



17ème législature

Question N° : 1810	De M. Charles de Courson (Libertés, Indépendants, Outre-mer et Territoires - Marne)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse >Stabilisation tartrique éco-sélective	Analyse > Stabilisation tartrique éco-sélective.
Question publiée au JO le : 12/11/2024		

Texte de la question

M. Charles de Courson attire l'attention de Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur la réglementation européenne concernant le procédé de stabilisation tartrique éco-sélective, une innovation française développée par l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) et utilisée dans la viticulture pour prévenir le dépôt de tartre dans le vin de manière écologique. Ce procédé repose sur une technique d'électrodialyse sans intrants chimiques, économe en énergie et est aujourd'hui largement plébiscité à l'international. En effet, il est autorisé pour les vins biologiques aux États-Unis d'Amérique sous la réglementation stricte du *National Organic Program* (NOP), contribuant ainsi à l'exportation de vins sans altération de qualité. Cependant, malgré son efficacité reconnue et son faible impact environnemental, cette méthode reste interdite pour la viticulture biologique européenne. Ce paradoxe place la France, pionnière de cette technologie, dans une situation difficile en l'empêchant de l'adopter pour sa propre production biologique, tandis que d'autres pays comme l'Italie exploitent des méthodes alternatives autorisées, telle que la stabilisation par le froid. Alors que des révisions de la réglementation européenne de l'agriculture biologique sont en cours, notamment pour l'autorisation des vins désalcoolisés biologiques, il lui demande quelles actions la France pourrait engager pour intégrer cette technologie de stabilisation tartrique éco-sélective dans les pratiques autorisées par l'Union européenne et ainsi valoriser cette innovation issue de la recherche française.