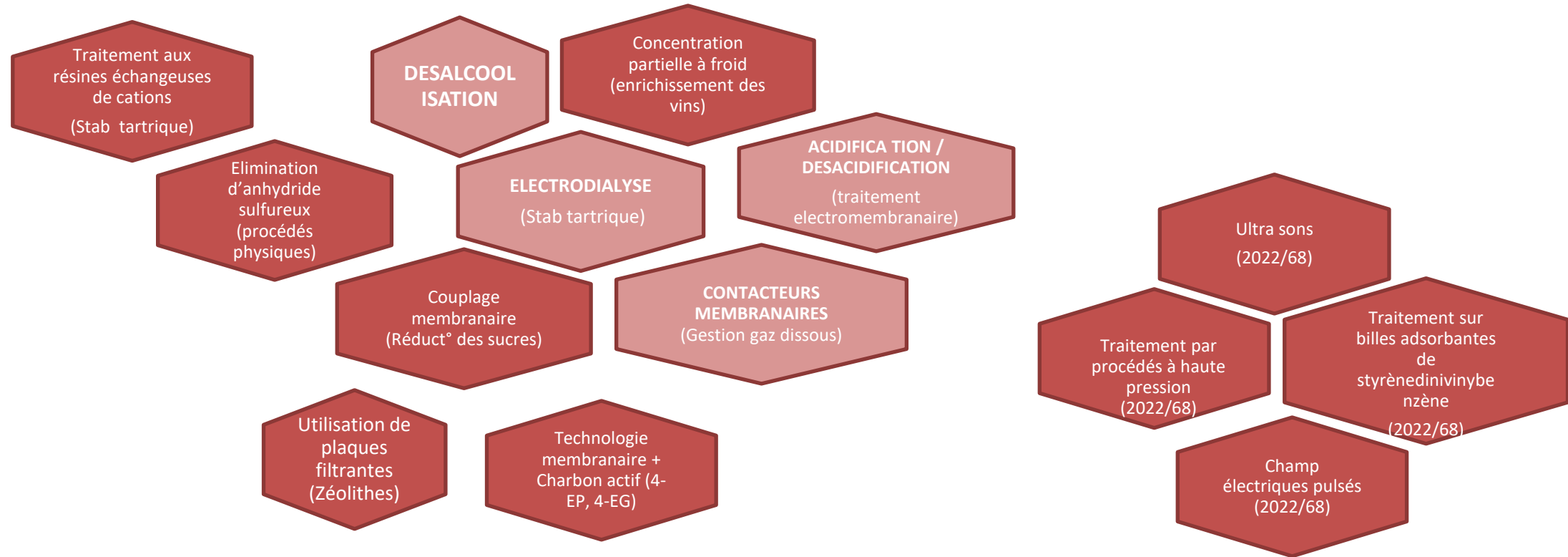


## Restrictions / Ré-évaluations sur certaines techniques:

Filtration	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taille des pores &gt; 0,2 µm</li></ul>
Traitement thermiques à la chaleur	<ul style="list-style-type: none"><li>• T° ≤ 70°C</li><li>• Révision à max 75°C max depuis le 1<sup>er</sup>/01/2022</li></ul>
Osmose inverse	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enrichissement des moûts par méthode soustractive uniquement</li><li>• <i>Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission (rgt 2021)</i></li></ul>
Résines échangeuses d'ions	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procédé d'élaboration du MCR uniquement</li><li>• Non utilisable sur vin</li><li>• <i>Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission (rgt 2021)</i></li></ul>

