



## CAHIER DES CHARGES

## VINIFICATION – ŒNOLOGIE

FÉDÉRATION INTERNATIONALE NATURE & PROGRES

16, avenue Carnot – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

Site web: [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

## SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE</b>	<b>1</b>
<b>PREAMBULE</b>	<b>4</b>
<b>I. Pourquoi un cahier des charges Nature &amp; Progrès ?</b>	<b>4</b>
<b>II. Enjeux écologiques</b>	<b>5</b>
II.1. Limiter les risques de pollution avoisinante	5
II.2. S'engager à une conversion totale	5
II.3. Préserver la bio-diversité	5
II.4. Soutenir des fermes harmonieuses et équilibrées	6
II.5. Gérer avec soin la fertilité des sols	6
II.6. Privilégier les énergies renouvelables et les matériaux de construction locaux	7
<b>III. Respects des besoins physiologiques de l'animal</b>	<b>7</b>
III.1. Un environnement adapté aux besoins	7
III.2. Un accès au plein air	7
III.3. Une santé préservée	7
<b>IV. Enjeux sociaux</b>	<b>8</b>
IV.1. Pour un monde rural vivant	8
IV.2. Solidarité professionnelle	8
IV.3. Des domaines harmonieux à dimension humaine	8
IV.4. Appui syndical des adhérents	8
IV.5. Créer des liens sociaux	8
<b>V. Enjeux économiques</b>	<b>8</b>
V.1. Privilégions les ventes locales et les ventes directes	8
V.2. Pour une gestion de production autonome	8
<b>VI. Garanties pour le consommateur</b>	<b>9</b>
VI.1. Nom et adresse du producteur	9
VI.2. 100% « bio »	9
VI.3. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)	9
VI.4. Des prix équitables	9
VI.5. Commerce coopératif	9
VI.6. Produits garantis non ionisés	10
VI.7. L'usage du micro-ondes est proscrit	10
VI.8. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...	10
<b>INTRODUCTION</b>	<b>11</b>
<b>I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique</b>	<b>11</b>
<b>II. Dispositions générales</b>	<b>11</b>
<b>III. Mise à jour</b>	<b>11</b>
<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>12</b>
<b>I. ORIGINE DES RAISINS</b>	<b>12</b>
<b>II. RÉCOLTE ET PRESSURAGE</b>	<b>12</b>
II.1. Récolte	12
II.2. Hygiène de la cave	12
<b>III. LEVURAGE</b>	<b>13</b>
<b>IV. SULFITAGE</b>	<b>14</b>
IV.1. Période d'apport	14

IV.2.	Formes d'apport	14
IV.3.	Doses maximales de soufre à respecter	14
IV.4.	Analyses obligatoires	15
<b>V.</b>	<b>PRODUITS, TRAITEMENT STABILISANTS ET CLARIFICATION</b>	<b>15</b>
V.1.	Produits	15
V.2.	Maîtrise technique	15
<b>VI.</b>	<b>CLARIFICATION ET FILTRATION</b>	<b>15</b>
VI.1.	Clarification	15
VI.2.	Filtration	16
<b>VII.</b>	<b>COLORATION – DÉCOLORATION</b>	<b>16</b>
<b>VIII.</b>	<b>AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL</b>	<b>16</b>
<b>IX.</b>	<b>ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION</b>	<b>16</b>
IX.1.	Acidification (problème du Midi)	16
IX.2.	Désacidification	17
<b>X.</b>	<b>CONSERVATION</b>	<b>17</b>
X.1.	Cuverie	17
<b>XI.</b>	<b>TRANSPORT et CONDITIONNEMENT</b>	<b>18</b>
XI.1.	Transport	18
XI.2.	Mise en bouteille	18
XI.3.	Bouchage	18



## PREAMBULE

- ↳ Pourquoi un cahier des charges Nature & Progrès ?
- ↳ Enjeux écologiques
- ↳ Respects des besoins physiologiques de l'animal
- ↳ Enjeux sociaux
- ↳ Enjeux économiques
- ↳ Garanties pour le consommateur

### I. Pourquoi un cahier des charges Nature & Progrès ?

Au regard du préambule de la réglementation C.E.E. de l'agriculture biologique qui ne parle que de "marchés", Nature & Progrès considère que **la " BIO ", dans sa dimension globale, n'est toujours pas reconnue**, entraînant, de ce fait, des risques de dérives. Ce seul préambule de la " bio officielle " justifie pleinement le maintien de la mention Nature & Progrès.

