



L'agriculture biologique est soumise à un cahier des charges **interdisant** entre autres l'utilisation d'**engrais** ou de **produits phytosanitaires de synthèse**, ni de **produits chimiques** (pesticides, insecticides, fongicides, engrais, etc.).

Le vigneron qui élabore un «vin bio» essaie de **renforcer au maximum les défenses de la vigne** pour limiter les traitements.

Toutefois, contre les maladies les plus fréquentes (mildiou, oïdium), les traitements au soufre et à la bouillie bordelaise (à base de cuivre) sont le plus souvent utilisés.

Cette conduite de la vigne demande du temps : c'est pourquoi **élaborer un vin bio demande 20% à 30% de main d'œuvre supplémentaire** par rapport à une agriculture conventionnelle.

3 ans minimum sont nécessaires pour se faire certifier en bio. Pendant ces 3 années, le vignoble est en conversion bio.

Le vigneron doit respecter la réglementation sur les produits bio et il est suivi par l'organisme de certification qui s'assure du respect de cette réglementation mais son vin n'est pas considéré comme «vin bio ».

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

