



Pour notre santé et celle de la Terre

## **CAHIER DES CHARGES**

### **VINIFICATION**

- EDITION 2010 -

*Mise à jour juillet 2016*

**FÉDÉRATION NATURE & PROGRES**  
**13, boulevard Louis Blanc – 30100 ALES**  
**Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95**  
**Site web: [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)**



## AVANT-PROPOS

### Versions du cahier des charges :

- 1<sup>er</sup> année d'édition du présent cahier des charges : 1971
- 2<sup>ème</sup> édition : 1988
- 3<sup>ème</sup> édition : 1997
- 4<sup>ème</sup> édition : 2010



# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>6</b>
<b>PARTIE REGLEMENTAIRE</b>	<b>12</b>
<b>I. ORIGINE DES RAISINS</b>	<b>12</b>
<b>II. RÉCOLTE ET PRESSURAGE</b>	<b>12</b>
II.1 Récolte	12
II.2 Hygiène de la cave	12
<b>III. LEVURAGE</b>	<b>13</b>
<b>IV. SULFITAGE</b>	<b>14</b>
IV.1 Période d'apport	14
IV.2. Formes d'apport	14
IV.3. Doses maximales de soufre à respecter	14
IV.4. Analyses obligatoires	15
<b>V. PRODUITS, TRAITEMENT STABILISANTS ET CLARIFICATION</b>	<b>15</b>
V.1. Produits	15
V.2. Maîtrise technique	15
<b>VI. CLARIFICATION ET FILTRATION</b>	<b>15</b>
VI.1. Clarification	15
VI.2. Filtration	15
<b>VII. COLORATION – DÉCOLORATION</b>	<b>16</b>
<b>VIII. AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL</b>	<b>16</b>
<b>IX. ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION</b>	<b>16</b>
IX.1. Acidification (problème du Midi)	16
IX.2. Désacidification	17
<b>X. CONSERVATION</b>	<b>17</b>
X.1. Cuverie	17
<b>XI. TRANSPORT et CONDITIONNEMENT</b>	<b>18</b>
XI.1. Transport	18
XI.2. Mise en bouteille	18
XI.3. Bouchage	18

# PREAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&P

## I. POURQUOI DES CAHIERS DES CHARGES NATURE & PROGRÈS ?

Fondée en 1964 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, Nature & Progrès milite encore aujourd'hui pour le développement de l'agriculture biologique - non pas au sens du règlement européen mais en tant que véritable alternative sociale - pour une économie à taille humaine et pour une dynamique sociétale participative et horizontale. Le projet associatif de Nature & Progrès est développé dans sa charte.

Depuis 1972, date de création de son 1<sup>er</sup> cahier des charges, Nature & Progrès délivre sa mention sur la base de critères techniques et sociaux. Au cours de leur création et leurs diverses révisions, les cahiers des charges de Nature & Progrès se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :

*1- Associer les citoyens aux choix et à la définition des méthodes de production agroécologiques avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.*

Le dialogue permanent entre paysans, transformateurs et l'ensemble des citoyens est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

*2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.*

Cette orientation, prise par Nature & Progrès dès l'origine, a pu être réalisée grâce à ses statuts associatifs non corporatifs regroupant professionnels et non professionnels autour d'un projet commun de société.

*3- Définir la vision commune des adhérents Nature & Progrès.*

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est recommandée, autorisée ou interdite par les cahiers des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des référentiels de N&P.

*4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.*

**La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels après contrôle de l'application effective des différents cahiers des charges (analyses si nécessaires), étude du dossier par la COMAC<sup>1</sup> locale et validation par la COMAC Fédérale.**

**Il s'agit d'encourager les professionnels à progresser vers des pratiques cohérentes avec le projet associatif développé dans la charte Nature & Progrès. La qualité de la démarche doit primer, en termes d'obligation de moyens, sur l'obligation de résultats.**

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et toute personne peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service de gestion de la mention de la fédération N&P et/ou aux groupes locaux.

---

<sup>1</sup> Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle

## II. REFERENTIELS DE NATURE & PROGRES

### II.1. La Charte

Les adhérents s'engagent à réfléchir à l'application de la charte Nature & Progrès, en complémentarité des cahiers des charges. Toute adhésion professionnelle est soumise au respect de cette charte. Dans le cas d'un écart important à celle-ci, un échéancier programmant les améliorations à faire pourra être demandé par la COMAC.

