

# LABELS & CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES EN VITICULTURE

— JANVIER 2021 —

# SOMMAIRE

3	Introduction
4	La charte régionale « engager nos terroirs dans nos territoires »
8	La Haute Valeur Environnementale (HVE)
12	Terra Vitis
16	Vignerons engagés
20	L'Agriculture Biologique
24	Demeter
28	Bodyvin
32	Quelques mots sur le label Bee Friendly
33	Témoignages sur la démarche collective d'autres vignobles

## INTRODUCTION

La prise en compte des enjeux environnementaux est aujourd'hui incontournable en viticulture.

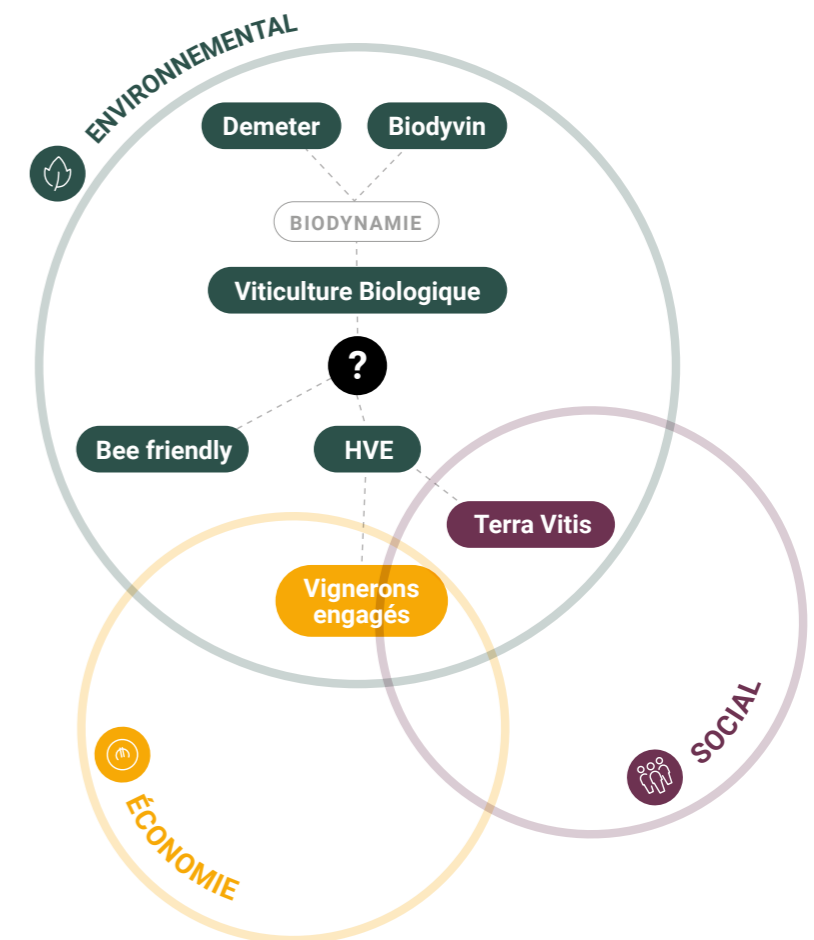
Agriculture Biologique, biodynamie, HVE, Terra Vitis, Vignerons engagés, Demeter, Bodyvin, difficile de se repérer dans tous ces labels et acronymes.

Certaines démarches sont spécifiques à notre filière, d'autres non. Certaines s'appliquent à toute l'exploitation, d'autres ne peuvent s'appliquer qu'à un atelier de production.

Pour vous aider à vous repérer parmi ces démarches environnementales, nous avons conçu ce guide. Il vous présente les fondamentaux de chacune des démarches et leurs spécificités. Des témoignages de vignerons engagés viennent compléter chaque présentation.

Le développement durable « qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » est devenu aujourd'hui incontournable. Il intègre 3 piliers fondamentaux : l'environnement, l'économie et le social.

Nous avons choisi de présenter les démarches étudiées selon ces trois piliers pour vous aider à bien les différencier.



LA CHARTE RÉGIONALE :

# "ENGAGER NOS TERROIRS DANS NOS TERRITOIRES"

## EN BREF

Démarche régionale spécifique au vignoble bourguignon

Engagement de toutes les parties prenantes

4 résultats attendus :

- Faire connaître le métier de viticulteur
- Améliorer la qualité de pulvérisation
- Renforcer la formation et le transfert des bonnes pratiques
- Soutenir des projets de R&D et des collectifs de professionnels engagés

## PRINCIPE DE LA DÉMARCHÉ

Signée en 2017 par la profession ainsi que les services de l'Etat, cette charte régionale repose sur le **bien vivre ensemble** dans tout le vignoble bourguignon et sur la **maîtrise des risques santé/ environnement des pratiques phytosanitaires** des vins de Bourgogne.

Elle fixe pour objectifs de réussir le bien vivre ensemble et d'expliquer le métier de viticulteur. Elle renforce la responsabilisation de chaque viticulteur dans la mise en œuvre de bonnes pratiques d'utilisation des produits phytosanitaires. Elle met en œuvre des actions concrètes permettant de limiter les dérives.



## POURQUOI CE PLAN D' ACTIONS ?

Ce plan d'actions est né de la volonté des viticulteurs bourguignons de s'engager dans une voie d'amélioration de leurs pratiques phytosanitaires. Elle est une réponse concrète à la demande de la société civile et de l'Etat de réduire l'utilisation de ce type de produits.

Une Commission mixte CAVB/BIVB (Confédération des Appellations et Vignerons de Bourgogne /Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) réunissant une quarantaine de professionnels motivés et volontaires, de sensibilités différentes et de toute la Bourgogne, s'est ainsi constituée afin d'avancer ensemble vers un objectif commun.

Cette charte et le plan d'actions qui en découle se sont écrits au fil des échanges et des réunions de travail de cette commission grâce au dialogue constructif et à l'écoute de chacun.

## COMMENT EST-T-IL DÉPLOYÉ SUR LE TERRAIN ?

Tous les acteurs de la filière (conseillers, distributeurs, fabricants de matériel...) sont partie prenante du déploiement et de la réussite de ce plan d'actions sur le terrain.

L'avancement du travail et la priorisation des actions sont gérés par les professionnels eux-mêmes au travers d'un comité de pilotage composé de viticulteurs représentatifs du vignoble bourguignon. Des actions concrètes ont déjà été mises en place comme des journées de réglage des pulvérisateurs, des parcelles de démonstration d'itinéraires sans CMR. Mais aussi l'édition et la diffusion d'un livret sur le métier de viticulteur à destination du grand public.

L'engagement de tous se renforce cette année avec la constitution de collectifs de viticulteurs, à l'image par exemple du groupe 30 000 d'Irancy.

## QUATRE OBJECTIFS SONT FLECHÉS SUR 8 ANS

### OBJECTIF N°1

#### **Faire connaître le métier de viticulteur et instaurer un dialogue constructif sur les bonnes pratiques à l'échelle des territoires.**

Cela passe par l'échange, le dialogue constructif avec les différentes parties prenantes (techniciens, fabricants, distributeurs, collectifs civils, riverains, collectivités et financeurs), la mise en place d'outils (indicateurs, livret de présentation du métier). D'autres actions sont menées comme les essais sur site pilote de plantation de haies et le travail sur les documents d'urbanisation.

### OBJECTIF N°2

#### **Mettre en place un plan de changement et d'adaptation du matériel et des actions pour assurer une meilleure efficacité des réglages de pulvérisation.**

L'atteinte de cet objectif passe par le changement et l'adaptation du matériel (usage de matériel pour limiter la dérive, abandon des canons, échanges annuels avec les fabricants pour faire évoluer le matériel et les produits vers plus d'efficacité) et le renforcement des compétences sur le réglage des pulvérisateurs (sensibilisation, formation, outils, appui des structures techniques).

### OBJECTIF N°3

#### **Engager un plan de renforcement de l'information, de la formation et de transfert sur les bonnes pratiques phytosanitaires.**

L'enjeu est de renforcer la formation (s'assurer du discours commun de la filière, échanges avec les organismes de formation, la DRAAF, travail sur le métier de tractoriste: compétences, formation, attractivité). Et de diffuser l'information (diffusion des pratiques responsables, accès à l'information: BSV, Mémo...).

### OBJECTIF N°4

#### **Soutenir des projets de R&D, portés par des collectifs, visant la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.**

Cet objectif implique d'anticiper les nouvelles réglementations (abandon de l'usage d'herbicides sur la totalité de la parcelle : études de coût, méthodes alternatives, abandon du désherbage d'automne et d'hiver), de limiter l'usage des produits CMR, de valoriser le retour d'expériences sur les méthodes alternatives. Mais également l'évaluation et la mise en place des variétés résistantes.

*Cette charte est amenée à évoluer vers un dispositif de référentiel, qui serait lancé en 2021.*

\* Définition groupe 30 000 : c'est une démarche d'accompagnement de collectifs d'agriculteurs. Ces groupes sont mobilisés autour d'un projet collectif de réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

## TÉMOIGNAGE

### Christophe Ferrari

*Domaine Ferrari à Irancy et président de l'ODG Irancy*



J'exploite un domaine de 23 ha depuis 1987. Nos vins sont vendus au domaine et dans les circuits classiques de distribution et de restauration.