Compte tenu :

- de la dégradation du milieu naturel,
- des menaces sur la santé publique,
- de la disparition de plus en plus importante des petites fermes et de l'artisanat rural,
- de la dégradation des conditions économiques des agriculteurs, des artisans et de la majorité des petits salariés,
- du développement d'une agriculture bio de type industriel à caractère intensif avec ses dérives induites,

Nature & Progrès propose des règles visant à apporter une **alternative fondamentale à cette dérive grave mettant en danger les racines mêmes de notre civilisation**. Elles concernent tant l'agriculteur que tout ce qui concourt à l'équilibre écologique général ; elles posent le problème des coûts écologiques des différents intrants, des abus de transports et de l'excès de la concentration de la distribution.

**Depuis leur création, il y a une vingtaine d'années, et au cours de leurs diverses révisions, les cahiers des charges de NATURE & PROGRES se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :**

***1- Associer les consommateurs au choix et à la définition des méthodes de production alimentaire de qualité biologique avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.***

Le dialogue permanent entre professionnels et consommateurs est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

***2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.***

Cet impératif que s'est donné Nature & Progrès a pu être réalisé grâce à son statut associatif non corporatif regroupant les professionnels et les consommateurs, autour de buts statutaires strictement soucieux de l'amélioration de l'hygiène et de la qualité biologique de l'alimentation.

***3- Evoluer en tenant compte des progrès scientifiques et techniques non polluants.***

Le cahier des charges de Nature & Progrès est vivant; il fait l'objet de révisions périodiques. Les modifications sont proposées par des commissions techniques nationales. Ces commissions techniques spécialisées sont mises en place lors des Conseils Fédéraux. Toutes révisions ou extensions sont votées par

l'ensemble du Conseil Fédéral, composé des délégués départementaux représentant les consommateurs et les professionnels.

#### **4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.**

La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels (agriculteurs, transformateurs, fournisseurs d'intrants), après contrôle des spécificités de nos différents cahiers des charges de production, analyses si nécessaires, et passage en COMAC (commission locale mixte d'agrément de la mention composée paritairement de consommateurs et de professionnels).

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et tout consommateur peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service des professionnels de l'association ou aux groupes locaux.

## **II. Enjeux écologiques**

### **II.1. Limiter les risques de pollution avoisinante**

La ferme devra être obligatoirement *éloignée et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels* ou d'usines polluantes. Elle devra être éloignée au minimum de *500 m des grandes voies de circulation* routière (autoroute, voie express, route nationale). Elle ne devra pas se trouver en aval d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive.

Des précautions particulières devront être prises de façon à *protéger les zones dites fragiles* (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer le cours d'eau, la source ou la nappe phréatique. Pour pallier les risques d'écoulement accidentel une haie bocagère sera implantée entre le bâtiment et le point humide. En cas de pente à plus de 2% un talus sera aménagé au pied de la haie, ceci afin de freiner et purifier ces eaux usées.

### **II.2. S'engager à une conversion totale**

Tous les producteurs sous mention Nature & Progrès s'engagent à orienter tous leurs différents secteurs (maraîchage, grandes cultures, élevage, viticulture, arboriculture, ...) *vers la bio-écologie pour atteindre 100 % en 5 années maximum.*

*La mixité (productions biologiques ou en conversion, et productions conventionnelles) dans un même secteur est interdite.*

### **II.3. Préserver la bio-diversité**

Nous devons *promouvoir la diversité des races animales*. Le développement durable, signé lors du sommet de la terre à Rio, implique notamment la gestion et la valorisation du patrimoine génétique. Nature & Progrès incite les producteurs à introduire dans leur troupeau des *races les mieux adaptées aux conditions du milieu*. En effet, les objectifs de sélection et de production ne doivent pas modifier le comportement fondamental des animaux ni aboutir à « la création d'hypertypes » ayant besoin pour survivre d'une alimentation et d'un environnement artificiels ou d'une assistance médicamenteuse permanente.

*Les animaux génétiquement manipulés ou clonés sont refusés.*

Pour participer à la sauvegarde de la diversité du patrimoine génétique végétal, le paysan et l'association Nature & Progrès doivent s'efforcer de susciter la production de *semences fermières*.

## II.4. Soutenir des fermes harmonieuses et équilibrées

Nous devons établir un équilibre entre les pratiques agricoles et la conservation de l'environnement afin de créer des fermes harmonieuses, équilibrées et autonomes.