**La charte n'est pas un instrument d'exclusion mais un outil favorisant l'amélioration des pratiques, dans une approche globale.** Cependant, des sanctions allant jusqu'à l'exclusion pourront être envisagées dans le cadre d'un refus d'évolution ou de régressions manifestes.

### II.2. Productions et activités encadrées par les cahiers des charges N&P

Pour obtenir la mention Nature & Progrès, les activités professionnelles de l'adhérent doivent être en conformité avec les règles fixées par le ou les cahiers des charges correspondant :

- Apiculture
- Aviculture
- Boulangerie
- Brasserie
- Cosmétiques
- Elevages bovin et équidé
- Elevages ovin et caprin
- Elevage porcin
- Fertilisants et supports de culture
- Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- Productions végétales (maraîchage, grandes cultures, arboriculture, pépinière)
- Produits d'entretien
- Sel marin
- Transformations des produits alimentaires et restauration
- Vinification

(Ces activités sont également couvertes par la réglementation officielle de l'agriculture biologique exceptés le sel marin, les produits d'entretien, les cosmétiques et les fertilisants & supports de culture).

Les cahiers des charges à jour sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

### II.3. Fonction pédagogique des cahiers des charges

Au-delà de la description des règles techniques défendues par Nature & Progrès, les cahiers des charges ont une fonction pédagogique qui s'intègre dans son Système Participatif de Garantie.

Les cahiers des charges Nature & Progrès sont constitués d'une partie réglementaire qui fixe les conditions techniques sous la forme d'une échelle progressive d'exigence à savoir :

- « Recommandé » (ce qui correspond à la vision idéale de N&P)
- « Autorisé » (pratiques tolérées mais nécessitant une recherche pour aller au-delà)
- « Interdit » (pratiques dénoncées, qui ne peuvent être tolérées par N&P).

**Dès lors qu'il n'est pas expressément « recommandé » ou « autorisé », tout procédé/ingrédient/intrant est interdit.**

La deuxième partie des cahiers des charges est un guide de lecture qui donne des précisions et explique les exigences techniques fixées par la partie réglementaire. Ce guide de lecture a pour vocation de rendre les cahiers des charges accessibles et didactiques dans le cadre du Système Participatif de Garantie.

## II.4. Processus d'écriture et de validation des cahiers des charges

Les cahiers des charges N&P sont évolutifs et font donc l'objet de révisions périodiques au sein de commissions techniques ad hoc. Ces commissions se réunissent et travaillent à l'élaboration ou la révision d'un cahier des charges qui sera ensuite collectivement approuvée par l'ensemble des professionnels concernés.

Le travail des différentes commissions est également suivi par le Comité Technique Interne (CTI) composé de représentants des différentes commissions professionnelles et non professionnelles. Ce comité est garant de la cohérence globale des référentiels techniques de N&P et de leur adéquation avec la charte Nature & Progrès.

Les nouvelles versions des cahiers des charges sont soumises en dernier lieu à l'Assemblée Générale. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

## II.5. Autres référentiels de N&P

Les adhérents N&P s'engagent à respecter les autres référentiels de l'association :

- le Règlement d'Utilisation de la Marque dans lequel sont détaillées les règles d'étiquetage (charte graphique) et les principales procédures (demande de mention, barème de sanctions, procédure d'appel, ...)
- Les statuts de la Fédération N&P
- Le règlement intérieur

Ces référentiels sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès ([www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)) ou sur simple demande auprès de la Fédération Nature & Progrès.

## III. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### III.1. Gestion de la mixité : aller vers le 100% N&P

*La mixité se définit comme la coexistence de productions/fabrications/ventes conformes et non-conformes aux cahiers des charges de N&P au sein des activités d'une personne/structure adhérente titulaire de la mention. Elle est exclusivement définie par rapport à des activités en lien avec l'agriculture, l'alimentation, la cosmétique et les produits d'entretien.*

*La mixité ne se détermine pas par rapport à l'usage de la marque N&P sur tel ou tel produit, ou à la proportion du chiffre d'affaires sous mention N&P, mais par rapport à la conformité des productions /fabrications de l'adhérent au regard des cahiers des charges de N&P.*

*Le partage d'outils, matériel, espaces avec des opérateurs non bio ne relève pas non plus de la mixité (dans ce cas de figure un nettoyage minutieux est nécessaire afin d'éviter toute contamination de la production sous mention N&P).*

**La mixité est interdite au sein des activités propres à la personne ou la structure sous mention Nature & Progrès.**

Au moment de leur adhésion, tous les titulaires de la mention Nature & Progrès s'engagent à conformer 100 % de leurs productions aux cahiers des charges de Nature & Progrès. Ils disposent pour cela d'un délai à déterminer par la COMAC dans la limite maximale de 5 ans.