En 2018, la CAVB recherchait un ODG pilote pour mettre en œuvre la charte régionale « engager nos terroirs dans nos territoires ». Nous étions partants au niveau de l'ODG Irancy et nous sommes alors engagés dans un groupe des 30 000\*. Nous sommes 15 vigneron dans ce groupe et nous représentons 60% de la surface de l'appellation. Pour qu'une charte fonctionne, il faut qu'elle soit volontaire ! C'est ce qui nous a plu et ce groupe 30 000 repose entièrement sur un engagement volontaire. Nous avons décidé de travailler sur la diminution des traitements phytosanitaires et plus particulièrement sur les herbicides. Nos IFT étaient déjà relativement bas et nous nous sommes alors fixés de ne plus désherber dans l'inter-rang (désherbage en plein) et nous avons choisi de limiter les traitements herbicides à 20% de la surface de l'appellation

(uniquement sous le rang). Lors des années sèches, le désherbage n'est pas difficile mais il faut être attentifs à la nutrition hydrique des vignes. Nos objectifs s'entendent bien sûr à rendements maintenus. Nous nous sommes donc concentrés sur le travail mécanique du sol. Dans notre groupe, certains sont déjà en bio ou en conversion. Certains étaient déjà équipés en engins de travail du sol, d'autres ont investi. Nous sommes tous convaincus de l'intérêt de la démarche.

Durant la période végétative, nous nous réunissons tous les 15 jours en « bouts de parcelle » autour d'un technicien de la chambre d'agriculture de l'Yonne. Celui-ci nous donne des éléments sur la pression sanitaire et nous échangeons nos données techniques et même nos inquiétudes. Il fait des recherches documentaires quand nous en avons besoin. C'est vraiment intéressant de pouvoir ainsi discuter et partager nos techniques autour de cet objectif de réduction des intrants.

Aujourd'hui, nous sommes en train de dresser le bilan de la deuxième année d'échange mais nous savons d'ores et déjà que nous avons atteint notre objectif sur Irancy. Nous réfléchissons déjà à la suite à donner à ce groupe. Pour ma part, j'aimerais continuer à travailler sur la préservation de nos terroirs et de nos paysages. Nous avons réalisé au printemps dernier des comptages d'oiseaux et avons constaté des défauts de faune sur des secteurs localisés. Quand je pense à la préservation de nos paysages, j'aimerais travailler sur la plantation d'arbres et de vergers. Nos paysages attirent les promeneurs et donc des potentiels acheteurs de vin. Ces plantations nous permettraient d'améliorer les habitats faunistiques tout en nous permettant de continuer à bien vendre nos vins aux visiteurs de la région.

La participation à ce groupe nous a vraiment permis de comparer et de progresser dans nos pratiques.





# LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

OU CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

## EN BREF

Certification d'entreprise : s'applique à toute l'exploitation et pour toutes ses productions

3 niveaux pour accéder à la Haute Valeur Environnementale

Certification à renouveler tous les 3 ans (après un premier audit au bout de 18 mois)

Une démarche en très forte expansion avec une participation importante des exploitations viticoles

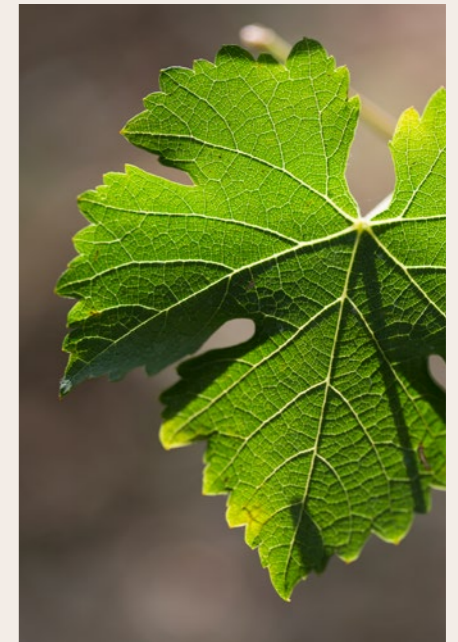
Démarche nationale

## PRINCIPE DE LA DÉMARCHE

Née du Grenelle de l'Environnement, la **certification environnementale couvre l'ensemble des activités agricoles de l'exploitation**. C'est une certification d'entreprise qui atteste que ces exploitations favorisent la biodiversité en engageant des pratiques qui préservent et utilisent les zones naturelles présentes au sein des parcelles et aux abords de l'exploitation.

La Haute Valeur Environnementale a donc pour but d'identifier et de valoriser des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. **Elle se base sur la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.**

La viticulture est particulièrement précurseur dans cette certification puisqu'elle représente 6699 exploitations, soit 82 % des exploitations certifiées. En Bourgogne, plus de 300 exploitations viticoles sont certifiées Haute Valeur Environnementale au 1<sup>er</sup> juillet 2020. La certification environnementale peut être intégrée dans d'autres démarches, comme Terra Vitis ou d'autres démarches régionales (SME de Bordeaux, Viticulture Durable en Champagne, Viticulture Durable Cognac...).



## TROIS NIVEAUX POUR ACCÉDER À LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La certification environnementale distingue 3 niveaux.

- Le premier niveau correspond au respect de la réglementation en matière environnementale, relative à la conditionnalité des aides de la PAC.
- Le niveau 2 correspond à la mise en place de moyens pour préserver

l'environnement, basé sur le respect de seize exigences.

- Le niveau 3 exige une obligation de résultats basée sur des indicateurs. Seule l'obtention de ce niveau permet d'afficher la mention Haute Valeur Environnementale sur les produits de l'exploitation.

Le diagnostic peut être réalisé par un organisme habilité au titre du système de conseil agricole (comme les chambres d'agriculture) pour le niveau 1 ou par un organisme certificateur pour les niveaux 2 et 3.

## NIVEAU 1

### Respect de la réglementation en matière environnementale

Le Niveau 1 vérifie la bonne maîtrise de la réglementation environnementale relative à la conditionnalité des aides PAC qui concerne l'environnement, la santé des végétaux (gestion des produits phytosanitaires) et les Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales (BCAE) et en particulier :

- Les bandes tampons le long des cours d'eau
- Le prélèvement pour l'irrigation
- La protection des eaux souterraines contre la pollution causée par des substances dangereuses
- La couverture minimale des sols
- La limitation de l'érosion
- Le maintien de la matière organique des sols
- Et le maintien des particularités topographiques

## NIVEAU 2

### Mise en place de moyens pour préserver l'environnement (obligation de moyens)

Seize exigences réparties en 4 thèmes doivent être respectées :

- Maintenir la biodiversité
- Adapter l'utilisation des produits phytosanitaires
- Stocker les fertilisants et raisonner au plus juste les apports tout en limitant les fuites vers le milieu naturel
- Optimiser les apports hydriques

## NIVEAU 3

### Obligation de résultats : deux méthodes d'évaluation pour arriver au niveau « Haute Valeur Environnementale »

Voie A : obtention de 10 points par thème

- La biodiversité qui s'exprime par la présence d'infrastructures agro-écologiques (IAE) et l'évaluation de la diversité végétale
- La stratégie phytosanitaire, évaluée par l'indice de fréquence des traitements phytosanitaires (IFT) et les méthodes de lutte alternatives
- La gestion de la fertilisation avec la réalisation d'un bilan azoté, la couverture des sols et l'utilisation d'outils d'aide à la décision
- La gestion de l'irrigation mesurée par le matériel utilisé, l'adhésion à une démarche de gestion collective.

Voie B : part du principe que moins une exploitation est dépendante des intrants, plus ses pratiques sont favorables pour l'environnement et la biodiversité. Des indicateurs synthétiques ont été élaborés afin de mesurer le degré d'autonomie de l'exploitation :

- La part des Infrastructures Agro-Écologiques (IAE) doit être supérieure à 10 % de la SAU ou les prairies permanentes de plus de 5 ans doivent couvrir au moins 50 % de la SAU ;
- le poids des intrants doit être au maximum égal à 30 % du chiffre d'affaires.



## Frédéric Weber

Directeur technique Maison Bouchard – Beaune

© Maison Bouchard

## TÉMOIGNAGE

« Nous avons commencé à travailler avec la certification environnementale en 2012. Depuis 2015, la maison Bouchard Père et Fils est certifiée niveau 3. A ce qui confère au domaine (130 ha) la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Cette démarche permet une amélioration continue de nos pratiques et une prise en compte des critères de biodiversité. Elle nous pousse à avoir une approche vertueuse globale sur le domaine que nous partageons avec nos équipes. C'est devenu une source de motivation et de challenge des équipes pour mieux faire chaque année et réduire ainsi notre impact sur l'environnement : abandon des CMR, amendement uniquement organique, réduction des IFT, réduction des doses d'application...

Nous utilisons les pratiques de l'Agriculture Biologique aujourd'hui sur environ 50 ha avec l'ambition de la certification d'ici quelques années sur tout le domaine. Sans s'opposer, ces démarches Agriculture Biologique et HVE sont complémentaires. La certification HVE apporte une dimension supplémentaire notamment sur la biodiversité et les paysages chers à l'esprit de la maison avec la plantation de haies, d'arbres, la restauration des murs en pierres sèches...

