

Lettre ouverte à la Commission Européenne

Vin Biologique : ne mentez pas aux consommateurs !

Qu'est-ce qu'un vin biologique ? Quelles règles à la vigne et au chai un vigneron doit-il respecter pour produire un vin biologique ? Ces règles de production sont-elles en phase avec les attentes des consommateurs ?... C'est à ces questions auxquelles votre règlement doit répondre.

D'autres que vous voudraient nous imposer un cahier des charges particulièrement restrictif. Dans le principe il n'y a rien à redire, en revanche pour ce qui est de la pratique cela est plus compliqué. Interdire à tous sans exception, le chauffage du vin au conditionnement, la filtration dite tangentielle sur un vin blanc liquoreux, la bentonite qui prévient de la « casse protéique » et facilite le débouillage sur les moûts par exemple, est contreproductif. En effet, rien dans ces pratiques au chai ne tue le vivant contenu dans le raisin c'est-à-dire ne tue l'esprit même du bio et l'usage montre qu'elles sont, pour un grand nombre d'entre nous, utiles et dans certains cas nécessaires. Quand nous disons nécessaires, nous ne parlons pas de notre seul intérêt mais celui aussi du consommateur en recherche de vins équilibrés et donc de qualité. Nous ne voulons pas de cette approche malthusienne : des contraintes trop lourdes pour un label générique qui va épuiser et parfois ruiner les vigneron et rétrécir l'offre à une élite de producteurs pour une élite de consommateurs français et étrangers.

Pour ce qui vous concerne, vous voulez au contraire nous imposer le moins disant. En somme, les pratiques de vinification biologique ne seraient pas très éloignées des pratiques dites conventionnelles. Ainsi, une vendange pourrait être chauffée à 65 ° voir à 73 ° tout en gardant une dose de soufre relativement importante pour ce type de vins (100 ou 120 mg/litre), subir l'osmose inverse (technique de filtrage alternative à la chaptalisation pour concentrer les moûts), recevoir du bicarbonate de k (pour désacidifier le vin) et une multitude d'autres traitements et d'intrants qui dénaturent le vivant naturellement présent dans le fruit (objet de toutes nos attentions) sans pour autant être une nécessité absolue pour la grande majorité des vigneron.

Cette vision qui est la votre comporte deux écueils majeurs aux effets irréversibles :

En admettant des entorses à l'éthique bio au-delà du raisonnable, vous privilégiez une stratégie de court terme : accélérer l'industrialisation du vin biologique et la conquête de nouvelles parts de marché. Cette stratégie de courte vue pourra durer jusqu'au jour où les consommateurs connaîtrons la vérité. Après, on peut parier sans trop de risque sur l'effet boomerang d'une telle découverte qui se traduira par la dégradation irréversible de la valeur du vin bio dont nous serons les premières victimes.

Enfin, l'industrialisation du bio à ces conditions douteuses, contrarie l'éthique entre nous, producteurs petits et grands. Elle va jeter dans l'ombre les milliers de vigneron indépendants qui s'astreignent à des pratiques plus rigoureuses par respect du vivant, respect des consommateurs et gratifier l'industrie du vin moins sourcilieuse sur l'éthique bio et impatiente de préempter ce nouveau segment de marché en croissance.

Le 17 et 18 mai 2010, ne succombez pas à la stratégie de la courte vue et privilégiez une approche éthique sans faille, une approche rigoureuse mais raisonnable c'est-à-dire faite de souplesses bien encadrées. Cela est possible et cela est nécessaire si l'on veut voir plus loin que le bout de son nez et ne pas détruire demain ce que nous avons mis tant de temps à bâtir.

Par :

Michel Issaly (Président des Vignerons Indépendants de France)

Sylvie Augereau, Alexandre Bain, Christian Binner, Francis Boulard, Clémentine Bouveron, Catherine et Pierre Breton, Sébastien Brunet, Xavier Cailleau, Jean Clavel, Philippe Delesvaux, François Chidaine, Christian Gaubicher, Laurent Cazottes, , Nathalie et Christian Chaussard, Michel Courty, Jean-Christophe Comor, Marie Joëlle Cournet, Hippolyte Courty, Elian Da Ros, Nathalie, François Décombe, Alain Dejean, Camillo Donati, Julien et Alain Guillot, Eric Dubois, Peter Fischer, Bertrand Galbrun, Jocelyne et Michel Gendrier, Matthieu de Genevraye, Anne Godin, François Grinand, Arnaud Guichard, Emile Héredia, Adeline Houillon, Manuel Jorel, Lises et Bertrand Jousset, Keito Kato, Pascal Kerbiquet, Joseph Landron, Suzel De Lanversin, Marie et Marcel Lapierre, Michael Latz, Claire Laval, Stephano Legnani, Patrice Lescarret, Loïc Mabe, Virginie Maignien, Jacques Maillet, Gérard Marula, Maita Masuko, Angiolino Maule, Luc Michel, Bertrand Minchin, Pascal Montaut, Eric et Christine Nicolas, Pierre Overnoy, Pierre Paillard, Marc Luc Michel Penavayre, Jean-Yves Péron, Eric Pffifferling, Daniel Piccini, Isabelle et Jo Pitbon, Bernard et Myriam Plageoles, Danièle Portinari, Marcel Richaud, Michel et Thérèse Rieuspeyroux, Sébastien Riffault, Patrick Rols, Jean-françois Rouet, Nicolas Rousset, Frantz Saumon, Jérôme Sauvette, Anselme Selosse, Jean-Baptiste Sénat, David Spillare, Dominique Techer, Nicolas Testard, David Turecamo, Gilles et Catherine Verge, Hervé Villemade.

Vignerons indépendants de France et d'Italie.