



FONDATION
UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

œEnofutur 23



Eco-œEnologie :
Innovations et durabilité



**L'agriculture biologique : un modèle de résilience
et d'innovation pour l'œEnologie ?**

16 Avril 2026



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991





Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991



- **Producteurs** (caves particulières et coopératives) + **Metteurs en marché** de vin biologique d'Occitanie
- + de 1 100 vignerons et coopérateurs + 40aine de metteurs en marché

Plus de **70% de la production** régionale de vins certifiés AB

UN ENGAGEMENT QUOTIDIEN AUPRÈS DE LA FILIÈRE BIO

Un expert de la filière vin bio

Viti – Oeno - Eco



- Représenter nos membres
- Défendre leurs intérêts
- Organiser et connaître le marché des vins de l'agriculture biologique
- Organiser des services d'appui ou de conseil pour nos membres
- Favoriser la concertation entre les deux collègues
- Promouvoir les vins de l'agriculture biologique

Un organisateur d'évènements



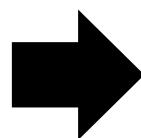
QU'EST CE QU'UN VIN BIO ?



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991



Réglementation UE
Produit contrôlé et certifié



produit chimique de synthèse & OGM interdits



herbicides interdits



certaines technologies interdites



moins d'auxiliaires et d'additifs



doses de sulfite réduites



**Respect de la matière 1ère
environnement - santé - emploi**



Les règles de vinification en **BIO depuis 2012**:



100 % des **ingrédients agricoles certifiés bio**

(raisin, sucre, alcool, MCR)

Interdiction de **certaines pratiques de vinification**

(électrodialyse, techniques électromembranaires, la désalcoolisation partielle)

Limitation de l'usage des **intrants œnologiques**

certaines intrants doivent être d'origine bio

Limitation des doses de **sulfites**

SO₂ total

LES CHIFFRES DE LA FILIERE VITI BIO 2024 FRANCE ET OCCITANIE

SURFACE VITI BIO
certifiée FR
131 790 HA
→ 17% vignoble FR

PRODUCTION VIN BIO FR
4,04 MHL
→ 12,7% prod° vin FR

SURFACE VITI BIO
engagée FR
164 541 HA
→ 21% vignoble FR

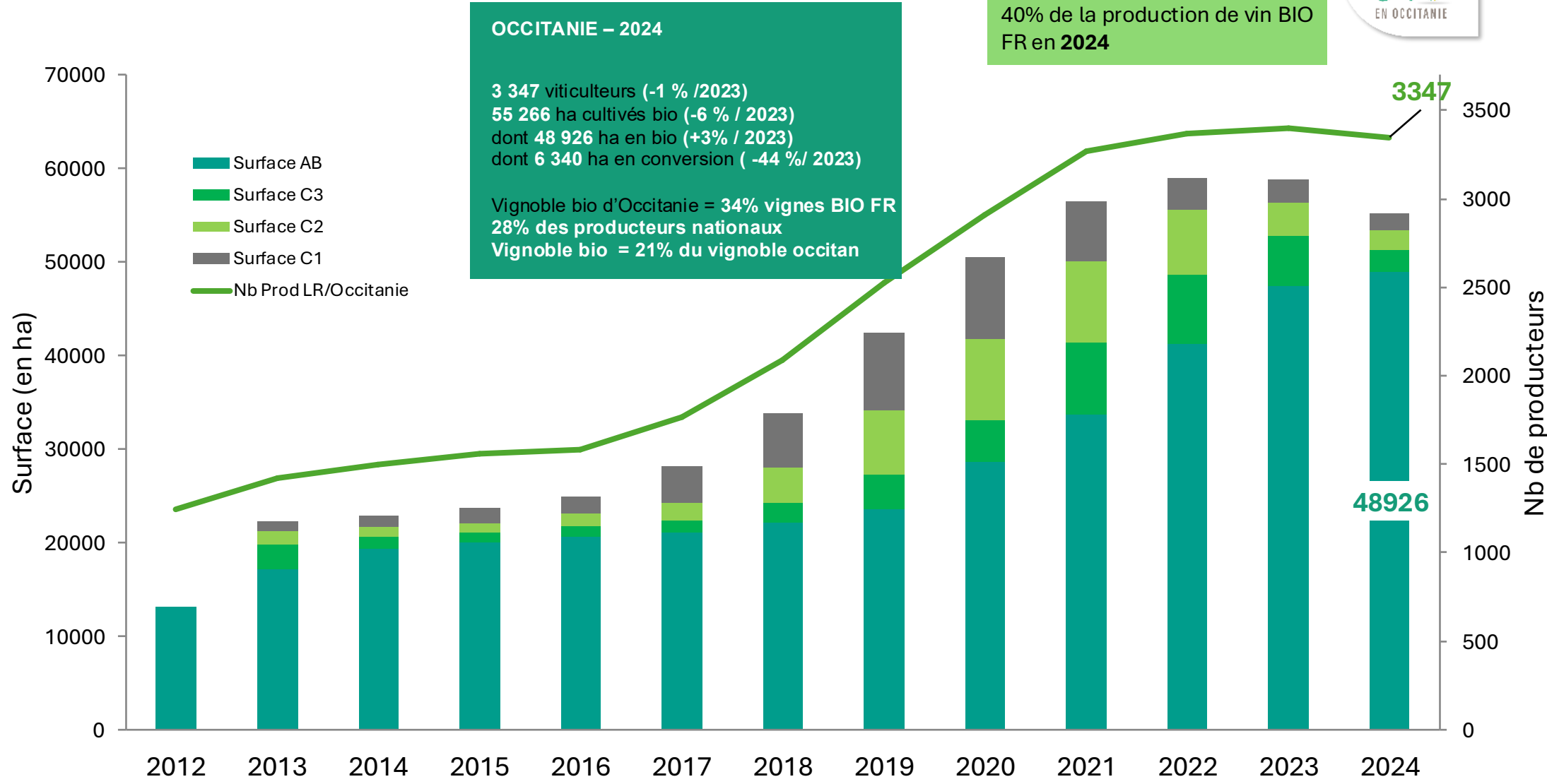
CONSOMMATION
VIN BIO FR
1,587 MHL
→ 7% conso de vin FR

