

Exigences de base pour la production biologique en viticulture sur le plan suisse

1. Introduction

Les présentes exigences pour la production biologique en viticulture, dénommées ci-après exigences, sont fondées sur l'Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (ordonnance sur l'agriculture biologique) du 22 septembre 1997 et sur l'Ordonnance du DFE concernant l'agriculture biologique du 22 septembre 1997. Elles sont élaborées par la Commission technique de Vitiswiss. Ces exigences servent de base aux viticulteurs souhaitant pratiquer la production biologique dans le cadre de Vitiswiss.

Les législations relatives à la protection des animaux, de l'environnement, des eaux demeurent réservées.

2. Objectifs visés

- Produire des raisins sains et de qualité;
- Assurer à long terme la fertilité du sol et la qualité du milieu cultural;
- Encourager l'utilisation de méthodes douces, biologiques et biotechniques et favoriser la biodiversité;
- Promouvoir une viticulture respectueuse de l'environnement et économiquement viable.

3. Principes de la production et de la préparation biologiques

La production et l'élaboration de produits biologiques sont régies par les principes suivants :

- a) Les cycles et processus naturels sont pris en considération.
- b) L'utilisation de matières auxiliaires et d'ingrédients chimiques de synthèse est évitée.
- c) Les organismes génétiquement modifiés et les produits qui en sont issus ne sont pas utilisés.

4. Exigences envers l'entreprise

Pour atteindre les objectifs visés, une exploitation agricole doit pratiquer la culture biologique sur l'ensemble de son exploitation. En viticulture, il est cependant possible jusqu'au 31 décembre 2006 de ne satisfaire aux présentes exigences que sur une partie de l'exploitation viticole, le reste étant obligatoirement conduit conformément aux directives de l'Ordonnance sur les paiements directs du 7 décembre 1998 (culture biologique sectorielle). En conséquence, les exploitations qui ne reçoivent pas de paiements directs doivent aussi fournir les prestations écologiques requises, surfaces de compensation comprises.

4.1 Exigences envers le viticulteur

Les producteurs doivent :

- a) tenir une comptabilité,
- b) tenir un registre détaillé concernant la production viticole et les achats de produits auxiliaires (surface de l'exploitation, SAU, plan des parcelles, indications sur le travail du sol, la fumure et la protection phytosanitaire),
- c) stocker dans l'exploitation biologique ou dans l'unité biologique uniquement des agents de production dont l'utilisation est autorisée dans le cadre de l'agriculture biologique,
- d) aux fins d'inspection, permettre à l'organisme de certification d'accéder à tous les bâtiments d'exploitation et parcelles, mettre à sa disposition la comptabilité agricole et les pièces justificatives nécessaires et lui donner tout renseignement utile.

Le chef d'exploitation responsable de la culture devra :

- a) suivre les cours d'introduction à la production biologique,
- b) se perfectionner en participant aux activités liées à la production biologique (visites, séances, cours),

4.2 Exigences envers l'encaveur

L'encaveur doit :

- a) tenir une comptabilité que l'organisme de certification pourra consulter dans la mesure où cela est nécessaire au contrôle,
- b) stocker séparément les produits qui ne relèvent pas des présentes exigences ;
- c) prendre toutes les mesures nécessaires pour identifier les lots de marchandises et pour éviter toute confusion avec des produits qui n'ont pas été obtenus conformément aux présentes exigences ;
- d) effectuer les opérations de travail dans une séquence fermée et séparer dans le temps ou dans l'espace les opérations similaires concernant les produits qui ne relèvent pas des présentes exigences ;
- e) aux fins d'inspection, permettre à l'organisme de certification d'accéder à tous les bâtiments d'exploitation et parcelles, mettre à sa disposition la comptabilité agricole ainsi que les pièces justificatives et les certificats d'importation nécessaires et lui donner tout renseignement utile.

4.3 Exigences envers les entreprises de commercialisation

L'entreprise de commercialisation doit :

- a) pouvoir présenter les pièces justificatives d'une entreprise certifiée de production, d'élaboration (par exemple vinification) ou d'importation pour tous les produits qui relèvent des présentes exigences ;
- b) stocker séparément les produits qui ne relèvent pas des présentes exigences ; les produits dûment étiquetés et prêts à la commercialisation peuvent être stockés avec les produits conventionnels ;

- c) prendre toutes les mesures nécessaires pour identifier les lots de marchandises et pour éviter toute confusion avec des produits qui n'ont pas été obtenus conformément aux présentes exigences.