- Il est nécessaire de préserver, conserver ou reconstituer *des paysages adaptés à la diversité des situations géographiques* et climatiques des cultures et des élevages (maillage de haies, talus, bandes forestières...).
- La *liaison au sol doit être assurée par une association polyculture-élevage* permettant une complémentarité entre productions animales et végétales au sein d'un même domaine agricole, ou entre domaines voisins. Il est nécessaire d'assurer une parfaite continuité d'actions visant à maintenir un très bon équilibre entre l'animal et ses aliments, entre les aliments et les sols qui les ont produits afin d'éviter toute pollution des eaux de surface et nappes phréatiques. Aussi, pour permettre la production de tout ou partie de l'alimentation et l'emploi, sans excès, des déjections, la *taille du cheptel est limitée à 1 UGB (Unité Gros Bétail)/ Ha* de Surface Agricole Utile (S.A.U.) toutes espèces confondues.
- Pour les *petites fermes*<sup>1</sup> en bio et en conversion risquant d'être économiquement déstabilisées par une trop forte diminution du cheptel, et après avis dérogatoire de la COMAC, le chargement est autorisé à *1,4 UGB/Ha de S.A.U.*

## II.5. Gérer avec soin la fertilité des sols

L'entretien de la fertilité naturelle des sols (voire sa restauration) est le *fondement de toute activité agricole durable*. C'est pourquoi Nature & Progrès a choisi de mettre l'accent sur certaines pratiques (compostage des fumiers par exemple), ou de fixer des limites strictes à certaines pratiques pouvant nuire à l'environnement (limitation des épandages de matières contenant de l'azote par exemple).

- Le *compostage* : avant l'emploi en culture, les fumiers doivent être compostés au minimum 3 mois avec les moyens les plus adaptés (bâchages, aires aménagées..) pour éviter la pollution environnementale.
- Les *effluents liquides* (purin) : ils doivent être obligatoirement associés avec des végétaux pour réaliser des composts.
- La *totalité des apports azotés* (effluents d'élevage, amendements, engrais divers) est limitée à 140 unités d'azote par hectare et par an .  
En cas d'excédant, des contrats d'épandage pourront être effectués :
  - exportation de préférence vers une ferme voisine sous mention Nature & Progrès, à défaut en bio
  - livraison à une entreprise fabricant des engrais biologiques. Les livraisons devront être attestées par des bons.

---

<sup>1</sup> La notion de petites fermes est relative au nombre total d'animaux sur la ferme et non au nombre d'UGB/atelier de production.

Les petites fermes ont au maximum, toutes espèces confondues et par Unité de Travail Humain :

- 30 Unité Gros Bovin viande
- ou 20 Unité Gros Bovin lait
- ou 100 brebis
- ou 50 chèvres
- ou 350 porcs charcutiers
- ou 1000 poules pondeuses/an
- ou 2500 volailles de chairs/an

Quel que soit le nombre d'UTH, le nombre total d'animaux sur la ferme est plafonné à l'équivalent correspondant à 1,5 UTH.

## **Remarque concernant les fabricants d'intrants :**

Il faut souligner qu'il n'existe pas à ce jour de certification officielle en bio de ces produits. Les fabricants peuvent, en toute quiétude, inscrire sur leurs emballages « utilisable en agriculture biologique », vu qu'il n'y a aucune procédure de contrôle prévue ! Il est donc fortement conseillé d'utiliser des produits agréés par Nature & Progrès (les fournisseurs N&P subissent un contrôle annuel et des analyses de leurs produits).

### **II.6. Privilégier les énergies renouvelables et les matériaux de construction locaux**

Toutes les techniques d'utilisation d'énergies, doivent, en priorité et si possible, être issues *d'énergies douces et renouvelables*.

Les bâtiments de ferme doivent être *harmonieusement intégrés dans l'environnement*. Les bâtiments anciens manquant d'esthétique seront dissimulés par une végétation appropriée composée d'essences locales. Nature & Progrès encourage le choix de matériaux de construction de la région ou ceux possédant des qualités reconnues en bio-construction et des formes architecturales qui s'inspirent de l'identité locale.

## **III. Respects des besoins physiologiques de l'animal**

Cette préoccupation associe à la fois les principes éthiques et les aspects écologiques.

### **III.1. Un environnement adapté aux besoins**

L'environnement des animaux (bâtiments, haies, etc.) doit être conçu de sorte que, selon leurs besoins, les animaux :

- disposent de *suffisamment d'espace* pour se déplacer, se coucher ou se reposer, le comportement spécifique de chaque espèce étant respecté,
- aient suffisamment d'air et de lumière du jour,
- soient protégés contre tout excès du soleil, de la température et du vent,
- disposent d'une aire de couchage garnie d'une *litière végétale propre et sèche*. Ainsi les systèmes d'élevages sans litière végétale, générateurs de lisier, sont interdits.

### **III.2. Un accès au plein air**

Les parcours doivent permettre aux animaux un accès au plein air correspondant à leurs besoins physiologiques et sanitaires. Une *durée minimale de 5 mois en pâturage* à l'extérieur a été définie pour les élevages bovins, ovins, caprins et porcins.