EXPORTATION DE VIN BIO
1,269 Mhl
→ 10% export de vin FR

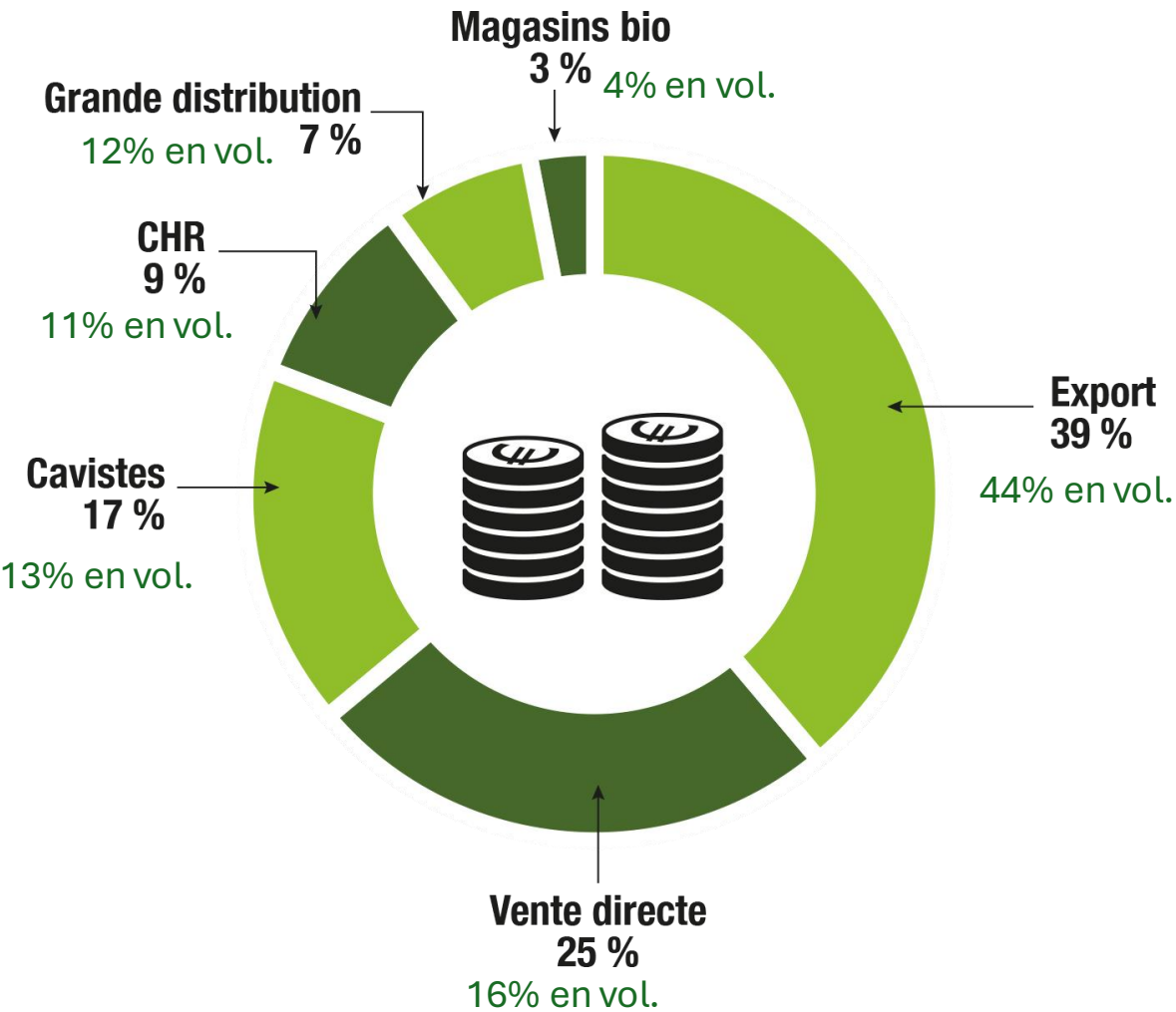


EVOLUTION DES SURFACES VITICOLES BIO EN OCCITANIE

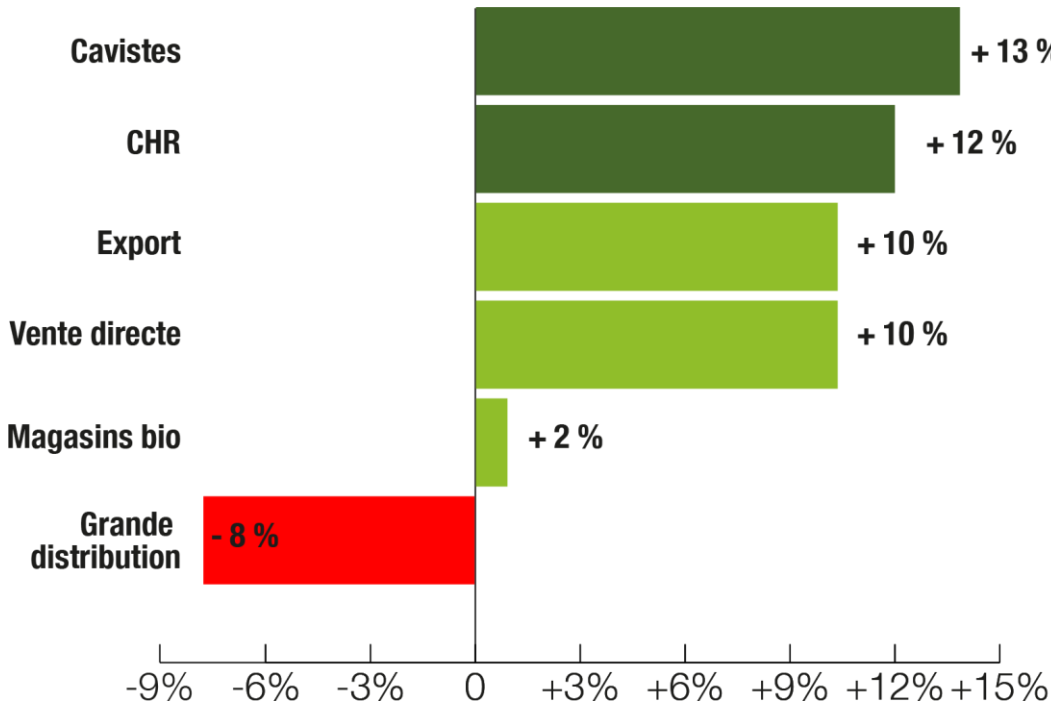
PRODUCTION VIN BIO
1,5 Mhl en 2025
13% de la production occitane
40% de la production de vin BIO
FR en 2024



Répartition des ventes en valeur par circuit (2024)



Ventes en valeur par circuit (prix départ chai 2024 vs 2023)



Plus d'un consommateur de vin sur 2 consomme du vin biologique



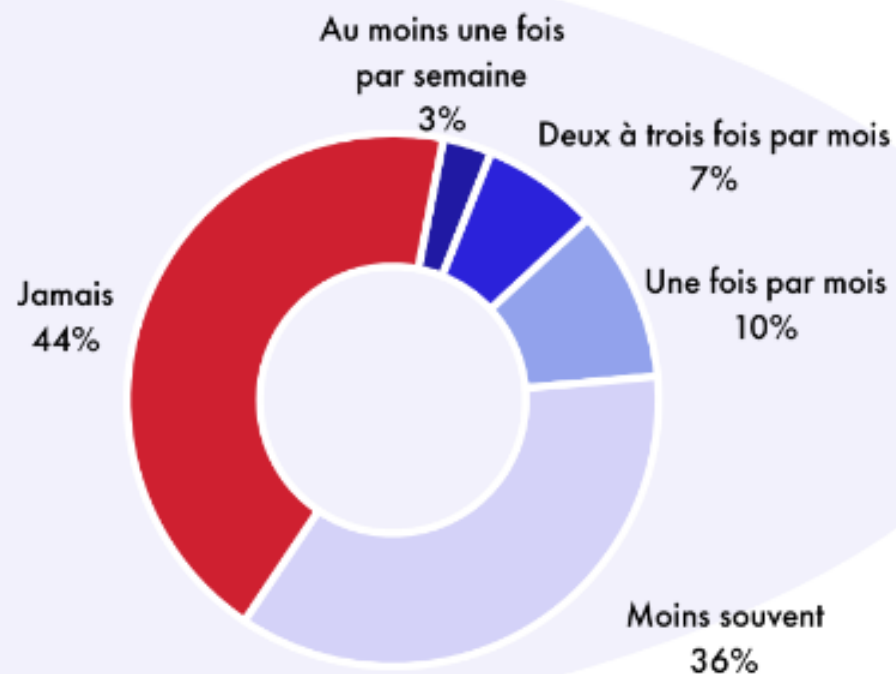
22% des Français ne
consomment jamais d'alcool



69% des Français
consomment du vin



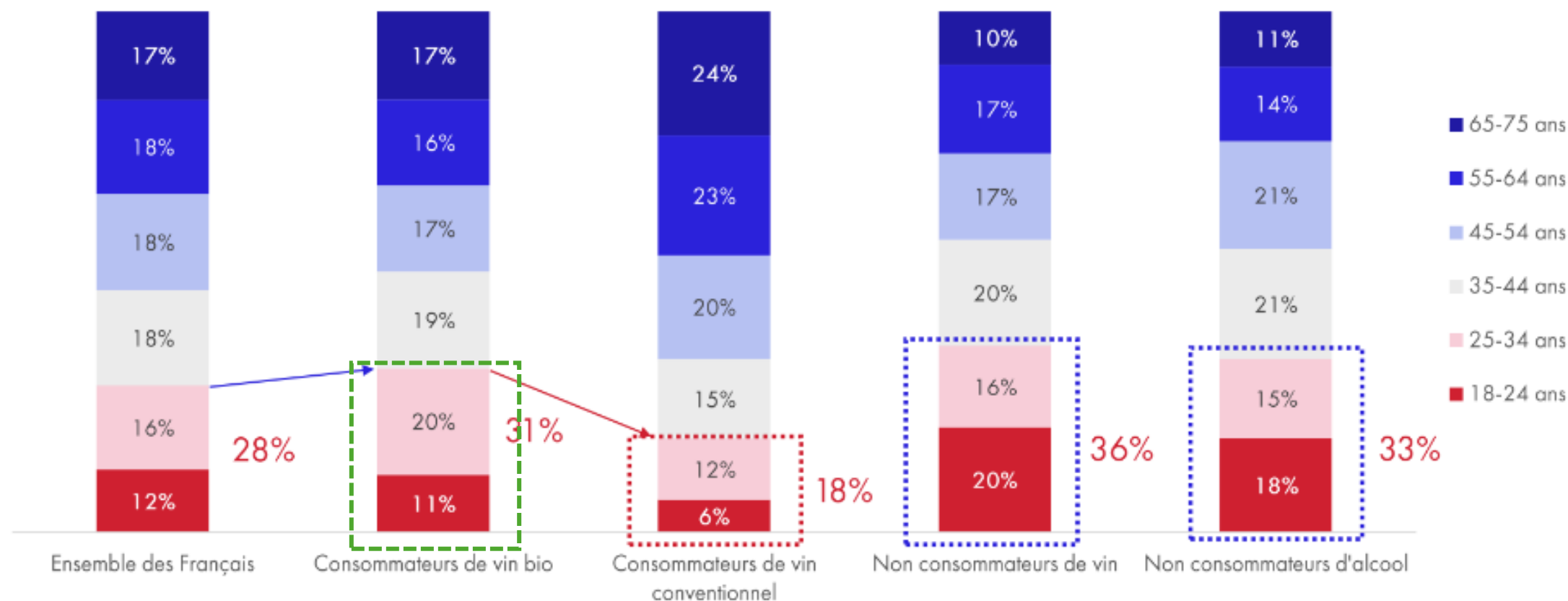
Parmi les consommateurs de vin, 56%
consomment du vin biologique



