

## VITICULTURE

# Vignerons certifiés écologiques

Certains sont labellisés, d'autres non. Pourtant, les pratiques changent. Décryptage.

## L'ESSENTIEL

- **La Champagne a engagé un réel virage** en direction d'une viticulture plus écologique, plus respectueuse de l'environnement, de ses vignerons et des consommateurs.
- **Les consommateurs connaissent particulièrement bien** le label bio AB mais pas les autres pratiques écologiques, valorisées par d'autres labels et certifications. Quels sont-ils ?
- **De nombreux vignerons ne recherchent pas la labellisation** mais adoptent des pratiques vertueuses. Pourquoi ?

L'enfer. Une parcelle de 1,5 hectare de vigne, qui porte bien son nom. Pentue, elle s'avère impossible à désherber totalement, explique Maxime Harlin. Le jeune vigneron de Port-à-Binson aimerait bien pourtant. Lui qui n'utilise plus de désherbant sur les autres 8 hectares qui composent son domaine viticole. S'il avait envie de passer en conversion bio, il ne le pourrait pas. À cause de cet « enfer », mais il n'a pas encore envie de sauter le pas de la certification en agriculture biologique ou en biodynamie (lire par ailleurs), même s'il « utilise déjà des plantes pour soigner ses vignes (ce qui ne serait pas suffisant pour le label) : Pas pour l'instant ».

## PAS DE LABEL MAIS DES PRATIQUES BIOLOGIQUES

Comment comprendre son travail, constitué de pratiques écologiques mais pas en totalité ? « En 2017, ma façon de travailler les vignes était 100 % naturelle. L'année précédente, j'ai utilisé un peu de chimie. » Parce qu'en 2016, la pluviométrie et les gelées étaient telles qu'il a jugé nécessaire de traiter pour protéger sa récolte du mildiou notamment. « Je fais ce que j'appelle de la viticulture in-

telligente, en fonction de mon terroir et au mieux. »

Une autre marque, la maison Louis-Roederer, a également revendiqué en 2017 une viticulture 100 % sans produits de contact. « Nous n'avons utilisé ni herbicide ni produit de synthèse sur les 240 hectares de notre domaine dont 100 sont cultivés en biodynamie (dont les vignes servant à la cuvée Cristal) », nous avait expliqué, pendant la vendange 2017, Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave et directeur adjoint de Roederer. Si ce travail a été largement commenté, il n'est pas né d'hier. « Nous avons mis dix-sept ans à passer d'une viticulture conventionnelle à une viticulture bio. »

La marque ne parie pas, en tout cas auprès du grand public, sur l'affichage d'une culture bio mais celle de la qualité de ses cuvées. « Si, dans longtemps, on dit que Jean-Baptiste Lécaillon a fait connaître Roederer grâce à la biodynamie, j'aurai raté quelque chose. Je veux entendre que Cristal est bon parce qu'il a son sol, son terroir. La biodynamie n'est qu'un outil », assure le chef de cave.

De nombreux vignerons ne franchissent pas le pas du bio ou n'y croient pas parce qu'elle induit une récolte moins importante et donc parfois difficile à accepter. À ce jour, seuls 1,5 % des exploitants sont certifiés AB. Comme le champagne Fleury, le champagne Françoise Bedel ou Franck Pascal convaincus depuis longtemps et qui fonctionnent très bien. D'autres progressent plus lentement et ont besoin d'être inspi-

## LA VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE (VDC)

En 2003, la Champagne avait été la première région viticole à mener son autodiagnostic sur ses pratiques environnementales. En avait découlé un référentiel de pratiques vertueuses, porté par le Comité Champagne. En 2014 est née la certification « Viticulture durable en Champagne » comprenant 125 points à respecter, portant sur la gestion des déchets, celle de l'exploitation, la nutrition du sol et de la vigne, la protection raisonnée du vignoble... Le référentiel a été mis à jour en 2016. En 2017, 189 exploitations étaient certifiées soit 12,5 % des surfaces.



Différentes certifications existent pour justifier d'une viticulture propre et saine mais il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver...

rés.

Face à la pression sociétale, le vignoble s'oriente vers une viticulture plus écologique. Le Comité Champagne y veille. Depuis 2014, il a mis en place une certification interne à la Champagne, exigeante : la Viticulture durable en Champagne (VDC) (lire par ailleurs). 125 points à respecter à 90 % pour obtenir la certification. Un coup d'accélérateur a été donné l'année dernière, avec la possibilité de se certifier de façon collective (Mailly Grand Cru est la première coopérative à l'obtenir) et de certifier les prestataires.