- En pratique, pour les adhérents ne respectant pas cette règle, la mixité sera évaluée sous l'angle de la Charte et soumise à l'appréciation de la COMAC locale ou fédérale.
- Dans le cadre du travail à façon pour un tiers, la mixité peut être tolérée si cette activité n'excède pas 20% du chiffre d'affaires total de l'adhérent.

- Les activités menées par un(e) adhérent(e) N&P hors du cadre de son adhésion (structure ou statut juridique distinct) ne sont pas tenues de respecter les cahiers des charges N&P. Elles sont néanmoins susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention si elles vont à l'encontre du projet associatif de N&P ou sont contraires à sa charte (sont refusées les activités liées au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...).

### **III.2. Pluriactivité**

*La pluriactivité se définit comme la coexistence d'activités couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès et d'activités non couvertes par un cahier des charges Nature & Progrès (hors activités salariées éventuelles).*

La pluriactivité est admise si l'activité de la structure adhérente est majoritairement sous mention Nature & Progrès.

Afin de respecter cette spécification, il pourra être demandé une séparation juridique des activités de la personne/structure adhérente. Dans tous les cas, les activités contraires à la charte sont susceptibles de remettre en cause l'attribution de la mention Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). L'objectif est d'éviter que l'usage de la mention N&P serve de vitrine à une activité sans rapport ou contraire au projet associatif de N&P.

### **III.3. Evaluation de la revente**

Le négoce de produits ne relevant pas d'un cahier des charges Nature & Progrès est considéré comme une pluriactivité.

Le négoce de produits agricoles et alimentaires doit concerner des produits certifiés bio sur la base du règlement européen ou garantis par une mention telle que Nature & Progrès.

L'activité majoritaire doit rester une activité de production / fabrication N&P.

Si l'activité de revente est majoritaire, elle doit se faire sous un autre statut juridique que l'adhérent Nature & Progrès. Elle ne doit pas être contraire à la charte Nature & Progrès (exemple : activité liée au nucléaire, aux pesticides de synthèse, aux OGM, aux nanotechnologies, aux industries de l'armement...). Il est important de rester cohérent avec les principes de l'agroécologie et ne pas entrer en contradiction avec le projet associatif de Nature & Progrès par le choix des produits revendus.

### **III.4. Cas particulier de la revente sous mention N&P de produits certifiés AB**

Une exception est prévue pour les titulaires de la mention qui souhaitent revendre des matières premières qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs fabrications propres. L'usage de la mention est alors toléré aux conditions suivantes :

- Les matières premières concernées répondent aux critères minimaux des cahiers des charges N&P de transformation (certifiée AB / Déméter / Simples)
- l'adhérent maîtrise l'origine des matières premières concernées (identité du producteur, pratiques, etc.)
- l'étiquetage doit clairement indiquer qu'il s'agit de reconditionnement
- cette activité de revente se limite à un complément de gamme (il est préconisé moins de 10 % du chiffre d'affaires total).

### **III.5. Actionnariat**

Il est admis qu'une structure adhérente appartienne à une société mère, à condition que les activités de celle-ci ne soient pas contraires à la charte N&P.

Il est admis qu'un adhérent / structure adhérente possède des sociétés (cas des filiales pour une entreprise) si les activités de celles-ci sont conformes aux cahiers des charges N&P. Les activités ne relevant pas d'un cahier des charges N&P ne doivent pas être contraires à la charte N&P.

### **III.6. Périodes de conversion**

#### ***III.6.1. Définition***

Une période de conversion commence lorsqu'une ou plusieurs demandes d'améliorations sont formulées suite à une première enquête de terrain, ces demandes d'amélioration ne motivant pas un refus d'attribution de mention. L'adhérent professionnel bénéficie du réseau de Nature & Progrès pendant cette période de conversion.

