EN BREF

Remboursement de la TIC
(Taxe intérieure de consommation)

La campagne de remboursement de TICPE (produits énergétiques) et de TICGN (gaz naturel) pour les consommations 2019 est désormais ouverte. Cette campagne 2020 comptera deux nouveautés majeures :

- le recours systématique à la dématérialisation, via le site Chorus Pro, et ce même pour les demandes portant sur un montant de remboursement inférieur à 300 € ;
- une date butoir supplémentaire, le 31 décembre 2020, concernant l'acompte de TICPE de janvier 2021.

Concernant le recours généralisé à la dématérialisation, l'instruction promise sur les cas d'exemption à la dématérialisation obligatoire se fait encore attendre. Le site du ministère de l'Agriculture indique toutefois qu'on comptera au rang des exceptions les demandeurs ayant cessé leur activité, et n'ayant plus, de fait, de numéro Siret.

Particularité de la campagne de 2020 : il y aura cette année deux dates butoir :

- le 31 décembre 2022, date limite de dépôt des demandes de remboursement de TICPE sur les consommations 2019, au-delà de laquelle l'exploitant ne sera plus en mesure d'obtenir ce remboursement ;
- le 31 décembre 2020, date limite de dépôt des demandes de remboursement de TICPE sur les consommations 2019, pour obtenir l'acompte de TICPE en janvier 2021. Pour rappel, cet acompte, ainsi que celui prévu à compter de juillet 2020, viendront compenser les hausses successives de la TICPE sur le GNR (gazole non routier), prévues le 1er juillet 2020 et le 1er janvier 2021.

Source : FNSEA

Nouveau règlement bio : demande de report de l'entrée en application

Suite à la mobilisation de nombreux pays européens dont la France et de l'organisation Ifoam (International federation of organic agriculture movements), la commission Agriculture du Parlement européen a demandé un report d'un an de l'entrée en vigueur du nouveau règlement bio. Celui-ci devait s'appliquer à partir du 1er janvier 2021.

La crise ayant fortement mobilisé l'ensemble des acteurs, il semble à ce stade compliqué de valider l'ensemble des actes secondaires nécessaires à l'application du règlement. La Commission devrait se positionner sur cette demande début juin. La FNSEA soutient cette démarche de report.

Ce délai supplémentaire sera nécessaire pour la validation des textes et la mise en conformité à d'éventuelles évolutions réglementaires par les agriculteurs bio.