Les jeunes : moins consommateurs de vin, mais plus grands consommateurs de vin biologique

Profils des consommateurs de vin biologique

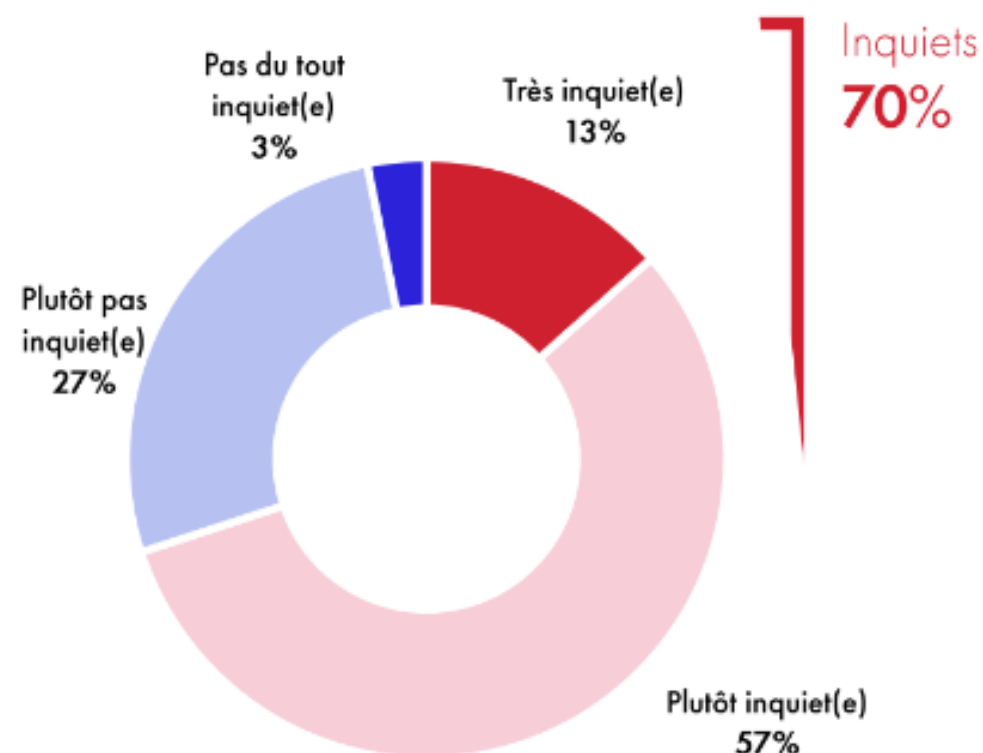
Bases : Ensemble des Français, n=2500, consommateurs d'alcool, n=2000 / consommateurs de vin biologique, n=987



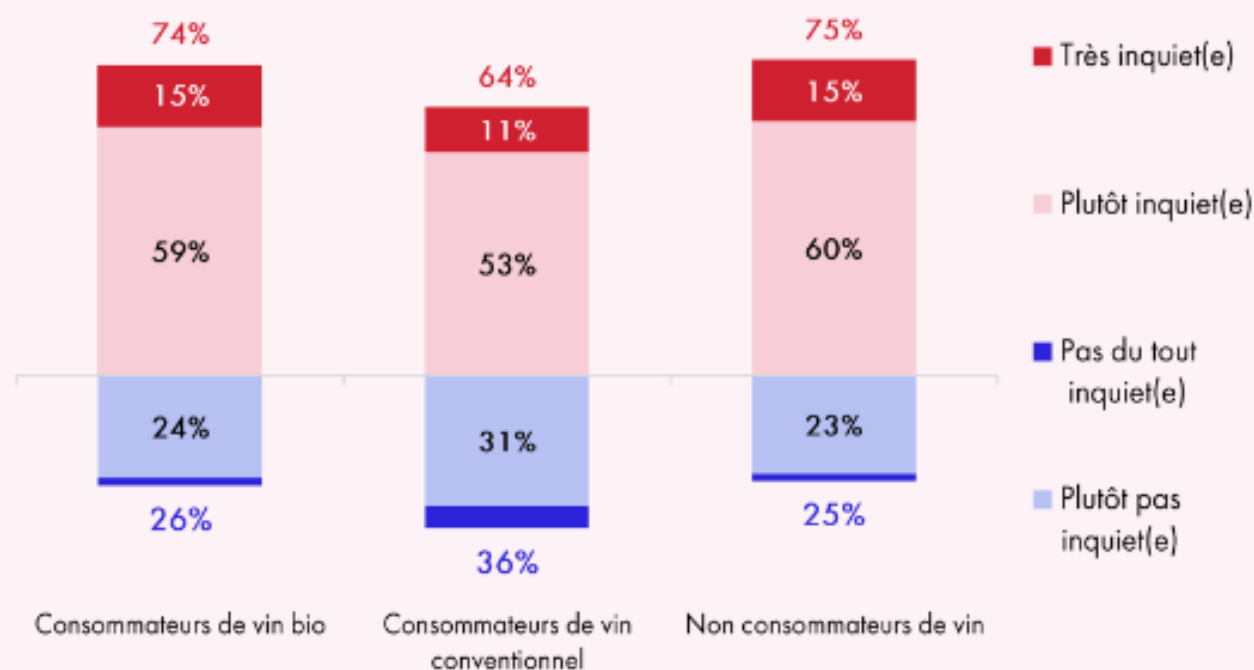
Les consommateurs de vin bio plus inquiets des effets de l'alimentation sur leur santé

Aujourd'hui, quand vous pensez aux effets possibles sur votre santé des aliments que vous pouvez être amené(e) à consommer, vous vous sentez :

Base : consommateurs d'alcool, n=2000



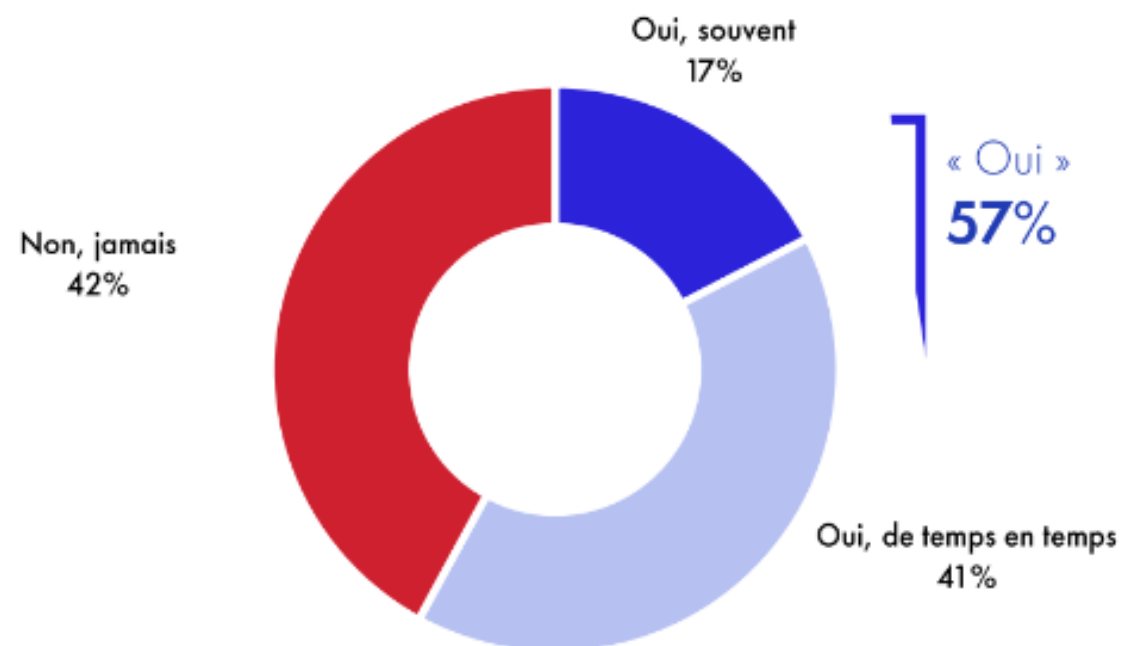
Inquiétudes à l'égard des effets de l'alimentation sur la santé en fonction de la consommation de vin bio



