

Ça chauffe pour le vin bio

C'EST un drôle de pinard que Bruxelles veut nous faire avaler et dont « Le Canard » a déjà parlé (« Conflit », 11/11/09). La Commission européenne s'est mis en tête d'autoriser dans la fabrication du vin bio tout un tas de techniques industrielles. Objectif : produire plus avec un goût standardisé. Parmi les joyeusetés qui font bondir les vignerons traditionnels, la « flashpasteurisation » du vin bio. L'idée, c'est de chauffer pendant trois minutes à 113 degrés le moût de raisin. Une fois que toutes les bactéries et les levures ont tourné de l'œil, il suffit de saupoudrer avec des levures

synthétiques pour refaçonner le goût à loisir. Une hérésie pour le Syndicat des vignerons indépendants, dont les 6 000 viticulteurs sont vent debout contre ce vin bio « bricolé ». « Quand on fait du vin bio, ce sont les levures naturellement présentes dans le moût qui donnent son caractère au vin, si vous les détruisez pour les remplacer par des levures artificielles vous refabriquez un vin qui n'a plus rien à voir avec son terroir », s'énerve un responsable dudit syndicat. Qu'à cela ne tienne, la Commission européenne compte repasser le plat. L'examen de ce brillant projet devait avoir lieu ce 1^{er} juillet, mais elle vient de le repousser une troisième fois. A charge de revanche... Pourquoi une telle obstination ? Parce que le lobby des négociants et des grosses coopératives pousse à la roue. Objectif des industriels : siphonner une partie du marché du vin bio, qui grossit à vue d'œil et devrait, dans cinq ans, représenter 10 % de la production totale de vins en Europe. Le nectar dans l'histoire, c'est que Bruxelles vend sa pasteurisation en expliquant qu'on aura besoin de moins de soufre pour stabiliser le vin. Bizarrement, quand on épluche le projet de la Commission, on s'aperçoit que le vin bio rouge nouvelle mouture aura le droit d'afficher 100 grammes de sulfites par litre (120 pour le blanc), alors qu'aujourd'hui un vin bio tradi est à 30 grammes pour le rouge, et 60 maxi pour le blanc. Bref, grâce à Bruxelles, le vin bio pourra lui aussi nous filer la migraine. Tant qu'on y est, pourquoi ne pas pousser le bouchon et autoriser la fabrication de vins bio issus de vignes traitées aux pesticides ?

PRÉVISIONS TOUJOURS À LA HAUSSE

ON EST TOUJOURS
OPTIMISTES POUR
LA CROISSANCE !...



...C'EST LA
CROISSANCE
QUI NE L'EST
PAS.

J. P. L.