

Bulletin viticulture bio n°01-2026

21.01.25

Nous espérons que vous avez bien démarré l'année 2026 et exprimons nos vœux de courage et de motivation aux vignerons en difficulté avec la crise viticole actuelle. Vous trouverez dans cette newsletter les liens vers les documents utiles et les nouvelles règles 2026 pour la viti-viniculture bio selon votre mode de production : Biofédéral, Bio Suisse et Demeter.

Veillez noter 2 évènements à venir ces 2 prochaines semaines :

- **Salon Agrovina du 27 au 29 janvier prochain à Martigny Expo : Vous trouverez en pièce jointe le programme détaillé des conférences en arboriculture, viticulture et œnologie.**
Le FiBL Suisse romande sera présents sur le stand n°3210 de BioVaud et BioValais le mercredi 28 et jeudi 29 janvier à partir de 14h pour échanger avec vous. Une dégustation originale sur la thématique des cépages robustes sera aussi proposée en lien avec les projets Oenopiwi et PiWineMaking. Pour les personnes présentes le mardi 27 janvier, une dégustation de pommes résistantes, produite dans le cadre du projet Poma Nova, sera également proposée sur le stand à 14h00.
- **Agroforesterie en viticulture : comprendre les interactions mycorhiziennes et aborder les défis de la vitiforesterie le vendredi 6 février 2026 au domaine YM à Arnex-sur-Orbe (VD) :** Cette journée propose une exploration du sol des systèmes viticoles agroforestiers et des enjeux pratiques de la vitiforesterie. La première partie présentera les résultats du projet de recherche Vitiforestry, suivi d'un apport théorique sur le fonctionnement des mycorhizes et leurs interactions avec la vigne et les arbres. La seconde partie, sous forme d'atelier participatif, invite les participants et participantes à analyser les défis techniques, économiques et organisationnels de la vitiforesterie, ainsi qu'à co-élaborer des pistes de solutions concrètes pour favoriser son évolution. La journée se conclura par une visite du domaine et de son système vitiforestier.
Infos : <https://www.bioactualites.ch/actualites/agenda/calendrier/agroforesterie-en-viticulture-comprendre-les-interactions-mycorhiziennes-et-aborder-les-defis-de-la-vitiforesterie-l>
Lien d'inscription : <https://anmeldeservice.fibl.org/event/agroforestrieviticulture/regPage:948ea50c-6b01-477c-9582-f49e32014ffb>

Règlementation bio 2026

- **Documents utiles :**

- Nouvelles règles 2026 pour l'agriculture bio (Ordonnance bio, Bio Suisse et Demeter) : <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1358-nouvelles-regles.pdf>
- Liste des intrants 2026 du FiBL pour l'agriculture biologique : <https://www.fibl.org/fr/boutique/1078-intrants>
- Une comparaison des matières actives œnologiques autorisées selon les modes de production (Biofédéral, Bio Suisse et Demeter) est disponible au lien suivant (dès la page 6) : https://www.betriebsmittelliste.ch/fileadmin/bml-ch/documents/weinbereitung/Vinification_Criteres_Admission_mars_2025_vll.pdf

Pour chaque mode de culture biologique, vous trouverez les références, ordonnances ou cahiers des charges :

« BIOFEDERAL »

- Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques : https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2498_2498_2498/fr
- Ordonnance du DFER sur l'agriculture biologique https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/fr
 - Pages 21 à 24 : produits phytosanitaires autorisés
 - Pages 25 à 30 : engrais autorisés, préparations et substrats

Les produits et pratiques œnologiques ne sont plus mentionnés dans l'ordonnance à l'annexe 3b et 3c, il faut se référer aux règlements européens qui font foi :

- Produits autorisés : Pages 5 et 6 du règlement : <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:FR:PDF>
- Pratiques autorisées : pages 83 et 84 du règlement : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=FR>

Changements principaux pour Bio fédéral en 2026 :

Œnologie

La désalcoolisation des vins biologiques est possible par les procédés d'évaporation sous vide et par la distillation.

Les modifications du Règlement (UE) 2018/848 entrent en vigueur aussi en Suisse dans l'ordonnance par le biais du Règlement délégué (UE) 2025/405 : [Règlement délégué \(UE\) 2025/405 de la Commission du 13 décembre 2024 modifiant le règlement \(UE\) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les pratiques œnologiques](#)

Texte de loi UE détaillé :

c) évaporation sous vide partielle visée à l'annexe VIII, partie I, section E, point a), du règlement (UE) no 1308/2013, utilisée séparément ou conjointement avec la distillation visée au point d) du présent point, à condition que l'évaporation sous vide partielle ne soit utilisée que pour la production de vin désalcoolisé dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol, que la température utilisée ne dépasse pas 75 °C et que la taille des pores de filtration ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre;

d) distillation visée à l'annexe VIII, partie I, section E, point c), du règlement (UE) no 1308/2013, utilisée séparément ou conjointement avec l'évaporation sous vide partielle visée au point c) du présent point, à condition que la distillation ne soit utilisée que pour la production de vin désalcoolisé dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 % vol, qu'elle soit utilisée sous vide, que la température utilisée ne dépasse pas 75 °C et que la taille des pores de filtration ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre.»