Une période de conversion peut durer de 6 mois à 3 ans. Elle peut concerner toutes les catégories professionnelles ; producteurs comme transformateurs.

Pour le cas particulier de la conversion des productions agricoles, la période de conversion conditionnée par les pratiques antérieures sur les terres ou les animaux est définie dans les cahiers des charges spécifiques à la production. Cela concerne les productions végétales, les plantes aromatiques et médicinales, et les élevages (caprin, ovin, bovin, porc, volaille, apiculture).

#### ***III.6.2. Règles d'étiquetage lors d'une période de conversion***

Les adhérents en conversion peuvent :

- inscrire sur leurs étiquettes « en conversion vers la mention Nature & Progrès »
- recevoir et afficher une attestation de conversion sur leurs points de vente
- utiliser les documents de communication sur N&P.

En revanche, l'utilisation du logo sur les emballages et étiquettes n'est pas autorisée.

### **III.7. Traçabilité et règles d'étiquetage**

Afin d'assurer le maximum de transparence pour le consommateur, les titulaires de la mention s'engagent à être clairs sur l'origine de leurs produits et à en garantir la traçabilité. Dans cette optique de transparence, les produits ayant la même composition et la même recette ne pourront pas être commercialisés sous des noms différents.

Le règlement d'utilisation de la marque ainsi que la charte graphique fixent les règles concernant l'utilisation du logo N&P. Les cahiers des charges pourront préciser des règles d'étiquetage spécifiques aux différentes activités.

D'une manière générale, la référence à Nature & Progrès sur les produits et supports de communication (logos) des titulaires de la mention est fortement recommandée **afin de participer à la promotion de l'association et de son éthique.**

## **IV. CONDITIONS PARTICULIÈRES DE PRODUCTION**

### **IV.1. Obligations de traitements**

Nature et Progrès dénonce les obligations de traitements phytosanitaires ou vétérinaires rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...) tels que le varron pour les bovins ou la flavescence dorée pour la vigne.... Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitements compatibles avec ses cahiers des charges et ceux de l'agriculture biologique européenne officielle.

### **IV.2. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)**

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation des organismes génétiquement modifiés, des produits qui en contiennent et des produits ou sous-produits qui en sont issus (même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable).

**Nature & Progrès définit comme OGM un organisme modifié génétiquement par l'intervention humaine** (y compris lorsqu'il est exclu du champ d'application de la réglementation officielle) : **qu'il soit obtenu par transgénèse, stérilité mâle cytoplasmique, fusion cellulaire, mutation par irradiation ou stress chimique, etc. ou toute technique de modifications génétiques à venir.**

Les végétaux cultivés selon les cahiers des charges de Nature & Progrès et les matières premières végétales certifiées bio utilisées comme ingrédients ne doivent pas provenir de *semences génétiquement modifiées*. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations. Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des *produits phytosanitaires* issus d'OGM ou en contenant et qu'ils n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol issus d'OGM ou en contenant.

Cette interdiction prévaut également pour les *produits vétérinaires*, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les *ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs* utilisés lors de la *transformation alimentaire ou cosmétique* des produits issus de l'élevage et/ou de productions végétales.

#### **IV.3. Produits garantis non ionisés**

**A quelque dose que ce soit, tous les traitements par les rayonnements ionisants artificiels (ultra-violets compris) sont interdits pour tous les types de produits et denrées sous mention Nature & Progrès (à l'exclusion des UV pour traiter l'eau utilisée dans les produits transformés).**

#### **IV.4. Limiter les risques de pollution avoisinante**

Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès devront être éloignés *et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels* ou d'usines polluantes. Il est recommandé qu'ils soient séparés d'au minimum de **500 m des grandes voies de circulation** routière (autoroute, voie express, route nationale).

Si cela n'est pas possible, le titulaire de la mention devra envisager les moyens de se protéger au mieux de la situation. L'enquête sur le terrain permettra d'estimer les risques de pollutions et apporter les informations nécessaires à la COMAC locale pour qu'elle puisse émettre un avis. Les parcelles et locaux où sont produits ou transformés des produits sous mention Nature & Progrès ne devront pas être exposés aux pollutions issues d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive. Des précautions particulières (haies, systèmes d'assainissement, plateforme) devront être prises de façon à *protéger les zones dites fragiles* (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage, seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer les cours d'eau, les sources ou les nappes phréatiques.