**Ré-évaluation** dans le but de les supprimer ou de restreindre leur utilisation

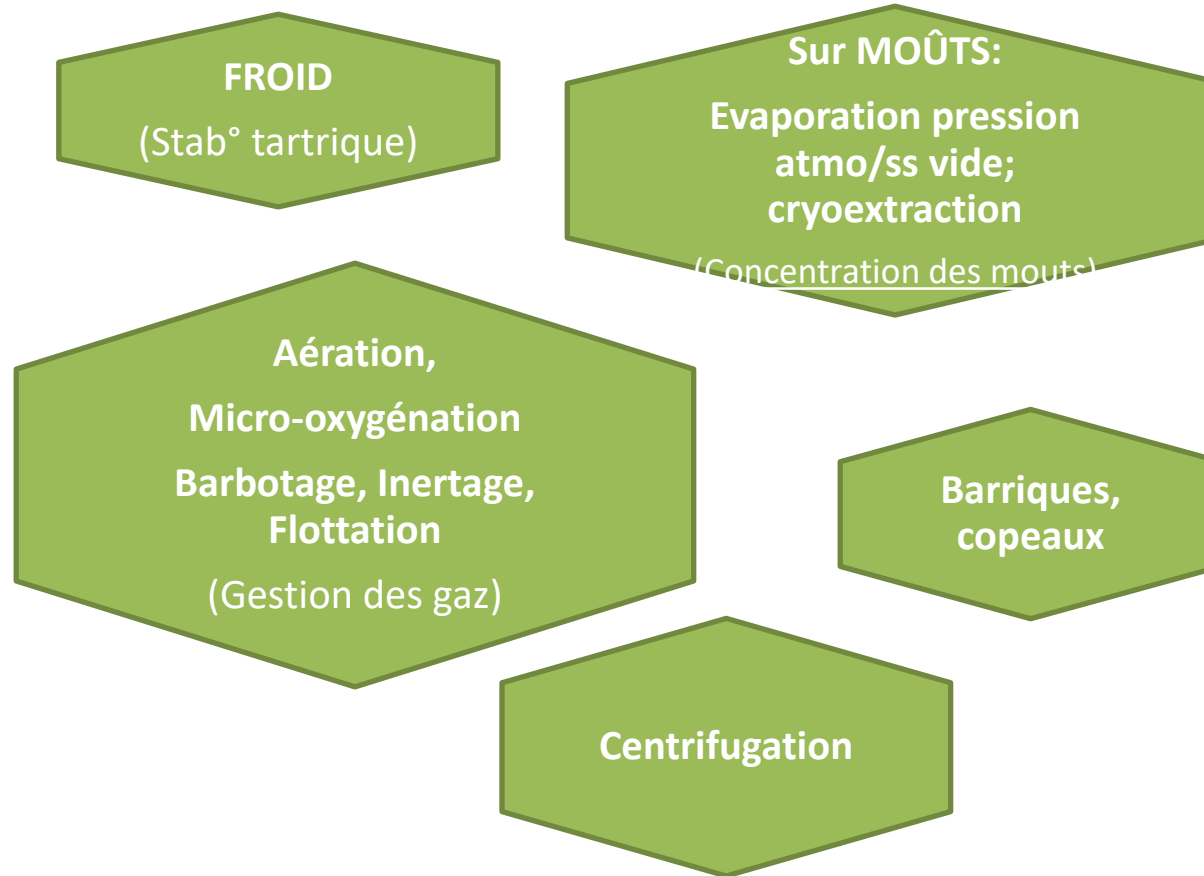
## Interdictions de techniques :



→ Toute autre technique est autorisée si acceptée par l'OCM viti-vini (Rgt (CE) 1234/2007 et 606/2009) avant le **1<sup>er</sup> Août 2010**

### Les autres techniques physiques autorisées en vinification bio :

Techniques évaluées avant 2012



## Nutrition azotée et activateurs de levain

Substance oeno	Additif/auxiliaire	Statut en bio	Révision – travaux en cours
Sulfate d'ammonium	Auxiliaire	interdit	
DAP	Auxiliaire	autorisé	
Autolysats	Auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584
LSI	Auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584
Ecorces de levures	Auxiliaire	autorisé	
Activateurs de FML	Auxiliaire	autorisé	(UE) 2021/1165 ! Interdits si contiennent de la cellulose microcristalline



## Stabilisation tartrique

Substance oeno	Additif/auxiliaire	Statut en bio	Révision
Froid	Techno phys	Autorisé	
Electrodialyse	Techno phys	interdite	(UE) 848/2018 / modif° difficile
Ac Métatartrique	Additif	Autorisé	
Mannoprotéines	Additif	Autorisé	(UE) 2018/1584
CMC	Additif	interdite	« Non révisable »
Polyaspartate de K	Additif	interdit	Évaluation EGTOP : avis défavorable