Nous sommes des vigneronns et nous avons à cœur de défendre la nature : c'est notre patrimoine commun. C'est notre responsabilité et encore plus aujourd'hui.





# TERRA VITIS

## EN BREF

Démarche nationale spécifique à la filière vin

Approche globale de l'exploitation reposant sur les 3 piliers du Développement durable.

Certification par millésime et cahier des charges évolutif intégrant a minima toutes les évolutions réglementaires.

72 engagements autour de 8 objectifs pour une viticulture durable

Le cahier des charges de Terra Vitiis intègre les exigences HVE 3 mais ne dispense pas de l'audit

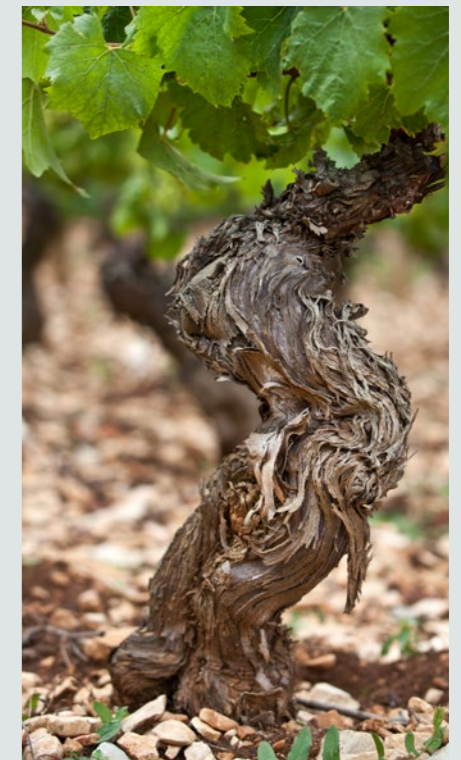
## PRINCIPE DE LA DÉMARCHE

La démarche Terra Vitis est née en 1998, à l'initiative de vigneron du Beaujolais. **Elle met en avant la mise en réseau des viticulteurs pour favoriser l'expérimentation de nouvelles pratiques et l'échange autour des résultats.**

La démarche Terra Vitis est nationale et rassemble 1000 adhérents en 2020, ce qui représente 25 000 ha de vignoble. En Bourgogne, on recense une vingtaine d'adhérents en 2020.

Cette certification permet le respect de l'environnement et du terroir tout en répondant aux attentes des consommateurs. **Elle s'appuie sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, le social et l'économie.** La démarche conduit à l'analyse de l'impact de l'exploitation sur ses parties prenantes (salariés, fournisseurs, consommateurs) par la méthode de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Terra Vitis prend en compte l'exploitation dans sa globalité et s'intéresse autant à la gestion des abords de l'exploitation, qu'à la gestion des déchets, à l'enregistrement de toutes les pratiques, au choix et à l'application des produits phytosanitaires.

Le périmètre d'application est bien défini. Terra Vitis ne s'applique qu'aux surfaces viticoles, jachères et autres surfaces non exploitées, non traitées et non fertilisées de l'exploitation. Elle ne s'applique pas aux autres ateliers de production de l'exploitation.



## PROCESSUS DE LABELLISATION

La certification Terra Vitis peut s'obtenir en cinq étapes. Après avoir demandé le cahier des charges à l'animateur régional (1), un diagnostic d'entrée est réalisé permettant l'établissement d'un programme d'action afin d'atteindre

le niveau requis pour la certification (2). A l'issue de ce diagnostic, le viticulteur peut adhérer à l'association régionale (3) puis passer l'audit de certification (4). La certification peut alors être obtenue pour une année.



## LE CAHIER DES CHARGES TERRA VITIS

La marque « Terra Vitis » doit être affichée sur les supports de communication de l'exploitation et/ou directement sur l'exploitation (panneaux). Elle est également apposée sur les bouteilles certifiées et mises en marché.

Le cahier des charges Terra Vitis est rédigé autour de neuf objectifs qui concernent :

- l'exploitation,
- la santé et la sécurité au travail,
- la gestion durable de la fertilité des sols et de la pérennité des plantations,
- la stratégie phytosanitaire,
- la gestion de l'irrigation,
- le stockage des produits phytosanitaires,

- l'entretien du matériel de traitement,
- l'hygiène et la sécurité de la cave,
- la gestion des déchets de l'exploitation.

Pour chacun des objectifs, des engagements sont détaillés. Certains sont réglementaires, d'autres inhérents à la Haute Valeur Environnementale, d'autres encore sont des obligations propres à Terra Vitis. Ces dernières concernent des obligations d'enregistrement et d'archivage des pratiques (traçabilité), de formation et d'information et d'observation de la vigne et du raisin.

## EXEMPLES D'OBLIGATIONS LIÉES À TERRA VITIS

### En matière d'enregistrement et de traçabilité des pratiques

- Inventaire des stocks de produits phytosanitaires
- Document de cave précisant l'origine de la vendange, le suivi fermentaire, les intrants utilisés, les mouvements de vins

### En matière de formation et d'information – démarches collectives

- Formation à la sécurité au travail
- Obligation de formation relative à l'agriculture ou à l'environnement pour le chef d'exploitation a minima tous les 5 ans
- Participation aux collectes spécifiques de déchets

### En matière d'observation de la vigne et du raisin

- Observation régulière de l'état sanitaire des parcelles
- Effectuer au moins 2 contrôles de maturité par îlot ou cépage

### En matière sociale

- Porter une attention particulière aux personnes vulnérables
- Mise à disposition d'EPI adaptés pour tous les salariés (liste précise)

### En matière environnementale

- Autocontrôle du matériel de traitement
- Dévitalisation des sols interdite (en cas d'infection au court-noué repos des sols pendant 6 ans)
- Restriction de l'usage des herbicides : pas de désherbage en hiver, herbicides utilisables uniquement sous le rang et dans des proportions définies...
- Interdiction des produits classés cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques catégorie 1 (effets avérés ou supposés sur l'Homme)
- Suivi physico-chimique des sols par programmation d'analyse a minima tous les 10 ans



## TÉMOIGNAGE



Nous sommes engagés depuis 16 ans en Terra Vitis. Dès le début des années 2000, nous avons engagé un changement des pratiques important sur le domaine avec un arrêt des herbicides et une recherche de pratiques vertueuses. Nous cherchions alors un cadre pour toutes les pratiques de l'entreprise, aussi bien au niveau du stockage des produits phytosanitaires, que pour la gestion du personnel ou la traçabilité. Terra Vitis a répondu à ces attentes en nous donnant un cadre de travail précis et une vision globale de l'entreprise des abords de l'exploitation à la gestion des déchets. Aujourd'hui, nos engrais sont biologiques, nous n'utilisons pas d'herbicide, tous nos sols sont cultivés et nous sommes même devenus apiculteurs.

Le cahier des charges évolue chaque année, il intègre les nouvelles exigences réglementaires. Il nous permet de nous adapter en permanence. Commercialement, la certification Terra Vitis nous permet de répondre à certains marchés qui ont des exigences environnementales comme la grande distribution ou la restauration hors foyer.







# VIGNERONS ENGAGÉS

## EN BREF

Démarche nationale

Ne concerne que la filière vin - déployé principalement par les caves coopératives

Label reposant sur la responsabilité sociétale des entreprises (RSE\*)

Contrôle tous les 18 mois

## PRINCIPE DE LA DÉMARCHÉ

Le label Vignerons Engagés s'appuie sur un cahier des charges intégrant les trois axes du développement durable : environnement, social et économique. Il est ainsi construit autour de 4 piliers fondamentaux et 12 engagements.

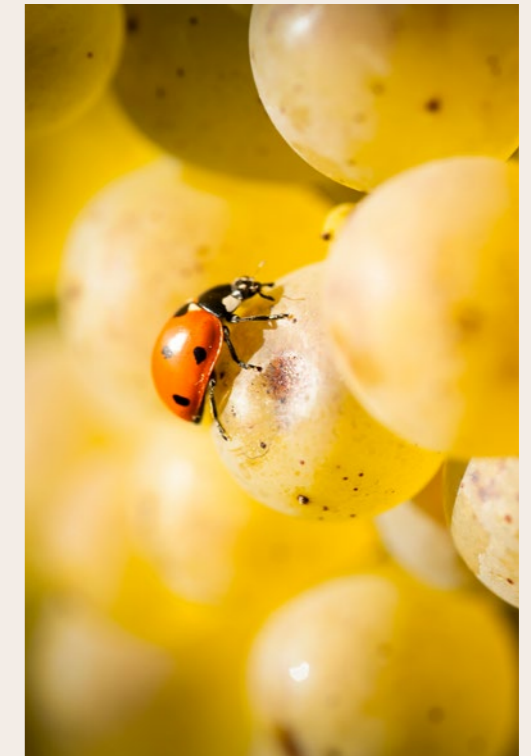
### 4 piliers fondamentaux :

- Agir pour l'environnement
- Garantir une qualité de la vigne au verre
- Soutenir le territoire et le patrimoine local
- Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur.