#### **IV.5. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...**

Les parcelles et locaux de transformation ne pourront pas être situés dans des zones à risque de contamination sans que soient annuellement procédés des contrôles de leurs productions.

Nature & Progrès peut demander des analyses de recherches de polluants dans les sols, cultures et produits (radioactivité, métaux lourds, ...).

#### **IV.6. Refus global des produits chimiques de synthèse**

Sauf indication particulière, l'utilisation des produits chimiques de synthèse ainsi que ceux issus de la pétrochimie est totalement interdite.

## PARTIE REGLEMENTAIRE

Le présent cahier des charges définit et caractérise les règles de production, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle des vins et spiritueux sous mention Nature & Progrès.

Parallèlement au cahier des charges technique, les adhérents doivent se conformer à la Charte de Nature & Progrès qui les engage dans une approche globale environnementale et sociale.

Le respect de la réglementation officielle encadrant la vinification relève de la responsabilité individuelle des adhérents titulaires de la mention.

### I. ORIGINE DES RAISINS

Seuls les raisins sous mention Nature & Progrès ou issus de l'agriculture certifiée biologique sont autorisés pour l'élaboration de vins Nature & Progrès.

### II. RÉCOLTE ET PRESSURAGE

#### *II.1 Récolte*

Malgré la consommation de « pétrole » qu'elle engendre, la vendange mécanique est tolérée. Cependant, la vendange manuelle est conseillée.

Afin d'éviter des difficultés dans la suite de la vinification, nous recommandons de suivre les procédés suivant :

- Triage des raisins pourris
- Privilégier un égouttage rapide : récolte en comportes ou mieux en caisses ajourées
- Transport rapide en cave
- Eraflage au dessus de la cuve
- Contrôle de la qualité du pressurage : éviter le triturage
- Nettoyage des bacs, bennes, comportes après chaque voyage (jet d'eau) et de tout le matériel tous les soirs

Conformément à la réglementation légale, **l'utilisation de graisses et lubrifiants autres qu'alimentaires** sur les parties pouvant être en contact avec les raisins ou le vin est **interdite**.

#### *II.2 Hygiène de la cave*

##### II.2.3. Désinfection

L'objectif à terme est de s'affranchir des produits de nettoyage de synthèse c'est à dire privilégier la désinfection à l'eau chaude et à la vapeur d'eau. Un délai de 8 ans est laissé aux vignerons pour équiper la cave en conséquence.

Dans l'attente de la généralisation de la désinfection à l'eau chaude, vous devez utiliser des produits sous forme moussante (qui présentent une meilleure visibilité au rinçage) :

- Eau oxygénée : H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (efficace à 0,05 % contre les bactéries, à 2% contre les levures)
- Ammonium quaternaire : en usage externe exclusivement (rigoles, murs). C'est un tensioactif difficile à rincer
- Solution SO<sub>2</sub> < 5% sans stabilisant

- Alcalins chlorés en interne exclusivement pour désinfection du matériel vinaire (cuves, manches...). Rinçage obligatoire puis neutralisation à l'acide citrique
- Ozone
- Désinfection des barriques à l'eau chaude, à la vapeur d'eau ou à l'ozone.

**L'utilisation des produits suivants et les pratiques suivantes sont interdites :**

- Eau de javel (dosage trop imprécis, le chlore attaque l'inox et les poumons)
- Permanganate de potassium (l'élimination génère des résidus : rinçage avec une grande quantité d'eau sulfitée)
- Désinfection de cuves entartrées autre qu'à la vapeur
- Utilisation d'alcalins chlorés si présence de bois (planchers, charpentes...) : formation possible de chloroamizole en présence de bois traité = goût de bouchon relargage progressif (5-10 ans)
- Désinfection sans contrôle d'absence de résidus
- Entreposage de palettes dans la cave

## II.2.2. Détartrage

**L'utilisation de la vapeur d'eau est fortement conseillée** : détartrage par choc thermique à 80°C.

La Potasse et la soude caustique sont tolérées à **condition de recycler les solutions de soude usagées** (adresses de sociétés de recyclage en annexe).

