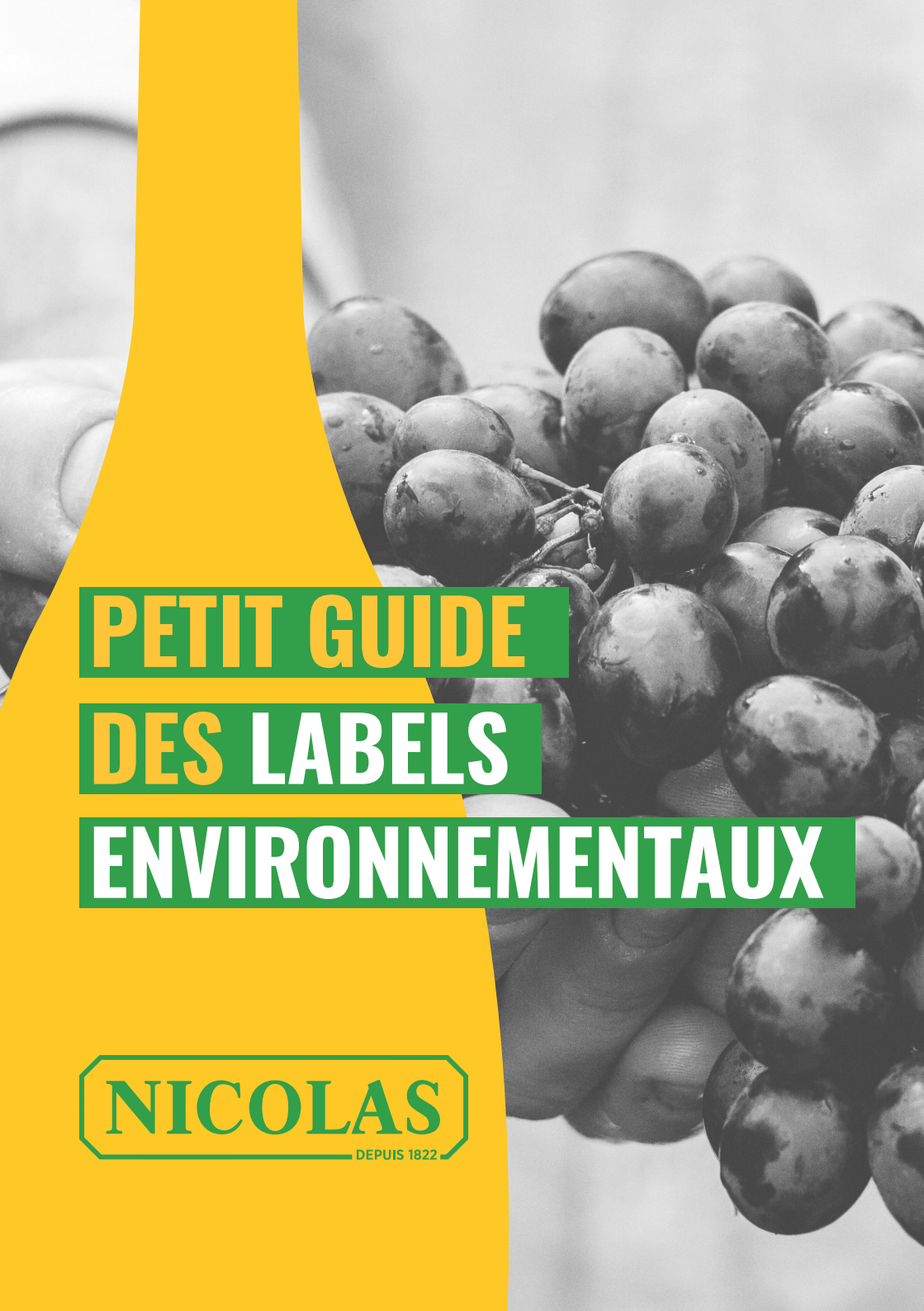


PETIT GUIDE DES LABELS ENVIRONNEMENTAUX

NICOLAS

DEPUIS 1822

QU'EST CE QU'UN LABEL ?

Un label est un logo apposé sur un produit pour en certifier l'origine, en garantir la qualité et la conformité avec les normes du cahier des charges.

Chez Nicolas, nous avons fait le choix de classer les labels en 3 catégories :

- **Labels BIO et biodynamiques**, qui vont s'attacher au mode de production, avec des normes respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

- **Labels de développement durable**, qui vont au-delà de l'environnement et qui incluent des paramètres sociaux et économiques dans leur cahier des charges.

- Les autres labels.

Ce livret a pour objectif de vous éclairer sur les différents labels existants dans le monde agricole, et plus précisément dans le domaine viticole.