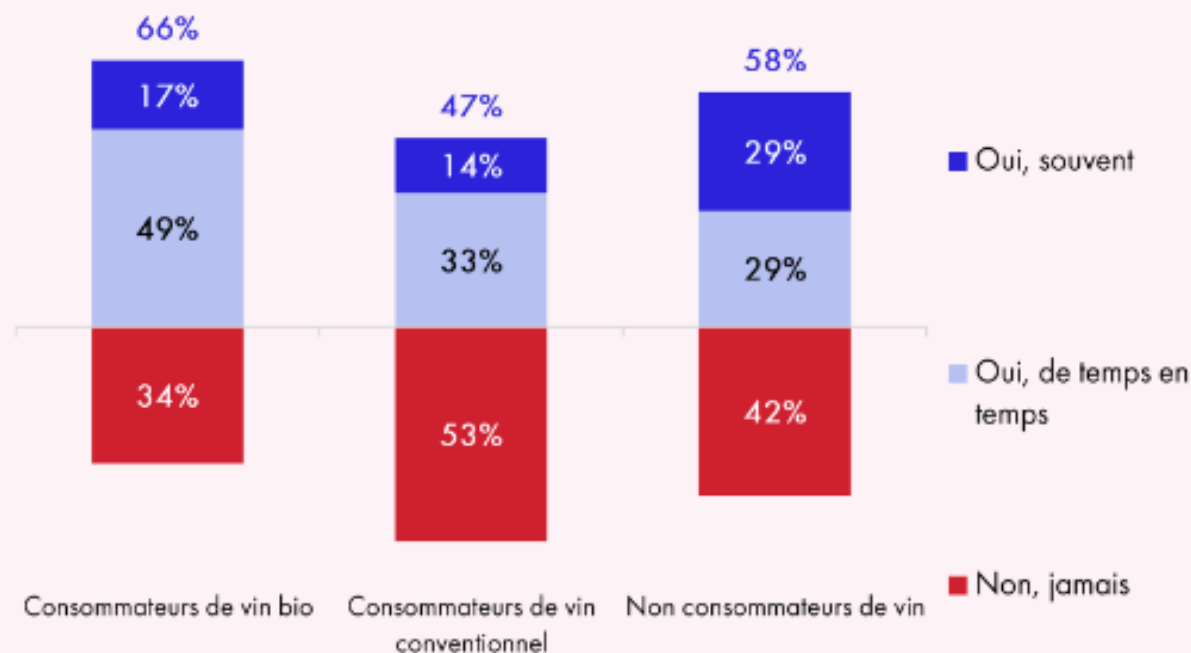
Les consommateurs de vin bio également plus souvent adeptes du « No Low »

Vous arrive-t-il de remplacer la consommation de boissons alcoolisées par des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool ?

Base : consommateurs d'alcool, n=2000



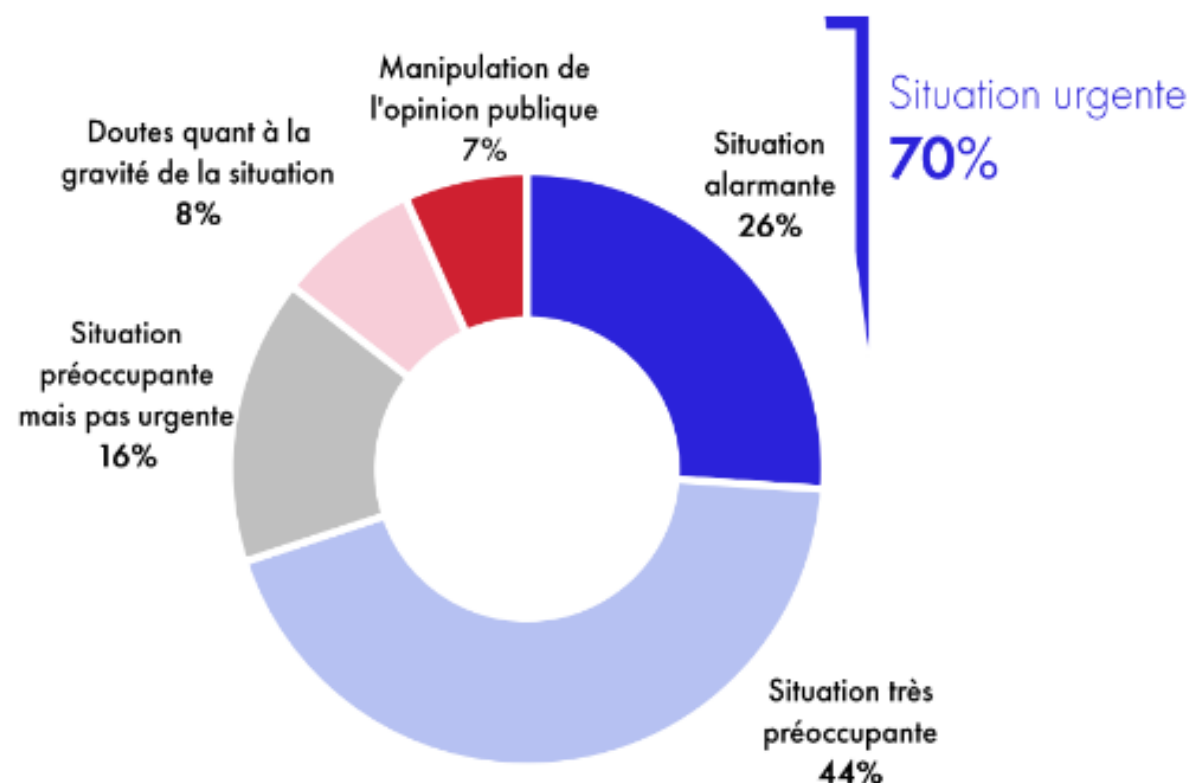
Recours au « No low »
en fonction de la consommation de vin biologique



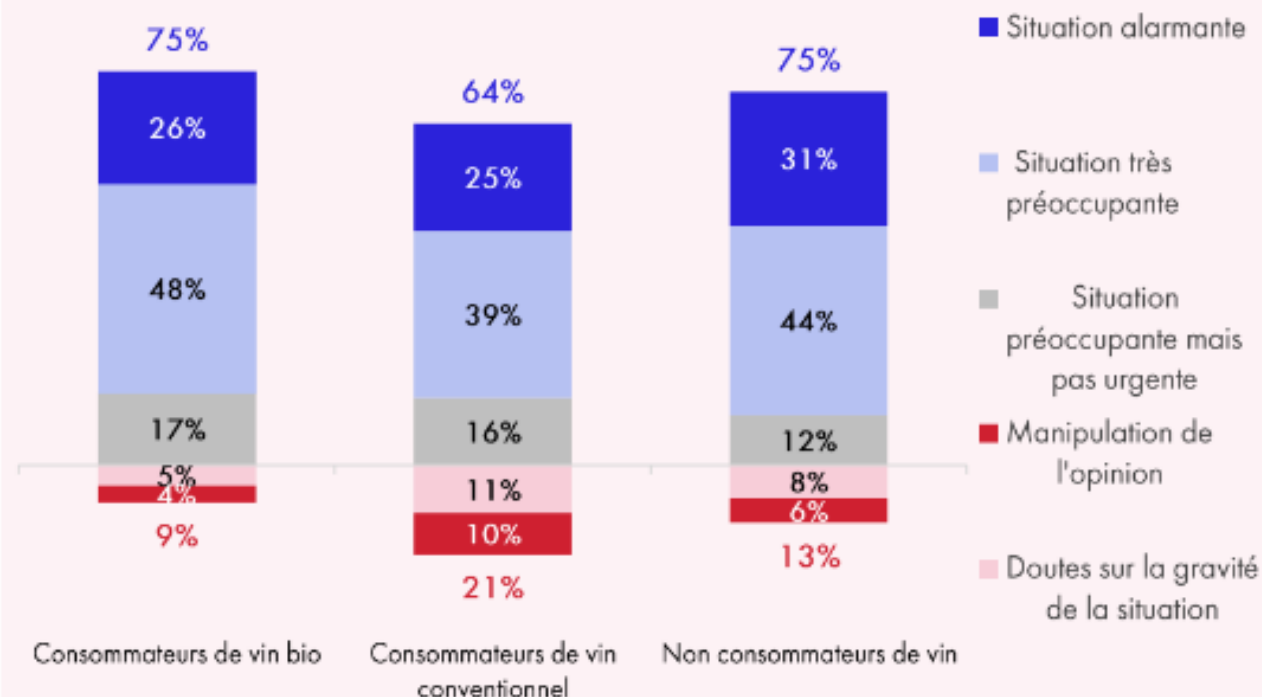
Et plus préoccupés par l'environnement

Concernant l'écologie et les questions environnementales, quelle est la proposition qui correspond le mieux à ce que vous pensez ?