### 12 engagements Développement Durable :

- Économiser nos ressources
- Protéger la biodiversité
- Réduire les produits phytosanitaires
- Favoriser l'écoconception et diminuer les déchets
- Lutter contre le changement climatique
- Assurer une traçabilité de la vigne au verre
- Produire des vins sains
- Développer les emplois directs et indirects
- Investir en France et dynamiser le bassin local
- Développer le lien social et solidaire
- Favoriser les circuits courts
- Rémunérer équitablement les producteurs

En Bourgogne, 8 caves coopératives sont engagées dans cette démarche.



## PROCESSUS DE LABELLISATION

La labellisation peut être réalisée en 5 étapes après une formation (1). Elle est suivie d'un diagnostic initial (2) et de la mise en œuvre d'éventuelles actions correctrices (3) avant l'audit (4). Une fois certifiées, les entreprises s'engagent dans un processus de suivi et d'amélioration continue (5).



\* RSE : responsabilité d'une organisation vis-à-vis des impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement transparent et éthique qui contribue au développement durable y compris à la santé et au bien-être de la société, prend en compte les attentes des parties prenantes, respecte les lois en vigueur et est compatible avec les normes internationales, et est intégré dans l'ensemble de l'organisation et mis en œuvre dans ses relations (cf norme ISO 26000). La norme ISO 26000 est une norme de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) établissant les lignes directrices relative à la responsabilité sociétale des entreprises et plus généralement des organisations, c'est-à-dire qu'elle définit comment les organisations peuvent et doivent contribuer au développement durable.

Le tableau ci-après liste les engagements concrets qui peuvent être pris dans le cadre de la démarche Vignerons Engagés :

	<b>Vigne (cahier des charges diagnostic vignoble)</b>	<b>Cave (cahier des charges ISO 26000)</b>
<b>Environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installer des ruches, hôtels à insectes, nichoirs</li> <li>• Privilégier les pratiques positives pour la vie des sols</li> <li>• Développer des solutions alternatives pour limiter le recours aux produits chimiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire les déchets à la source</li> <li>• Mesurer et réduire les consommations d'eau et d'énergie</li> <li>• Eco concevoir et diminuer le poids des bouteilles</li> </ul>
<b>Social</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soutenir les installations et la transmission aux jeunes vignerons</li> <li>• Préserver le patrimoine viticole et les paysages naturels français</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œuvrer pour le bien-être et la qualité de vie au travail</li> <li>• Favoriser l'ergonomie des postes de travail</li> <li>• Porter les valeurs de transparence et d'équité</li> </ul>
<b>Économique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soutenir l'accès aux terres agricoles</li> <li>• Réfléchir à la pérennité à long terme des exploitations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favoriser les fournisseurs locaux et responsables</li> <li>• Développer le sponsoring et le mécénat auprès de projets locaux</li> <li>• Assurer un juste partage de la valeur avec le producteur.</li> </ul>



**François Legros**

EARL Legros à Saint Vallerin et président de la Cave de Buxy

TÉMOIGNAGE



La cave de Buxy rassemble 220 viticulteurs coopérateurs pour 1 050 ha de vigne, des exploitations de toutes tailles de quelques ares à 40 ha.

Très tôt, nous nous sommes orientés vers une démarche de développement durable à l'échelle de la cave. En 2013, nous avons choisi la démarche Vignerons Engagés car elle nous a permis d'avancer de front sur les 3 piliers du développement durable (environnemental, économique et sociétal). Elle nous a également permis de travailler sur la dimension éthique de toute notre cave.

La démarche Vignerons Engagés est globale, c'est une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises) et concerne aussi bien le cep de vigne, le sol, l'eau et l'air qui l'entourent et toute la démarche d'élaboration jusqu'au verre du consommateur. Elle repose sur le principe de l'amélioration continue qui nous permet de progresser encore 7 ans après la mise en place du référentiel dans notre cave. La démarche a été lancée initialement par les caves coopératives mais intéresse aussi des caves particulières. Certains

négociants nous rejoignent.

Grâce à ce référentiel, nous avons revu certaines de nos pratiques aussi bien au vignoble qu'à la cave. Par exemple, nous utilisons des outils d'aide à la décision couplés à des stations météo qui nous permettent de raisonner nos traitements mildiou et oïdium. Nous limitons au maximum l'utilisation de produits classés CMR et ne faisons plus de désherbage chimique en inter-rang. Pour améliorer la biodiversité, nous nous sommes tous engagés à planter des arbres. Nous optimisons le transport de nos bouteilles.

Aujourd'hui, 85% du volume de la déclaration de récolte est produite selon la certification Vignerons Engagés. Cette certification est vérifiée tous les 18 mois par l'AFNOR à la cave et tous les 5 ans dans les parcelles.

Nous apposons le logo sur certaines de nos bouteilles et la démarche commence à être bien connue à l'export. Elle rassure également nos consommateurs qui apprécient de savoir que notre cave s'engage sur les piliers du développement durable de la vigne jusqu'à leur verre.





# L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## EN BREF

Régie par le règlement européen CE 834/2007 du 28 juin 2007.

Certification produit (raisin ou vin)

Interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse ou des OGM – interdiction de certaines pratiques œnologiques

Valable pour toutes les filières agricoles

3 années de conversion

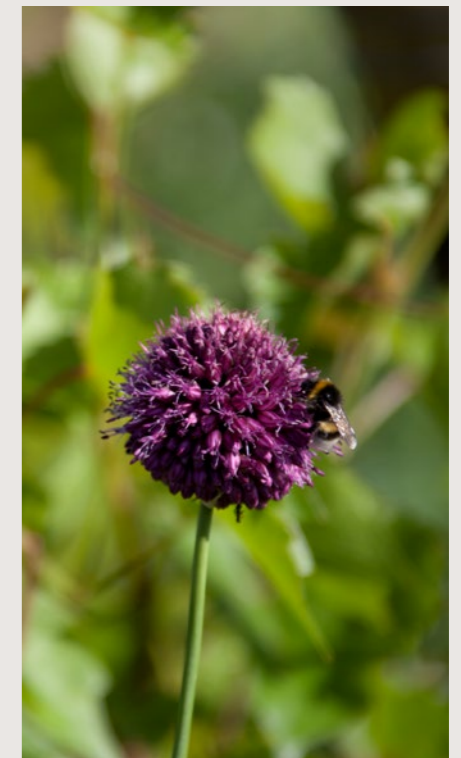
## PRINCIPE DE LA DÉMARCHE

La certification biologique connaît aujourd'hui un réel dynamisme : plus de 20% d'augmentation en surface en France, selon le bilan 2019 de l'Agence Bio. Au niveau national, 14% des vignes françaises sont certifiées Bio ou en conversion et sont cultivées par 8000 exploitations. En Bourgogne, plus de 12 % des surfaces sont certifiées ou en conversion, ce qui représente 428 exploitations et 3729 ha, en 2019.

L'Agriculture Biologique est définie par le règlement européen CE 834/2007 du 28 juin 2007 complété par le Règlement CE n° 889/2008 du 5 septembre 2008 portant sur les modalités d'application du règlement CE n° 834/2007 concernant la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

La certification « Vin Biologique » est une certification « Produit » rattachée aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Elle atteste que les cahiers des charges de l'Agriculture Biologique (pour le raisin) et de la vinification biologique (pour le vin) ont été respectés.

Les exigences du cahier des charges s'appliquent à l'ensemble de la chaîne de production : des matières premières jusqu'à la transformation et la distribution et font l'objet de contrôles à tous les stades.



## CONDUITE DU VIGNOBLE BIO

Produire des vins biologiques implique donc un profond changement de ses pratiques au vignoble. La vigueur de la vigne est équilibrée par la fertilisation organique qui doit être correctement gérée. La protection phytosanitaire se caractérise par la non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. Elle repose donc sur des mesures

prophylactiques puis l'emploi de produits utilisables en Agriculture Biologique et d'origine naturelle comme le cuivre ou le soufre. L'abandon complet des herbicides conduit souvent au passage au travail du sol pour gérer les adventices, favoriser l'activité microbienne des sols et lutter contre l'érosion.

### Travail du sol

- Éviter la concurrence entre la vigne et les plantes adventices
- Favoriser la vie biologique du sol, aération et décompactage

### Protection du vignoble

- Éviter une vigueur excessive de la vigne
- Réaliser des travaux en vert soigneux
- Favoriser les prédateurs naturels des parasites

Les produits de traitement, d'amendement et de fertilisation autorisés en bio sont définis dans des listes positives (tout produit n'y figurant pas est de fait interdit).

Pour consulter les listes de produits autorisés, consulter les annexes I et II du règlement d'application CE n°889/2008.



## LA VINIFICATION BIOLOGIQUE

Depuis 2012, une réglementation sur la vinification biologique a été mise en place au niveau européen : règlement d'exécution n° 203/2012 du 8 mars 2012.

