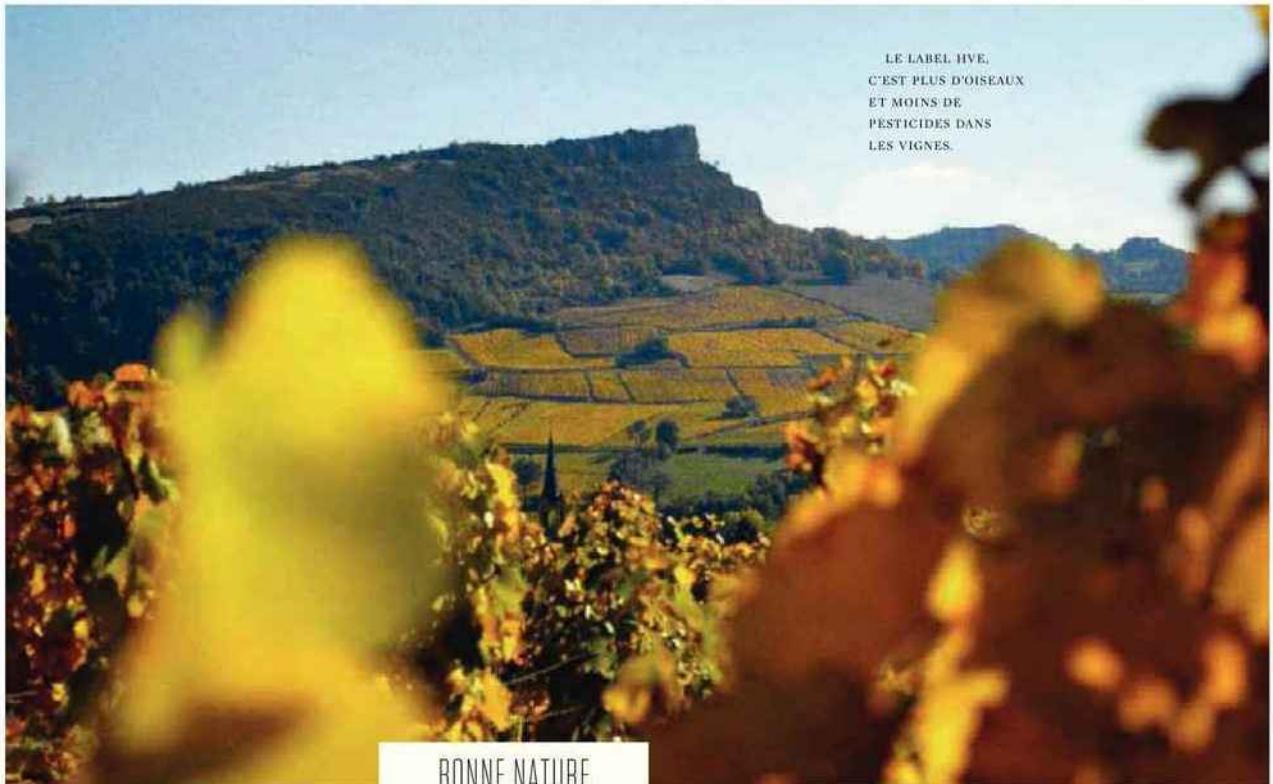




SPÉCIAL VINS



BONNE NATURE

La course aux labels environnementaux

Avec 14% de croissance en 2018, les vins bio font de la résistance sur un marché où la consommation est en recul. A l'occasion des foires aux vins d'automne, la grande distribution met en avant un nouveau label environnemental afin d'enrayer cette baisse

HVE pour haute valeur environnementale. Les consommateurs vont voir apparaître ce nouveau sigle de couleur noire ou marron sur un certain nombre de bouteilles dans les rayons de la grande distribution. Alors que ces dernières années beaucoup de nouveaux logos (sans sulfites, vegan...) ont été créés à côté de celui du bio, ce HVE est parfaitement inconnu

du grand public. « Plus que jamais, le consommateur cherche à savoir ce qu'il boit et réclame de la transparence. Est-ce que cette nouvelle certification, bien moins claire que celle du bio, dont l'unique message est la non-utilisation de produits chimiques, va remplir cette mission? », s'interroge Olivier Dauga, consultant en vin.