### **III.3. Une santé préservée**

Les techniques de production doivent viser à maintenir les animaux en parfaite santé par des *actions essentiellement préventives*. La prévention des maladies passe d'abord par le maintien d'un bon équilibre entre les animaux et leur environnement.

*L'alimentation*, conforme aux besoins physiologiques des animaux, *est issue en totalité de l'agriculture biologique* en priorité sous mention N&P. La ration alimentaire doit provenir, en totalité de fermes ou d'entreprises sous mention Nature & Progrès, à défaut issue de l'agrobiologie.

## **IV. Enjeux sociaux**

### ***IV.1. Pour un monde rural vivant***

Le mode de production biologique et particulièrement sous mention Nature & Progrès doit permettre de *maintenir un tissu rural suffisant* en favorisant l'occupation harmonieuse de l'espace, la production d'aliments abondants, sains, divers, de bonne qualité nutritive, dans le cadre d'une *agriculture alternative non industrielle*.

### ***IV.2. Solidarité professionnelle***

La conversion ou l'installation doit être précédée d'une *formation spécifique* à l'élevage biologique. Le nouvel adhérent Nature & Progrès doit être *parrainé*, dans la mesure du possible, par un membre de l'association de même discipline, selon un mode et une durée à définir entre les deux parties (stage, aide technique de proximité...). Elle ne peut être inférieure à un an.

**Nature & Progrès offre une plateforme d'échange et de communication entre ses adhérents.**

### ***IV.3. Des domaines harmonieux à dimension humaine***

Cette échelle de production, source de main d'œuvre, permet à chacun de conserver sa dignité et trouver son épanouissement. La liaison au sol contribue à garder cet équilibre.

### ***IV.4. Appui syndical des adhérents***

L'association vient en appui aux adhérents en lien avec la pratique des cahiers des charges. Elle peut se porter partie civile pour soutenir tout recours de producteur contre les responsables de pollution notamment nucléaire, chimique, OGM...

### ***IV.5. Créer des liens sociaux***

Créer des liens entre les consommateurs et les producteurs par l'organisation de fêtes, visites, dégustations et ventes.

## **V. Enjeux économiques**

### ***V.1. Privilégions les ventes locales et les ventes directes***

La proximité pour les ventes limite les pollutions liées aux transports en favorisant le dialogue entre producteurs, consommateurs, transformateurs et distributeurs et diminue le coût des produits.

### ***V.2. Pour une gestion de production autonome***

Nature & Progrès encourage les fermes familiales ou associatives au détriment des exploitations à dimensions industrielles ou intégrées par l'industrie ou la grande distribution.

## **VI. Garanties pour le consommateur**

### **VI.1. Nom et adresse du producteur**

Le producteur s'engage à garantir la traçabilité de son produit. Cette disposition maintient par la même l'identité de son travail.

### **VI.2. 100% « bio »**

Les produits Nature & Progrès comportent 100% d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique ou non agricole contrôlés par Nature & Progrès (exemple: sel).

### **VI.3. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)**

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation *dans l'alimentation des animaux*, élevés selon le mode et les principes de ses cahiers des charges, y compris les ingrédients, les compléments alimentaires, les additifs et adjuvants de fabrication, des O.G.M., des produits qui en sont issus et qui contiennent des O.G.M. ou du matériel génétique transférable, ainsi que des produits ou sous-produits qui en sont issus et même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable.

Les végétaux cultivés selon le mode de production biologique ne doivent pas provenir de *semences génétiquement modifiées*. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations.

Dès l'autorisation officielle d'utilisation sur le territoire de l'Union européenne d'une semence d'espèce ou d'une variété génétiquement modifiée ou d'un produit ou d'un sous-produit issu de semences génétiquement modifiées et si l'identification ou la traçabilité de ces matières est impossible, le mode de production biologique exclut automatiquement et obligatoirement l'utilisation de son correspondant, de ses produits et sous-produits non OGM dans la liste dérogatoire des produits ne provenant pas de l'agriculture biologique.

Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, cultivés conformément aux règles communautaires et nationales concernant le mode de production biologique toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des *produits phytosanitaires* contenant ou issus d'O.G.M., n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol contenant ou issus d'O.G.M.

Cette interdiction prévaut également pour les *produits vétérinaires*, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les ingrédients, auxiliaires et additifs utilisés lors de la transformation des produits issus de l'élevage et/ou de l'agriculture biologique.

### **VI.4. Des prix équitables**

Les **prix** doivent refléter un juste équilibre entre la rémunération des différents agents économiques de la filière et les attentes des consommateurs.

### **VI.5. Commerce coopératif**

Nature & Progrès privilégie les formes d'échange ou de commerce équitables, solidaires, coopératifs.