4.4 Reconversion

Les exploitations ou unités de production qui se reconvertissent à la production biologique sont considérées pendant 2 ans comme des exploitations en reconversion. On prend comme date de reconversion le 1^{er} janvier.

Les dispositions des présentes exigences doivent être respectées durant la reconversion. Les surfaces qui ne sont pas conduites selon les règles de l'agriculture biologique doivent être exploitées selon les exigences de la PI.

Au début de la reconversion, le producteur et l'organisme de certification fixent en commun toutes les mesures propres à garantir durablement le respect et le contrôle des dispositions des présentes exigences.

En cas d'une reconversion totale de l'exploitation, la reconversion peut se faire par étapes sur cinq ans. Il est exigé d'établir un plan de reconversion contraignant, présentant une description détaillée des éventuelles étapes de la reconversion et un calendrier. L'Office fédéral de l'agriculture décide si la reconversion peut se faire par étapes.

Lors d'une reconversion par étapes ou d'une reconversion sectorielle, il y a lieu de respecter notamment les conditions suivantes :

- a) éviter la contamination des parcelles biologiques par des matières auxiliaires non autorisées;
- b) récolter et stocker séparément les produits issus de modes de production différents;
- c) prélever chaque année un échantillon destiné à l'analyse des résidus dans les produits issus de la production biologique.

5. Exigences culturelles

5.1 Plantation de la vigne

5.1.1 Choix des cépages, clones et porte-greffes

Lors d'une nouvelle plantation, le choix doit se faire sur la base des principes de la culture biologique (diversité génétique sur l'exploitation, moindre sensibilité aux maladies, matériel végétal sain, certifié...) en tenant compte des particularités pédo-climatiques locales et en respectant les règlements en vigueur dans les différentes régions viticoles.

5.1.2 Système de conduite

Sont privilégiés les systèmes qui permettent l'utilisation des techniques culturelles favorisant :

- une diversité biologique (botanique et zoologique) ;
- la protection du sol contre l'érosion ;
- une réduction des facteurs favorisant ravageurs, maladies ou mauvaises herbes ;

- une meilleure application des produits phytosanitaires.

5.1.3 Analyses et préparation du sol avant plantation

Elle consiste en :

- une analyse de sol : analyse complète du sol (physique et chimique) selon des méthodes et des barèmes d'interprétation reconnus par les Stations fédérales. Cette analyse est reconduite lors de chaque reconstitution ou à intervalles correspondants pour les vignes non reconstituées. Si aucune analyse existante n'est reconnue valable, une analyse de base sera exigée au plus tard lors de la prochaine analyse périodique;

	Carte de visite				État de fertilité							
					éléments assimilables 1)				éléments réserves			
	pH	CaCO ₃	MO	Granulo- métrie	P	K	Ca	Mg	P	K	Ca	Mg
Sol	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
Sous-sol	x	x	x	x					x	x	x	x

1) facultatif (cas particuliers)

- un apport de fumure de fond et d'amendement si nécessaire :
- un aménagement du terrain si nécessaire (drainage...) ;
- une élimination soignée des mauvaises herbes vivaces à problèmes (utilisation d'herbicides exclue) ;
- un repos du sol avec une couverture végétale est très recommandé.

5.2 Soins apportés à la culture

5.2.1 Soins au sol

Il y a lieu de maintenir et, si possible d'augmenter la fertilité et l'activité biologique du sol. A cet effet, il convient de prendre notamment les mesures suivantes :

- a) exploiter le sol de manière à maintenir durablement sa capacité de rendement compte tenu de ses propriétés physiques, chimiques et biologiques ;
- b) promouvoir la biodiversité ;
- c) prendre les mesures adéquates afin d'éviter les problèmes liés à l'érosion, le ruissellement et le lessivage d'éléments nutritifs et de produits de traitement des plantes.
- d) utiliser un désherbant chimique est interdit.

L'entretien du sol dépend directement des conditions climatiques et de la structure du sol. Ainsi, lorsque les conditions le permettent, l'enherbement doit être privilégié. Il peut être complété ou remplacé selon les conditions climatiques par des travaux du sol ou une couverture organique.

Les moyens à disposition du viticulteur sont le fauchage, le travail mécanique du sol et le désherbage thermique.

5.2.2 Fumure

Le viticulteur doit définir les unités de productions qui constituent son domaine en accord avec l'organisation PI régionale. Une unité de production représente une parcelle ou un ensemble de parcelles dans une zone pédologique homogène.

