



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Utilisation de la stabilisation éco-sélective dans la viticulture bio

Question écrite n° 27968

Texte de la question

M. Jean-Marie Sermier interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les procédés autorisés aux vignerons pour éviter le dépôt de cristaux de tartre au fond des bouteilles. Le dépôt de cristaux de tartre est naturel et sans conséquence pour la qualité du vin. Néanmoins, il déplaît aux consommateurs et empêche l'export dans de nombreux pays. C'est pourquoi les vignerons s'attachent à le faire disparaître, par la chimie (ajout d'additifs d'origine naturelle, mais industrialisés), par un traitement consistant à maintenir le vin à basse température, ou par la stabilisation éco-sélective. Ce dernier procédé consiste à faire glisser doucement le vin le long de membres alimentaires où un faible champ électrique capte les ions et les extraits du vin, empêchant définitivement la formation de cristaux de tartre. Or, la réglementation européenne empêche d'y recourir pour les vins bios. Cette interdiction est surprenante car la technique utilisée est écoresponsable, avec une utilisation d'eau minimale et une consommation électrique faible. C'est pourquoi il demande au Gouvernement sa position sur ce dossier et, le cas échéant, s'il s'engage à défendre l'utilisation de la stabilisation éco-sélective auprès des instances européennes.

Texte de la réponse

L'électrodialyse est une méthode actuellement interdite par le règlement (CE) n° 889/2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques à l'article 29 quinquies intitulé « Pratiques œnologiques et restrictions », paragraphe 2) point c). Le nouveau règlement européen (UE) 2018/848 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 entrera en vigueur le 1er janvier 2021. L'annexe II de ce même règlement est consacrée aux règles de production détaillées visées au chapitre III. La partie VI de cette annexe concerne le vin. Le paragraphe 3.2 précise quels sont les pratiques, procédés et traitements œnologiques interdits en viticulture biologique. Le point c) mentionne le traitement par électrolyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin conformément à l'annexe I A, point 36 du règlement (CE) n° 606/2009. En effet, l'électrodialyse qui repose sur l'extraction d'ions par un champ électrique est jugée contraire aux principes énoncés à l'article 7 du règlement (UE) 2018/848 sus-mentionné aux paragraphes c) et d) qui visent à « exclure les méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit » et à « recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ». Par conséquent, la stabilisation éco-sélective utilisant l'électrodialyse, en dépit de ses possibles effets positifs sur l'environnement, continuera bien de faire partie des procédés interdits en viticulture biologique au sein de l'Union européenne (UE) après l'entrée en vigueur du nouveau règlement européen le 1er janvier 2021. Par ailleurs, en tant que règlement européen, le règlement (UE) 2018/848 est applicable dans sa totalité dans tous les États membres de l'UE. On ne peut parler dans le cas présent de concurrence inéquitable puisque les modes de production en viticulture biologique au sein de l'UE et hors de l'UE ne sont pas comparables. Les critères de production de vin biologique étant plus stricts au sein de l'UE, cela renforce d'autant la qualité des vins biologiques français et européens sur le marché mondial.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marie Sermier](#)

Circonscription : Jura (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 27968

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [7 avril 2020](#), page 2534

Réponse publiée au JO le : [23 juin 2020](#), page 4384