## **VI.6. Produits garantis non ionisés**

A quelle que dose que ce soit, tous les traitements par *les rayonnements ionisants* (ultra-violet compris) *sont interdits* pour les produits et denrées destinés à l'alimentation humaine et animale, ainsi que tous les produits sous mention Nature & Progrès.

## **VI.7. L'usage du micro-ondes est proscrit**

La cuisson et le séchage par micro-ondes sont interdits.

## **VI.8. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...**

Les fermes ne pourront être situées dans des zones à risque de contamination sans procéder annuellement à des contrôles de leurs productions.

Un point important qui différencie Nature & Progrès de la CEE concerne les risques de pollution accidentelle (nucléaire, chimique, OGM...). L'Union européenne n'en parle à aucun moment tandis que Nature & Progrès peut demander des analyses de non-contamination des intrants, des sols et des cultures.



## INTRODUCTION

Pour obtenir la mention Nature et Progrès, toute production doit être conforme aux règles des Cahiers des Charges de Nature et Progrès.

### I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est autorisée ou interdite par le cahier des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès, devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des règles définies ci-après.

### II. Dispositions générales

- 1) Les produits CHIMIQUES DE SYNTHÈSE sont totalement interdits. Seuls les produits obtenus par réactions chimiques simples sont autorisés, qu'ils soient à base de produits minéraux, végétaux ou animaux.

Ces définitions peuvent évoluer compte tenu des progrès scientifiques raisonnables et non polluants et des contraintes techniques.

- 2) « AUTORISE » et « INTERDIT » : dès lorsqu'il n'est pas expressément AUTORISE, tout procédé ou produit est INTERDIT.
- 3) La PÉRIODE DE CONVERSION à l'agriculture biologique pour l'obtention de la mention N&P est clairement définie:
  - elle est d'au moins deux ans avant le premier ensemencement certifié N&P pour les cultures annuelles,
  - dans le cas de cultures pérennes autres que les prairies permanentes, elle est d'au moins trois ans avant la première récolte des produits pouvant faire référence à Nature et Progrès.
  - dans certains cas (friches, ...) Nature et Progrès peut diminuer cette période de conversion ou, au contraire l'augmenter en fonction des antécédents culturaux, ou les analyses du sol révèlent une rémanence de pesticides chimiques.

- 4) La CONVERSION DOIT ÊTRE TOTALE dans un délai de 5 ans

Toutes les fermes ou entreprises sous mention Nature et Progrès s'engagent à orienter toutes leurs activités vers la bio-écologie pour atteindre 100% de leur activité en cinq années maximum.

- 5) Nature et Progrès DENONCE LES OBLIGATIONS DE TRAITEMENT de certaines maladies ou parasites, rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...). Exemple : varron pour les bovins. Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitement compatibles avec la bio.

### III. Mise à jour

Le présent cahier des charges faisant l'objet d'une élaboration permanente au sein des commissions techniques, seule la dernière édition est valable. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

# CAHIER DES CHARGES

## I. ORIGINE DES RAISINS

Seuls les raisins certifiés AB ou sous mention N&P sont autorisés pour l'élaboration de vins N&P.

## II. RÉCOLTE ET PRESSURAGE

### *II.1. Récolte*

Malgré la consommation de « pétrole » qu'elle engendre, la vendange mécanique est tolérée. Cependant, la vendange manuelle est conseillée.

Afin d'éviter des difficultés dans la suite de la vinification, nous recommandons de suivre les procédés suivant :

- Triage des raisins pourris
- Privilégier un égouttage rapide : récolte en comports ou mieux en caisses ajourées
- Transport rapide en cave
- Eraflage au dessus de la cuve
- Contrôle de la qualité du pressurage : éviter le triturage
- Nettoyage des bacs, bennes, comports après chaque voyage (jet d'eau) et de tout le matériel tous les soirs

Conformément à la réglementation légale, l'utilisation de graisses et lubrifiants autres qu'alimentaires sur les parties pouvant être en contact avec les raisins ou le vin est **INTERDITE**

### *II.2. Hygiène de la cave*

#### **II.2.3. Désinfection**

L'objectif à terme est de s'affranchir des produits de nettoyage de synthèse c'est à dire privilégier la désinfection à l'eau chaude et à la vapeur d'eau. Un délai de 8 ans est laissé aux vigneron pour équiper la cave en conséquence.

