

Zoom sur les labels

Sommaire

- Introduction
- Un label, qu'est-ce que c'est ? Et à quoi ça sert ?
- Les différents labels dans le monde du vin
 - 2 catégories
 - Présentation quant aux ≠ niveaux d'exigences
- Enjeux éthiques & économiques
 - La qualité gustative est-elle vraiment liée au label ?
 - Quand les géants agro-industriels s'approprient le bio ...
- Conclusion & points de vigilance



Introduction

Aujourd'hui, nous sommes face à une multitude de logos sur nos bouteilles... c'est très souvent source de confusion...

>>> Pas facile de s'y retrouver ! Donc on remet tout ça à plat pour vous ôter le doute une bonne fois pour toute.

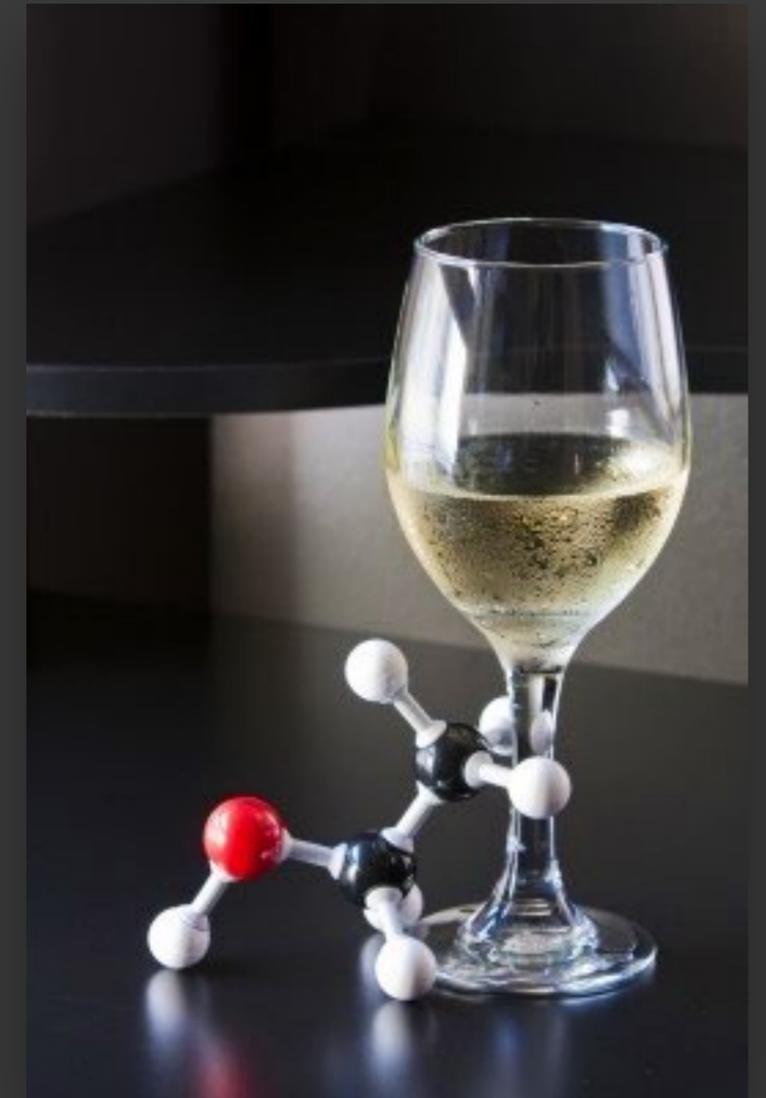
Les notions de qualité organoleptique, de respect de l'environnement, d'adaptation à des contraintes alimentaires ont donné naissance à de nombreux labels environnementaux dont l'objet reste parfois flou voire usurpé.

Comment y voir plus clair, et s'assurer que ce qui est affiché sur l'étiquette traduit vraiment ce qui est pratiqué et produit ?

Faisons la lumière sur les niveaux d'exigence et d'engagement du producteur, et mettons-les en regard avec les contrôles et certification mis en place.

Définitions & usages

- Label = moyen d'information du public sur les propriétés et les qualités objectives d'un produit
- attribué en principe par un organisme public, (ou par délégation à des organismes accrédités), dans le cadre d'une procédure réglementaire impartiale et dans un but d'intérêt général.
- Mais il s'est développé une multitude de pseudo-labels, le plus souvent auto-décernés par un petit groupe, sans contrôle d'un tiers indépendant, dans le but de d'occuper le marché et de vendre !



Enjeux éthiques & économiques

- Cette question des labels débouche, par intrication, sur de nombreuses autres questions...
- La qualité gustative est-elle vraiment liée au label ?
 - Bien évidemment NON !! C'est l'expérience, la maîtrise et le talent du vigneron(ne), qui fait la qualité du vin
- Le «bio» est-il le même lorsqu'il est engagé à échelle artisanale ou à échelle industrielle ?
 - Une nouvelle fois NON !! (Pensons aux tomates bio produites hors-sol ou sous serre chauffées)



Offrir une garantie aux
consommateurs ??