Pour chaque unité de production, les directives de fumure, énoncées par les Stations fédérales ou par la Commission romande des fumures devront être respectées, notamment :

- analyse périodique de l'état de fertilité au moins chaque 10 ans. Ce délai doit être réduit (4 à 6 ans) lorsque de fortes corrections sont appliquées;

Carte de visite				État de fertilité							
				éléments assimilables				éléments réserves			
pH	CaCO ₃	MO	Granulo- métrie	P	K	Ca	Mg	P	K	Ca	Mg
x 1)		x						x	x	x 2)	x

Sol

- 1) pas nécessaire pour les sols alcalins
2) uniquement pour les sols pauvres en calcaire

- détermination de la fumure selon les normes préconisées, l'analyse du sol et les facteurs de correction liés à la plante, à la nature du sol et au climat.
- les normes de fumure à respecter pour un sol satisfaisant en éléments fertilisants sont les suivantes :
 - Phosphore : 20 U/ha (tolérance 10%)
 - Potassium : de 50 à 75 U/ha (tolérance 10 U/ha)
 - Magnésium : 25 U/ha (tolérance 10 U/ha)

La fumure azotée d'entretien annuel ne devra pas dépasser 50 U/ha d'azote disponible (tolérance 10%). Toute dérogation doit être justifiée : passage à l'enherbement, apports organiques (fumier, compost) pour améliorer le taux de matière organique, vigueur insuffisante.

L'apport de matière organique se fera en fonction de la richesse du sol en matière organique et de sa sensibilité à l'érosion, en tenant compte de la composition de l'amendement (teneur en éléments minéraux, métaux lourds). Le taux de matière organique du sol (2-20 cm) doit être d'au moins 1 %. Pour des valeurs inférieures, un plan de fumure approprié doit être appliqué.

Le bilan de fumure (comptabilisation des éléments faite sur l'ensemble de l'exploitation viticole)

- fumure minérale : P-K-Mg = sur 2 ans;
- fumure organique : N disponible = sur 3 ans, P-K-Mg = sur 5 ans.

Les sarments doivent être restitués ou compostés.

Seuls les produits figurant dans la **liste des intrants (voir page 8)** sont utilisables. L'utilisation de régulateurs de croissance est interdite.

Des produits appropriés à base de micro-organismes ou de végétaux, comme des préparations bio-dynamiques, et des farines de pierre peuvent être utilisés pour activer le compost ou le sol.

5.2.3 Protection phytosanitaire

Les principes suivants doivent être respectés :

- Toutes les techniques culturales comme le système de taille, la formation des ceps, la longueur de taille, la hauteur de palissage du feuillage, les distances de plantation et les soins aux ceps doivent concourir à la réduction des risques d'infection ;
- On doit rechercher le meilleur équilibre possible pour la flore et la faune aussi bien dans la vigne que dans ses alentours ;
- L'implantation et le développement des auxiliaires dans le vignoble doivent être favorisés;
- Afin de déterminer le moment opportun d'intervention, on utilisera les stations d'avertissement pour les maladies et les seuils de tolérance seront appliqués dans la lutte contre les ravageurs ;
- Seuls les produits figurant dans la **liste des intrants** sont utilisables.

Techniques d'application

- Les appareils de traitement tractés doivent être réglés correctement; ils doivent être contrôlés au moins 1 fois chaque 4 ans (révision). Les contrôles doivent être effectués par un service désigné par l'organisation régionale reconnue par Vitiswiss en utilisant les méthodes reconnues (ex. CALISET, banc d'essai de Tānikon, etc.).
- En plus des contrôles officiels, il est recommandé de régler chaque année les appareils de traitement de façon à garantir une application ciblée. La méthode CALISET est adaptée au réglage de début de saison.

6. Vinification et autres transformations

6.1 Origine des ingrédients

Les produits destinés à l'alimentation ne peuvent être désignés comme produits biologiques dans la dénomination qu'aux conditions suivantes :

- a) Tous les raisins doivent être issus de la production biologique ou avoir été importés conformément à l'ordonnance sur l'agriculture biologique
- b) Au moins 95% du poids des ingrédients d'origine agricole sont issus de la production biologique ou ont été importés conformément à l'ordonnance sur l'agriculture biologique.
- c) Des ingrédients d'origine agricole qui ne sont pas issus de la production biologique ont été utilisés seulement si les ingrédients similaires issus de la production biologique n'étaient pas disponibles ou ne l'étaient pas en quantité suffisante. Ces ingrédients sont mentionnés dans **l'Ordonnance du DFE** sur l'agriculture biologique (**voir page 8**).
- d) Seuls des ingrédients d'origine non agricole mentionnés dans **l'Ordonnance du DFE** sur l'agriculture biologique ont été utilisés.
- e) Le produit ou ses ingrédients d'origine agricole n'ont été traités qu'avec des auxiliaires technologiques autorisés et figurant dans **l'Ordonnance du DFE** sur l'agriculture biologique.