Dans l'attente de la généralisation de la désinfection à l'eau chaude, vous devez utiliser des produits sous forme moussante (qui présentent une meilleure visibilité au rinçage) :

- Eau oxygénée : H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (efficace à 0,05 % contre les bactéries, à 2% contre les levures)
- Ammonium quaternaire : en usage externe exclusivement (rigoles, murs). C'est un tensioactif difficile à rincer
- Solution SO<sub>2</sub> < 5% sans stabilisant
- Alcalins chlorés en interne exclusivement pour désinfection du matériel vinaire (cuves, manches...). Rinçage obligatoire puis neutralisation à l'acide citrique
- Ozone
- Désinfection des barriques à l'eau chaude, à la vapeur d'eau ou à l'ozone.

L'utilisation des produits suivants et les pratiques suivantes sont **INTERDITES** :

- Eau de javel (dosage trop imprécis, le chlore attaque l'inox et les poumons)
- Permanganate de potassium (l'élimination génère des résidus : rinçage avec une grande quantité d'eau sulfitée)
- Désinfection de cuves entartrées autre qu'à la vapeur
- Utilisation d'alcalins chlorés si présence de bois (planchers, charpentes...) : formation possible de chloroamizole en présence de bois traité = goût de bouchon relargage progressif (5-10 ans)
- Désinfection sans contrôle d'absence de résidus
- Entreposage de palettes dans la cave

### II.2.2. Détartrage

L'utilisation de la vapeur d'eau est fortement conseillée : détartrage par choc thermique à 80°C

La Potasse et la soude caustique sont tolérées **à condition de recycler les solutions de soude usagées** (adresses de sociétés de recyclage en annexe).

De plus, toutes les eaux de rinçage doivent être neutralisées avant d'être évacuées (vérification papier pH).

Les cuves en ciment peuvent être affranchies avec l'acide tartrique.

Pour les cuves en inox, les alcalins chlorés spécifiques moussants peuvent être utilisés pour dérougir les cuves à condition qu'il y est rinçage et neutralisation à l'acide citrique.

Nota : l'acide citrique et l'acide tartrique doivent être réservés exclusivement à la neutralisation des eaux de rinçage

## III. LEVURAGE

Le travail de la vigne doit être fait afin de privilégier les départs en fermentation sans intervention extérieure.

Cependant, en cas de difficultés au cours des fermentations, Nature et Progrès conseille :

- l'emploi de "pieds de cuve" indigènes
- l'adjonction de lie de fin de fermentation alcoolique (préférable aux levures exogènes) uniquement en cas de nécessité : arrêt de fermentation, vendanges altérées, vendanges très riches en sucre,
- l'utilisation de levures finisseuses "Saccharomyces oviformis" (dites "bayanus") garanties non OGM
- Levures sélectionnées pour vinification spéciale non OGM

Dans tous les cas, l'utilisation systématique de levures exogènes est **INTERDITE**.

**L'utilisation de levures OGM ou issus d'OGM est INTERDITE.** Pour tout achat de levures, une attestation du fournisseur garantissant l'absence d'OGM sera exigée.

## IV. SULFITAGE

**Nature & Progrès déconseille l'apport de SO<sub>2</sub>.** De bonnes pratiques dans la vigne et une bonne hygiène de cave doivent éviter au maximum l'utilisation de SO<sub>2</sub>.

Pour ceux qui utilisent du soufre :

### IV.1. Période d'apport

Les apports doivent être de préférence effectués à :

- l'encuvage
- la fin de la fermentation malolactique
- la mise en bouteille

### IV.2. Formes d'apport

Toutes les formes de soufre ou de solutions de SO<sub>2</sub> n'ont pas les mêmes caractéristiques. Aussi, seuls les produits suivants sont autorisés :

- Soufre compressé (pastilles) **uniquement pour les récipients en bois secs**
- Mèche soufrée sur support cellulose : **exclusivement dans des récipients vides**
- Solutions sulfureuses fraîches (5% maxi de SO<sub>2</sub>) préparées sur l'exploitation (avec tubes de SO<sub>2</sub> liquéfié + siphon diffuseur dans cuves d'eau).
- SO<sub>2</sub> pur liquéfié (utilisation avec sulfidoseurs)

L'utilisation de ces produits dans d'autres conditions que celles décrites ci-dessus ou l'utilisation d'autres solutions est **INTERDITE**

### IV.3. Doses maximales de soufre à respecter

En ce qui concerne le SO<sub>2</sub> total :

Type de vin	Doses maxi de SO <sub>2</sub> total en mg/l	
	Normes conventionnelles	Normes N&P
Rouges	160	<b>70</b>
Rosés ou blancs secs	210	<b>90</b>
Mousseux et effervescents	210	<b>60</b>
Demi-secs	260	<b>130</b>
Moelleux	300	<b>150</b>
Vins doux naturels et vins de liqueur	200	<b>80</b>
liqueureux	400	<b>200 + 10</b>

Les doses maximales de SO<sub>2</sub> total autorisées sur les vins sucrés (> 5 g de sucre / l) seront revues à la baisse dans les 5 ans au vu du développement des procédés physiques (filtration tangentielle, flash pasteurisation...).

