



## CAHIER DES CHARGES

**Mise à Jour le 26 novembre 2024**

### 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 **de la dynamisation** et des applications de la viticulture bio-dynamique.

#### **Article 2**

Tout adhérent s'engage à respecter le **plan de travail « biodynamique » minimum suivant en utilisant les 3 préparations par campagne : A minima une préparation Compost de Bouse Maria Thun, une préparation 500 ou 500P, et une préparation 501.**

Nous vous conseillons

Après Vendanges :

- 1 **ou plusieurs** 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 **si pas réalisé auparavant**

Au débourrement

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

Après Débourrement (3 feuilles) et avant floraison :

- 1 **ou plusieurs** 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, mezereum, pissenlit, osier et valériane

Sont également autorisés : bacillus thurengensis, **spynosine**, 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, cependant 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.

### **Il y a des usages qui sont interdits :**

- le chauffage de la vendange à plus de 35°C
- l'aromatisation avec des douves ou des copeaux de bois
- plus de 100% de bois neuf
- la désacidification
- l'osmose inverse
- la flash pasteurisation
- la cryo-extraction

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 SO<sub>2</sub> total au vin à la consommation, autorisées pour les vins labellisés BIODYVIN :

Type de vin	Limite maximum en SO <sub>2</sub> 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

### TROISIEME PARTIE – DISTILLATION

#### Préambule

La distillation a de tout temps fait partie de l'activité du vigneron pour valoriser les marcs ou les lies, pour la conservation du vin (brandy), pour un usage médicinal... Le présent cahier des charges distillation Biodyvin a pour objectif la reconnaissance des alcools issus du domaine adhérent à Biodyvin.

Les matières distillées proviennent uniquement de l'entreprise viticole déclarante. L'alcool Biodyvin sera sain, bio et produit de façon artisanale, il ne comportera aucun produit chimique, sera élaboré dans le respect du vivant comme le vigneron le fait déjà avec ses vins qui suivent la charte vinification Biodyvin.

Les matières pouvant bénéficier de la certification sont :  
Vins, Lies, Bourbes, Rebêches, Marcs.

On les appellera après distillation : Eau-de-vie, Fine de vins (ex : Fine de Muscat), Marc de raisins (ex : Marc de Gewurztraminer), Alcool de raisins

Le vigneron/distillateur trouvera le moyen de :

- Faire ses fermentations de façon naturelle (sans levures exogènes),
- S'abstenir d'ajout de produits œnologiques (enzymes, acides lactiques, sulfuriques...)
- Prendre le temps de distiller, ce qui lui évitera notamment d'utiliser des produits anti-mousse (silicone),
- Conserver son alcool dans des récipients neutres (verre, inox) ou naturels (bois, céramique...),
- Réduire l'alcool avec une eau saine,
- Préserver toutes les qualités de l'alcool en s'excluant d'avoir recours à des collages, juste une légère filtration pour éviter les dépôts si nécessaire.

Comme le vin « Biodyvin », cet alcool ainsi obtenu sera représentatif d'un terroir et d'une façon de faire.

Le vigneron/distillateur sera transparent sur son travail et devra déclarer ses volumes et pratiques lors du contrôle annuel. L'alcool sera la fierté du vigneron/distillateur et par une consommation raisonnable sera un élément fédérateur.

Pour une distillation externe :

Lorsque la production du vigneron/distillateur quitte l'exploitation, il s'agit d'une prestation. Il faudra que le façonnier soit certifié bio.

Pour le contrôle :

Lors du contrôle annuel, la certification s'appuiera sur les déclarations du vigneron/distillateur et également sur les déclarations officielles : DSA ou cahier de distillation.

---

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

.....  
Certifie sur l'honneur que je pratique la bio-dynamie sur la totalité de mon domaine depuis :  
..... et  
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

---

---

**Pour les candidats :**

ce document sera disponible lors du dépôt de candidature via le formulaire de candidature en ligne.

**Pour les membres Biodyvin :**

ce document sera disponible en ligne sur leur compte intranet.

**⇒ en téléchargeant le Cahier des Charges vous vous engagez à prendre connaissance de son contenu et à respecter les règles du présent règlement.**

---

---