## Stabilisation microbio – Gestion des Brett

Substance oeno	Additif/auxiliaire	Statut en bio	Révision – travaux en cours
SO2	Additif	Autorisé (limites fixées)	<i>Étiquetage allergène</i>
Chitosane	Auxilaire	Autorisé	(UE) 2018/1584
Levures (LSA) (Bioprotection)	Auxiliaire	Levures (LSA) autorisées – bio si dispo de la souche	
Traitement à la chaleur	Techno phys	Autorisée T° ≤ 75°C	(UE) 848/2018 applicable au 1 <sup>er</sup> /01/2022
Nanofiltration+ colonne de charbon actif	Techno phys	interdite	Évaluation EGTOP : défavorable (nanofiltration nommément interdite!)

## Gestion de l'oxydation

Substance oeno	Additif/auxiliaire	Statut en bio	Révision – travaux en cours
SO2	Additif	Autorisé	<i>Étiquetage allergène</i> Limites max fixées
Bentonite	Auxiliaire	autorisé	
Protéine de pois	Auxiliaire	Autorisé	
Protéine de PDT	Auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584 -
Caséine	Auxiliaire	autorisée	<i>Étiquetage allergène -</i>
PVPP	Auxiliaire	interdite	
LSI ayant des niveaux garantis en glutathion	Auxiliaire	interdite	
Chitosane	Auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584



## Collage et clarification des vins rouges

Substance oeno	Additif/auxiliaire	Statut en bio	Révision – travaux en cours
Gélatine*	auxiliaire	autorisé	
Albumine*	auxiliaire	autorisé	<i>Étiquetage allergène</i>
Protéine de pois	auxiliaire	autorisé	
Protéine de PDT	auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584
EPL	auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584
Bentonite	auxiliaire	autorisé	
Chitine glucane	Auxiliaire	interdit	
Chitosane	auxiliaire	autorisé	(UE) 2018/1584

\* Origine animale

## Clarification et usage des enzymes pectolytiques

Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Partie A, tableau 2, point 7.2	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Partie A, tableau 2, point 7.3	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Partie A, tableau 2, point 7.4	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Partie A, tableau 2, point 7.5	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Cellulase	EC 3.2.1.4	Partie A, tableau 2, point 7.6	uniquement à des fins œnologiques pour clarification

Les enz pectolytiques utilisées ne doivent être étiquetées que pour la CLARIFICATION et utilisées que sur moût!

ORIGINE BIO



**« Provenant de matières premières bio si elles sont disponibles »**

Gélatine

Protéine de blé

Protéine issue de pois

Protéines issues de pomme de terre

Colle de poisson

Caséine

Albumine

Tanins

Extrait protéiques de levure

Gomme arabique

**« Pour les différentes souches de levure, biologique si disponibles »**

→ si disponibilité commerciale = s'il existe des produits certifiés en bio et si ces produits certifiés sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante

## > Liste des intrants oeno certifiés bio disponibles sur le marché français

Site INAO: <https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Guides-pratiques>



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



- 13 LSA *Saccharomyces cerevisiae*
- 6 LSA non *Saccharomyces cerevisiae*
- 5 Ecorces de levure
- (2 LSI)
- 3 Gomme arabique
- 1 Albumine



Catégories	SO <sub>2</sub> T en bio	SO <sub>2</sub> T conv
Rouges < 2g/l sucres*	100 mg/l	150mg/l
Blancs et rosés < 2g/l sucres*	150mg/l	200 mg/l
Autres vins	-30 mg/l par rapport au conventionnel	

\*sucres: glucose + fructose

→ Réduction applicable aux valeurs de l'OCM viti-vinicole à la date du **1<sup>er</sup> Août 2010**

→ Dérogation en cas de conditions climatiques exceptionnelles uniquement après autorisation par les autorités compétentes