Base : consommateurs d'alcool, n=2000



Perception de la situation environnementale en fonction de la consommation de vin bio





**Grands sujets de préoccupation
chez les consommateurs de vin bio:**

SANTE : Alimentation
Sans sulfites - No-Low

ENVIRONNEMENT



**Mots clés associés à la
consommation de Vin Bio:**

Naturel

Découverte (curiosité, connaissance)

Plaisir - partage

Local, Terroir



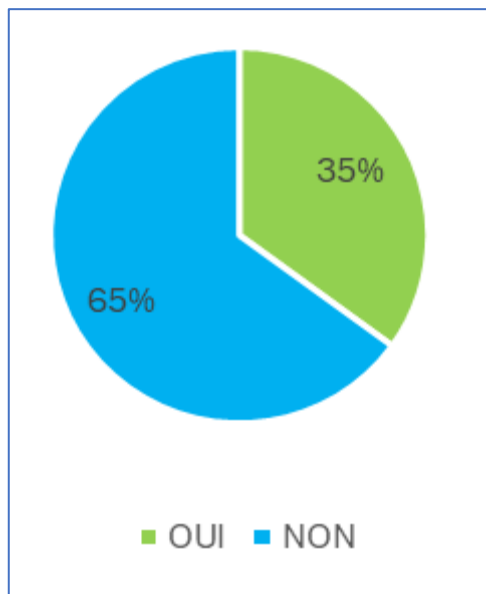
QUELLES **INNOVATIONS** EN ŒNOLOGIE POUR UNE RESILIENCE DE LA **FILIERE VIN BIO** ?

> **APPROCHE** par le **MARCHE**



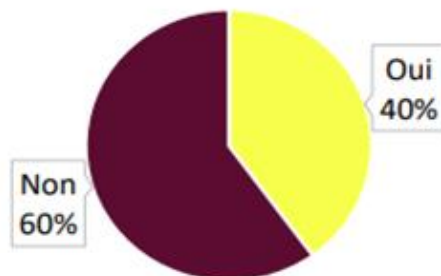
Enquête auprès des vignerons BIO Français sur leurs pratiques de vinification Retour 670 en 2023

Est-ce que vous proposez une cuvée sans sulfites ajoutés ?

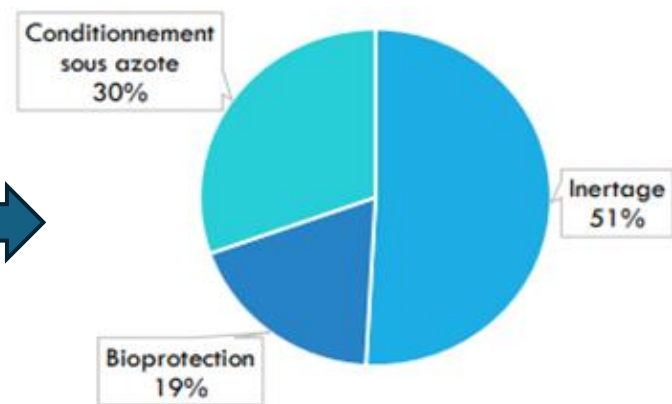


Avez-vous utilisé des alternatives aux sulfites en vinification ?

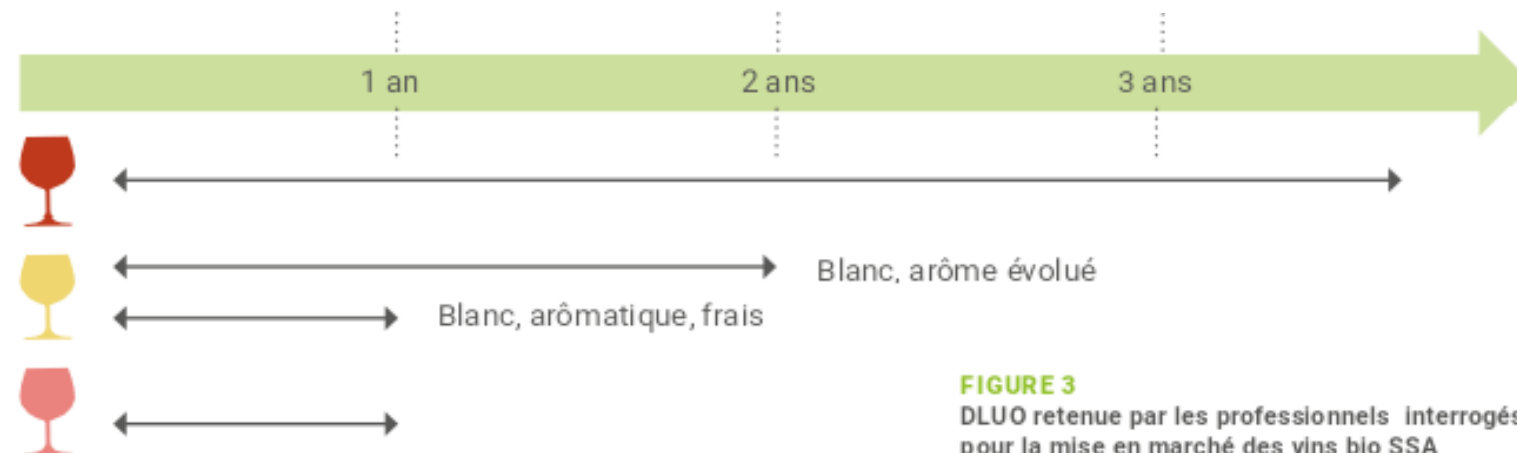
Alternatives au SO₂ ? (Parmi les répondants produisant des vins sans SO₂)



Types d'alternatives utilisées



Enquête Sudvinbio 2020 auprès de 5 entreprises de négoce implantées sur divers circuits de vente **France, UE, USA**) – Projet FEADER Biocork®/LSI – efficacité antioxydantes de LSI des vins BIO en bouteille.



► DLUO non adaptée à certains circuits de distribution

> Frein au développement des vins bio

Pratiques :

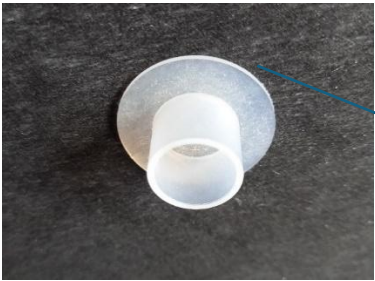
- Gradient de protection à l'O₂ au fur et à mesure qu'on se rapproche de la mise
- + interventions sur le rosé
- Choix du prestataire/confiance
- Selon le produit souhaité, itinéraire plus ou moins drastique de gestion de la dissolution de l'O₂

Analyse
d'O₂
dissous

Capsule Active Biocork®/LSI



> **NON DEVELOPPE A L'ECHELLE INDUSTRIELLE !!**



partie formée
d'une couronne annulaire
en matériau synthétique



Réservoir qui reçoit une dose
déterminée de LSI
Pure-lees® longevity

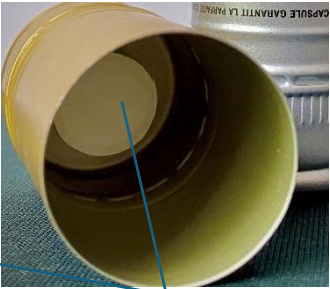


Matériaux
conformes au
contact
alimentaire



Version pour
les robinets de BIB

Membrane synthétique
perméable à l'oxygène. fermée
ensuite par scellage



Insertion au fond de la capsule à vis

> Capacité antioxydante des LSI
consommation d'O₂ :
max 1-2 mg/L/jour pendant 2-3 semaines