Source : FNSEA

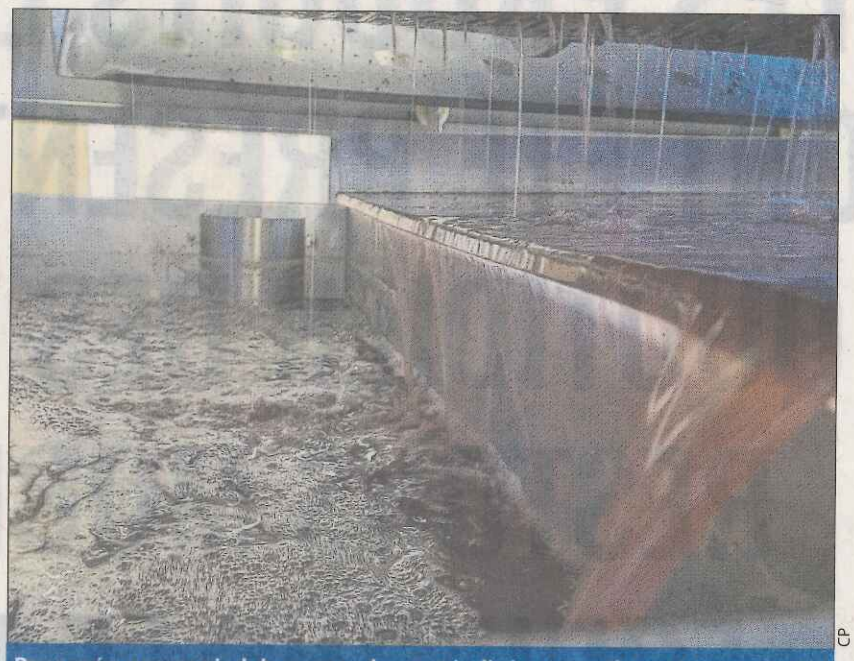
ŒNOLOGIE

Biodynamie : partir du bon pied

Comment appliquer les principes de la biodynamie en cave ? Des œnologues consultants de l'Institut coopératif du vin ont donné leurs conseils pratiques, lors d'une visioconférence en ligne, le 30 avril. La sécurité fermentaire est essentielle : elle passe par la réussite du pied de cuve.

"Sur la période 2012-2017, le marché des vins bio a vu ses volumes croître de 16,8 % en moyenne en France. Les vignerons sont de plus en plus nombreux à se lancer dans l'aventure de l'agriculture biodynamique", observe Julien Meffre, consultant œnologue Provence du groupe Institut coopératif du vin (ICV). À la vigne, les contraintes sont mieux connues, mais en cave, quelles sont-elles ? Et quels points clés est-il nécessaire de maîtriser avant se lancer dans ce type de vinification ?

Pour répondre à ces premières interrogations fréquentes, Julien Meffre a organisé une conférence en ligne, le 30 avril, sur l'application des principes de la biodynamie en cave. Les participants ont pu poser leurs questions en direct à l'œnologue et ses collègues : Florent Touzet, spécialisé en vinification bio et sans soufre en Provence, et Guillaume Valli, consultant sur la Vallée du Rhône.



CP

Pour préparer un pied de cuve en levures indigènes : quelques jours avant les vendanges, 5% des raisins de la parcelle sont récoltés, pressés et débourbés. Un sulfitage sélectionne les levures les plus fermentescibles. L'ensemencement de la cuve sécurisera la fermentation alcoolique.

Sécuriser la fermentation

Vinifier en biodynamie, c'est d'abord vinifier. Il s'agit donc que le vin soit marchand, sans excès d'acidité volatile, sans défaut d'oxydation et manque de netteté, et qu'il corresponde à ce que souhaite le vigneron. Or, la biodynamie tend à éviter tout intrant en vinification, élevage et conservation. Alors, pour avoir peu de corrections à apporter, le meilleur garde-fou, c'est de commencer par une fermentation réussie. *"C'est le point clé"*, assure Julien Meffre. *"Moins le vigneron veut d'intrants, plus je lui conseille une fermentation académique : rapide, efficace et complète."* Donc, l'objectif est de préparer un pied de cuve en levures indigènes, de qualité et quantité optimisées. Ensuite, de l'ensemencer le plus tôt possible, afin de sécuriser le déroulement de la fermentation alcoolique.

"D'après mon expérience avec les vignerons, l'idéal est de ramasser, quelques jours plus tôt, l'équivalent de 5 % de la cuve prévue." Des raisins parfaitement sains, riches en azote, de pH inférieur à 3,4. Ainsi, 200 ou 300 kg de raisins sont passés dans une petite presse verticale. Puis, le jus est mis à débourber : les bourbes lourdes se déposent rapidement. Au bout de deux à trois heures, le vigneron récupère le jus trouble surnageant. Car, là encore, l'expérience montre que le pied de cuve sera plus homogène en phase liquide, *"car le raisin juste foulé s'avère trop riche en biodiversité"*, précise l'œnologue. Le must, c'est de préparer un pied de cuve pour chacune des cuves, afin d'éviter une recontamination.

Sélectionner les levures

Ensuite, vient le moment de sélectionner les ferments les plus sûrs. Là, c'est l'ajout de 10 g/hl de SO_2 sur le pied de cuve qui va exercer un effet de criblage. En effet, les levures *Saccharomyces*, les plus fermentescibles, sont plus résistantes au dioxyde de soufre que les non-*Saccharomyces*. À ce stade, les levures entrent en compétition et se multiplient durant trois ou quatre jours, *"jusqu'à ce que le moût pétille"*. Il a alors atteint environ 100 millions de cellules par millilitre vers 1070 de densité. Ainsi, logiquement, la dilution à 5 % dans la cuve aboutira à une concentration de 5 millions de cellules par millilitre, *"une population plus importante qu'avec un levurage exogène"*, habituellement de l'ordre de 2 à 3 millions de cellules/ml.

