



Pour notre santé & celle de la Terre

CAHIER DES CHARGES
VINIFICATION

– ÉDITION 2025 –



FÉDÉRATION NATURE & PROGRÈS

2 rue Guynemer – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

www.natureetprogres.org

AVANT-PROPOS

Le cahier des charges Vinification de Nature & Progrès comprend **une seule partie** :

- La partie réglementaire constitue le corps du cahier des charges. Elle énonce les principes relatifs à la production sous mention Nature & Progrès et en définit les règles.

Versions du cahier des charges :

Date de 1^{ère} édition du présent cahier des charges : 1971

2^{ème} édition : 1988

3^{ème} édition : 1997

4^{ème} édition : 2010

5^{ème} édition : 2025

Sommaire

AVANT-PROPOS.....	2
PRÉAMBULE DES CAHIERS DES CHARGES N&P.....	4
PARTIE RÉGLEMENTAIRE.....	11
I. ORIGINE DES RAISINS.....	11
II. RÉCOLTE ET PRESSURAGE.....	11
II.1. Récolte.....	11
II.2. Hygiène de la cave.....	11
III. FERMENTATION.....	12
IV. SULFITAGE.....	13
IV.1. Périodes d’apport.....	14
IV.2. Formes d’apport.....	14
IV.3. Doses maximales de soufre à respecter.....	14
V. PRODUITS, TRAITEMENTS STABILISANTS ET CLARIFICATION.....	15
V.1. Produits.....	15
V.2. Maîtrise technique.....	15
VI. CLARIFICATION ET FILTRATION.....	15
VI.1. Clarification.....	15
VI.2. Filtration.....	15
VII. COLORATION – DÉCOLORATION.....	16
VIII. AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE NATUREL.....	16
IX. ACIDIFICATION – DÉSACIDIFICATION.....	16
IX.1. Acidification (problème dans le Midi).....	16
IX.2. Désacidification.....	17
X. CONSERVATION.....	17
X.1. Cuverie.....	17
XI. TRANSPORT ET CONDITIONNEMENT.....	18
XI.1. Transport.....	18
XI.2. Mise en bouteilles.....	18
XI.3. Bouchage.....	19

PRÉAMBULE 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 1er 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 Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle (CoMAC) 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.

II. RÉFÉRENTIELS DE NATURE & PROGRÈS

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
- Élevages bovins et équins
- Élevages ovins et caprins
- Élevages porcins
- 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) 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, etc.)
- Les statuts de la Fédération N&P
- Le règlement intérieur

Ces référentiels sont disponibles sur le site Internet de Nature & Progrès (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). Il ne s'agit pas de mixité (pour la mixité, voir III.1 ci-dessus). Afin d'éviter la confusion du consommateur, le discours doit clairement faire la différence entre ce qui est sous mention et ce qui ne l'est pas.

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. Évaluation 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 de produits utilisés dans la fabrication

Une autorisation est prévue pour les titulaires de la mention qui souhaitent revendre des ingrédients qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs fabrications propres. Cette pratique exceptionnelle ne peut faire l'objet d'une demande de mention N&P. Néanmoins, elle n'entraînera pas une mixité. Cette pratique est alors tolérée 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).

Les structures ayant toute leur gamme en N&P et qui rentrent dans le cadre de la revente (10%) peuvent toujours communiquer sur N&P, hormis sur les produits hors mention.

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, porcin, 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 RÉGLEMENTAIRE

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 suivants :

- triage des raisins pourris
- privilégier un égouttage rapide : récolte en comportes ou mieux en caisses ajourées
- transport rapide en cave
- éraflage 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.2.1. 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 : H₂O₂ (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 SO₂ < 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**.

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 de l'acide tartrique.

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

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

III. FERMENTATION

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

Il est conseillé de réaliser un « pied de cuve »¹ ou « levain ». Il peut être bénéfique de faire un suivi de ces levains au microscope pour garantir sa qualité et son efficacité.

¹ Pied de cuve : « Procédé qui permet de sélectionner les levures indigènes (naturellement présentes) pour favoriser un bon départ en fermentation. »

Il est aussi possible d'utiliser les lies de vin de fermentation alcoolique (préférables aux levures exogènes)² en cas de nécessité : arrêt de fermentation, vendanges altérées, vendanges très riches en sucre.

Levurage

En cas de difficultés au cours des fermentations, Nature & Progrès autorise :

- les levures sélectionnées pour vinification spéciale non OGM
- les levures finisseuses « *Saccharomyces oviformis* » (dites « bayanus ») garanties non OGM

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

L'usage des levures aromatiques est interdit.

Ces levures doivent être bio et ne pas développer ou peu de sulfites (indiqué sur les emballages ou les fiches techniques).