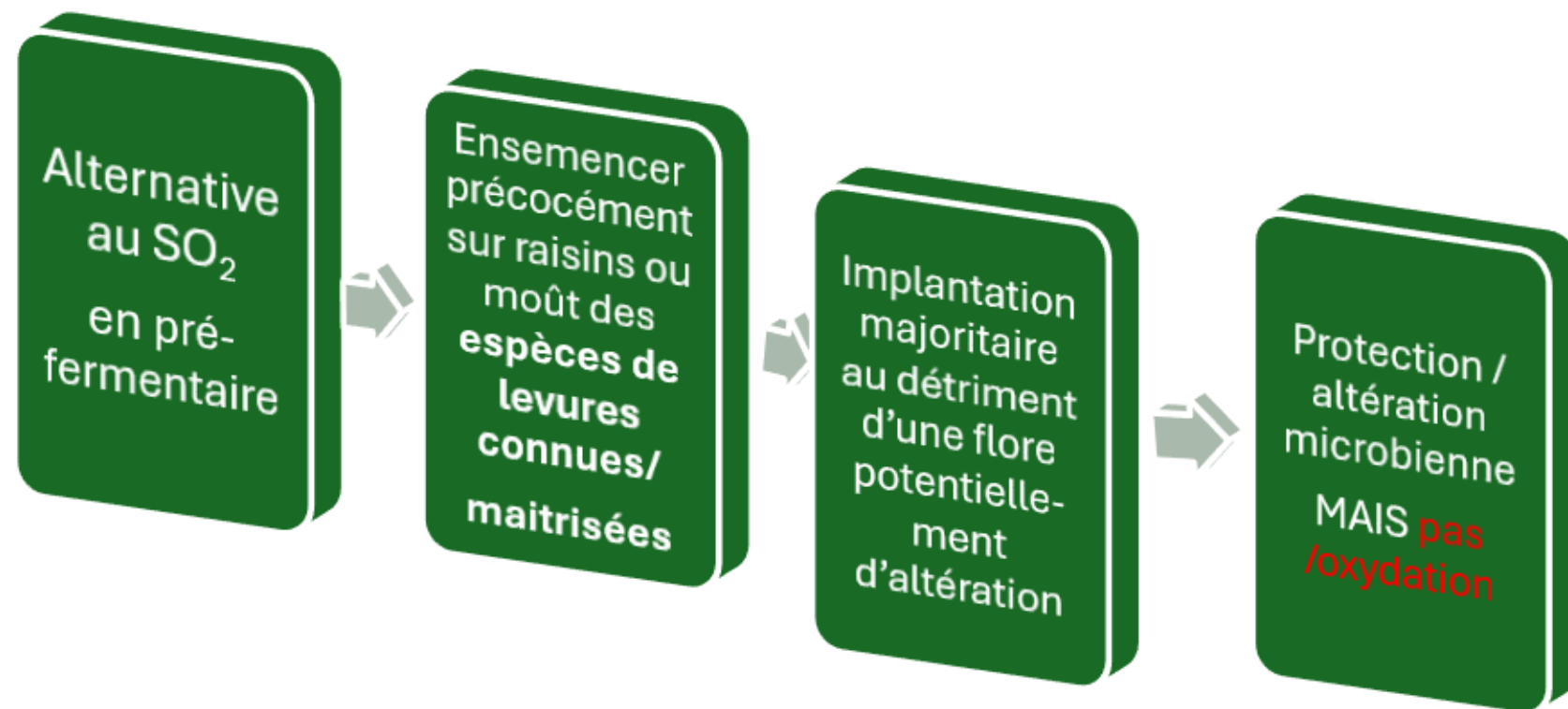
INNOVATION avec la BIOPROTECTION

Projet R&D Maitrise et gestion innovante des populations microbiennes en bio - 2015-2019

Partenaires :



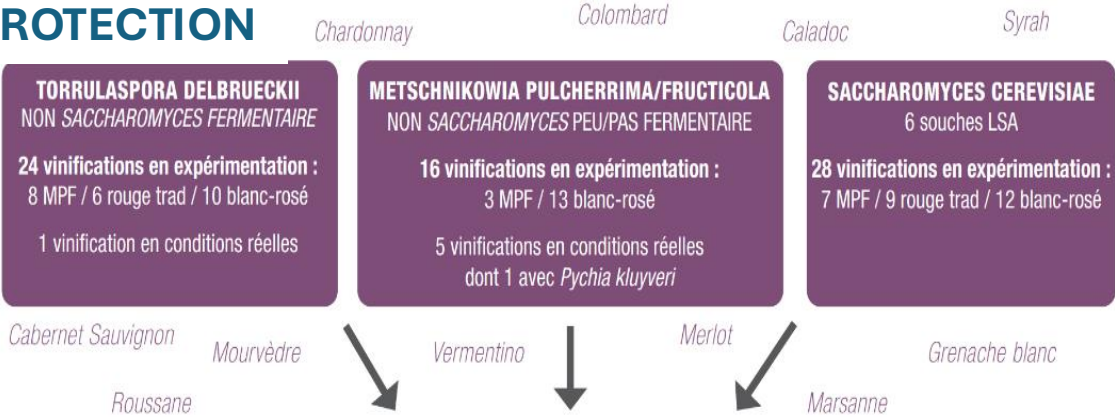
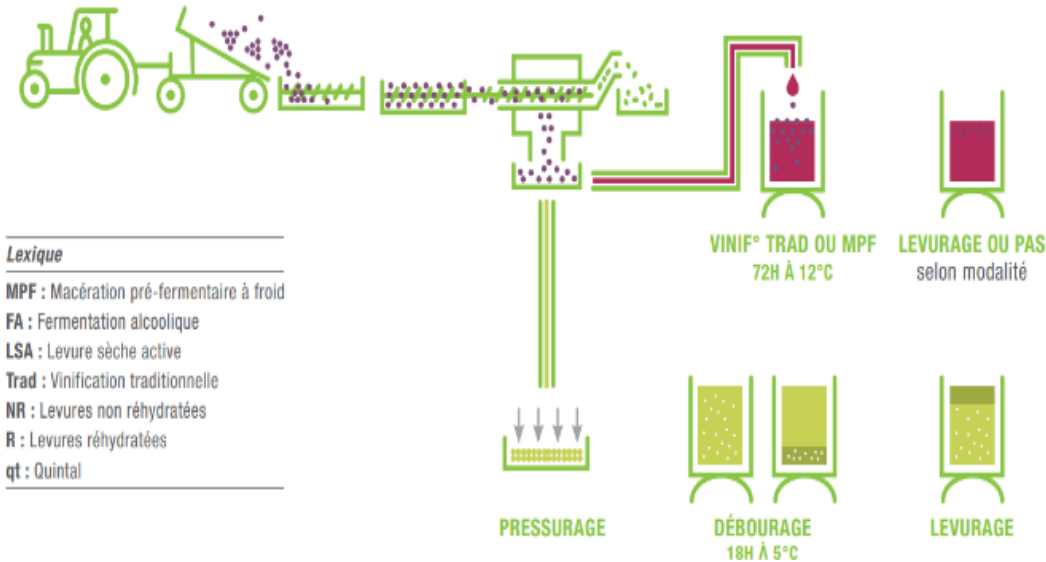
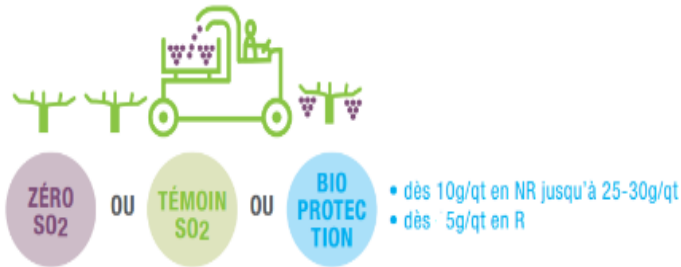
Financier :



ACTIVITE ŒNOLOGIQUE	CODE	Rgt Européen VIN (OCM viti-vinicole) Substances oeno autorisées par le Rgt (UE) 2019/934 et 2022/68 (Annexe I Tableau 2) (et conditions d'emploi)	Rgt Européen BIO (RUE) 848/2018 et 2021/1165 référence au (RUE) 2019/934	BIO TAIWAN Organic Agriculture Promotion Act (Mai 2019) non modifié en 2025	NOP (USA) 7 CFR Part 205 Juillet 2025			BIO CHINE (GB T19630.2- 2019) non modifié en 2025	BIO BRESIL (N°10.831/03 + Decret 6.323/07) non modifié en 2025	BIO SUISSE- BOURGEOIN Janvier 2025	¹ DEMETER Janvier 2025	² BIODYVIN (2018) non modifié en 2025 Objectif 0 intrant, mais en attendant :	Vin Méthode Nature Charte engagement 2023 non modifié 2025
					Made with organic grapes (70% d'ingrédients agri organic)	Organic (95% d'ingrédients agri organic)	100% Organic (100% d'ingrédients agri organic)						
CONSERVATEURS ET ANTIOXYDANTS	E 202	Sorbate de potassium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	E 300	Acide L-ascorbique (=Vitamine C) (teneur max dans le vin traité mis en marché : 300 mg/L)	A	A	A	A	X	X	A	X	X	X	X
	E 242	DMDC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	E 1105	Lysozyme	X	X	X	X	X	A (non OGM)	NM (évaluation au cas par cas par l'OC)	X	X	X	X
	E 220	SO ₂ gaz (dioxyde de soufre)	A	A	A	X	X	A	A	A	T le sulfite = 1 ou 2 pratique(s) tolérée(s) selon niveau de SO ₂ T	Sulfite toléré (justifier la forme de SO ₂ employée)	Possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg d' H ₂ SO ₄ total/l
	E 220	SO ₂ mèches (dioxyde de soufre)	A	A	A	X	X	A	A	A			
	E 220	Solution d'anhydride sulfureux (dioxyde de soufre)	A	A	A	X	X	A	A	A			
	E 228	Bisulfite de potassium (SO ₂ en solution avec alcalin)	A	A	X	X	X	X	A	A			
	E 224	Métabisulfite de potassium (=Pyrosulfite ou disulfite)	A	A	X	X	X	A	X	A			
		SO ₂ en comprimés effervescents (dioxyde de soufre + bicarbonate de potassium)	A	X	X	X	X	X	X	A	X		

Une diversité de modalités testées à l'image des pratiques régionales de vinification

INNOVATION avec la BIOPROTECTION



INNOVATION PRATIQUE
La non-réhydratation des levures

Conseil pratique

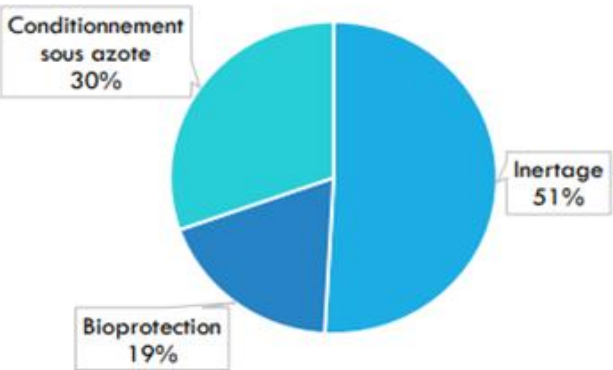
Vérifier la capacité de la levure de bioprotection à supporter une utilisation en condition non réhydratée.