Les doses de SO<sub>2</sub> libre autorisées, à la consommation, sont de :

- 10 mg/l pour les vins rouges
- 15 mg/l pour les vins blancs ou rosés

Exceptionnellement, une dose de 20 mg/l maxi de SO<sub>2</sub> libre peut être autorisée sous présentation de l'avis d'un œnologue.

#### **IV.4. Analyses obligatoires**

Afin de pouvoir contrôler ces données, des **analyses** de SO<sub>2</sub> total, de SO<sub>2</sub> libre et de l'acidité volatile sont **OBLIGATOIRES**.

Ces analyses doivent être effectuées régulièrement de telle manière qu'une analyse récente (inférieure à 2 mois) par cuve ou lot homogène de barriques puisse être présentée le jour du contrôle.

### **V. PRODUITS, TRAITEMENT STABILISANTS ET CLARIFICATION**

#### **V.1. Produits**

Seuls les tanins sur vendanges, sous contrôle d'un œnologue, sont autorisés pour la stabilisation des Anthocyanes.

Tous les autres produits utilisés en vinification conventionnelle sont **INTERDITS**

#### **V.2. Maîtrise technique**

Les techniques suivantes sont **AUTORISEES** :

- Stabilisation par le froid.
- Micro oxygénation.
- Pour la **Pasteurisation**, la Flash-Pasteurisation (à l'eau chaude : chauffage à 80-85 °C)
- Pour la **Gazéification** et **dégazéification**, l'oxygène et l'Azote (pour les décarbonation et inertage) sont AUTORISEES.

En revanche, les techniques suivantes sont **INTERDITES** :

- Flash détente (éclatement des cellules par dépression)
- la Thermovinification (chauffage à 60-65 °C) pour la destruction des glucanes.
- L'utilisation de CO pour l'élaboration d'effervescent
- La Thermolysation (chauffage à 45°C) qui favorise le développement des enzymes et l'Actinisation

### **VI. CLARIFICATION ET FILTRATION**

#### **VI.1. Clarification**

Nature et Progrès recommande de favoriser au maximum la clarification naturelle. Cependant, d'autres procédés sont **AUTORISES** :

- L'albumine des blancs d'œufs **bios**. (la poudre de blanc d'œufs non bio est tolérée jusqu'à ce que la filière se mette en place)
- La caséine pure (caséine lactique) garantie sans résidus.
- La Bentonite (les bentoniques sodiques sont toutefois déconseillées)
- Kaolin (qui demeure déconseillé)

## **VI.2. Filtration**

Toute comme pour la clarification, la décantation naturelle doit être privilégiée.

Les autres techniques **AUTORISEES** sont les suivantes :

- Filtre à plaque cellulosique
- Centrifugation
- Filtration tangentielle
- Filtre presse avec perlite
- Filtration sur membrane
- Filtre à terre d'infusoires à titre provisoire : Kieselguhr (formes sodiques déconseillées)

La filtration stérilisante effectuée de manière systématique est **INTERDITE**.

L'électrolyse est **INTERDITE**

## **VII. COLORATION – DÉCOLORATION**

Tous les colorants sont **INTERDITS**.

## **VIII. AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL**

Le travail de la vigne doit favoriser l'accumulation de sucres dans les raisins (taille, vendanges vertes, ...).

Si lors de la vendange, il s'avère que les raisins ne pourront pas fournir suffisamment de sucre pour parvenir au degré d'alcool escompté, les procédés suivants pourront être mis en œuvre afin d'augmenter **au maximum d'1°** le titre alcoométrique du vin :

- Réduction de volume par le froid
- Concentration des moûts
- Chaptalisation par :
  - du sucre de canne cristallisé **Bio** ou du sucre de betterave **Bio**
  - du sucre de raisin **Bio**
  - du moût concentré **Bio**
  - du moût concentré rectifié **Bio**

L'osmose inverse est **INTERDITE**

## **IX. ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION**

### **IX.1. Acidification (problème du Midi)**

Nature & Progrès conseille dans un premier lieu d'être attentif lors de la plantation au choix des cépages.

Au moment de la production, l'attention sera portée sur la maturité physiologique du raisin (différente de la maturité industrielle" : pH...). Il est conseillé également d'effectuer des mesures de l'acidité et du pH des moûts.

En cas de problème, l'utilisation d'acide tartrique **dans le Midi** est tolérée si aucun autre moyen n'est possible et en cas de nécessité absolue. Après accord d'un œnologue, de **l'acide tartrique** (sans plomb) pourra être ajouté à la vendange uniquement (moût), avec une dose maxi de :

- 1 g/l sur blancs
- 0,5 g/l sur rouges

## **IX.2. Désacidification**

Si le moût s'avère trop acide, des levures désacidifiantes : « Schizosaccharomyces », garanties non OGM par leur fournisseur, peuvent être utilisées.