Et les sulfites dans
tout ça ?!?!?

Produire des raisins
et des vins plus sains ??

Les différents labels

- Dans ce monde très complexe cohabitent 2 catégories de labels:

- Les labels officiels

qui font l'objet d'un cahier des charges validé au niveau Européen ou Français.

Leur application est contrôlée par des organismes certificateurs et fait l'objet d'une délivrance de label validé par un logo officiel.

Les contraintes techniques de ces cahiers des charges sont expliquées.

- Les labels privés

qui fleurissent au gré des demandes des associations de producteurs et/ou de consommateurs en fonction des modes de consommation. Ils concernent des champs plus ou moins élargis de la production de raisin et/ou de vin.

Les différents labels

- Et au sein de ces 2 catégories, différents niveaux d'exigence environnementale sont pratiqués, et certifiés (ou non)
 - Agriculture raisonnée : *Terra Vitis®* et certification HVE
 - Vins bio : *l'Eurofeuille* et le logo AB
 - Le bio plus exigeant : *Nature & Progrès®* et *Bio-Cohérence®*
 - Vins en biodynamie : *Demeter®* et *Biodyvin®*
 - Vins naturels : *l'AVN* et les vins *S.A.I.N.S*
 - Vins végétaliens : *Vegan Trademark*, *Label V*, *EVE Vegan*, *Qualità Vegetariana*

Les différents labels



NATURE &
PROGRES



BIODYVIN



Les Vins S.A.I.N.S.



Les labels (du - au +)

- Agriculture raisonnée : Terra Vitis® et certification HVE
 - Labels officiels
 - 2 certifications existent, l'HVE (issue du Grenelle de l'env. possède 3 niveaux
 - Ici on «privilégie», «on tend vers...», on prône un usage «intelligent» des pesticides
 - Cahiers des charges extrêmement souples



Les labels (du - au +)

- Vins bio : l'Europefeuille et le logo AB
 - Label officiel
 - Certifié par Ecocert, organisme indépendant français, chargé du contrôle et de la certification des produits biologiques
 - Les produits chimiques sont bannis mais le cahier des charges reste assez souple



Les labels (du - au +)

- Nature et Progrès et Bio Cohérence, le bio plus exigeant
 - En réponse au label de l'UE souvent jugé trop laxiste, ces 2 certifications bio privées ont vu le jour
 - Leur cahier des charges est plus strict que le référentiel européen.
 - Par exemple, dans le cas de Nature et Progrès :
 - 100% du domaine doit être en bio.
 - Les vignes et l'exploitation doivent être localisés hors des zones exposées aux pollutions industrielles et issues de l'agriculture intensive. Les grands axes routiers doivent être éloignés de + de 500m.
 - Les adhérents s'engagent en faveurs des circuits courts, des conditions de travail décentes, et des exploitations à taille humaine...



Les labels (du - au +)

- Vins en biodynamie : Demeter® et Biodyvin®
 - Labels officiels et certif' indep.
 - objectif de renforcer la qualité et la fertilité des sols, la vitalité de la plante
 - cahier des charges précis pour la viticulture & la vinification, **beaucoup + strict que les autres labels décrits plus haut.**
 - Cf. exemple ci-après



Produits	Agriculture Bio	Demeter
Anti-Mildiou	Cuivre limité à : 6 Kg / ha et an Huile essentielle d'orange douce	Cuivre limité à : 3 Kg / ha et an Huile essentielle d'orange douce
Anti-Oïdium	Soufre, Huile essentielle d'orange douce, Bicarbonate de potassium	Soufre, Huile essentielle d'orange douce, Bicarbonate de potassium
Anti-Pourriture grise	Bicarbonate de potassium Lutte biologique : <i>Aureobasidium pullulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i>	Bicarbonate de potassium Lutte biologique : <i>Aureobasidium pullulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i>
Herbicides	NON AUTORISE	NON AUTORISE
Insecticides	Spinosad et Pyrethrines d'origine naturelle Lutte biologique : <i>Bacillus thuringiensis</i>	Spinosad et Pyrethrines d'origine naturelle Lutte biologique : <i>Bacillus thuringiensis</i>
Conversion du domaine	La surface totale d'une même culture (dans le cas présent, la vigne) doit être convertie au bio. Pas d'obligation de conversion à l'agriculture biologique pour les autres types de cultures du même domaine agricole.	La totalité du domaine agricole, donc vignes et tout autre type de culture appartenant au même domaine (céréales, élevage etc), doit être converti à la biodynamie
Préparations biodynamiques	Non concerné	Utilisation obligatoire des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol et la vigne, et des six préparations biodynamiques pour le compost.