De plus, toutes les eaux de rinçage doivent être neutralisées avant d'être évacuées (vérification papier pH).

Les cuves en ciment peuvent être affranchies avec l'acide tartrique.

Pour les cuves en inox, les alcalins chlorés spécifiques moussants peuvent être utilisés pour dérougir les cuves à condition qu'il y est rinçage et neutralisation à l'acide citrique.

Nota : l'acide citrique et l'acide tartrique doivent être réservés exclusivement à la neutralisation des eaux de rinçage

## III. LEVURAGE

Le travail de la vigne doit être fait de façon à privilégier les départs en fermentation sans intervention extérieure.

Cependant, en cas de difficultés au cours des fermentations, Nature et Progrès conseille :

- l'emploi de "pieds de cuve" indigènes
- l'adjonction de lie de fin de fermentation alcoolique (préférable aux levures exogènes) uniquement en cas de nécessité : arrêt de fermentation, vendanges altérées, vendanges très riches en sucre,
- l'utilisation de levures finisseuses "Saccharomyces oviformis" (dites "bayanus") garanties non OGM
- Levures sélectionnées pour vinification spéciale non OGM

Dans tous les cas, **l'utilisation systématique de levures exogènes est interdite.**

**L'utilisation de levures OGM ou issus d'OGM est interdite.** Pour tout achat de levures, une attestation du fournisseur garantissant l'absence d'OGM sera exigée.

## IV. SULFITAGE

**Nature & Progrès déconseille l'apport de sulfite (SO<sub>2</sub>).** De bonnes pratiques dans la vigne et une bonne hygiène de cave doivent éviter au maximum l'utilisation de sulfite.

En cas de sulfitage :

### IV.1 Période d'apport

Les apports doivent être de préférence effectués à :

- l'encuvage
- la fin de la fermentation malolactique
- la mise en bouteille

### IV.2. Formes d'apport

Toutes les formes de soufre ou de solutions de SO<sub>2</sub> n'ont pas les mêmes caractéristiques. Aussi, seuls les produits suivants sont autorisés :

- Soufre compressé (pastilles) **uniquement pour les récipients en bois secs**
- Mèche soufrée sur support cellulose : **exclusivement dans des récipients vides**
- Solutions sulfureuses fraîches (5% maxi de SO<sub>2</sub>) préparées sur l'exploitation (avec tubes de SO<sub>2</sub> liquéfié + siphon diffuseur dans cuves d'eau).
- SO<sub>2</sub> pur liquéfié (utilisation avec sulfidoseurs)

L'utilisation de ces produits dans d'autres conditions que celles décrites ci-dessus ou l'utilisation d'autres solutions est **interdite**.

### IV.3. Doses maximales de soufre à respecter

En ce qui concerne le SO<sub>2</sub> total :

TYPE DE VIN	DOSES MAXI DE SO <sub>2</sub> TOTAL EN mg / L	
	NORMES CONVENTIONNELLES	NORMES N&P
Rouges	160	70
Rosés / blancs secs	210	90
Mousseux / effervescents	210	60
Demi-secs	260	130
Moelleux	300	150
Vins doux naturels / vins de liqueur	200	80
Liquoreux	400	200 + 10

Les doses maximales de SO<sub>2</sub> total autorisées sur les vins sucrés (> 5 g de sucre / l) seront revues à la baisse dans les 5 ans au vu du développement des procédés physiques (filtration tangentielle, flash pasteurisation...).

**Les doses de SO<sub>2</sub> libre autorisées, à la consommation, sont de :**

- 10 mg/l pour les vins rouges
- 15 mg/l pour les vins blancs ou rosés

Exceptionnellement, une dose de 20 mg/l maxi de SO<sub>2</sub> libre peut être autorisée sous présentation de l'avis d'un œnologue.

#### **IV.4. Analyses obligatoires**

Afin de pouvoir contrôler ces données, des **analyses** de SO<sub>2</sub> total, de SO<sub>2</sub> libre et de l'acidité volatile sont **obligatoires**.