« Avec un taux de notoriété de 80%, le label bio est bien identifié et recherché par les consommateurs, reconnaît



Audrey Sonnendrecker, directrice du marché vins et effervescents de Carrefour France. *Ce n'est pas encore le cas du HVE, qui, avec environ 5% de notoriété, nécessite une importante communication.* » Aussi les distributeurs multiplient-ils les annonces: 50% des vins de la Marque Repère (Leclerc) seront labellisés HVE d'ici à 2022, 100% de ceux de la marque U le seront en 2023...

Mais que recouvre exactement cette nouvelle certification? Elle s'inscrit dans une démarche volontaire et s'articule autour de quatre points que l'exploitant s'engage à améliorer avec une obligation de résultat: protection de la biodiversité, limitation des pesticides et des engrais, gestion de l'eau. *« Ce projet remonte au Grenelle de l'Environnement de 2008, explique Jean-Jacques Jarjanette, directeur général du Syndicat des Vignerons indépendants. Il existe 850 labels de qualité au sein du monde agricole, sans transversalité entre les filières ou les organisations. Chacun y va de son logo, alors que le consommateur n'en identifie aucun, excepté celui du bio. L'objectif est donc de faire émerger un label fort pour l'ensemble de l'agriculture française, complémentaire du bio, pour certifier les démarches respectueuses de l'environnement. »*

Né sous l'égide du ministère de l'Agriculture, le label HVE s'inspire d'un référentiel (Qualenvi) déjà existant au sein du Syndicat des Vignerons indépendants et qui valorise les bonnes pratiques environnementales. *« Bien que 32% de nos adhérents soient certifiés en bio, certaines régions viticoles sont moins propices à son développement en raison de conditions climatiques moins favorables comme en Val de Loire, en Champagne ou dans le Bordelais, précise Jean-Jacques Jarjanette. Il était nécessaire de mettre en avant d'autres pratiques respectueuses de l'environnement. »* Cette nouvelle certification est basée sur trois niveaux d'exigence. Pour pouvoir se revendiquer HVE et apposer son logo sur les produits, il faut atteindre le plus élevé (haut niveau de biodiversité, très faible recours aux intrants chimiques). Concrètement, le label HVE invite par exemple les vignerons à planter des haies pour abriter les insectes et oiseaux qui se nourrissent des prédateurs de la vigne, mais aussi à limiter l'utilisation des traitements chimiques et d'engrais, sans pour autant les interdire.

« Au regard de l'urgence climatique, ces préconisations du HVE sont peu contraignantes dans une industrie qui a recours à 20% des pesticides utilisés en France sur une surface agricole qui représente 3% du total, estime Oliver Dauga. Peut-on continuer à faire primer la monoculture de la vigne et à privilégier les rendements contre le respect

de l'environnement? Il est urgent de produire moins mais mieux. » Pour Jean-Jacques Jarjanette, également président de l'association HVE Développement, créée il y a dix-huit mois, c'est plutôt le développement du bio qui a montré ses limites: *« Cela fait quarante ans que le bio existe dans l'agriculture française, or il ne représente que 7,5% de la surface agricole utile. Comment agit-on pour les 92,5% restants? Si hors du bio, point de salut, comment peut-on valoriser les agriculteurs qui n'ont pas franchi le Rubicon mais qui s'inscrivent dans une production respectueuse et écologiquement responsable? Il est temps de trouver une autre voie, entre le bio et le conventionnel. »*