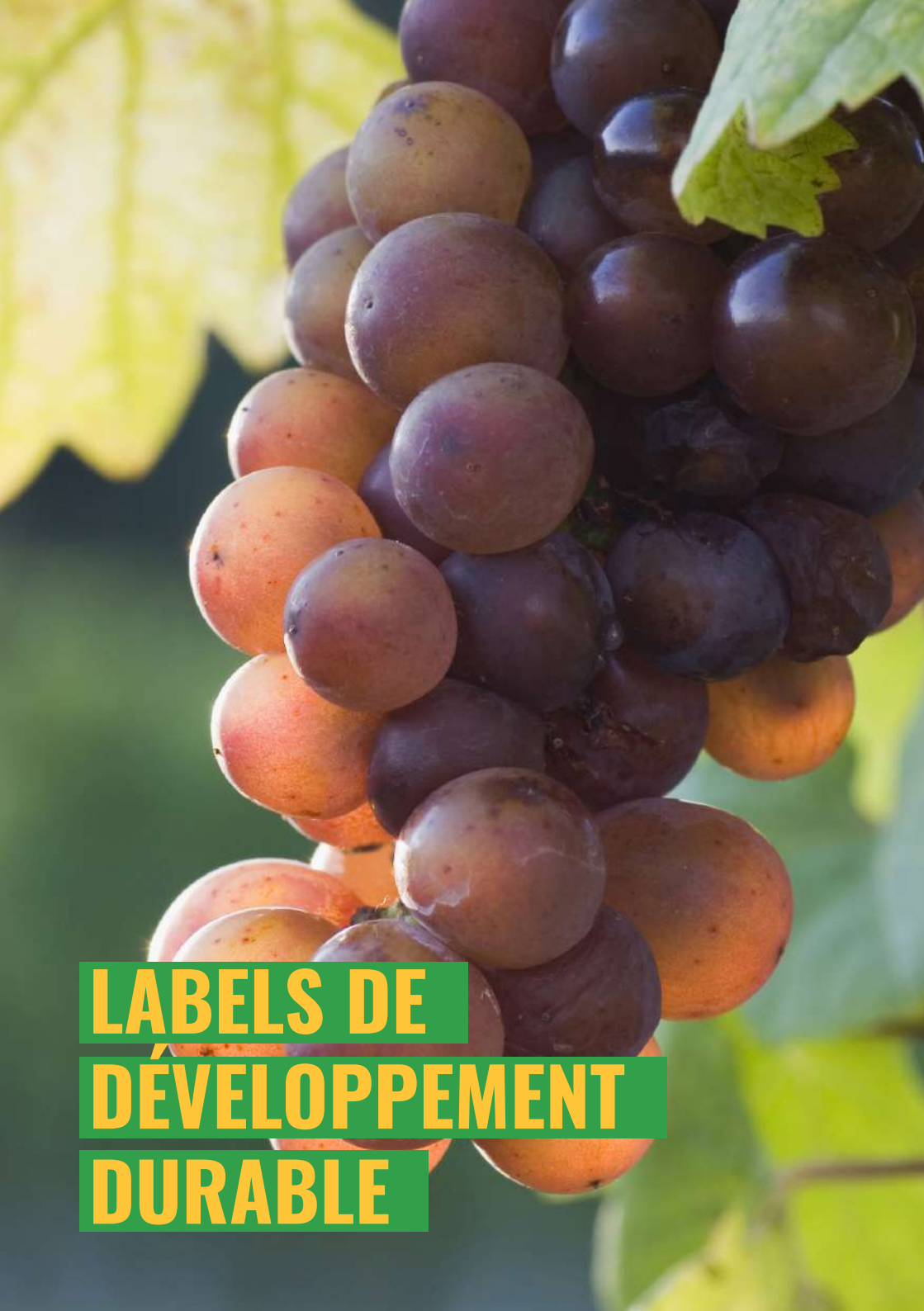
Chez NICOLAS nous ne jugeons pas les labels de vins engagés. Cette mission ne peut appartenir qu'aux consommateurs et au législateur. Toutefois il est de bon sens de mettre en avant toutes les organisations qui font un effort pour que les pratiques en place s'améliorent. Pour qu'elles intègrent durablement la réflexion d'amoindrir au maximum leurs impacts en cherchant le meilleur compromis qui vise le bien-être des hommes, la pérennité de la nature.

SOMMAIRE

LABELS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

LABELS BIO & BIODYNAMIQUES

LES AUTRES



LABELS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

LABEL TERRA VITIS

Certification environnementale, Spécifique au secteur vin.

Équivalent au niveau 2 de la certification HVE.

Le label Terra Vitis s'appuie de manière égale sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, le social et l'économie.

Le cahier des charges valorise 6 principes d'action pour intervenir et produire de manière cohérente, globale et rigoureuse :

RESPECTER LE TERROIR
PROTÉGER LA VIGNE ET LA RÉCOLTE
RESPECTER LES HOMMES
INNOVER ET ÉVOLUER
RESPECTER LE CONSOMMATEUR
RESPECTER LA SOCIÉTÉ

TERRA VITIS®
plaisir du vin terre vivante

Respect de la nature, des hommes et des vins.

LABEL HVE

Certification établie par les ministères de l'Écologie et de l'Agriculture.

Il existe plusieurs niveaux HVE, seul le niveau 3 autorise l'utilisation du logo.