6.2 Vinification

- a) Les dispositions générales de la législation relative aux denrées alimentaires sont applicables à la préparation du vin.
- b) Il est interdit d'ajouter aux denrées alimentaires des organismes génétiquement modifiés (organismes transgéniques) et/ou des substances produites avec leur aide.
- c) La clarification des vins peut recourir aux produits figurant dans l'**Ordonnance du DFE** sur l'agriculture biologique ainsi qu'aux procédés physiques habituels, pour autant qu'ils puissent être conservés sans adjonction de produits chimiques de synthèse.
- d) La chaptalisation se conformera aux directives de l'ODAI.
- e) Le seul agent conservateur autorisé est l'anhydride sulfureux dont l'apport doit respecter les valeurs maximales suivantes :
 - SO₂ total pour les vins secs : 120 mg/l
 - SO₂ total pour les vins naturellement doux ou élevés en barrique : Conformément à l'ODAI

6.3 Produits de nettoyage

Le choix et l'utilisation des produits de nettoyage doivent répondre au souci de causer aussi peu de problèmes écologiques que possible. Les produits de nettoyage et de désinfection autorisés figurent dans l'**Ordonnance du DFE** sur l'agriculture biologique.

6.4 Bâtiments et installations

Si les produits biologiques et conventionnels sont transformés dans les mêmes bâtiments et installations, une organisation du travail adéquate doit permettre de garantir une stricte séparation entre les deux types de lots.

6.5 Stockage

Les produits biologiques doivent être stockés de manière à exclure tout mélange et toute confusion avec les produits conventionnels. Les produits biologiques et conventionnels ne peuvent être stockés ensemble qu'une fois emballés pour la vente et clairement étiquetés. Le matériel de vinification (tuyaux, cuves, pompes, filtres...) doit être exempt de restes de produits conventionnels.

En plus du stockage à la température ambiante, les conditions de stockage suivante sont spécifiquement autorisées :

- la réfrigération,
- le stockage en atmosphère contrôlées (seulement CO₂, N₂).

6.6 Transport

Les produits biologiques et conventionnels ne peuvent être transportés ensemble que lorsqu'ils sont emballés de façon adéquate et étiquetés individuellement. L'emballage doit aussi respecter les directives d'emballage du présent cahier des charges pendant le transport.

7. Contrôles

Les contrôles sont effectués par un organisme de certification accrédité selon les directives de l'Ordonnance sur l'agriculture biologique du 22 septembre 1997.

8. Divers

Les exigences sont adaptées périodiquement en fonction des nouvelles connaissances acquises.

Pour tous les cas non résolus dans les présentes directives, il faut se référer à l'Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits végétaux et les denrées biologiques (ordonnance sur l'agriculture biologique) du 22 septembre 1997 et sur l'Ordonnance du DFEF concernant l'agriculture biologique du 22 septembre 1997.

Berne, janvier 2003

- Intrants autorisés et recommandés en agriculture biologique (Liste des intrants 2003)
ce document est à commander auprès de:
Institut de recherche de l'agriculture biologique (IRAB)
Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick
Tél. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73
E-Mail: admin.fibl.ch, site internet: www.fibl.ch
- Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique (910.181) et
 - Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (Ordonnance sur l'agriculture biologique)

Pour des commandes des lois et des règlements adressez vous à :

Office fédéral des constructions et de la logistique
OFCL, diffusion des publications
3003 Bern
Téléphone: 031 325 50 50
Fax: 031 325 50 58
Site internet: www.bundespublikationen.ch
Email: verkauf.zivil@bbl.admin.ch

Vous pouvez également télécharger les versions à jour des lois et ordonnances fédérales sur le site internet: www.admin.ch

Des renseignements sur les ordonnances mentionnées peuvent être obtenus auprès de:

Office fédéral de l'Agriculture
M. Patrick Aebi
Mattenhofstrasse 5
3003 Bern
Téléphone: 031 322 25 92
Email: patrick.aebi@blw.admin.ch