Les sulfites sont autorisés mais avec des restrictions : le règlement européen limite le taux de SO<sub>2</sub> total à 30 mg/L de moins que le vin conventionnel sauf pour les vins contenant moins de 2 g/L de sucres résiduels pour lesquels la dose de SO<sub>2</sub> total après mise en bouteille est précisée ci-après :

Sucres résiduels	Vins rouges	Vins blancs et rosés
0 à 2 g/L de sucre	100 mg/L	150 mg/L
de 2 à - 5 g/L de sucre	120 mg/L	170 mg/L

Les moûts et les vins sont produits sans recours à certaines pratiques œnologiques. Par exemple, la concentration partielle par refroidissement, l'élimination

## CONVERSION ET CERTIFICATION

Trois années sont nécessaires pour convertir son exploitation en Agriculture Biologique. Durant ces trois années, le viticulteur suit les règles de production de la viticulture biologique mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. A partir de la deuxième année de conversion, il peut bénéficier de la mention « en conversion vers l'Agriculture Biologique ».

Pour s'engager en Agriculture Biologique, les producteurs doivent s'engager auprès d'un organisme certificateur qui effectuera des contrôles de manière régulière (au moins un contrôle par an).

de SO<sub>2</sub> par des procédés physiques, l'électrodialyse pour la stabilisation tartrique, la désalcoolisation partielle sont des pratiques interdites.

Les procédés de vinification sont encadrés. Le chauffage des moûts et des vins, la centrifugation et la filtration sont autorisés. A contrario, certains procédés précisés ci-après sont interdits :

Procédés interdits	Usages
Concentration partielle par refroidissement	Réduction de la teneur en eau
Elimination du SO <sub>2</sub> par des procédés physiques	Fabrication des MCR
Electrodialyse pour la stabilisation tartrique	Stabilité cristalline, rectification pH Vin
Désalcoolisation partielle	Vins de plus en plus alcoolisés
Echangeurs de cations pour la stabilisation tartrique	Stabilité liée au pH des vins

Les contrôles portent sur tous les aspects de la production et permettent de vérifier le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, que ce soit à la vigne ou à la cave.

Les contrôles permettent de vérifier la liste des intrants utilisés et leurs fiches techniques (composition, origine, garanties adéquates), les teneurs en SO<sub>2</sub> total des vins après la mise et les techniques utilisées.

## TÉMOIGNAGE



**Thierry Richoux**

Domaine Richoux - Irancy



Vignerons depuis plusieurs générations, voire plusieurs siècles, nous travaillons en famille à Irancy avec Corine mon épouse et nos deux enfants Gabin et Félix qui nous ont rejoint en 2012.

C'est en 2010 que les 22 ha sur lesquels nous travaillons ont été convertis en culture biologique, mais c'est au début des années 2000 que nous avons progressivement abandonné les pratiques conventionnelles suite, notamment à une importante chlorose provoquée par l'utilisation d'un herbicide. Quelques années plus tard, j'ai décidé d'arrêter les anti-botrytis, très onéreux et à l'efficacité discutable.

En 2008, j'ai intégré le groupe départemental des vignerons bio ou en conversion. Ces échanges libres et objectifs m'ont fait évoluer et connaître plus précisément les bases de la viticulture biologique. Après presque trois décennies d'utilisation de chimie débridée, je voulais changer ma façon de travailler, aussi bien pour

préserver notre santé que pour faire progresser le niveau de qualité de nos vins. Le souci de transmettre à mes enfants un outil de production le plus sain possible, a également influencé cette mutation.

Certes, le mode de production biologique nécessite une main d'œuvre compétente et efficace, tout au long de la saison, mais surtout lors de travaux printaniers : ébourgeonnage et palissage. C'est aussi un travail beaucoup plus passionnant et pointu. Chaque parcelle est unique et une parfaite connaissance de son vignoble est indispensable que ce soit sur l'aspect géologique comme climatique.

Il faut cependant s'armer d'une bonne solidité psychologique pour accepter de lutter âprement contre les maladies cryptogamiques et d'avoir des difficultés à maîtriser l'enherbement certaines années difficiles. Et puis il y a aussi bien heureusement des années faciles à vivre...

J'apprécie particulièrement

les échanges que nous avons entre vignerons bio ou en conversion ; la communication sur nos pratiques, nos échecs ou nos réussites, est sincère et constructive. Concernant le travail du sol, domaine extrêmement préoccupant, le prêt ou l'achat de matériel en commun est courant et la curiosité de pratiques oubliées ou venant d'autres régions est indispensable.

S'engager dans la viticulture biologique est également une démarche vertueuse et respectueuse vis-à-vis de son personnel, de son village et de son appellation.

Notre clientèle particulière représente 70 % de nos ventes. Souvent ces clients depuis plusieurs générations, ont suivi avec attention et passion notre évolution, et pour nous leur témoignage est la meilleure réponse aux efforts entrepris depuis presque 20 ans : faire des vins qui sont le reflet authentique de leur appellation et de la climatologie du millésime.





# DEMETER

## EN BREF

Label international créé en 1932

Démarche valable pour toutes les filières agricoles. Un cahier des charges spécifique au vin existe.

3 années de conversion

La certification AB est un prérequis

Adhésion sur dossier, sans visite ni dégustation

Droit de marque = 0,4 % du chiffre d'affaires /an

## NOTION DE BIODYNAMIE

Avant d'entrer dans la présentation de la démarche Demeter, qui est l'une des deux certifications biodynamique, il est important de faire un bref historique.

La biodynamie est née dès 1924, quand des agriculteurs et agronomes allemands ont constaté des phénomènes de dégénérescence sur les plantes cultivées et des pertes de fécondité dans leurs troupeaux. Ils firent appel à Rudolf Steiner, philosophe et scientifique d'origine autrichienne, qui a défini les bases des techniques biodynamiques lors de son « Cours aux Agriculteurs ».

Les techniques de culture biodynamique sont expérimentées et affinées depuis près d'un siècle.

Dans la continuité de l'Agriculture Biologique, la biodynamie a pour objectif de renforcer les résistances naturelles et les équilibres :

- Valorisant le sol et la plante grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales de grande qualité.
- Appliquant ces préparations à des moments déterminés, définis par les cycles lunaires et planétaires.
- En limitant strictement les pratiques œnologiques.

**Pour la filière vin, deux certifications attestent de pratiques en biodynamie : Biodyvin et Demeter.**



## PRINCIPE DE LA DÉMARCHE DEMETER

La démarche Demeter est née en 1932 en Allemagne de la volonté de certains agriculteurs de travailler différemment.

Aujourd'hui la marque Demeter rassemble 7 300 adhérents toutes cultures agricoles confondues et répartis dans près de 60 pays. En France, on recense 900 adhérents dont 550 viticulteurs (430 certifiés et 120 en conversion). Le nombre d'adhérents augmente de 10% par an depuis 5 ans.

En Bourgogne, en 2019, 28 domaines sont Demeter.

## SPÉCIFICITÉS DE LA DÉMARCHE DEMETER

A la vigne, des similitudes existent entre le cahier des charges Demeter et le référentiel Agriculture Biologique. A titre d'exemple, les traitements anti-oïdium et anti-pourriture grise sont les mêmes. Les herbicides sont interdits dans les deux cas. Quant aux insecticides, le Spinosad, les pyréthrinés d'origine naturelle et *Bacillus thuringiensis* sont autorisés. Le cuivre peut être utilisé comme anti-mildiou. Il est limité à 4 kg/ha/an lissés sur 7 ans en viticulture biologique et à 3 kg/ha/an lissés sur 7 ans dans le cahier des charges Demeter.

Le cahier des charges Demeter rend l'utilisation de préparations biodynamiques obligatoire, deux pulvérisations sur le sol et la vigne et six préparations pour le compost.

Pour la vinification, le cahier des charges Demeter précise les pratiques œnologiques autorisées.

Par exemple, azote, sucre, albumine d'oeuf, pois, bentonite, caséine, et charbon œnologique sont autorisés. Gélatine, colle de poisson, caséinates de potassium, dioxyde de silicium ou enzymes pectolytiques sont interdites par Demeter mais autorisés pour la clarification des vins biologiques. Les levures et bactéries commerciales sont autorisées pour la prise de mousse et sur dérogation en cas d'arrêt de fermentation. Acidification et désacidification sont interdites mais tolérées sur dérogation. La filtration stérilisante est autorisée ainsi que le chauffage de la vendange et des vins mais limité à 35 °C maximum.

Les limites en SO<sub>2</sub> des vins Demeter doivent être inférieures à celles des vins biologiques.

