



VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE :

LE NOUVEAU RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE DU COMITÉ CHAMPAGNE

Après une première édition en 2001, le référentiel technique du Comité Champagne a été refondu dans le but de donner un nouvel élan à l'engagement de la Champagne dans la viticulture durable avec le but désormais d'aboutir à une certification reconnue.

1) Quel est le bilan des 12 premières années ?

La démarche de viticulture durable a été lancée en 2001. La stratégie repose sur la sensibilisation, l'accompagnement technique et la mesure des progrès collectifs. Il est impossible de chiffrer précisément un taux d'adhésion. Mais les résultats collectifs sont incontestables, preuve d'une très large mobilisation des vigneronns et maisons de Champagne sur les questions d'environnement.

Dans le domaine viticole, on peut citer par exemple :

- la réduction de 50% en 15 ans (1996 – 2011) des quantités de produits de protection de la vigne appliquées. Dans le même temps, les produits les plus dangereux ont été supprimés,
- le développement de techniques alternatives : le vignoble de Champagne est devenu leader en France pour le développement de la confusion sexuelle avec près de 50 % du marché,
- la réduction de 50 % en 20 ans (1990-2010) des quantités d'azote (nitrates) apportées par les engrais et amendements,
- le développement de l'enherbement des vignes et de leurs contours (doublement des surfaces depuis 5 ans).

On peut évoquer également, pour l'ensemble de la filière :

- le traitement de 100 % des effluents vinicoles,
- la valorisation de 100 % des sous-produits et de 90 % des déchets,
- la réduction de 15% (CO2/bouteille) à 20% (CO2/chiffre d'affaires) de l'intensité carbone entre 2003 et 2013,
- la certification ISO 14001 (management environnemental) de plus d'un quart du volume d'activité.

2) Quels résultats sur les aspects obligatoires ?

Le respect des obligations réglementaires est un prérequis incontournable de toute politique de management environnemental devant précéder la mise en œuvre d'engagements volontaires plus ambitieux que ce qu'impose la réglementation.

Par ailleurs, la profession impose parfois ses propres obligations réglementaires en intégrant dans le cahier des charges de l'appellation certaines mesures environnementales. Ainsi, par exemple, l'enherbement des contours des parcelles de vigne est en passe d'être généralisé (90 % des surfaces à ce jour contre 25 % à la fin des années 1990).

3) Quels sont les freins identifiés pour le non engagement ?

Ils sont de nature technique et socio-économique :

- Technique : le référentiel propose des orientations et itinéraires nouveaux et exigeants qui réclament une appropriation, une maîtrise progressive et des changements de comportements qui demandent du temps. Il faut expliquer certains critères spécifiques et former les exploitants à la mise en œuvre des engagements du référentiel. L'accompagnement technique des vignerons s'est largement étoffé depuis une douzaine d'années mais il faudra mobiliser les 15 000 opérateurs par des réunions d'informations, des publications conseils, des communications sur l'extranet professionnel, etc,
- Economique : certaines orientations proposées (par exemple une profonde mutation de la stratégie d'entretien des sols) entraînent une augmentation des coûts de production et/ou des pertes de récolte. Souvent, elles réclament également des besoins accrus en main d'œuvre et une réorganisation du travail sur l'exploitation. Au final, ces efforts ne sont pas toujours valorisés auprès des clients.

4) Pourquoi un nouveau référentiel ?

Le référentiel existe depuis 2001 et il fait l'objet d'une actualisation régulière pour intégrer les principales nouveautés réglementaires, l'innovation technique ou de nouveaux enjeux.

5) Quels sont les nouveaux points ? Pourquoi ?

- Points liés à de nouvelles réglementations récentes (concernant par exemple les programmes d'action nitrates ou la certification des activités de mise en œuvre des produits phytosanitaires),
- Points liés à l'intégration dans le référentiel des exigences du récent dispositif national de certification environnementale des exploitations agricoles (niveaux 1, 2 et 3) issu du Grenelle de l'environnement en 2011,
- Points liés à la montée en puissance de certaines préoccupations de notre profession (par exemple le plan carbone ou la préservation et la mise en valeur des paysages en lien notamment avec la candidature au patrimoine mondial de l'Unesco),
- Points liés au progrès technique (en matière de maîtrise de la précision de pulvérisation par exemple).

6) D'anciens points ont-ils été supprimés ? Pourquoi ?

La nouvelle version du référentiel a été conçue pour pouvoir servir de base à une éventuelle certification. Il faut donc que tous les points soient 100% contrôlables et mesurables.

Ont été supprimés les points obsolètes et les pratiques déconseillées dans la version précédente du référentiel et aujourd'hui abandonnées.

7) Ce nouveau référentiel est-il obligatoire, totalement ou sur certains points, même si on ne vise pas la certification Champagne ?

Tous les points à caractère réglementaire sont évidemment obligatoires pour tous, soit environ 1/4 des 125 mesures proposées. 3/4 des autres mesures sont donc des engagements volontaires. Ceux qui souhaitent obtenir une certification doivent respecter près de 90 % des engagements du référentiel (l'intégralité des 91 points pour lesquels les écarts sont jugés critiques ou majeurs et au moins 20 points sur les 34 pour lesquels les écarts sont jugés mineurs).

8) Est-il réservé au Champagne ? Pourquoi ?

Il est réservé aux exploitations viticoles des vigneronns et maisons de Champagne car il est ajusté aux spécificités du vignoble champenois même s'il s'inspire des directives européennes de l'OILB pour la production intégrée des raisins et des exigences françaises du système de certification environnementale des exploitations agricoles (CEEA) issu du Grenelle de l'environnement.

9) Qui l'a élaboré ? Y-a-t-il eu consultation d'organisations extérieures neutres pour son élaboration ?