BIO SUISSE

Cahier des charges 2026 : <https://bourgeon.bio-suisse.ch/transformation-commerce/cahier-des-charges-reglements.html>

Changements principaux pour Bio Suisse en 2026 :

- Partie II art. 1.2.1.4 : Les personnes privées qui cultivent des petites et très petites parcelles de vigne peuvent maintenant se regrouper et se faire contrôler et certifier comme groupements de petits producteurs-trices. Cette nouvelle forme de gestion a pour but de favoriser le regroupement des très petites structures viticoles en des zones viticoles bio plus grandes
- Partie III art. 12.2
 - Adjonction de moût de raisin : Il est permis d'ajouter au moût de raisin du sucre, du moût de raisin ou du moût de raisin concentré rectifié.
L'augmentation autorisée de la teneur en alcool est de 1,5 % en volume au lieu de 1,25 (ce qui correspond à 3 kg de saccharose par hectolitre de moût). Les changements climatiques nécessitent plus de flexibilité dans la vinification.
 - Jus de raisin Le jus de raisin est supprimé dans l'article 12.2.2 comme ingrédient pour la vinification. Le jus de raisin utilisé à l'étranger doit aussi être de qualité Bio Suisse.
 - Concentré de jus de raisin Le moût de raisin concentré rectifié est autorisé en qualité bio. Vu qu'il n'y a pas de moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon, il faut pouvoir en utiliser aussi en Suisse comme ingrédient bio
 - Le sulfitage selon les prescriptions de l'OBio UE (valeurs limites pour le dioxyde soufre) n'est possible que pour les vins mousseux Bourgeon. C'est le Cahier des charges de Bio Suisse qui fait foi pour l'utilisation de tous les autres additifs.

DEMETER :

Cahier des charges 2026 : <https://demeter.ch/fr/richtlinien/#I5605306523I4-2dd57I89-6a54>

- Pages 87 à 89 : Annexe 4 : techniques et produits autorisés pour l'entretien et la protection des végétaux
- Pages 165 à 171 : directives pour les vins et vins mousseux

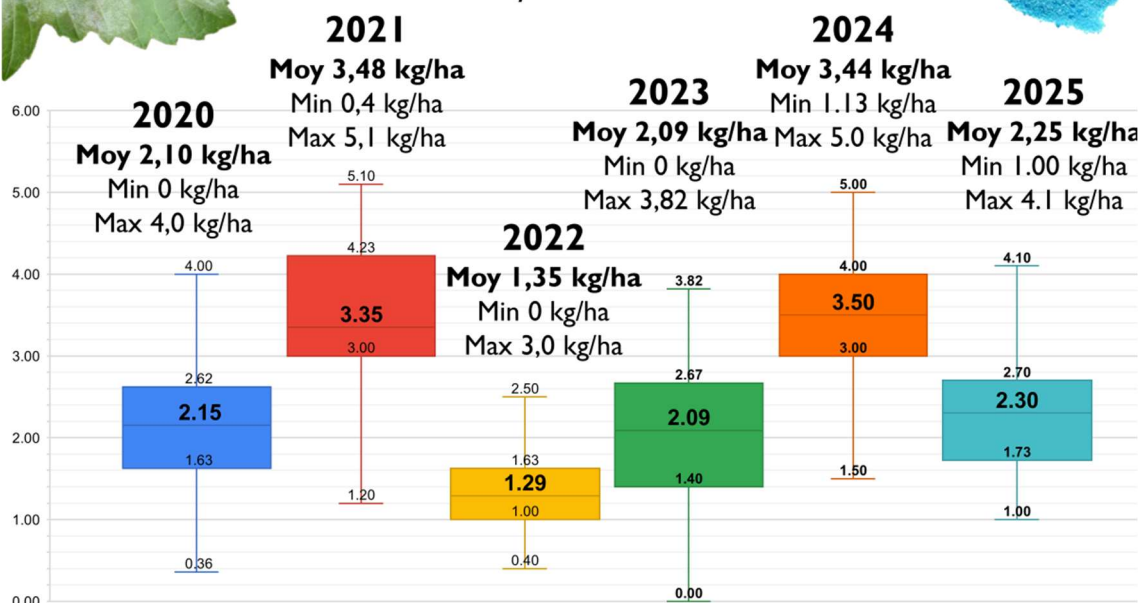
Changements principaux pour Demeter en 2026 :

- Art. 4.3 : Reconversion À partir de 2026, les personnes qui reconvertissent ou reprennent une ferme doivent suivre une formation continue chaque année pendant les cinq premières années. L'offre sera à l'avenir publiée sur le site web. L'Annexe I I est supprimée. Jusqu'à présent, tous les chef-fe-s d'exploitation devaient suivre deux journées de formation continue par année.
- Vin Article 7.13.4 :
 - Chaptalisation : L'adjonction de moût de raisin rectifié de qualité bio doit être possible. Il s'agit d'un assouplissement de l'exigence minimale actuelle de la qualité bio Bourgeon. Il n'y a actuellement pas de moût de raisin rectifié en qualité Demeter ou bio Bourgeon.
 - Filtration : La filtration crossflow est autorisée si la grandeur des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètres et si la pression ne dépasse pas 2 bars. Il s'agit d'une mise en conformité avec les directives Demeter internationales.

Nous vous communiquerons dans une prochaine newsletter la liste des différentes formations de ce printemps liées à la viti-viniculture biologique ainsi qu'un bilan de l'enquête des pratiques en viticulture biologique avec les résultats de la saison 2025.



Quantité annuelle de cuivre métal (kg/ha) pour la protection de la vigne face au mildiou Comparaison 2020 à 2025



FiBL

■ 2020 : 56 réponses : 570 ha ■ 2021 : 53 réponses : 570 ha ■ 2022 : 62 réponses : 615 ha
■ 2023 : 60 réponses : 660 ha ■ 2024 : 72 réponses : 915 ha ■ 2025 : 57 réponses : 640 ha

Moyenne 2020-2025: 2.45 kg/ha/an

Les résultats détaillés de l'enquête sur les pratiques 2020-2025 vous sera communiqué prochainement

Pour recevoir le bulletin gratuitement par e-mail, inscrivez-vous auprès de David Marchand (david.marchand@fiibl.org).