... des ≠ concernant la viticulture

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Aération / Oxygénation	Air	OUI	OUI (micro-oxygénation interdite)
	Oxygène gazeux	OUI	OUI (micro-oxygénation interdite)
Centrifugation et filtration	Centrifugation	OUI	NON
	Filtration	OUI	OUI
Inertage	Azote	OUI	OUI
	CO2	OUI	OUI
	Argon	OUI	NON
Sulfitage	SO2*	OUI*	OUI*
Fermentation Alcoolique	Levures	OUI (bio si disponible, non OGM)	SUR DEROGATION UNIQUEMENT** (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
Fermentation Malo-Lactique	Bactéries lactiques	OUI, non OGM	SUR DEROGATION UNIQUEMENT***
Pasteurisation		SI TEMPERATURE < 70°C	NON
Nutrition de levures	Phosphate diammonique	OUI	NON
	Dichlorhydrate de thiamine	OUI	NON
	Bisulfite d'ammonium	NON	NON

... des ≠ concernant la vinification

Usage	Intrant	Autorisé par le règlement Bio	Autorisé par Demeter France
Clarification	Gélatine alimentaire	OUI (bio si disponible)	NON
			OUI (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
	Protéines de blé ou pois	OUI (bio si disponible)	
	Colle de poisson	OUI (bio si disponible)	NON
			OUI (Demeter en priorité, sinon bio si disponible)
	Ovalbumine	OUI (bio si disponible)	
	Tanins	OUI (bio si disponible)	NON
	Caséines	OUI	OUI
	Caséinates de potassium	OUI	NON
	Dioxyde de silicium	OUI	NON
	Bentonite	OUI	OUI
	Enzymes pectolytiques	OUI	NON
	Préparation enzymatique de bétaglucanase	NON	NON
	Kaolin	NON	NON
	Lisozyme	NON	NON
Polyvinylpolypyrrolidone	NON	NON	
Enzymes pectolitiques	OUI	NON	

... des ≠ concernant la vinification

Acidification	Acide lactique	OUI	NON
	Acide (L+) tartrique	OUI	SUR DEROGATION UNIQUEMENT***
	Acide D,L-malique	NON	NON
	Acide L-malique	NON	NON
Désacidification	Carbonate de calcium	OUI	NON
	Tartrate neutre de potassium	OUI	NON
	Tartrate de calcium	NON	NON
	Bicarbonate de potassium	OUI	OUI
Addition	Acide L-ascorbique	OUI	NON
	Tanins	OUI (bio si disponible)	NON
	Acide Métatartrique	OUI	NON
	Anhydride carbonique	OUI	NON

... des ≠ concernant la vinification

Divers	Azote (barbotage)	OUI	NON
	Argon (barbotage)	NON	NON
	Charbons à usage œnologique	OUI	UNIQUEMENT POUR LA DECOLORATION SUR MOÛTS POUR LES VINS EFFERVESCENTS
	Gomme arabique/d'acacia	OUI (bio si disponible)	NON
	Citrate de cuivre	OUI	NON
	Sulfate de cuivre	NON	NON
	Morceaux de bois de chêne	OUI	NON
	Phytate de calcium	NON	NON
	Ferrocyanure de potassium	NON	NON
	Acide D,L-Tartrique (acide racémique)	NON	NON
	caramel (pour renfort de couleur)	NON	NON
	Uréase	NON	NON
	PVI/PVP	NON	NON
	Alginate de calcium	NON	NON

... des ≠ concernant la vinification

Les labels (du - au +)

- Vins naturels : l'AVN et les vins S.A.I.N.S

- Ils poussent la démarche encore plus loin, en interdisant tout intrant (sauf SO2 à doses homéopathiques)
- pas de définition officielle ni de certification !!
- le terme peut donc être dévoyé très facilement, et malheureusement employé de manière abusive.
- Dérive communautariste (cf. enjeux économique-politiques)



Les labels (du - au +)

- Vins végétaliens : Vegan Trademark, Label V, EVE Vegan, Qualità Vegetariana
 - ne contient aucun produit d'origine animale
 - En pratique, cela signifie par exemple qu'il n'a pas été collé avec de la gélatine de porc, de la colle de poisson, de la caséine de lait, ou de l'albumine d'oeuf...
 - Ou encore pour certains, que le sol des parcelles de vignes n'a pu être travaillé à cheval



... doses max de SO₂ autorisées
selon les labels



Vins conventionnels



Vins rouges secs
Vins blancs secs

150 mg/litre
200 mg/litre

100 mg/litre
150 mg/litre

70 mg/litre
90 mg/litre

30 mg/litre
40 mg/litre









Conclusion & points de vigilance



- Pour être efficace, un label dépend de 2 aspects :
 - du niveau d'exigences fixées par son cahier des charges,
 - et de l'indépendance et de la *rigueur* du certificateur qui vérifie que les critères sont satisfaits.
- Ces labels environnementaux viennent en réponse à un besoin de clarté / transparence
- À chaque label son lobby, ses partisans et ses détracteurs. Autrement dit : C'est la guerre !!!
- Attention, un cahier des charge donne des maxima autorisés, le producteur a toute latitude pour aller encore plus loin dans la démarche... et même sans aucun label !!

Merci de votre attention ...



... et bonne dégustation !



Une autre idée du vin