## DOSES MAXIMALES DE SO<sub>2</sub> AUTORISÉES

Type de vin	Rouge ( <2 g/L SR )	Rouge ( >2 g/L et <5 g/L SR )	Blanc et rosé ( <2 g/L SR )	Blanc et rosé ( >2 g/L et <5 g/L SR )	Mousseux ( x < 10 g/L )	Mousseux ( x > 10 g/L )
Vin Demeter	70	70	70	90	70	70

## CONVERSION ET CERTIFICATION

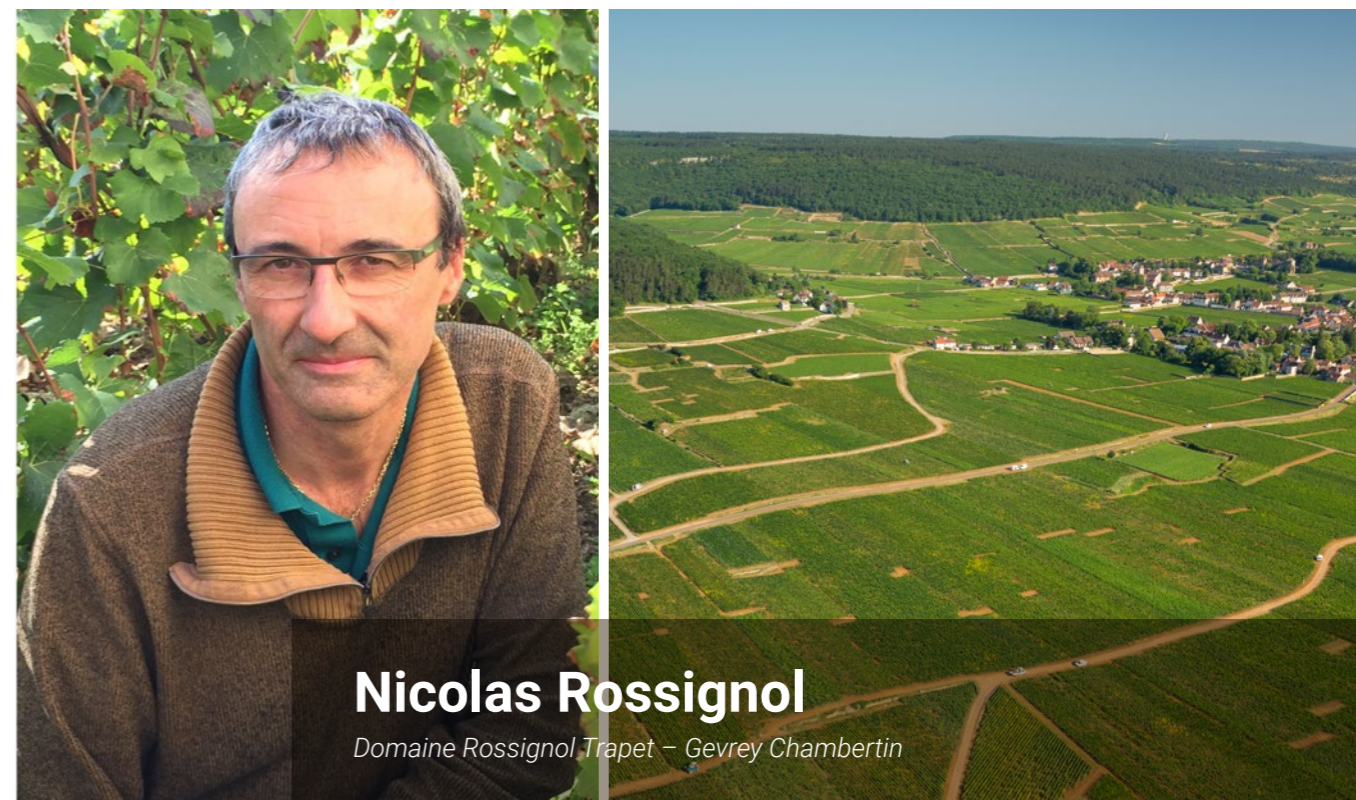
Tout vigneron peut démarrer une conversion vers la démarche Demeter s'il s'engage parallèlement à une conversion à l'Agriculture Biologique, sur la totalité de l'exploitation (et pour toutes ses cultures). **L'obtention de la certification bio est un pré-requis à la certification Demeter.**

L'obtention de la certification Demeter nécessite une période de conversion, dont la durée est déterminée en fonction de la date de certification bio du domaine agricole. Une période de conversion de 5 ans maximum est accordée pour la construction de projets destinés à répondre aux exigences des cahiers des charges.

Une formation technique à la biodynamie est obligatoire pendant la période de conversion. Celle-ci doit être assurée par des organismes compétents tels que le Mouvement pour l'Agriculture Bio-dynamique ou Biodynamie Services.

L'adhésion à Demeter est réalisée sur dossier sans visite ni dégustation. Le contrôle est réalisé annuellement soit par un contrôleur interne à Demeter, soit par un organisme certificateur agréé en AB.

Le coût de la certification varie en fonction du chiffre d'affaires : en plus du forfait d'adhésion, l'adhérent certifié doit verser un droit de marque de 0,4 % du chiffre d'affaires réalisé avec la marque Demeter.



**Nicolas Rossignol**

Domaine Rossignol Trapet – Gevrey Chambertin

## TÉMOIGNAGE



Avec mon frère David, nous avons commencé à travailler en biodynamie dès 1997, d'abord 1,5 ha puis, petit à petit, tout le domaine (13 ha). En 2004, nous étions en conversion en Agriculture Biologique puis très vite nous avons adhéré à Demeter pour faire reconnaître nos pratiques en biodynamie. Depuis 2008, nous sommes certifiés Demeter par Ecocert. Pour nous, c'est fondamental de produire du raisin et du vin de cette façon, c'est-à-dire en ayant une vision globale de la plante, aussi bien de son système racinaire que de sa partie aérienne.

L'obtention d'une certification en biodynamie nous paraissait indispensable. Nous nous sommes tournés vers Demeter car c'est une certification plus internationale et qui concerne tous les produits agricoles.

Au début, nous avons été aidés par un conseiller ce qui nous a permis de mieux appréhender le travail du sol pour la gestion de l'enherbement, les apports en amendement organique ainsi que les préparations

biodynamiques. Très vite, nos sols ont changé et sont devenus plus vivants. C'est enthousiasmant de travailler ainsi ! Dans notre pratique quotidienne, nous sommes en permanence dans l'anticipation et le préventif. Nous essayons de prendre du recul sur tous les travaux que nous entreprenons pour répondre au mieux aux besoins des plantes. Nous sommes aidés par les outils qui existent aujourd'hui, notamment les prévisions météo. Rien n'est inaccessible en biodynamie, il faut se faire conseiller et se former. Nous sommes neuf personnes à travailler sur l'exploitation. La biodynamie est gourmande en main d'œuvre surtout à la vigne mais cela me convient.

Depuis 2012, le cahier des charges Demeter s'étend également à la cave. Peu de produits sont autorisés mais nous ne voyons pas cela comme une contrainte. Par exemple, les doses de sulfites sont réduites par rapport au cahier des charges de l'Agriculture Biologique.





## BIODYVIN

### EN BREF

Label européen créé en 1995

Démarche spécifique à la filière vin

3 années de conversion

La certification AB est un prérequis

Visite du domaine et dégustation préalable à la conversion

Esprit de club entre adhérents



### PRINCIPE DE LA DÉMARCHE BIODYVIN

Le label Biodyvin est plus récent que Demeter. Il a été développé en 1995 par le Syndicat international des vignerons en culture biodynamique (SIVCBD).

**Il repose également sur les fondements de la biodynamie, ce qui implique une approche globale basée sur la recherche de l'équilibre de la vigne avec son environnement.** Ce mode de culture implique de favoriser une plus grande biodiversité des sols et de renforcer la santé de la vigne, notamment avec un travail important du sol, l'utilisation de préparations biodynamiques et le respect des rythmes naturels.

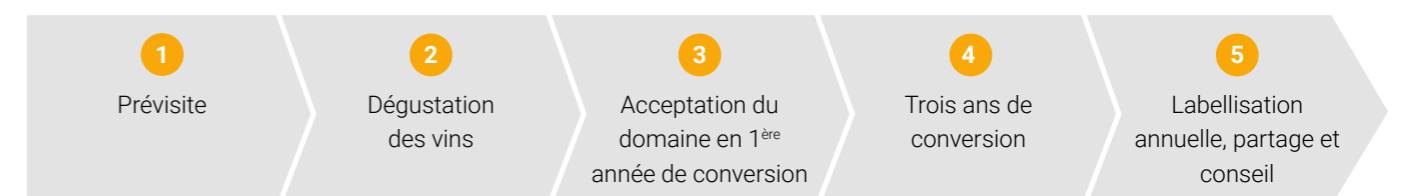
152 domaines sont adhérents Biodyvin en France dont 13 en Bourgogne.

### PROCESSUS DE LABELLISATION

Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, ou ceux qui s'engagent au terme de 3 années à une reconversion totale.

L'adhésion ne peut être réalisée que sur approbation du comité de direction, après une visite du domaine et la dégustation de 3 vins. En 2019, seuls 12 domaines sur 45 candidats ont pu adhérer.

La certification est directement organisée par le SIVCBD. Un organisme certificateur, mandaté par Biodyvin, vérifie sur chaque exploitation viticole adhérente le respect du cahier des charges.