"Pour valider le pied de cuve avant ensemencement, en complément de la dégustation et de l'analyse, je demande une observation au microscope. Il s'agit de vérifier que la population est homogène, de levures rondes type Saccharomyces, *et qu'elles sont nombreuses et bourgeonnantes."* Pourtant, cette phase de criblage reste *"la plus délicate"*. Il faut maintenir les paramètres analytiques, ajouter éventuellement du jus stérile si les levures ont besoin de nutriments sucrés et azotés, ne pas trop jouer sur la température, au risque de favoriser une nouvelle levure ou d'assécher le pied de cuve par une multiplication excessive...

Stabiliser le vin

Une fois la fermentation alcoolique achevée, un soutirage classique permet de faire chuter l'éventuelle population de *Brettanomyces*. Si le vin nécessite d'être davantage stabilisé, un collage à l'albumine d'œuf, par exemple, réduit d'un facteur 10^3 la charge microbienne. Plus encore, une filtration sur terre, ou plaques, amène un vin brut hébergeant un million de germes par millilitre à une concentration de 100 germes/ml. *"Attention toutefois à ne pas aller dans l'excès, car un vin trop propre est un milieu facilement recolonisable"*, prévient Julien Meffre.

Enfin, pour limiter le recours au sulfitage, *"on évite d'en avoir besoin"*. Autrement dit, tout au long de la chaîne d'élaboration, mieux vaut éviter les manipulations du vin qui font pénétrer l'oxygène, car *"un milligramme d'oxygène dissous oxyde 4 mg de SO^2 libre"*, rappelle-t-il. D'autres pratiques – comme travailler au frais et éviter les triturations de la vendange –, contribueront également à limiter le risque d'oxydation, donc le besoin en sulfitage. Ces bonnes pratiques participeront aussi à préserver la couleur et les arômes du vin.

Bref, élaborer un vin avec sécurité est donc la base. Mais la biodynamie convient-elle à tout profil de vin, rouge, blanc ou rosé ? *"Les cahiers des charges en biodynamie, Demeter, Biodyvin ou autres, permettent de répondre à beaucoup de contraintes, y compris en rosé de Provence qui demande une grande maîtrise technologique"*, explique Julien Meffre. Jouer sur la couleur est même possible, avec un collage à la protéine de pois, si le vigneron le souhaite.

En fin de compte, *"un vin en biodynamie n'a pas de problèmes très différents d'un vin en conventionnel, et il bénéficie des mêmes moyens préventifs. Donc, au-delà du cadre proposé par l'organisme certificateur, la vinification dépend surtout de l'objectif du vigneron"*. Les cahiers des charges proposent un cadre, avec quelques possibilités de dérogation. *"Pourtant, ce que le vigneron s'impose est souvent plus draconien"*, constate l'œnologue. ■

Cécile Poulain

CP

"Un vin en biodynamie n'a pas de problèmes très différents d'un vin en conventionnel, et il bénéficie des mêmes moyens préventifs. Donc, au-delà du cadre proposé par l'organisme certificateur, la vinification dépend surtout de l'objectif du vigneron", souligne Julien Meffre, consultant œnologue Provence de l'Institut coopératif du vin.

TUTEURS ET CLIPS
✔ Plus facile
✔ Plus rapide
✔ Plus économique
Reconnu par ses utilisateurs depuis 28 ans
Incontournable :
- pour travail mécanique en bio (indéformabilité)
- pour plantation machine (légèreté 100g/m)
à partir de... 0.162 €ht/m
ACIERS SPÉCIAUX HAUTE RÉSISTANCE QUASI INDÉFORMABLE
SARL GAUGET-BAYSSAN
Tél. 04 67 49 38 44 - Port. 06 07 40 94 86
Mail : ets.gauget@free.fr - Website : http://ets.gauget.free.fr