



CAHIER DES CHARGES

SYNDICAT INTERNATIONAL DES VIGNERONS EN CULTURE BIO-DYNAMIQUE

- SIVCBD - « BIODYVIN »

PREMIERE PARTIE - VITICULTURE

Article 1

Tout adhérent s'engage à tenir à jour un cahier de contrôle de l'emploi des préparations : 500, 501, compost de bouse MT et 502 à 507.

Chaque adhérent est responsable de ses applications et doit s'organiser pour maîtriser les connaissances et modalités des applications de la viticulture bio-dynamique.

Article 2

Tout adhérent s'engage à respecter le **plan de travail « biodynamique » minimum** suivant :

Après Vendanges :

1 à 3 préparations 501 sur feuilles si possible

1 à 3 Maria Thun sur travail du sol

Compost s'il y a lieu (obligatoirement ensemencé avec les préparations 502 à 507)

Avant Débourrement :

1 rappel Maria Thun au travail du sol

1 à 3 préparations 500 ou 500 préparée sur ou dans le sol (possibilité d'utilisation à d'autres moment de l'année)

Après Débourrement (3 feuilles) :

1 à 3 préparations 501 sur feuilles si pas réalisé auparavant (selon conditions météo et physiologie de la vigne et du sol).

Article 3

Les produits phytosanitaires autorisés sont ceux d'origine naturelle autorisés par le règlement européen AB. Sont notamment autorisés : orties, prêles et tisanes d'achillée, camomille, écorce de chêne, mezerum, pissenlit, osier et valériane

Sont également autorisés : bacillus thuringiensis et pyrèthre naturel

Produits antiparasitaires tolérés : cuivre, soufre dans les limites fixées par le règlement européen AB

Les dates sont laissées au libre choix du viticulteur, par contre elles devront être indiquées sur le rapport annuel d'activité avec précision.

Article 4

L'utilisation d'engrais organiques, certifiés AB, achetés est tolérée dans la mesure où l'utilisateur effectue systématiquement après un passage de compost de Bouse MT. Cet achat éventuel doit être indiqué sur le cahier de contrôle.

SECONDE PARTIE – VINIFICATION ELEVAGE

Préambule

L'objectif des vignerons du S.I.V.C.B.D est de produire un vin issu uniquement de raisin provenant de l'agriculture Biologique et Bio-Dynamique, excluant l'utilisation de tous produits œnologiques visant à modifier l'équilibre initial des raisins et cherchant à neutraliser l'effet des millésimes, dans le but de préserver dans le vin tout le potentiel « terroir » et conserver le capital énergétique acquis par la culture biodynamique des vignes.

Certaines pratiques, même si elles ne mettent en jeu que des produits naturels (sucre de canne bio par exemple, levures commerciales non OGM, etc. ...), influencent ces équilibres et dénaturent le vin par ajout de caractères exogènes non typiques.

Ceci posé, il n'en reste pas moins que la législation en cours nous impose de mettre en bouteille un vin loyal et marchand, de plus, ce vin devra être apprécié par nos clients. Aussi, en attendant que les recherches et la mise en commun de l'expérience des membres du Syndicat nous permettent d'atteindre ce but en respectant l'objectif initial, certaines pratiques Œnologiques sont nécessaires.

Les vignerons, qui jugent être dans la nécessité d'employer ces pratiques, s'engagent à mener des expérimentations et comparaisons pour justifier leur choix et essayer de développer des techniques alternatives afin de pouvoir progressivement minimiser leur utilisation.

Les opérations, lot par lot, concernant l'utilisation de produits œnologiques durant la récolte, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille des vins devront être notés dans un registre de cave. Un organisme certificateur sera mandaté par le SIVCBD pour procéder au recensement de ces pratiques (par contrôle de factures et en cas de doutes, par analyse du vin ou du produit) et transmettre copie du cahier de cave ainsi validé au SIVCBD.

Le comité de direction du SIVCBD après étude de chaque dossier, vigne et vin, délivrera le label BIODYVIN. Le vinificateur tiendra compte (autant que possible) dans son travail des positions planétaires et les consignera en même temps que les pratiques dans un registre de cave. Pour chaque produit utilisé, une attestation de conformité au Codex Œnologique est exigée ainsi que la garantie non OGM, non issu d'OGM. De plus, chaque produit utilisé doit être issu de l'agriculture biologique ou BioDynamique si ce mode de production existe.

Environnement de la cave

L'hygiène est nécessaire à la réalisation d'un produit de qualité. L'impact des substances listées ci-dessous sur l'environnement doit être pris en considération à chaque fois qu'on les emploie. Elles ne doivent être utilisées que lorsque les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques sont insuffisantes.

- ❖ Sont autorisés les produits suivants :
 - Affranchissement des foudres et cuves en béton par l'acide tartrique Autorisé (sauf acide de synthèse)
 - Acide peroxyacétique
 - Eau oxygénée
 - Ozone
 - Soude caustique

Les activités liées à l'élaboration du vin engendrent nombre de résidus (bourbes, lies, marcs, eaux de rinçage...). Certains de ces produits peuvent être réutilisés pour l'élaboration de compost, distillés ou livrés aux distilleries agréées. Quelle que soit l'issue finale, une attention particulière sera donnée pour que le stockage ou les eaux de rinçages n'engendrent pas de pollution.

Doses limites de SO₂ total au vin à la consommation, autorisées pour les vins labellisés BIODYVIN :

Type de vin	Limite maximum en SO ₂ total du vin à la consommation	Vins subissant un élevage prolongé (plus de 9 mois d'élevage)
Vins rouges <= 5g/l de sucre	80 mg/l	110 mg/l
Vins blancs et rosés <= 5g/l de sucre	105 mg/l	135 mg/l
Champagnes, Crémants mousseux <= 15g/l sucre	96 mg/l	126 mg/l
Champagnes, Crémants, mousseux demi-secs >15g/l sucre	104 mg/l	134 mg/l
Vins rouges demi-secs > 5g/l sucre	105 mg/l	135 mg/l
Vins blancs et rosés demi-secs > 5g/l sucre	130 mg/l	160 mg/l
Vins moelleux >= 30 g/l sucre	175 mg/l	205 mg/l
Vins moelleux et liquoreux issus de vendanges botrytisées >= 50 g/l	200 mg/l	230 mg/l
Vins de liqueur, vins doux naturels	100 mg/l	130 mg/l

Je soussigné(e) (Nom, Prénom, Domaine)

.....

Certifie sur l'honneur que je pratique la bio-dynamie sur la totalité de mon domaine depuis :
M'engage à respecter le Cahier des Charges du SIVCBD.

Fait à : Le :

Faire précéder la signature de :

« Lu et approuvé le présent engagement »

Cachet Signature