## SPÉCIFICITÉS DE LA DÉMARCHE

Le plan de travail « biodynamique » est le suivant :

- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si possible
- 1 à 3 Maria Thun sur travail du sol
- Compost s'il y a lieu (ensemencé avec les préparations 502 à 507)

Avant Débourement :

- 1 rappel Maria Thun au travail du sol
- 1 à 3 préparations 500 ou 500 préparée sur ou dans le sol (possibilité d'utilisation à d'autres moments de l'année)

Après Débourement (3 feuilles) :

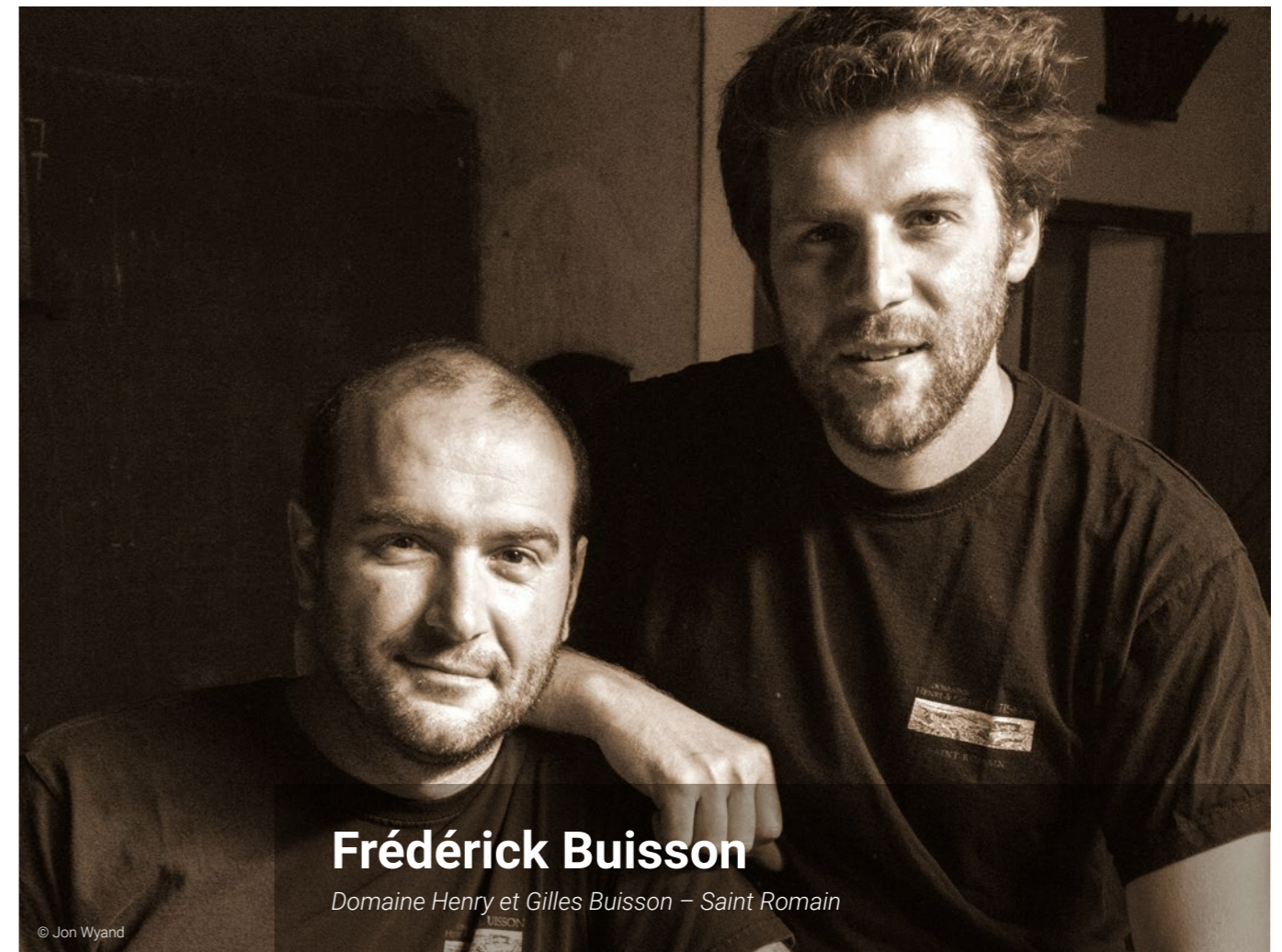
- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si pas réalisé auparavant (selon conditions météo et physiologie de la vigne et du sol).

Le principe de vinification avec Biodyvin est simple : le vin doit être produit en intervenant le moins possible (sans ajout ni retrait et en justifiant toutes les interventions sur chaque cuvée). Tous les intrants et pratiques du cahier des charges bio sont donc exceptionnellement tolérés si besoin, sur justification.

Biodyvin ne tolère plus de mixité à la cave, à savoir de vinification conventionnelle et biodynamique dans un même chai.

## DOSES MAXIMALES DE SO<sub>2</sub> – BIODYVIN 2020

Type de vin	Rouge ( <2 g/L SR )	Rouge ( >2 g/L et <5 g/L SR )	Blanc et rosé ( <2 g/L SR )	Blanc et rosé ( >2 g/L et <5 g/L SR )	Mousseux ( x < 10 g/L )	Mousseux ( x > 10 g/L )
<b>Biodyvin - Vin à la consommation</b>	80	80	105	96	104	70
<b>Biodyvin - Vin subissant un élevage de plus de 9 mois</b>	110	110	135	126	134	70



**Frédéric Buisson**

Domaine Henry et Gilles Buisson – Saint Romain

© Jon Wyand

## TÉMOIGNAGE



Je suis issu d'une famille de vigneron. Mon grand-père était un précurseur dans les années 70 car il n'utilisait que peu de chimie. Dès les années 90, nous avons décidé de travailler les sols pour remplacer les herbicides. Depuis 2009, nous sommes certifiés en Agriculture Biologique. Nous avons entamé notre conversion vers Biodyvin en 2018.

Lors de mes études, j'ai eu la chance d'effectuer un stage avec Pierre Morey qui m'avait initié aux principes de la biodynamie. Je me suis tourné tout naturellement vers Biodyvin car c'est avant tout une association où l'on peut échanger entre professionnels, tester de nouvelles pratiques, trouver des conseils. Comme dans un club, les domaines

qui souhaitent adhérer à Biodyvin doivent être visités par des membres de l'association et les vins font l'objet d'une dégustation. J'apprécie vraiment ces échanges réguliers entre membres de l'association qui m'orientent dans mes pratiques et me font progresser. C'est aussi un atout commercial auprès des cavistes, restaurateurs et sommeliers qui sont notre cible et connaissent bien les différentes démarches.

Avec le label Biodyvin, nous sommes rapidement identifiés et la démarche qui engage le domaine est comprise. Nous gagnons ainsi du temps dans nos échanges commerciaux.







## BEE FRIENDLY

Le label Bee Friendly est développé depuis 2012. Il favorise les pratiques respectueuses des abeilles et des pollinisateurs. Il permet également une nouvelle voie de valorisation des produits auprès des consommateurs. Il s'est développé dans les filières fruits et légumes et plus récemment pour la vigne. La certification concerne uniquement la production, elle est accordée chaque année pour la vendange issue des exploitations ou des parcelles engagées.

A ce jour, seules 18 structures viticoles sont labellisées en France. Nous n'avons pas recensé de structure Bee Friendly en Bourgogne.

Les principales exigences du cahier des charges portent principalement sur le choix des produits phytosanitaires. Une liste noire interdit l'usage de certains produits de traitement (29 substances insecticides sont strictement interdites). Les OGM sont également interdits sur la culture. Les traitements insecticides doivent être réalisés à minima de nuit pendant les périodes de floraison. L'utilisation de variétés résistantes ou d'espèces locales est fortement recommandée. Les plans de fumure et d'irrigation doivent être raisonnés. Certaines des exigences du cahier des charges sont identiques à celles du référentiel HVE, notamment sur la préservation de la biodiversité. Au total le référentiel Bee Friendly comprend 27 critères répartis en 7 thématiques.

### EN BREF

Démarche tournée vers la protection des abeilles

Valable pour les fruits et légumes et la vigne

Audit annuel – certification à la production

27 critères répartis dans 7 thématiques



### TÉMOIGNAGES

## DÉMARCHE COLLECTIVE D'AUTRES VIGNOBLES



### SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL (SME) DU VIN DE BORDEAUX

**MARIE-CATHERINE DUFOUR**

– Directrice du service technique du CIVB (Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux).



« Notre objectif pour la filière du vin de Bordeaux est que 100 % du vignoble soit engagé dans une démarche environnementale en 2030. Aujourd'hui, nous en sommes à 65 % du vignoble certifié (bio, Terra Vitis, HVE, SME...)

Le Système de Management Environnemental des vins de Bordeaux (SME) a été mis en place dès 2010 par le CIVB. L'objectif était d'accompagner les exploitations vers la certification ISO 14 001 en démarche collective. Cette norme internationale pousse à une amélioration continue de la performance environnementale de l'entreprise. Le SME est donc une démarche environnementale collective de tout un territoire basé sur le volontariat, la mutualisation et le partage d'expérience. Le SME a pour ambition de préserver l'environnement en améliorant la conduite du vignoble tout en maintenant au centre des préoccupations la vie de l'entreprise, la sécurité des salariés et les attentes sociétales. Le SME s'adresse à tous les producteurs quels que soient leur mode de production, leur taille ou leurs avancées en matière environnementale, ainsi qu'aux négociants.