Selon les spécialistes, cette troisième voie pourrait se révéler une aubaine pour des distributeurs, qui font face à une pénurie de vins bio pour le millésime 2018, en raison de l'apparition cette année-là du redouté mildiou, maladie cryptogamique qui s'attaque aux feuilles de la vigne. *« Pour être honnête, nous déchantons par rapport au bio, estime Charles Cousineau, manager vins et champagnes chez Auchan. Non seulement les prix sont élevés mais en plus les volumes s'effondrent lorsque le millésime est problématique comme en 2018. Nous avons de plus en plus de mal à sécuriser nos approvisionnements. »* Même tonalité chez Michel Biero, directeur exécutif achat et marketing chez Lidl, qui estime que le label HVE va permettre de pallier le manque de vins bio... d'autant que ces vins sont moins coûteux à élaborer pour les producteurs.

« Le prix moyen d'une bouteille de vin bio est de 6,40 euros contre seulement 4,40 euros pour un vin conventionnel, indique Audrey Sonnendrecker. Le prix des vins certifiés HVE se situe entre les deux. » Si les investissements à réaliser pour obtenir la certification HVE sont loin d'être négligeables au départ (plantation de haies, station de traitement des effluents...), cette démarche n'engendre pas une baisse des rendements telle que celle qui est observée dans le cas d'une conversion en bio, où le travail du sol nécessaire les premières années endommage le système racinaire des vignes. *« On estime que le bio est 30% plus cher à produire par rapport à une agriculture conventionnelle, avance Jean-Jacques Jarjanette. Dans le cadre de la certification HVE, c'est de l'ordre de 10 à 15%. »*

Grâce à la nouvelle certification, le Syndicat des Vignerons indépendants espère bien qu'elle aura converti la moitié de ses adhérents en bio ou HVE dès 2025. *« Dans un premier temps, l'objectif est d'embarquer le plus de monde possible dans cette nouvelle démarche »,* confie son directeur général. Mais du côté des vignerons déjà certifiés, le point de vue n'est pas toujours le même. *« Je serais favorable à un niveau beaucoup plus exigeant, explique Julien Collovray, vigneron installé à Davayé, dans le Mâconnais, au domaine des Deux Roches. Aujourd'hui, compte tenu des critères HVE, près de 80% des vignerons sont en mesure d'obtenir le label. Or, sans vouloir être désobligeant, certains de mes collègues ne me semblent pas le mériter. Il faut rester inflexible sur l'exigence qualitative, tout en attirant toutes les bonnes volontés. »* ■

Les dates des foires aux vins

- AUCHAN**
Du 24 septembre au 8 octobre
- CARREFOUR HYPERMARCHÉS**
Du 10 au 23 septembre
- CARREFOUR MARKET**
Du 20 septembre au 6 octobre
- CASINO**
Du 3 au 15 septembre
- CDISCOUNT.COM**
Du 5 au 30 septembre
- CHATEAUNET.COM**
Du 6 au 29 septembre
- FRANPRIX**
Du 18 septembre au 6 octobre
- IDEALWINE.COM**
Du 10 septembre au 1^{er} octobre
- INTERMARCHÉ**
Du 10 au 29 septembre
- LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS**
Du 11 septembre au 13 octobre
- LAVINIA.FR**
Du 9 septembre au 9 octobre
- LECLERC**
Du 1^{er} au 13 octobre
- LE PETIT BALLON**
Du 3 au 30 septembre
- LE REPAIR DE BAGGHUS**
Du 9 septembre au 9 octobre
- LIDL**
À partir du 4 septembre
- MAGASINS U**
Du 24 septembre au 5 octobre
- MILLESIMES.COM**
Du 4 au 29 septembre
- MONOPRIX**
Du 9 au 27 octobre
- NICOLAS**
11 septembre au 15 octobre
- VEEPEE.FR**
À partir du 4 septembre
- WINEANDCO.COM**
Du 28 août au 7 octobre