Les techniques alternatives au SO2 en bio

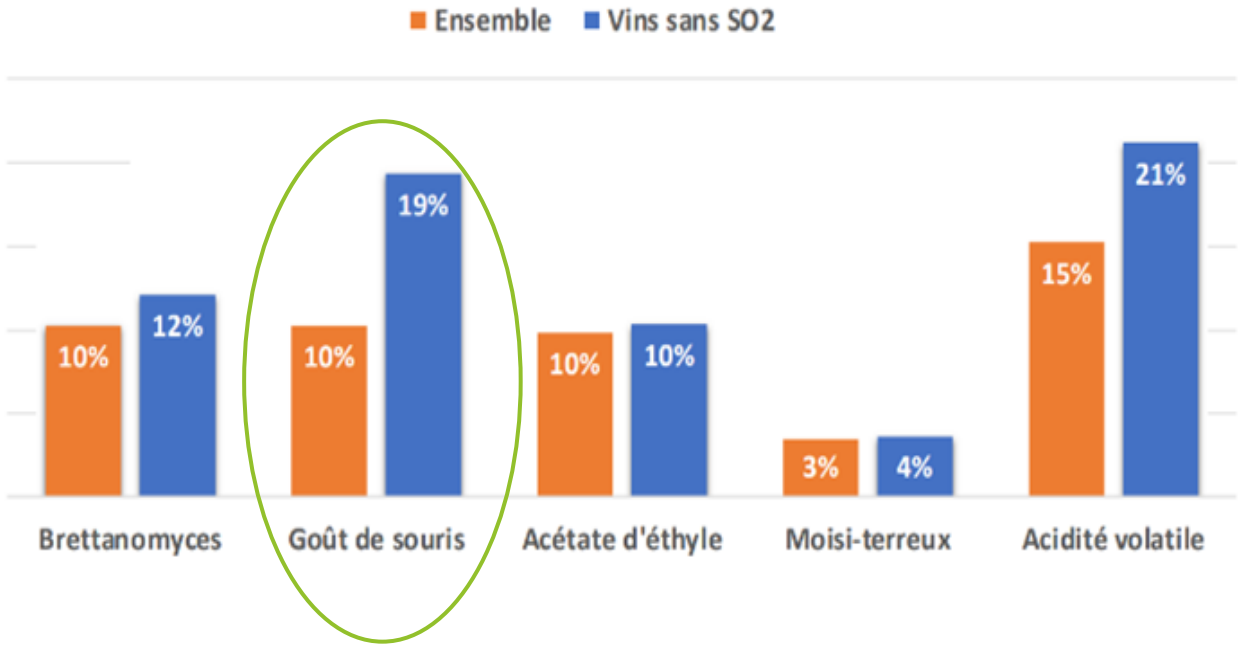
Alternatives au SO2 ? (Parmi les répondants produisant des sans SO2)



Types d'alternatives utilisées



...mais des difficultés de maitrise de la qualité



INNOVER pour PRODUIRE DES VINS SANS SULFITES AJOUTES EN BIO



Projet R&D **SOURIS' OCC**

Étude des facteurs **favorables** ou **défavorables** à l'apparition **des goûts de souris (GDS)** dans les **vins bio d'Occitanie**

Chef de file



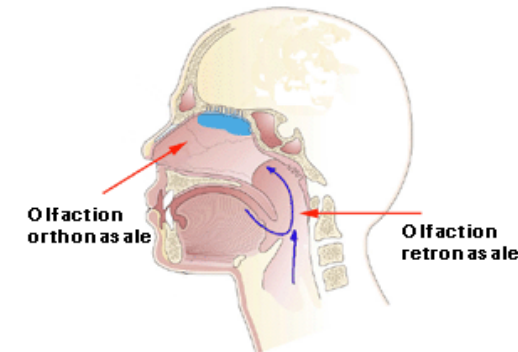
Partenaires techniques



Financement FEADER



Les Goûts de souris :



pH,
T°C

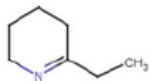


D'où viennent-ils ?

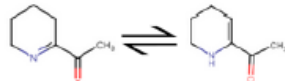
Maitriser les Goûts de souris

Molécules responsables dans le vin:

Les Pyridines



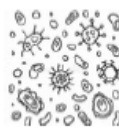
2-Ethyl-tetrahydropyridine
(ETHP)



2-Acetyl-tétrahydropyridine (ATPH)
sous deux formes

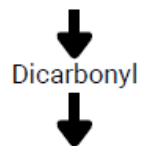
Voie microbiologique

Lactobacillus
Oenococcus oeni
Pediococcus parvulus
Brettanomyces

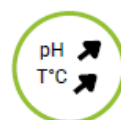


Voie chimique (Réaction de Maillard)

Sucres + Acides Aminés



Pyridines



OXYDATION

Les goûts de souris sont souvent révélés à la prise à l'air du vin.

Facteurs favorables

Cépages « légers », Sucres résiduels, Bact Lactique, O₂, T°C haute, pH haut

Facteurs inhibiteurs

SO₂, IPT forte, pas de malo, milieu réducteur, carences azotée ...



Maitriser les Goûts de souris :

Les traitements curatifs :

Plus de 50 Produits testés



- 7 tanins œnologiques (pépins, pellicules, ellagitanins ...) (10 à 30 g/hL)
- PVPP (20-80g/hL)
- 3 LSI
- 5 écorces de levure (20-40 g/hL)
- 3 autolysats de levure (20-40 g/hL)
- Protéines végétales (pois, patatines) (30-80 g/hL)



- Protéines animales (caséine)
- Charbons (20 à 80g/hL)
- Chitosane (4 à 5g/hL)
- Bentonite (20 à 50g/hL)



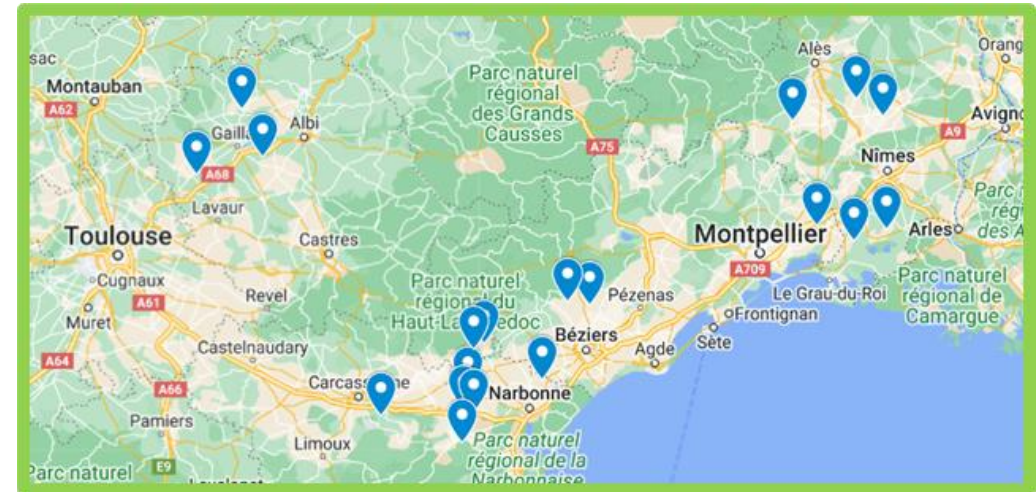
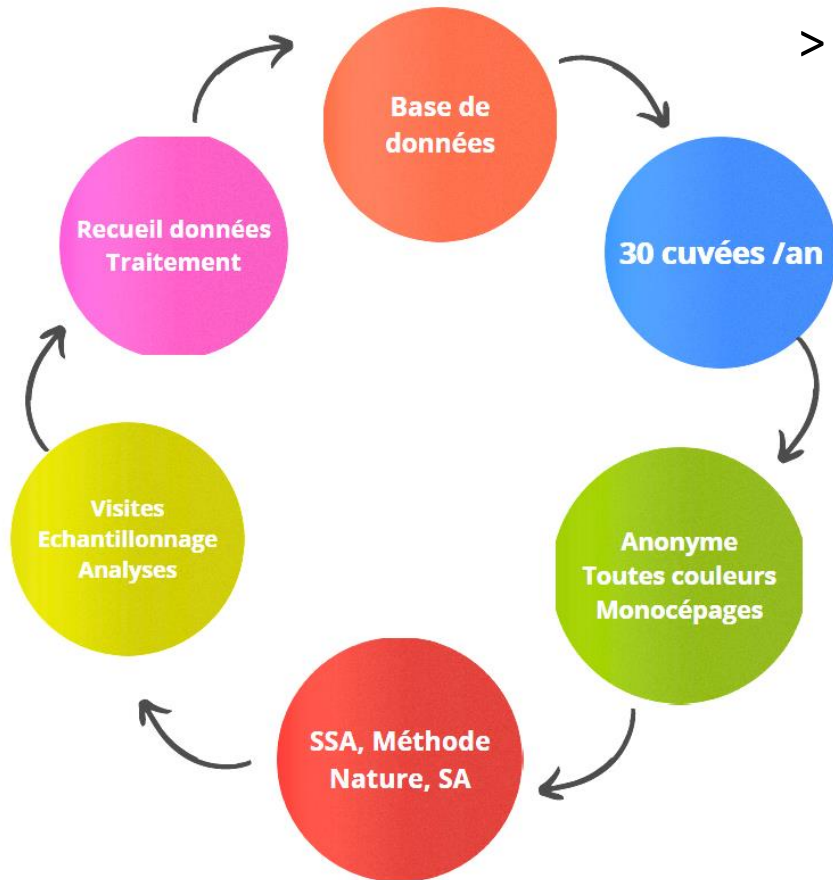
- SO₂ (2 à 3g/
- Acidificatio
- Aération