Par cette démarche de progrès environnemental, managérial et organisationnel, les exploitations avancent

selon leur rythme, en fonction de leurs moyens, au sein d'un groupe d'entreprises appuyé par un animateur qui les accompagne, les forme et les guide. Le SME permet d'accéder à des formations spécifiques, des outils collaboratifs dédiés et des audits croisés. Une fois prêtes, les entreprises adhèrent à la première association du SME du vin de Bordeaux pour participer à une certification collective HVE et/ou ISO 14001. Pour la certification environnementale, le volet agronomique (volet A) de l'audit est privilégié. D'autres critères, inspirés des exigences de l'ISO 14 001, sont également pris en compte dans le cadre de la certification HVE.

En 2020, plus de 900 entreprises sont engagées dans le SME et 413 présentent la certification collective. L'organisme certificateur audite l'association du SME et un échantillon d'exploitations. Cette organisation est possible par la mise en place d'une procédure d'audits internes réalisés via les animateurs ou via l'association, selon la maturité de l'entreprise. »



## VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE (VDC)

**ARNAUD DESCÔTES**

– Directeur du service technique du Comité Champagne



« En Champagne, notre objectif est d'engager 100 % de notre vignoble dans une démarche de certification environnementale en 2030. Nous avons également pris l'engagement d'un arrêt de l'usage des herbicides en 2025. Fin 2022, 50 % du vignoble champenois devrait être sous certification environnementale.

Aujourd'hui, 27 % des surfaces sont sous certification environnementale dont 20 % respectent le cahier des charges Viticulture Durable en Champagne. Créé initialement en 2001 et largement modifié depuis, le cahier des charges Viticulture Durable en Champagne se structure désormais en trois parties :

- La première partie : « Je respecte la réglementation » décliné en 29 points.
- La deuxième « En route vers la Haute Valeur Environnementale », 11 points, contient notamment des mesures liées au respect des indicateurs HVE voie A. Le respect des exigences de la certification HVE par la voie A devient donc un prérequis pour accéder à la certification Viticulture Durable en Champagne et permet aux exploitations viticoles d'obtenir une double certification.
- La dernière partie « J'agis pour la Champagne » comprend 42 points et 17 engagements. Cette partie intègre des exigences renforcées sur les thématiques de la certification HVE ainsi que des ambitions spécifiques à la Champagne portant sur la préservation des terroirs et la mise en valeur des paysages, la gestion responsable des déchets et sous-produits ou la réduction de l'empreinte carbone.

Le vignoble champenois est très morcelé puisqu'il rassemble 16 000 exploitations sur 34 000 ha. Pour faciliter l'accès à la certification des plus petites exploitations, nous avons mis à disposition de nos adhérents deux outils complémentaires.

- Depuis 2017, les prestataires viticoles champenois

ont accès au référentiel Qualification viticulture durable en Champagne « Travaux et Services ». Première démarche de ce type en France, le référentiel spécifique aux prestataires permet un audit couplé à l'agrément d'application de produits phytosanitaires en prestation de services. Un prestataire qualifié Viticulture Durable en Champagne « Travaux et services » capable de mettre en place des moyens pour répondre aux objectifs du référentiel Viticulture Durable en Champagne « Exploitation ». Lorsqu'un exploitant fait appel à un prestataire qualifié, cela lui permet de valider automatiquement un certain nombre de points du référentiel, sans vérification de l'auditeur externe. Ce qui permet de simplifier et d'alléger l'audit.

- Deuxième outil spécifiquement dédié aux plus petites exploitations, la gestion collective des certifications individuelles. En effet, l'organisme certificateur audite seulement la structure collective et un échantillon représentatif des exploitations engagées. Les exploitations sont auditées directement par la structure collective via des auditeurs internes. A l'issue de la certification, chaque exploitation reçoit un certificat et une attestation est délivrée à la structure collective.

D'autres méthodes d'audits sont à l'étude. Notamment les audits mutualisés, qui ont pour objectif de regrouper et de faciliter les audits des exploitations mettant en commun une partie de leurs moyens (CUMA, GIE, autres ...).



## VITICULTURE DURABLE COGNAC

**LAETITIA FOUR**

– Responsable du pôle développement durable au BNIC



« A Cognac, nous affichons comme objectifs d'avoir 100 % d'exploitations engagées dans la démarche de viticulture durable en 2021, et 50 % des surfaces certifiées HVE et Cognac en 2025.

Notre démarche répond aux enjeux de la filière cognaçaise en matière de développement durable. Elle est construite autour de six enjeux fondamentaux : pérennité du vignoble, protection de l'environnement, maîtrise des produits phytosanitaires, gestion des effluents vitivinicoles, formation, santé et sécurité, relation entre les viticulteurs et leur voisinage.

Comme à Bordeaux ou en Champagne, notre démarche est collective et peut mener à une certification environnementale Cognac et HVE attestant d'un niveau de performance reconnu et ambitieux. Elle est ouverte à tous les exploitants selon un dispositif progressif en trois étapes :

1. Engagement dans la démarche de viticulture durable et formation collective afin d'obtenir un diagnostic de son exploitation. Ce diagnostic permet d'identifier des axes de progression et des objectifs individuels.
2. Mise en œuvre du plan d'action avec l'aide d'un accompagnateur technique habilité par le BNIC.

3. Adhésion à la structure collective portée par le BNIC pour une durée de 3 ans et obtention de la certification environnementale Cognac et HVE.

Considéré comme une première étape, les exigences de la filière Cognac du niveau 1-Engagement portent sur :

- Le désherbage limité au cavaillon,
- Le choix des phytosanitaires parmi la liste des « produits qualifiés » du BNIC,
- Le fait de privilégier une pulvérisation confinée lors du renouvellement du matériel,
- La connaissance des riverains de l'exploitation en favorisant les échanges.

Le niveau « Certification » est plus exigeant et nécessite d'intégrer la structure collective de certification environnementale de Cognac, d'intégrer les critères du cahier des charges HVE niveau 3, d'être audité en interne du collectif par un technicien de la Chambre d'agriculture. Ce niveau nécessite également de respecter les exigences de la filière Cognac comme l'intégration de façons culturales pour l'entretien du cavaillon ou l'utilisation de la pulvérisation confinée ou de panneaux récupérateurs en début de saison.



## Conclusion

La liste des démarches présentée dans ce guide n'est pas exhaustive, mais constitue un aperçu des démarches que l'on peut trouver en France et en Bourgogne à ce jour.

Loin de nous l'idée de vouloir opposer les démarches, chacune a ses particularités et l'engagement dans une démarche de certification relève d'un choix d'entreprise.

D'autres démarches existent, comme le label Agriconfiance ou bien encore les normes ISO par exemple pour le management environnemental ou la responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Ces systèmes de management intégré, dans une approche globale de développement durable pourront être abordés dans un second temps à travers un nouveau livret.

## Consulter les derniers chiffres



Le nombre d'entreprises bourguignonnes engagées dans des démarches environnementales évolue très régulièrement. Consulter les chiffres actualisés sur notre extranet.

<http://bit.ly/38JzntW>

## Responsables de publication

L'équipe du Pôle Technique et Qualité sous la responsabilité de Christian Vanier

### Pôle Technique et Qualité du BIVB

6, rue du 16ème chasseur – 21200 Beaune

Tel : +33 (0)3 80 26 23 74

[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

## Personnes ressources

### HVE - Certification environnementale

Chambre d'agriculture de Côte-d'Or :  
Lise-Marie LALES - [lise-marie.lales@cote-dor.chambagri.fr](mailto:lise-marie.lales@cote-dor.chambagri.fr)  
Chambre d'agriculture de l'Yonne : Jules MARTIN - [j.martin@yonne.chambagri.fr](mailto:j.martin@yonne.chambagri.fr)  
Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire :  
Maxime GAZEAU - [mgazeau@sl.chambagri.fr](mailto:mgazeau@sl.chambagri.fr)

### Terra Vitis

Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire et association Terra Vitis :  
Maxime GAZEAU - [mgazeau@sl.chambagri.fr](mailto:mgazeau@sl.chambagri.fr)

### Vignerons engagés

Arnaud BRECHET : [arnaud.brechet@vignerons-engages.com](mailto:arnaud.brechet@vignerons-engages.com)

### Agriculture Biologique

Bio Bourgogne : Diane GUILHEM - [diane.guilhem@biobourgogne.org](mailto:diane.guilhem@biobourgogne.org)

### Demeter

Envoyer un message via le site de Demeter : <https://www.demeter.fr/contact/>

### Biodyvin

Bernadette BLATZ : [bernadette@biodyvin.com](mailto:bernadette@biodyvin.com)

### Charte Bourgogne

BIVB : Lucie GUILLOTIN - [lucie.guillotin@bivb.com](mailto:lucie.guillotin@bivb.com)  
CAVB : [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)

## Crédits

**Crédits photos :** © BIVB / Aurélien IBANEZ, Sébastien BOULARD,  
[www.armellephotographe.com](http://www.armellephotographe.com), intuitive

**Mise en page & création graphique :** Intuitive - Studio de création / [intuitive.fr](http://intuitive.fr)



[@vinsdebourgogne](https://www.instagram.com/vinsdebourgogne)