**Ces analyses doivent être effectuées régulièrement de telle manière qu'une analyse récente (inférieure à 2 mois) par cuve ou lot homogène de barriques puisse être présentée le jour du contrôle.**

### **V. PRODUITS, TRAITEMENT STABILISANTS ET CLARIFICATION**

#### **V.1. Produits**

Seuls les tanins sur vendanges, sous contrôle d'un œnologue, sont autorisés pour la stabilisation des Anthocyanes.

**Tous les autres produits utilisés en vinification conventionnelle sont interdits**

#### **V.2. Maîtrise technique**

Les techniques suivantes restent **autorisées** :

- Stabilisation par le froid.
- Micro oxygénation.
- **Pasteurisation**, Flash-Pasteurisation (à l'eau chaude : chauffage à 80-85 °C)
- **Gazéification** et **dégazéification** : oxygène et azote (pour les décarbonation et inertage)

Cependant les techniques suivantes sont **interdites** :

- Flash détente (éclatement des cellules par dépression)
- la Thermovinification (chauffage à 60-65 °C) pour la destruction des glucanes.
- L'utilisation de CO pour l'élaboration d'effervescent
- La Thermolysation (chauffage à 45°C) qui favorise le développement des enzymes et l'Actinisation

### **VI. CLARIFICATION ET FILTRATION**

#### **VI.1. Clarification**

Nature et Progrès recommande de favoriser au maximum la clarification naturelle. Cependant, d'autres procédés sont **autorisés** :

- L'albumine des blancs d'œufs issus de l'agriculture certifiée biologique (la poudre de blanc d'œufs non biologique est tolérée jusqu'à ce que la filière se mette en place)
- La caséine pure (caséine lactique) garantie sans résidus.
- La Bentonite (les bentoniques sodiques sont toutefois déconseillées)
- Kaolin (qui demeure déconseillé)

#### **VI.2. Filtration**

Toute comme pour la clarification, la décantation naturelle doit être privilégiée.

Les autres techniques **autorisées** sont les suivantes :

- Filtre à plaque cellulosique
- Centrifugation
- Filtration tangentielle
- Filtre presse avec perlite
- Filtration sur membrane
- Filtre à terre d'infusoires à titre provisoire : Kieselguhr (formes sodiques déconseillées)

**La filtration stérilisante effectuée de manière systématique est interdite.**

**L'électrolyse est interdite.**

## **VII. COLORATION – DÉCOLORATION**

**Tous les colorants sont interdits.**

## **VIII. AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL**

Le travail de la vigne doit favoriser l'accumulation de sucres dans les raisins (taille, vendanges vertes, ...).

Si lors de la vendange, il s'avère que les raisins ne pourront pas fournir suffisamment de sucre pour parvenir au degré d'alcool escompté, les procédés suivants pourront être mis en œuvre afin d'augmenter **au maximum d'1°** le titre alcoométrique du vin :

- Réduction de volume par le froid
- Concentration des moûts
- Chaptalisation par :
  - du sucre de canne cristallisé certifié biologique ou du sucre de betterave certifié biologique.
  - du sucre de raisin sous mention Nature & Progrès ou certifié biologique
  - du moût concentré sous mention Nature & Progrès ou certifié biologique
  - du moût concentré rectifié sous mention Nature & Progrès ou certifié biologique

**L'osmose inverse est interdite.**

## **IX. ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION**

### ***IX.1. Acidification (problème du Midi)***

Nature & Progrès conseille dans un premier lieu d'être attentif au choix des cépages lors de la plantation.

Au moment de la production, l'attention sera portée sur la maturité physiologique du raisin (différente de la maturité industrielle" : pH...). Il est conseillé également d'effectuer des mesures de l'acidité et du pH des moûts.

En cas de problème, l'utilisation d'acide tartrique **dans le Midi** est tolérée si aucun autre moyen n'est possible et en cas de nécessité absolue. Après accord d'un œnologue, de **l'acide tartrique** (sans plomb) pourra être ajouté à la vendange uniquement (moût), avec une dose maxi de :

- **1 g/l sur blancs**
- **0,5 g/l sur rouges**

## **IX.2. Désacidification**

Si le moût s'avère trop acide, **des levures désacidifiantes** : « **Schizosaccharomyces** », **garanties non OGM** par leur fournisseur, peuvent être utilisées.

Le **Bicarbonate de potasse** est également **autorisé**.