Hors difficultés en cours de fermentation, l'usage occasionnel ou régulier de levures biologiques est **toléré** uniquement dans le but et avec le résultat de ne pas utiliser de sulfites. **Il est possible de développer ses propres souches « indigènes » avec les vigneronns d'un même territoire.**

En dehors de ces cas, l'utilisation systématique de levures exogènes est interdite.

	RECOMMANDÉ	AUTORISÉ	INTERDIT
Fermentation, levurage	Départs en fermentation sans intervention extérieure Pieds de cuves indigènes / levain en cas de difficultés au cours des fermentations	Adjonction de lie de vin de fermentation alcoolique uniquement en cas de difficultés au cours des fermentations Levures biologiques en cas de difficultés au cours des fermentations Levures biologiques dans le but et avec le résultat de ne pas utiliser de sulfites	Levures non biologiques Levures OGM ou issues d'OGM Levures aromatiques Levurage systématique dans le but et ayant pour résultat de ne pas utiliser de sulfites

L'utilisation de levure au cours de la vinification doit être mentionnée sur l'étiquette.

IV. SULFITAGE

Nature & Progrès déconseille l'apport de sulfite (SO₂). De bonnes pratiques dans la vigne et une bonne hygiène de cave doivent éviter au maximum l'utilisation de sulfite.

En cas de sulfitage :

² Lie de vin : « Résidu se déposant après fermentation du moût ou élevage du vin. Elle se compose de levures mortes et de bactéries. L'adjonction de lie en cours de fermentation apporte de la nourriture aux levures encore en activité. »

IV.1.Périodes d'apport

Les apports peuvent être faits à :

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

IV.2.Formes d'apport

Toutes les formes de soufre ou de solutions de SO₂ n'ont pas les mêmes caractéristiques. Aussi, seuls les produits suivants sont autorisés :

- soufre comprimé (pastilles) **uniquement pour les récipients en bois secs**
- mèche soufrée sur support cellulose : **exclusivement dans des récipients vides**
- solutions sulfureuses à 6 %
- SO₂ 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 SO₂ total :

	DOSES MAXI DE SO₂ TOTAL EN mg/L
TYPE DE VIN	NORME N&P
Rouges	40
Rosés / blancs secs	40
Mousseux / effervescents	40
Demi-secs	100
Moelleux	100
Vins doux naturels / vins de liqueur	80
Liquoreux	170

Les doses maximales de SO₂ total autorisées sur les vins sucrés (> 5 g de sucre par L) seront revues à la baisse dans les 5 ans au vu du développement des procédés physiques.

La dose de sulfites totaux contenue dans le vin doit figurer sur l'étiquette (dose précise en mg/L ou « inférieur à ... mg/L »), analyses à l'appui.

Une analyse par cuvée de SO₂ total et de l'acidité volatile doit être présentée lors de l'enquête N&P.

	RECOMMANDÉ	AUTORISÉ	INTERDIT
Sulfitage	Sans sulfites ajoutés	Selon le type de vin, ajout de sulfites inférieur aux normes indiquées dans le tableau ci-dessus	Selon le type de vin, ajout de sulfites supérieur aux normes indiquées dans le tableau ci-dessus

V. PRODUITS, TRAITEMENTS 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
- gazéification et dégazéification : oxygène et azote (pour les décarbonations et inertages)

Cependant les techniques suivantes sont **interdites** :

- flash détente (éclatement des cellules par dépression)
- thermovinification (chauffage à 60-65°C) pour la destruction des glucanes
- CO₂ pour l'élaboration d'effervescent
- thermolysation (chauffage à 45°C) qui favorise le développement des enzymes et l'actinisation
- pasteurisation en vinification ; des dérogations ponctuelles peuvent être accordées en cas de fortes déviances bactériennes et sur présentation des analyses de la cuvée concernée.

VI. CLARIFICATION ET FILTRATION

VI.1. Clarification

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

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

VI.2. Filtration

Tout 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'électrodialyse 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 de 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 dans le 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 seulement 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 un 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.

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

X.1.4. Cuves fibre de verre – résine : PRFV

Les cuves PRFV (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 époxy

Nature & Progrès tolère les revêtements époxy 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 & Progrès déconseille fortement le stockage de vins à fort degré alcool (> 12°) dans ce type de cuves.

Revêtements émail formo-phénolique

Les revêtements plastiques formo-phénoliques 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 gaz neutres (N₂-CO₂-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 est également **autorisée**.

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 bouteilles

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

Nature & 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 sous mention 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 à faible taux d'étain ou une capsule thermorétractable en polyéthylène ou polypropylène. **Seule la capsule en étain pur est interdite.**