➤ **Pas d'effets confirmés, réguliers ou durables...**

Maitriser les Goûts de souris

> Cartographie régionale des vins à risque de goût de souris (épidémiologie)



➔ **ETUDE STATISTIQUE** Atelier sensoriel, dosage ATHP/ETHP, analyses œnologiques



Maitriser les Goûts de souris

> Validation des méthodes de perception et d'analyse des goûts de souris

Protocole de détection par voie nasale



Conclusions

✓ **Corrélation forte et significative** entre la note sensorielle après désacidification et la concentration en **ATHP**.

> ETHP : moins évident, variations plus faibles

Méthode d'analyse sensorielle avec désacidification est **robuste**

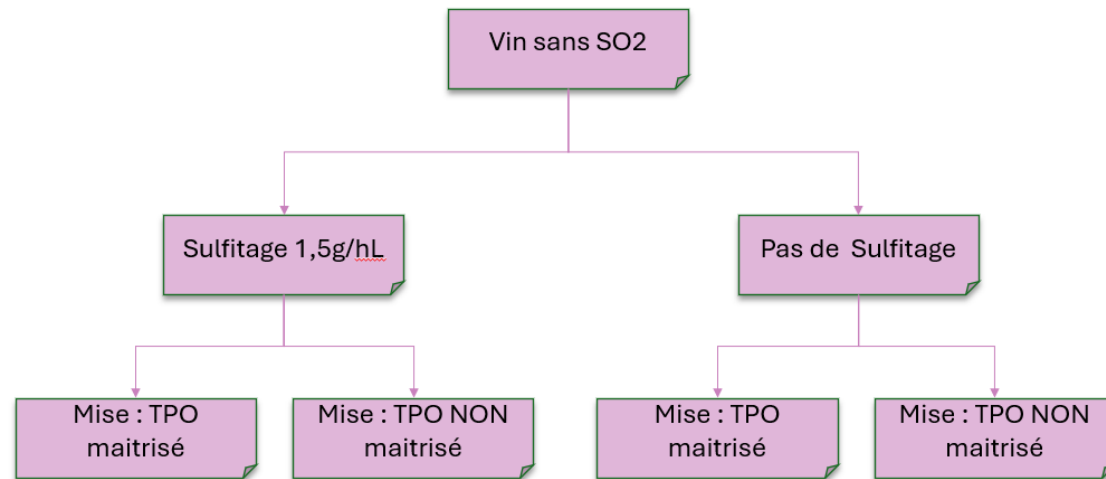
Méthode de prélèvement et d'analyse **robuste**.



Maitriser les Goûts de souris

> Etude d'itinéraires favorables ou défavorables à l'apparition de GDS

Oxygène TPO



- **TPO** (oxygène total emballé) non maîtrisé : GDS +
- vs faible **dose de SO₂** semble compenser TPO non maîtrisé

TURBIDITE des moûts

Essais 2024 (GN rosé et blanc)

- 0 SO₂ – 400 NTU : GDS + & niveau ATP +
- vs 0 SO₂ – 100 NTU

Résultats non reproduits en 2025...

Autres facteurs....

Acidification (blocage de la malo : effet?)

Levure ?

Antioxydant pre FA ?

Nutrition azotée (200mg/l à excessif : 350 mg/l)

Indice d'oxydabilité des vins / GRP

Projet toujours en cours

> Formation progressive par voie chimique (Oxydation)?



Réglementation générale sur la désalcoolisation des vins

- Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement Européen et du conseil du 2/12/2021.
- Le règlement entré en application le **8 décembre 2023**. Les étiquetages suivants pourront être utilisés :
 - « **vin désalcoolisé** » pour un TAV <0.5%
 - « **vin partiellement désalcoolisé** pour un TAV entre 0.5 et 8.5%
- Le nouveau « paquet Vin de l'OCM » qui entrera en vigueur courant 2026 :
 - Autorisera la mention « **vin sans alcool** »



- **RÈGLEMENTATION : Désalcoolisation des vins bio**

Depuis Mars 2025, un **règlement délégué (UE) 405/2025** est venu modifier la liste des pratiques **biologiques** œnologiques autorisées dans le **règlement (UE) 848/2018**.

Il est donc **autorisé** de produire du vin bio totalement désalcoolisé.

Ce que dit la loi:

- ❖ titre alcoométrique volumique **inférieur à 0,5% vol**
- ❖ Techniques autorisées: par **évaporation sous vide partielle** couplée ou non avec une **distillation** également **sous vide** à condition que la température ne dépasse pas **75 °C** et que la taille des pores de filtration ne soit pas inférieure à **0,2 micromètre**.

A noter :

La désalcoolisation partielle (vin entre 0,5° et 8,5°/9°)

et « correction de la teneur en alcool » (de -20 %) sont **interdites** en bio

LA PRODUCTION DES VINS BIO SANS ALCOOL

PROJET CASDAR « VIN BIO ZERO »

Chef de file



PARTENAIRES :

- Centres techniques : IFV, Aerial, ITAI, ADERA-Microflora
- Inst. Recherche & Enseignement : Inst. Agro Montpellier, Univ. Bordeaux, INRAe, Bdx INP, ISVV, CBMN, CNRS
- Interpro. de Vignerons Bio : VBNA, SudVinBio



> *Evaluer le bon équilibre entre un vin désalcoolisé bio à la fois **qualitatif au niveau sensoriel** (par rapport aux attentes des consommateurs) **et au niveau microbiologique et sanitaire**, et à quelles conditions concrètes ?*

Contraintes Bio stabilisation microbienne !



PROJET **VINBIOZERO**

Actions prévues

- 1) **OBSERVATOIRE des vins français bio sans alcool commercialisés** et création d'une **base de données** multicritères technique, technologique, physico-chimique et microbiologique
- 2) **VOLET TECH.** / Optimisation de la **formulation, de la stabilité et de la sécurité** des vins biologiques désalcoolisés

Reformulation : ajout MCR, glycerol, acides - Identification des risques de développement de flores indésirables et/ou pathogènes

- 3) **VOLET ÉCO.** / **Perceptions, motivations et leviers de valorisation** des vins biologiques désalcoolisés

Profils cibles, positionnement produit, attentes consommateurs



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991



Vigne vierge
Sauvignier gris
Pierre et Antonin
Désalcoolisé



Herisson
Chardonnay Bulle
ZERO
Jacques Frelin
Désalcoolisé



Bellerive rosé
Grenache
Dm de La Colombette
Désalcoolisé

vins Zéro alcool désalcoolisé

... ou boissons sans désalcoolisation...



Petit Etoilé
Chardonnay
Pierre Chavin
Infusion



Petit Berte
Sauvignon
Infusion

➤ INNOVATIONS en cours

- De nouvelles pratiques à développer dans l'agroalimentaire
 - Contraintes bio agroalimentaires ...



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Marie ZERBIB

Chargée de mission en œnologie bio
marie.zerbib@sudvinbio.com

Valérie PLADEAU

Chargée de mission en économie et marché
valerie.pladeau@sudvinbio.com