## SE CERTIFIER OU PAS ?

Jean-Pierre Vazart, vigneron à Chouilly, est en deuxième année de conversion bio, après avoir été certifié Haute valeur environnementale (HVE) en 2012 et VDC en

2015. Pourquoi passer au bio ? « Parce que cela correspond à mon état d'esprit aujourd'hui. Je regrette même de ne pas l'avoir fait plus tôt. Les certifications m'ont obligé à avancer régulièrement. En 2017, mes plus beaux raisins étaient mes raisins bios mais est-ce vraiment le cas parce qu'ils sont cultivés en bio. Aujourd'hui, je n'en sais rien. Je sais que passer du jour au lendemain du conventionnel au bio, c'est le meilleur moyen de se planter. »

Maxime Harlin a obtenu les certifications HVE et VDC, qui valident ses pratiques écologiques mais, donc, pas bio, en 2016. « En tant qu'élu (du groupe des jeunes vignerons), cela me paraissait naturel d'en passer par là. » Comment le consommateur peut-il s'y retrouver, lui qui ne jure que par le bio ? « À notre contact », reprend Maxime Harlin, qui n'attend qu'une chose : « Une vraie communication autour de la viticulture durable en Champagne. »

« Il ne faut pas prendre les consommateurs pour des idiots. On ne pourra jamais rattraper l'énorme communication et visibilité dont jouit le bio aujourd'hui mais les

gens ne sont pas des moutons, ils savent faire la part des choses », souffle cet autre vigneron que « les carcans agacent ».

À l'étranger, les professionnels veulent savoir comment les vignerons travaillent. « Les cavistes et les importateurs interrogent de plus en plus sur les pratiques », confirme Jean-Pierre Vazart.

D'ailleurs les maisons ont plus vite été certifiées VDC (90 % d'entre elles), en raison de la demande au grand export. Certaines incitent même leurs livreurs à y passer en octroyant des primes à la VDC.

« Les vignerons n'ont pas réussi à se l'approprier », regrette Hugues Pereira, jeune vigneron à Mailly-Champagne est certifié HVE depuis 2012 et VDC depuis 2015.

« Je comprends ceux qui ne cherchent pas de label tout en ayant des pratiques vertueuses. Pour eux, cela devrait être la norme. Si on veut vraiment que tout le monde aille dans cette direction, il faut qu'un maximum de vignerons passent la certification HVE et/ou VDC. C'est au moins montrer un engagement. » ■

Dossier réalisé par  
CLAIRE HOHWYER @ClaireHOHWYER





## 3 QUESTIONS À...



**ANSELME  
SELOSSE,  
VIGNERON  
À AVIZE**

### “Les consommateurs peuvent avoir confiance”

**Vous vous étiez engagé sur la voie d'une labellisation en agriculture biologique. Pourquoi, finalement, vous être affranchi de tout label ou certification ?**

Mon déclencheur était mon conseiller à l'époque. Il était sectaire et lorsqu'on parle de bio, on doit imaginer le vivant. Il était prêt à laisser mourir les plantes sous prétexte de respecter la recette du label. On était plus sur la formule que sur une adaptation à la nature. La nature est fantasque, pas « normale » et chaque jour, il faut s'y adapter. L'obtention du label était plus le respect d'un itinéraire que d'arriver à un résultat. Pour moi, l'essentiel est de respecter le vivant pour l'expression du minéral. On ne vend pas des produits pour empoisonner les gens mais révéler

l'identité des lieux.

**La Champagne s'est engagée dans une viticulture plus écologique. Comprenez-vous que certains vigneron choisissent, comme vous, de ne pas entrer dans des démarches de certification ?**

On ne doit pas aller vers une obligation, tout ne se résoudra pas par une réglementation. Il faut avoir une pédagogie de l'éthique. Vous êtes à la tête d'un patrimoine, il faut le respecter, respecter les lieux et les générations qui vont suivre.

**Du point de vue du consommateur, « noyé » par de nombreux labels et étiquettes qu'on lui demande de choisir, comment faire comprendre qu'il existe aussi des démarches vertueuses en viticulture ?**

Le problème, c'est qu'on a affaire à des spécialistes du packaging, du marketing et que tout cela crée une confusion. J'invite les personnes à rencontrer les producteurs, simplement. Pour qu'ils se rendent compte d'eux-mêmes qu'ils peuvent avoir confiance. Il ne s'agit de venir vérifier le travail mais d'échanger. Ce n'est pas un effet d'annonce mais des discussions, parfois, ça aide.

## INITIATIVE

### “Zéro résidu de pesticides” au champagne Giraud

Les photos fleurissent sur les réseaux sociaux depuis quelques semaines : des images de professionnels, d'anonymes et de personnalités affichent le signe « ok » connu par les amateurs de plongée avec une main et un verre ou une bouteille du champagne Giraud dans l'autre.

Ok comme « zéro résidu de pesticides ». Nouveau coup marketing ? Nouvelle cuvée ? Oui et non. La maison, reconnue parmi « les 30 plus admirées dans le monde » (classement de Drinks international 2018), vient de lancer une contre-étiquette « Nouvelle génération ». Elle permet au consommateur, grâce à un logo spécifique (ce fameux signe de la main) et un QR Code associé, d'accéder à une analyse moléculaire complète des vins et de vérifier son innocuité, c'est-à-dire le fait que le vin n'est pas nocif, dépouillé de tout produit chimique.

