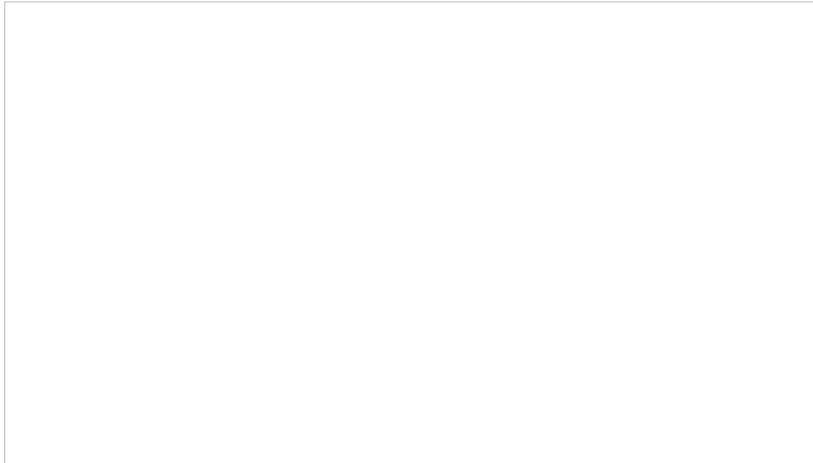


L'avenir du vin est dans la certification-en

05/07/2019



Actus Agricoles

« **La France est condamnée à aller vers plus de qualité et de labels environnementaux** ». **C'est la conviction de Philippe Huppé**. Député de l'Hérault, co-président de l'association nationale des élus de la vigne et du vin (ANEV), il organisait le 4 juillet à l'Assemblée Nationale, un colloque intitulé : « RSE, labels environnementaux : la viticulture de demain ».

Son constat est inquiétant pour la filière : la consommation est en baisse, les ménages y consacrent de moins en moins d'argent et 26 % des moins de 30 ans ne consomment pas du tout de vin. Le grand perdant sera le vin rouge... « Séparément, l'agriculture biologique, la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) ou la HVE (haute valeur environnementale) ne répondent pas à ce que l'on peut attendre de la viticulture. Les attentes des consommateurs sont complexes. On peut y répondre seulement en cumulant les certifications ». Pour que les consommateurs achètent du vin, le député estime « qu'ils doivent retrouver la confiance ». Le combat de la communication sur le glyphosate est perdu d'avance. Bientôt, on aura des difficultés sur le bio avec le cuivre et le soufre. Il estime que seules les certifications peuvent répondre aux attentes des consommateurs. « La viticulture n'imposera pas ses produits. Elle doit s'adapter sans attendre. Se professionnaliser. Les vignerons doivent être moins producteurs, plus économistes et commerçants. » Mais saura-t-elle le faire sans faire du vin, le produit d'une élite fortunée ?

Rassurer le consommateur

C'est en tout cas l'équation qu'a réussi le groupe Gérard Bertrand (15 domaines, plus de 300 salariés). « Pour nous, le vin est essentiel à l'art de vivre. Cette façon de voir le vin nous a conduit dans une autre démarche, explique Paul Correira, le directeur qualité du groupe. Celle du vigneron exemplaire qui fait des produits de très grande qualité, dans le respect des générations futures, tout en sachant créer des rencontres ». L'entreprise compte aujourd'hui 8 certifications produits (bio, bio+, vega, sans sulfite, biodynamie, etc.) et 4 certifications systèmes notamment liées à l'organisation de l'entreprise. Beaucoup sont exigées des pays vers lesquels il exporte. Avec Sud Vins Bio, l'entreprise a aussi créé le nouveau label CAC pour porter la conversion bio. Ces démarches sont étroitement liées à la partie événementielle développée par Gérard Bertrand (hôtel, restaurant, exposition, festival de jazz...). « On ne peut pas faire de vin sans ce travail de partage », assure son directeur qualité. Les résultats sont là, l'entreprise est en pleine croissance.

Une même conviction anime les vignerons indépendants : produire des vins respectueux de l'environnement et de la société. Pour que cet engagement ne soit pas qu'une simple allégation, 2000 vignerons indépendants font valider leurs pratiques dans le cadre d'une certification publique et officielle : la certification « Vin Biologique » (BIO), complété le cas échéant par un cahier des charges « Biodynamie » (Demeter ou Biodyvin) et la certification « Exploitation de Haute Valeur Environnementale » (HVE) issue du Grenelle de l'Environnement de 2008. Les exploitations de HVE privilégient toutes les actions permettant de préserver et développer la biodiversité sur leur exploitation. « La HVE nous aide à être un peu plus heureux, relate Laurent Brault, leur responsable développement HVE. La HVE est un outil d'évaluation qui aboutit à une mention valorisante de l'exploitation. Au-delà du produit, elle permet aussi de valoriser l'entreprise. »

Terra Vitis est une autre certification nationale de durabilité. Parmi les vignerons engagés, beaucoup sont en bio. Mais les producteurs sont encore difficiles à convaincre du fait des contraintes techniques et du manque de main d'œuvre. Et, pour Benoît Ab-Der-Halden, Président de Terra Vitis Rhône-Méditerranée, « le bio utilise le cuivre et le soufre, cela va sans nul doute devenir un problème si les accidents climatiques se multiplient comme c'est le cas ces dernières années. Sans compter le bilan carbone du bio, avec plus de passages de tracteurs et donc une consommation plus importante de carburants... Tout ça renchérit le coût de la bouteille alors qu'on ne veut pas que cela devienne un produit de luxe ». Pour lui, la

biodynamie semble un système plus durable. Ensuite, c'est au consommateur d'être cohérent dans ses attentes : « il veut du 0 produit qui entraînerait une perte de production de plus de 80 %, sans pour autant mettre la main à la poche pour payer cette exigence. Du coup, il se rabat sur des produits importés. Or, il faut garder à l'esprit que l'on est un secteur économique qui participe à la vie du territoire, offre des emplois, etc. »

Yann Chabin, directeur de Dycia, une société qui accompagne les entreprises dans ces démarches vertueuses, a recensé plus de 400 pratiques labélisées au niveau international. « La France doit en tenir compte et se préparer à une compétition internationale accrue », prévient-il. Lui plaide pour une certification RSE des entreprises, l'une des plus complètes, via notamment la norme ISO 26000 qui permet de penser au produit mais aussi à la gouvernance de l'entreprise, aux conditions de travail des salariés, à l'impact de l'activité sur l'environnement et son territoire, etc. Vivéa, l'organisme de formation des agriculteurs, se lance aussi dans la RSE. C'est notamment le cas dans le Languedoc. Le mouvement est en marche.

source : <https://www.agiragri.com/fr/blog/actualites/article/lavenir-du-vin-est-dans-la-certification/>