	Rgt OCM	Rgt Vin bio EU	NOP	Bourgeon suisse	Demeter
Rouge sec (sucre < 2g/l)	150	100	100	100	70
Rouge sec (2g/l ≤ sucre < 5g/l)	150	120	100	120	70
Rouge sec (sucre ≥ 5g/l)	200	170	100	170	130
Blanc et rosé secs (sucre < 2g/l)	200	150	100	120	90
Blanc et rosé secs (2g/l ≤ sucre < 5g/l)	200	170	100	120	90
Blanc et rosé secs (sucre ≥ 5g/l)	250	220	100	170	130
Vins doux (sucre ≥ 45g/l)	200	170	100	170	80
Mousseux	185/235	155/205	100	Id vin sec	70-100

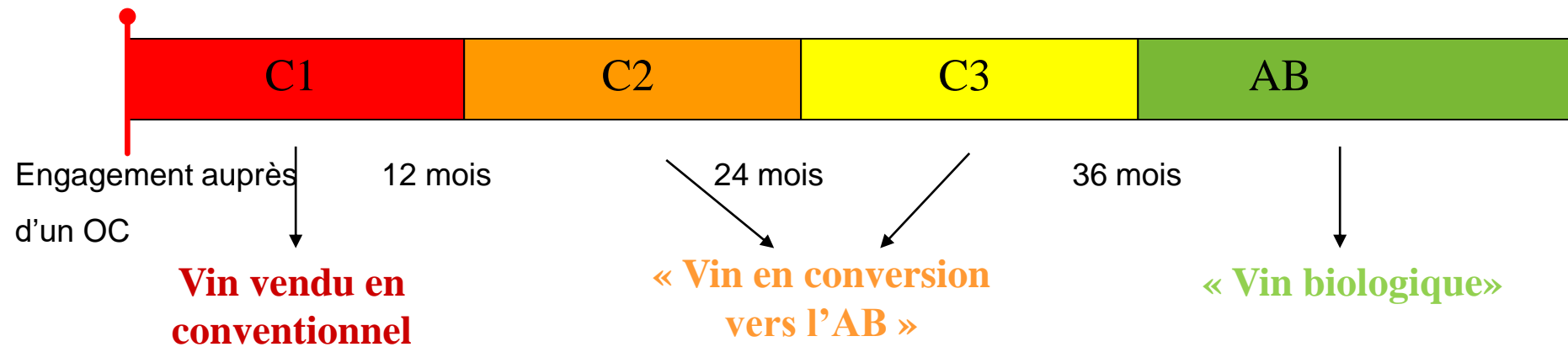
## Résumé : Vinification en AB



- **100% des ingrédients agricoles certifiés bio** : raisins, sucre, alcool, MCR
- **Interdiction de certaines pratiques de vinification** (désalcoolisation, électrodialyse, filtration <math><0,2\mu\text{m}</math>...)
- **Limitation des intrants œnologiques.**  
*Certains intrants doivent être d'origine bio*
- Limitation des niveaux **de sulfites (SO<sub>2</sub> total)** des vins commercialisés

# La conversion vers le Bio

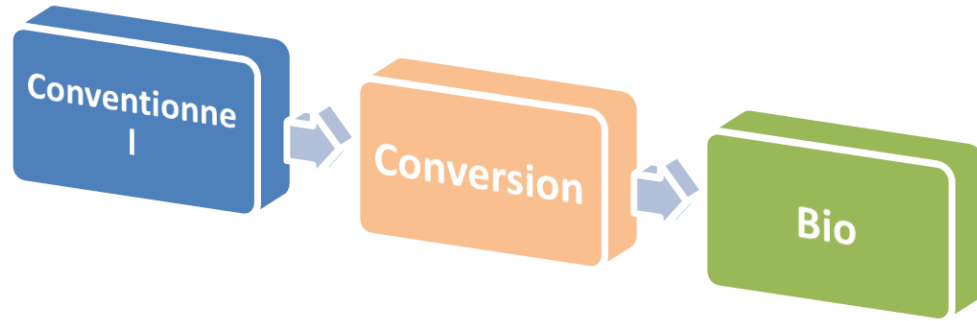




- Respect de l'ensemble des exigences de la réglementation bio (viti ET vinif)
- Valorisation de la conversion possible à partir de la 2<sup>eme</sup> année.
- Utilisation d'un seul ingrédient agricole en transformation (alcool, MCR ou sucre sont interdits)
- Séparation des produits bio / conversion / conventionnel

*Réduction de la période de conversion*

⇒ *Selon la nature des précédents avant engagement:  
Prairies, friches, jachère, bois, landes....*

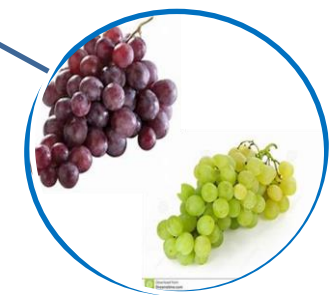


Règle générale:  
Engagement de toute l'exploitation !