Le Bicarbonate de potasse est également **AUTORISE**.

En revanche le Carbonate de chaux est déconseillé car son utilisation est difficile (raisonnement mathématique impossible, dépôt tardif). Il est toléré si, et seulement si son utilisation est justifiée par une analyse.

## **X. CONSERVATION**

### **X.1. Couverie**

#### **X.1.1. Bois**

Tous les récipients : Cuves, foudres et tonneaux en bois sont **AUTORISES**. Il est toutefois conseillé de remplir les foudres régulièrement (ouillage).

#### **X.1.2. Acier INOX**

Les cuves en Acier INOX sont **AUTORISEES** à condition que les soupapes et les robinets soient également en INOX (les autres métaux ont effet de pile qui libère des molécules du métal).

Il est rappelé que l'utilisation **d'eau de javel** ou d'autres produits halogénés est **INTERDITE** pour le nettoyage des cuves INOX.

#### **X.1.3. Ciment non revêtu**

Les cuves en ciment sont **AUTORISEES** sauf si elles sont revêtues de paraffine. Seule **l'acide tartrique est AUTORISEE** pour l'affranchissement des cuves.

#### **X.1.4. Cuves fibre de verre - résine : P.R.F.V.**

Les cuves P.R.F.V. (polyester renforcé fibre de verre) sont tolérées dans les conditions suivantes : Cuves étuvées en totalité dans des fours, ne libérant pas de composés volatils comme le styrène, les phtalates...

#### **X.1.5. Revêtements**

##### **A. Revêtements plastiques EPOXY**

Nature et Progrès tolère les revêtements Epoxy qui existaient avant le 31/10/87 (posés par des professionnels donc garantis 10 ans). Les résines sélectionnées doivent être garanties sans solvant toxique (toluène, xylène, cétones) et si possible sans alcool benzylique. La réalisation du revêtement devra être effectuée au moins 2 mois avant le remplissage du vin. Lors de la première utilisation (environ 1 mois après le remplissage), une **analyse** de phtalates **est OBLIGATOIRE**.

Les viticulteurs sont autorisés à faire des réparations à condition d'utiliser des kits appropriés à la surface (utilisation en totalité du contenu pour éviter les dosages approximatifs générant des excès de l'un des deux produits) et sans utiliser de solvants.

Enfin, Nature et Progrès déconseille fortement le stockage de vins à fort degré alcool (>12°) dans ce type de cuves.

## B. Revêtement émail formo-phénolique

Les revêtements plastiques formo-phénolique sont **AUTORISES** sur cuves acier s'ils sont posés à chaud (150-180°C) et/ou au four : type Miroir-Brauthite. Le vigneron devra s'assurer de l'absence de migration dans le vin.

### X.1.6. Mise à l'abri de l'air

Afin d'éviter le contact du vin avec l'air, l'emploi de gaz neutres (N<sub>2</sub>-CO<sub>2</sub>-argon) seuls ou en mélange est **AUTORISE**.

L'utilisation de cuves à chapeau flottant (+ chambre à air), de flotteurs inox dans les cheminées ou les trappes, de bondes aseptiques sont également **AUTORISES**.

## XI. TRANSPORT et CONDITIONNEMENT

### XI.1. Transport

Sont **AUTORISES** pour le transport :

- les cubitainers et bag in box en polyéthylène rincés à l'eau chaude
- les camions-citernes rincés soigneusement avant le remplissage en vin N&P

### XI.2. Mise en bouteille

Seules les bouteilles en verre sont **AUTORISEES**. A partir de 2005, la réglementation générale exige que tous les récipients en verre neufs soient rincés avant de recevoir leur contenant.

Nature et Progrès incite les vigneron à récupérer les bouteilles usagées qui doivent être rincées à l'eau chaude avant toute réutilisation.

### XI.3. Bouchage

Les seuls bouchons utilisables pour les bouteilles de vin N&P sont les suivants :

- Bouchon en liège naturel ou colmaté
- Bouchon en agglomérés avec deux rondelles de liège pour mousseux et pétillants
- Bouchage à vis par capsule sertie.

Les bouchons composites (type Altec, Neocork, ...) et les bouchons plastiques sont **INTERDITS**.

Le surbouchage pourra être réalisé avec de la cire, une capsule d'aluminium ou d'alu-étain à faible taux d'étain ou une capsule thermorétractable en polyéthylène ou polypropylène.

Seule la capsule en étain pur est **INTERDITE**.

