

Récoltes bio : les bonnes pratiques

Le règlement européen n°834/2007 et son règlement d'application n°889/2008 (1), décrit les règles de production à suivre pour un opérateur. En cas de mixité ou de conversion progressive, la vigilance est de mise.

Tout au long de l'année, l'opérateur doit tenir à jour le descriptif de son exploitation notamment concernant le parcellaire.

Descriptif du parcellaire

Ce descriptif est contrôlé annuellement par l'organisme certificateur qui confirmera le niveau de conversion des récoltes de l'année – après vérification des pratiques et intrants utilisés.

- C0 : récoltes issues de la production conventionnelle
- C1 : récoltes issues de la 1^{re} année d'engagement
- C2 : récoltes issues de la 2^e année d'engagement
- C3 : récoltes issues de la 3^e année d'engagement
- AB : récoltes réalisées après les 3 ans de conversion.

Un descriptif précis (n° d'îlot Pac – politique agricole commune – ou cadastre, cépage, surface, niveau de conversion de l'année en cours) permet d'organiser de façon optimum les vendanges.

Gestion des récoltes mixtes

Dans le cas où l'opérateur a des niveaux de récolte différents, des mesures d'identification et de séparation doivent être mises en œuvre. Les méthodes suivantes peuvent répondre aux exigences :

- Descriptif cité ci-dessus en place et mis à disposition de l'équipe de vendanges assurant la traçabilité et garantissant l'absence d'erreur à la récolte.
- Matériel (seau, vendangeuse...) dédié au bio ou si matériel commun au bio et non bio, une procédure et des modalités de nettoyage doivent être mises en place.
- Dates de récoltes différentes : en cas de maintien de parcelles en conventionnel, il est rappelé que l'opérateur doit informer son organisme certificateur 48 heures au préalable.

Réception des vendanges

Dès lors que les raisins arrivent au conquet ou la fosse de réception, les règles de transformation, c'est-à-dire de vinification bio, s'appliquent.



Au vignoble, en cas de conversion progressive ou de mixité, le matériel doit être dédié au bio, ou sinon, il doit suivre une procédure vérifiable de nettoyage.

Comme en production de raisins, la traçabilité doit être assurée dès l'arrivée :

- Enregistrement des réceptions sur un registre : date, quantités, parcelles, niveau de conversion.
- En cas d'achats de moûts (bon de livraison, DAE – document administratif électronique –...)
- Descriptif du flux des produits (cépage, cuve...)
- Descriptif et enregistrement du nettoyage : même en cas d'activité 100 % bio



Au chai, chaque lot réceptionné doit être enregistré.

- Cuves – garde-vins : identification + niveau de conversion
- Concernant le stockage des intrants (additifs, levures...), une séparation physique – une étagère spécifique par exemple – est nécessaire lorsque l'opérateur est mixte.

François Soulard,
Certipaq - responsable pôle développement

(1) Documents disponibles sur www.inao.gouv.fr et www.certipaqbio.com