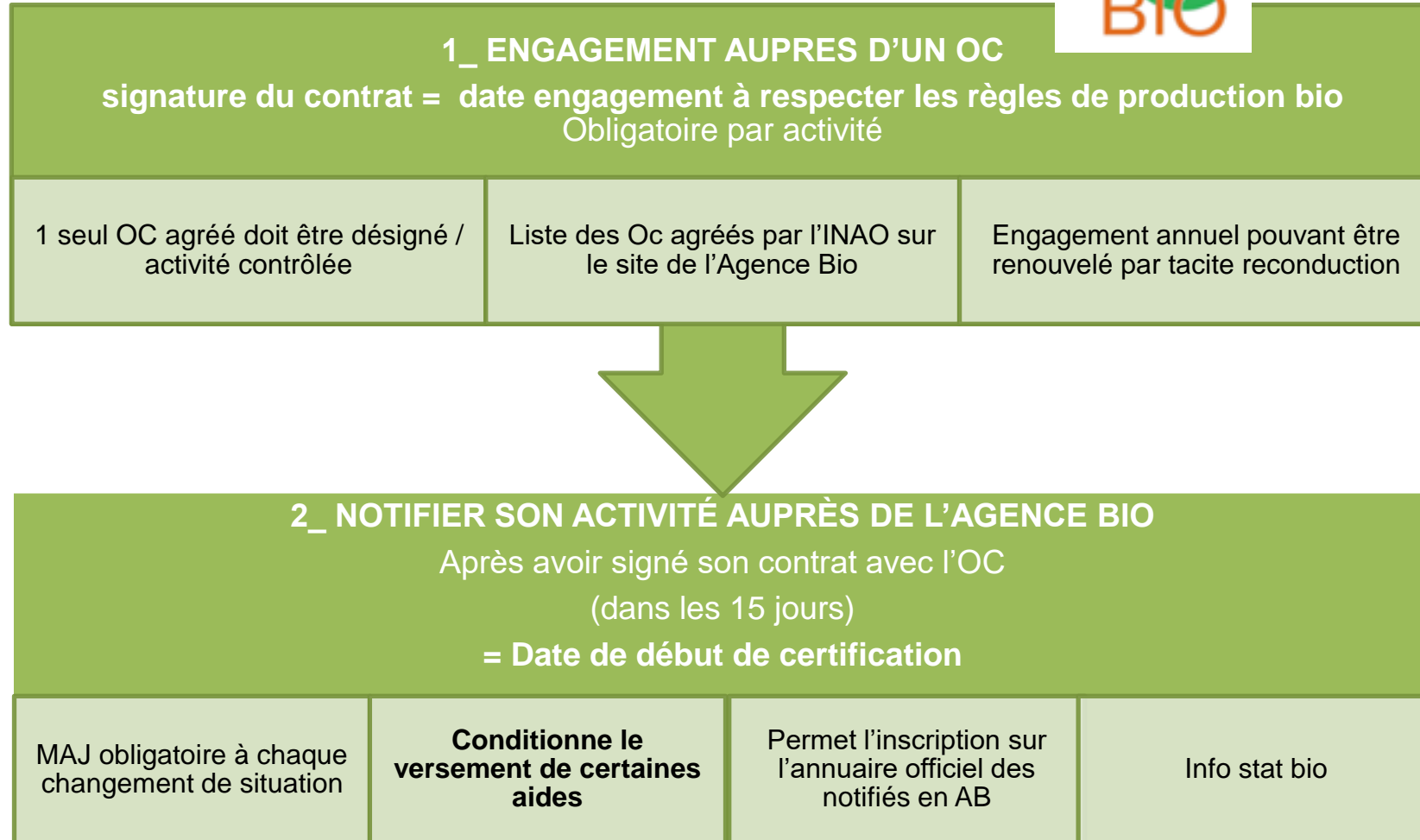
Conditions de mixité :

**PLAN DE CONVERSION**

- **5 ans max**
- Sous dérogation « Production parallèle »
- Présenter un plan de conversion du vignoble



- **Variétés facilement distinguables**
- Raisins blanc ou noir
- Traçabilité et contrôle renforcé!