« Ce n'est pas de la provocation mais soit on reste dans la masse soit on devient des leaders d'opinion », affirme Claude Giraud, douzième génération de la maison installée à Ay. J'avais mené des analyses comparatives entre mes vins élevés en bio et mes vins cultivés en viticulture durable en Champagne pour voir où progresser dans l'utilisation ou pas de pesticides et de métaux lourds. Je me suis rendu compte qu'on n'emploie plus de désherbant ni d'insecticide depuis



Le nageur français Camille Lacourt fait partie des personnalités et professionnels suivant la démarche du champagne Giraud. Claude Giraud

longtemps et qu'on n'utilise quasiment jamais d'anti-botrytis. » Le test, sur la cuvée « Esprit nature », ne révèle que deux traces de molécules d'antibotrytis, « qu'on n'en utilise pas » sur 217 molécules. Une analyse menée par un laboratoire indépendant, Cofrac. L'idée est de donner une analyse totale avec un commentaire pour que les consommateurs comprennent cette démarche de « zéro résidu de pesticides ». « Il y a déjà beaucoup de choses à mettre sur l'étiquette. Il fallait aller un peu plus loin. La Champagne, comme Bordeaux, est pointée du doigt dans sa gourmandise en pesticides, mais il y a des pratiques alternatives et il faut le dire. » ■ CLAIRE HONNIEVER

## DE AB À DEMETER, QUELS SONT LES LABELS PRINCIPAUX ?

**Le plus connu : le bio, le label AB.** Il est complètement entré dans les mœurs des consommateurs et couvre l'ensemble des produits alimentaires. En viticulture, la conversion en bio peut durer jusqu'à cinq ans avant d'arriver à 100 % bio. Sont bannis tous les produits chimiques (pesticides, herbicides, engrais chimique et OGM) et ne sont utilisés que cuivre et soufre. Les vins doivent comporter une certaine teneur maximale en sulfites.

Qui réglemente le bio ? L'Union européenne. En Champagne, à ce jour, on compte 39 labellisés AB et, en plus, une quinzaine d'engagés dans une conversion en bio. Infos : [www.champagnesbiologiques.com](http://www.champagnesbiologiques.com) ; [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

**Les plus poussés : Demeter et Biodyvin, pour la biodynamie.** Un vigneron labellisé Demeter ou Biodyvin suit déjà nécessairement une viticulture biologique mais, dans ces démarches, il pousse plus loin la pratique en utilisant des doses de soufre et de cuivre plus faibles. Il utilise également des décoctions, tisanes et autres produits naturels pour stimuler les défenses de la vigne. Du préventif plutôt que du curatif.

Qui réglemente ? Pour Biodyvin, le syndicat international des vignerons en culture bio-dynamique via Ecocert, mandaté de façon indépendante ; pour Demeter, « seule marque de certification de l'agriculture biodynamique reconnue internationalement », via un organisme reconnu par Demeter France.

En Champagne, on dénombre 24 certifiés Demeter et 6 Biodyvin (certains peuvent avoir les deux). Infos : [www.demeter.fr](http://www.demeter.fr) ; [www.biodyvin.com](http://www.biodyvin.com)

**Le plus raisonné : Terra vitis.** À la différence des labels

précédents, cette certification, née il y a quinze ans grâce à une association de vignerons, autorise un traitement chimique en ultime recours. Elle concerne surtout les récoltants-manipulants puisqu'elle valide les pratiques de la vigne à la bouteille. Tous les traitements doivent être consignés et justifiés par rapport au stade de la vigne. Le cahier des charges peut être remis en cause chaque année, en fonction de demandes spécifiques de régions viticoles. Par exemple, en Champagne, la teneur en SO<sub>2</sub> est moindre tout comme, sur une moyenne de cinq ans, l'indice de fréquence de traitement par rapport à la moyenne régionale. Qui réglemente ? Afnor (association française de normalisation), Ociac (organisme certificateur indépendant). En Champagne, en 2017, 41 vignerons étaient certifiés, majoritairement dans l'Aube. L'association de vignerons Terra vitis en Champagne est née en 2012.

Infos : [www.terravitis.com](http://www.terravitis.com)

**Le plus large : la Haute valeur environnementale (HVE).** Les vignerons indépendants de France s'en sont largement emparés. Il s'agit de la plus haute certification mise en place par l'État, née en 2012 à la suite du Grenelle de l'environnement. Elle correspond au niveau le plus élevé de certification environnementale d'exploitations agricoles. Elle s'articule autour de quatre thématiques clés : la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire (qui soigne), la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

Qui réglemente ? L'État français. La Champagne est la région viticole la plus avancée, avec 193 domaines certifiés dans la Marne, l'Aisne et l'Aube. Infos : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)