



Supplément au Parisien n°23331 du vendredi 6 septembre 2019. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2000 et 86979.



Code Etude ACPM

**DIPLOMATIE**  
**Les hommes de l'ombre**  
**des chefs d'Etat**

**L'HISTOIRE DE LA SEMAINE**  
**L'incroyable cavale d'un**  
**maire du Pas-de-Calais**

**REPORTAGE**  
**Une librairie dans le**  
**tourbillon de la rentrée**



## En couverture



A Tracy-sur-Loire (Nièvre), Alexandre Bain fabrique des vins naturels, certifiés biologiques.

## Trois nuances de vert



### VIN BIOLOGIQUE

Certifié par un cahier des charges européen qui garantit qu'aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes, ce label autorise néanmoins l'usage de soufre et de sulfate de cuivre (dans des quantités limitées) et restreint les produits utilisés en vinification.



### HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Cette certification gouvernementale reconnaît la performance environnementale et les efforts agroécologiques d'un domaine. Sont audités la préservation de la faune et de la flore, les techniques de fertilisation, les traitements chimiques et la gestion de l'eau. Seul le niveau 3 de cette démarche (le plus élevé) est certifié.



### DEMETER ET BIODYVIN

Ces deux labels, similaires et d'initiative privée, certifient les domaines viticoles en biodynamie, un procédé agricole considérant les écosystèmes et les sols comme des organismes vivants dont la santé doit être préservée. Pas de chimie dans les vignes, seules les levures indigènes (présentes sur le domaine) sont autorisées pour la fermentation et les quantités de sulfites ajoutés sont limitées.

# Ecolabels, mode d'emploi

Face à la multiplication des certifications bio sur les bouteilles, Olivier Dauga, consultant en valorisation des vins, nous aide à y voir clair.

« **D**errière tous ces labels – AB (agriculture biologique), HVE (haute valeur environnementale), Demeter et Biodyvin pour la biodynamie –, il y a des vignerons qui essaient de bien faire. Le problème est que, pour l'instant, le consommateur ne connaît que celui du bio. Il veut savoir ce qu'il boit et c'est celui-là qui le rassure. Ce n'est pas un hasard si le segment bio enregistre une croissance de 14 % quand le reste du marché du vin est à la peine. Le développement de la certification HVE est une évolution positive qui peut permettre une prise de conscience environnementale et constituer une étape vers le bio. Les deux approches sont complémentaires, mais la seule mention HVE n'est pas suffisante car elle ne va pas assez loin. Elle permet l'utilisation de produits chimiques, même si l'objectif est de la réduire au minimum. C'est tout de même une avancée dont on voit déjà les effets positifs, puisque l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) a accepté que l'appellation saint-émilion inscrive dans son cahier des charges une obligation de certification environnementale. Une première pour l'institut, même si l'échéance initiale du 1<sup>er</sup> janvier 2019 pour son application a été reportée à 2023. Il reste que tout cela ne va pas assez vite au regard de l'état de notre planète. La préservation de notre environnement est primordiale par rapport à la production de vin, il ne faut pas l'oublier. » ■