- Notification auprès de l'Agence bio:

<https://www.agencebio.org/vos-outils/notifications/>

SE NOTIFIER

UNE DÉCLARATION OBLIGATOIRE

À TENIR À JOUR

NOUS CONTACTER

SE NOTIFIER

**Notification en ligne**

Le 19 juillet 2019, l'Agence Bio a mis en service une nouvelle version du portail de notification. Il est encore en cours d'optimisation, mais vous pouvez d'ores et déjà :

- Notifier votre **nouvel engagement en agriculture biologique**
- **Mettre à jour et compléter vos informations** grâce à vos anciens identifiants (adresse email et mot de passe).

[notification.agencebio.org](https://notification.agencebio.org)

En notifiant toutes vos activités en ligne : vous recevez directement un accusé de réception, votre organisme certificateur en est immédiatement informé.

NOTIFIER SON ACTIVITE

GUIDE PRATIQUE DE LA NOTIFICATION

# Choix d'un organisme de certification

 <b>FR-BIO-01</b> <a href="http://www.ecocert.fr">www.ecocert.fr</a> <a href="mailto:contact@ecocert.com">contact@ecocert.com</a> Tél. : 05 62 07 34 24 Fax : 05 62 07 11 67 <a href="#">certificat en ligne</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-09</b> <a href="http://www.certipaq.com">www.certipaq.com</a> <a href="mailto:bio@certipaq.com">bio@certipaq.com</a> Tél. : 02 51 05 41 32 Fax : 02 51 05 27 11 <a href="#">certificat en ligne</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-10</b> <a href="http://www.qualite-france.com">www.qualite-france.com</a> <a href="mailto:bio@fr.bureauveritas.com">bio@fr.bureauveritas.com</a> Tél. : 01 41 97 00 74 Fax : 01 41 97 08 32 <a href="#">certificat en ligne</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-12</b> <a href="http://www.certisud.fr">www.certisud.fr</a> <a href="mailto:bio@certisud.fr">bio@certisud.fr</a> Tél. : 05 59 02 35 52 Fax : 05 59 84 23 06 <a href="#">certificat en ligne et devis en ligne</a>
 <b>FR-BIO-13</b> <a href="http://www.certis.com.fr">www.certis.com.fr</a> <a href="mailto:certis@certis.com.fr">certis@certis.com.fr</a> Tél. : 02 99 60 82 82 Fax : 02 99 60 83 83 <a href="#">certificat en ligne</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-15</b> <a href="http://www.certification-bio.fr">www.certification-bio.fr</a> <a href="mailto:certification@alpes-contrôles.fr">certification@alpes-contrôles.fr</a> Tél. : 04 50 64 99 56 Fax : 04 50 64 23 80 <a href="#">certificat en ligne (formulaire de contact)</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-16</b> <a href="http://www.qualisud.fr">www.qualisud.fr</a> <a href="mailto:bio@qualisud.fr">bio@qualisud.fr</a> Tél. : 05 53 20 35 60 Fax : 05 53 20 92 41 <a href="#">certificat en ligne (formulaire de contact)</a> <a href="#">devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-19</b> <a href="http://www.control-union.fr">www.control-union.fr</a> <a href="mailto:certificationfrance@controlunion.com">certificationfrance@controlunion.com</a> Tél. : 02 35 42 77 22 Fax : 02 35 43 42 71 <a href="#">Certificat en ligne</a> <a href="#">devis en ligne</a>
 <b>FR-BIO-20</b> <a href="http://ocacia.org">ocacia.org</a> <a href="mailto:ocacia@wanadoo.fr">ocacia@wanadoo.fr</a> Tél. : 01 56 56 60 50 Fax : 01 56 56 60 51	 <b>FR-BIO-21</b> <a href="http://www.afnor.org">www.afnor.org</a> <a href="mailto:certification-ab@afnor.org">certification-ab@afnor.org</a> Tél. : 01 41 62 61 60 Tél. : 06 85 03 83 26	 <b>FR-BIO-22</b> <a href="http://www.eurofins.fr/agroalimentaire">www.eurofins.fr/agroalimentaire</a> <a href="mailto:biocertification@eurofins.com">biocertification@eurofins.com</a> Tél. : 06 17 08 44 30 <a href="#">Certificat en ligne</a> <a href="#">Devis en ligne</a>	 <b>FR-BIO-23</b> <a href="http://www.terrae-certifications.fr">www.terrae-certifications.fr</a> <a href="mailto:contact@terrae-certifications.fr">contact@terrae-certifications.fr</a> Tél. : 03 25 75 67 23