Depuis 2001, le référentiel est élaboré par le Comité Champagne. C'est un référentiel privé. Une demande de reconnaissance auprès du Ministère de l'Agriculture est prévue.

10) Puisque le but est une certification, qui contrôle et valide la certification ?

Les contrôles sont réalisés par une tierce partie indépendante. L'organisme certificateur doit être agréé pour la certification environnementale des exploitations agricoles. Il doit mettre en place un système de certification dont les procédures sont conformes à la norme NF EN 45011 ou NF EN ISO/CEI 17021 et désigner un référent technique chargé de superviser les audits de certification. Celui-ci doit justifier d'une expertise et d'une compétence reconnues dans le domaine viticole.

11) Est-ce qu'elle sera visible sur la bouteille ? Les documents d'accompagnement ?

Elle pourra être utilisée sur les étiquetages, les documents commerciaux, la communication, la publicité, etc.

12) Pourquoi ne pas avoir poussé tout le monde vers la certification existante de Haute Valeur Environnementale (HVE) plutôt que créer une nouvelle certification ?

La démarche de viticulture durable proposée aujourd'hui en Champagne est l'héritage d'une trajectoire débutée il y a maintenant 15 à 20 ans. Depuis 2001, les professionnels champenois ont souhaité mettre en place une dynamique collective de progrès reposant sur un référentiel exigeant, précis, adapté aux spécificités de l'appellation d'origine contrôlée Champagne, évolutif et dont le périmètre est plus large que celui proposé par l'actuel système de CEEA.

Outre les enjeux de biodiversité, de stratégie phytosanitaire, de gestion de l'eau et de fertilisation, le référentiel « Viticulture Durable en Champagne » ajoute en effet des préoccupations liées à la protection des paysages (implantation par exemple de piquets en bois, point 38), à la préservation du terroir (conservation des talus, haies, fossés et autres éléments naturels, point 24), à la gestion des déchets (chapitre 8) et à la réduction de notre empreinte carbone (non utilisation de systèmes de lutte contre les gelées de printemps faisant appel directement aux combustibles fossiles).

Pour élever le niveau d'ambition, ce large périmètre a donc été conservé et les exigences du système de CEEA ont été intégrées dans le référentiel « Champagne ».

Ainsi, toutes les exploitations champenoises certifiées pourront, si elles le demandent, obtenir en même temps la certification HVE qui est moins exigeante.

13) Quels sont les points qui vont demander le plus d'adaptations et de volonté pour obtenir cette certification ?

- la formation technique, parfois très experte,
- les coûts,
- le formalisme administratif de la démarche (enregistrement des diverses interventions et archivage documentaire) qui font partie de l'exigence de qualité et de traçabilité.

14) N'y-a-t-il pas le risque que la Champagne soit accusée de faire sa propre certification pour l'accommoder à ses pratiques ?

Une telle accusation serait non fondée puisque le périmètre et les ambitions sont supérieurs à ceux du dispositif « HVE ».

15) Y-a-il des objectifs précis ?

- L'objectif est d'entraîner 100 % des exploitations dans la dynamique avec le plus grand nombre possible de certifiés,
- Les objectifs (chiffrés ou qualitatifs) concernent des enjeux environnementaux concrets comme par exemple : diminuer de 50 % les phytosanitaires à l'horizon 2018-2020, atteindre au moins 50 % de vignes non désherbées sur toute leur surface en 2015, valoriser 100 % des déchets en 2020, réduire notre empreinte carbone de 25 % en 2020 et de 75 à 80 % à l'horizon 2050 (par rapport au niveau du début des années 2000), protéger le terroir et la biodiversité, mettre en valeur les paysages et poursuivre le développement de la viticulture biologique en complément de la viticulture durable. Tous ces enjeux ne pourront être relevés que par un engagement massif d'une très large majorité des exploitations.

16) N'y-a-t-il pas le risque d'une Champagne à deux vitesses avec des exploitations certifiées et d'autres non certifiées ?

A l'évidence, 15 000 exploitations ne peuvent avancer à la même vitesse. Ce constat est vrai avec ou sans certification.

Le dispositif proposé en Champagne présente l'avantage de permettre à 100 % des exploitations de se mettre en mouvement sur la base d'un socle technique unique et partagé (le référentiel Viticulture Durable en Champagne). Les exploitations certifiées tirent les autres vers l'avant et c'est ainsi que toute la Champagne progresse.

17) Est-ce qu'une maison certifiée pour sa propre exploitation aura l'obligation d'acheter des raisins chez un récoltant également certifié afin de pouvoir se prévaloir de la certification ?

Non en ce qui concerne la certification « Viticulture Durable en Champagne ». Une maison peut très bien certifier son vignoble propre et s'approvisionner pour partie auprès d'exploitations certifiées et indiquer la proportion de ses approvisionnements totaux provenant d'exploitations certifiées.

Dans le cas de la communication sur la certification HVE, il convient par contre de respecter le cadre réglementaire prévu à cet effet (Décret n°2011-1914 du 20 décembre 2011 relatif à la mention valorisante « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale »).

18) Comment le Comité Champagne va-t-il informer, mobiliser les Champenois autour du projet ?

Les recommandations interprofessionnelles passent par des réunions d'informations dans tous les secteurs du vignoble, des publications techniques et des communications sur l'extranet professionnel.

19) A terme, une intégration au cahier des charges de l'AOC est-elle prévue ?

Quelques points du référentiel pourraient intégrer à terme le cahier des charges de l'AOC mais en aucun cas l'intégralité car il faut bien distinguer la certification système et le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Champagne. L'AOC désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

20) Y aura-t-il un volet œnologie ?

Oui, il est actuellement en chantier.