En revanche le **Carbonate de chaux** est **déconseillé** car son utilisation est difficile (raisonnement mathématique impossible, dépôt tardif). Il est toléré si, et seulement si, son utilisation est justifiée par une analyse.

## **X. CONSERVATION**

### **X.1. Cuverie**

#### X.1.1. Bois

Tous les récipients : Cuves, foudres et tonneaux en bois sont **autorisés**. Il est toutefois conseillé de remplir les foudres régulièrement (ouillage).

#### X.1.2. Acier INOX

Les cuves en Acier INOX sont **autorisées** à condition que les soupapes et les robinets soient également en INOX (les autres métaux ont effet de pile qui libère des molécules du métal).

Il est rappelé que l'utilisation **d'eau de javel** ou d'autres produits halogénés est **interdite** pour le nettoyage des cuves INOX.

#### X.1.3. Ciment non revêtu

Les cuves en ciment sont **autorisées** sauf si elles sont revêtues de paraffine.

Seule **l'acide tartrique** est **autorisé** pour l'affranchissement des cuves.

#### X.1.4. Cuves fibre de verre - résine : P.R.F.V.

Les cuves P.R.F.V. (polyester renforcé fibre de verre) sont tolérées dans les conditions suivantes : Cuves étuvées en totalité dans des fours et ne libérant pas de composés volatils comme le styrène, les phtalates...

#### X.1.5. Revêtements

- **Revêtements plastiques EPOXY**

Nature et Progrès tolère les revêtements Epoxy qui existaient avant le 31/10/87 (posés par des professionnels donc garantis 10 ans). Les résines sélectionnées doivent être garanties sans solvant toxique (toluène, xylène, cétones) et si possible sans alcool benzylique. La réalisation du revêtement devra être effectuée au moins 2 mois avant le remplissage du vin. Lors de la première utilisation (environ 1 mois après le remplissage), une **analyse de phtalates** est **obligatoire**.

Les viticulteurs sont autorisés à faire des réparations à condition d'utiliser des kits appropriés à la surface (utilisation en totalité du contenu pour éviter les dosages approximatifs générant des excès de l'un des deux produits) et sans utiliser de solvants.

Enfin, Nature et Progrès déconseille fortement le stockage de vins à fort degré alcool (>12°) dans ce type de cuves.

- **Revêtement émail formo-phénolique**

Les revêtements plastiques formo-phénolique sont autorisés sur cuves acier s'ils sont posés à chaud (150-180°C) et/ou au four : type Miroir-Brauthite. Le vigneron devra s'assurer de l'absence de migration dans le vin.

#### X.1.6. Mise à l'abri de l'air

Afin d'éviter le contact du vin avec l'air, l'emploi de gazs neutres (N<sub>2</sub>-CO<sub>2</sub>-argon) seuls ou en mélange est **autorisé**.

L'utilisation de cuves à chapeau flottant (+ chambre à air), de flotteurs inox dans les cheminées ou les trappes, de bondes aseptiques sont également **autorisés**.

## XI. TRANSPORT et CONDITIONNEMENT

### *XI.1. Transport*

Sont **autorisés** pour le transport :

- les cubitainers et bag in box en polyéthylène rincés à l'eau chaude
- les camions-citernes rincés soigneusement avant le remplissage en vin Nature & Progrès

### *XI.2. Mise en bouteille*

Seules les bouteilles en verre sont **autorisées**. A partir de 2005, la réglementation générale exige que tous les récipients en verre neufs soient rincés avant de recevoir leur contenant.

Nature et Progrès incite les vignerons à récupérer les bouteilles usagées qui doivent être rincées à l'eau chaude avant toute réutilisation.

### *XI.3. Bouchage*

Les seuls bouchons utilisables pour les bouteilles de vin Nature & Progrès sont les suivants :

- Bouchon en liège naturel ou colmaté
- Bouchon en agglomérés avec deux rondelles de liège pour mousseux et pétillants
- Bouchage à vis par capsule sertie.

**Les bouchons composites (type Altec, Neocork, ...) et les bouchons plastiques sont interdits.**

Le surbouchage pourra être réalisé avec de la cire, une capsule d'aluminium ou d'alu-étain a faible taux d'étain ou une capsule thermorétractable en polyéthylène ou polypropylène. **Seule la capsule en étain pur est interdite.**