12 OC  
1 règlement UE  
1 logo  
1 certificat valable dans toute l'UE!





# La certification **Bio** à l'export...



- Règlement NOP (National Organic Program) – USA



- Règlement Bio Chine



- Règlement Bio Brésil



- Soil Association





# Les cahiers des charges privés Bio

## FRANCE

- Nature et Progrès: 1<sup>er</sup> CDC français (1972) sur la production bio – production végétales / vinification + aspect sociaux, circuits courts, certification participative...

- Bio Cohérence: 2010: plus restrictif que le rgt Bio UE pour une garantie sup!

- Les vins Méthode Nature



## SUISSE

- Bio Suisse – Bourgeon: plus reconnu que l'OBio! – c'est l'importateur qui déclare l'opérateur

Suisse, Allemagne, Autriche

Delinat: marque commerciale, CDC vigne/ vinification/ analyse sensorielle



Demeter: CDC international (production/vinification)



Biodyvin: CDC spécifique à la filière viti



	<b>Vin biologique</b>	<b>Vin bio-dynamique</b>
<b>Références</b>	<b>Règlementation</b> bio européenne (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008	<b>Règlementation</b> bio européenne ET <b>Cahier des charges privé</b> Demeter ou Biodyvin
<b>Coordinateurs</b>	Commission Européenne (législateur) INAO en France	<b>Demeter</b> : Association Demeter (France) <b>Biodyvin</b> : Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique
<b>Engagements</b>	Système de production agricole respectant le vivant et les cycles naturels qui favorise le recours à des mesures préventives et procédés physiques et restreint l'usage d'intrants extérieurs (sinon, d'origine naturelle).	Système de production équilibré plante/sol/environnement, prenant en compte l'influence des forces célestes et terrestres
<b>Conversion</b>	3 ans	3 ans (ou moins si déjà certifié selon le règlement bio européen)
<b>Certification</b>	OUI par un OC indépendant reconnu	OUI Vin certifié « vin bio » (Rgt EU) puis certifié Demeter ou Biodyvin par l'association éponyme ou un organisme de contrôle indépendant
<b>Étiquetage</b>	« Vin biologique »	« Vin Demeter » ou « Vin bio-dynamique » certifié par demeter ou « Vin certifié AB et contrôlé bio-dynamique »

## Vidéos des conférences du salon Millésime bio 2022:

Qu'est ce qu'un vin bio : <https://www.youtube.com/watch?v=qFAGjAkGoe0>

## Autorités et Organismes compétents sur le bio

Commission Européenne: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming\\_fr](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming_fr)

Ministère en charge de l'agriculture: <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lagriculture-biologique>

INAO : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Agence Bio : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

Fédération Nationale AB (FNAB) : <https://www.fnab.org/>

France VinBio : <https://www.francevinbio.com/>

Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB) : <https://www.itab.asso.fr/>

Sudvinbio : [www.sudvinbio.com](http://www.sudvinbio.com)

Tout savoir sur le vin bio : chaine youtube de Sudvinbio



**Merci de votre attention!**

**Valérie Pladeau**

**06 68 71 40 05**

**[valerie.pladeau@sudvinbio.com](mailto:valerie.pladeau@sudvinbio.com)**