La démarche HVE porte sur quatre thématiques clés :

- La préservation de la biodiversité
- La stratégie phytosanitaire
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de la ressource en eau

La Haute Valeur Environnementale garantit que le vigneron :

- Réduit au minimum la pression des pratiques viticoles sur l'environnement.

- Respecte l'écosystème de la terre où il cultive sa vigne et produit son vin.

- Préserve la biodiversité grâce à des zones de repos appelées « corridors écologiques » qui permettent à la nature (faune, flore, insectes) de se développer.

Niveau le plus élevé de certification environnementale.

LABEL VIGNERONS ENGAGÉS

Certification environnementale, reconnu par le ministère de l'Agriculture.

Équivalent au niveau 2 de la certification HVE.

Le label Vignerons en Développement Durable garantit un niveau de prise en compte de l'environnement et des impacts sociaux territoriaux dans le développement économique. De la plantation de la vigne à la table du consommateur, ils assurent la qualité des produits dans le respect des personnes et de l'environnement.

Le développement durable participe à la stratégie d'innovation des entreprises, en transformant les contraintes en opportunités de développement. Une démarche complète dédiée au monde du vin.

Des engagements répartis selon 4 axes :

- Agir pour l'environnement
- Garantir une qualité de la vigne au verre
- Soutenir le territoire et le patrimoine local
- Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

De la vigne au verre, qualité des produits, respect des personnes et de l'environnement.

LABEL AGRI CONFIANCE

Certification environnementale, répondant aux enjeux des coopératives.

Équivalent au niveau 2 de la certification HVE.

Initiée en 1992 par COOP de France, Agri Confiance est une signature unique en France, réunissant des marques de coopératives agricoles françaises engagées dans une démarche collective, volontaire et de progrès.

Les « promesses » Agri Confiance :

• Un modèle d'économie sociale et solidaire
• Des engagements concrets en matière de protection environnementale et de traçabilité
• Made In France

4 piliers d'engagements :

- QUALITÉ GARANTIE
- SOUTIEN DES AGRICULTEURS ET DES TERRITOIRES
- PRÉSERVATION DE L'ENVRIONNEMENT
- BIEN ETRE ANIMAL

Le repère des consommateurs des produits issus de coopératives agricoles françaises engagées.

LABEL BEE FRIENDLY

Élaboré par un collège d'experts de l'abeille, de l'agriculture BIO ou de l'industrie agroalimentaire, le label BEE FRIENDLY vise à promouvoir les systèmes de production respectueux des pollinisateurs.

Les critères du label Bee Friendly :

- ZONES DE PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ
- INTERDICTION DE L'UTILISATION DIRECTE OU INDIRECTE DES OGM
- LIMITATION DE LA MODALITÉ DES POLLINISATIONS AU COURS DES OPÉRATIONS
- ENCADREMENT ÉTROIT DE L'UTILISATION DES PESTICIDES
- TRAÇABILITÉ
- PARTENARIAT AVEC DES ASSOCITATIONS

Label européen qui vise à identifier et promouvoir les produits et systèmes de production respectueux des pollinisateurs.

LABELS BIO & BIODYNAMIQUES

LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certification établie par le ministère de l'Agriculture et non spécifique à la viticulture

1. Raisin BIO

Interdiction des désherbants chimiques

Interdiction des engrais chimiques

Utilisation des engrais organiques

Interdiction des pesticides de synthèse

Seuls produits de traitements phytosanitaires autorisés : cuivre et soufre

2. Vinification BIO

Certains intrants œnologiques interdits :

Acide sorbique, sulfate d'ammonium, bisulfite d'ammonium, acide sorbique, acide malique, tartrate de calcium, sulfate de cuivre, phytate de calcium, ferrocyanure de potassium.

Certaines pratiques œnologiques interdites

Doses de sulfites autorisées dans les vins bios réduites :

- 100 mg/L pour les vins rouges
- 150 mg/L pour les vins blancs et rosés

Ce label certifie un niveau de qualité ainsi qu'un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et de la biodiversité.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mode de production respectueux de l'environnement.

LABEL BIODYVIN

C'est un label accréditant la culture en biodynamie.
Le prérequis pour l'obtention de ce label est la certification BIO.

Tous les vignerons faisant partie du label biodyvin pratiquent la culture biodynamique et sont contrôlés chaque année par un organisme accrédité.

Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, ou ceux qui s'engagent, au terme de 3 années, à une reconversion totale.

Le vigneron en biodynamie prend soin des équilibres de sa terre et de sa vigne, préserve les écosystèmes, cueille un raisin de grande qualité, afin que le vin dégusté puisse exprimer pleinement les dimensions de son terroir.

Les principes Biodyvin :

Valoriser le sol et la plante grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales.	Appliquer ces préparations à des moments déterminés, définis par les cycles de l'année.	Travailler le sol par des labourages et des griffages.

BIODYVIN

Le sol est un milieu de vie, source d'énergie pour la plante.

LABEL DEMETER

C'est un label accréditant la culture en biodynamie.
Le prérequis pour l'obtention de ce label est la certification BIO.

Les garanties Demeter :

Respect des cycles naturels

Respect du vivant

Fertilisation naturelle

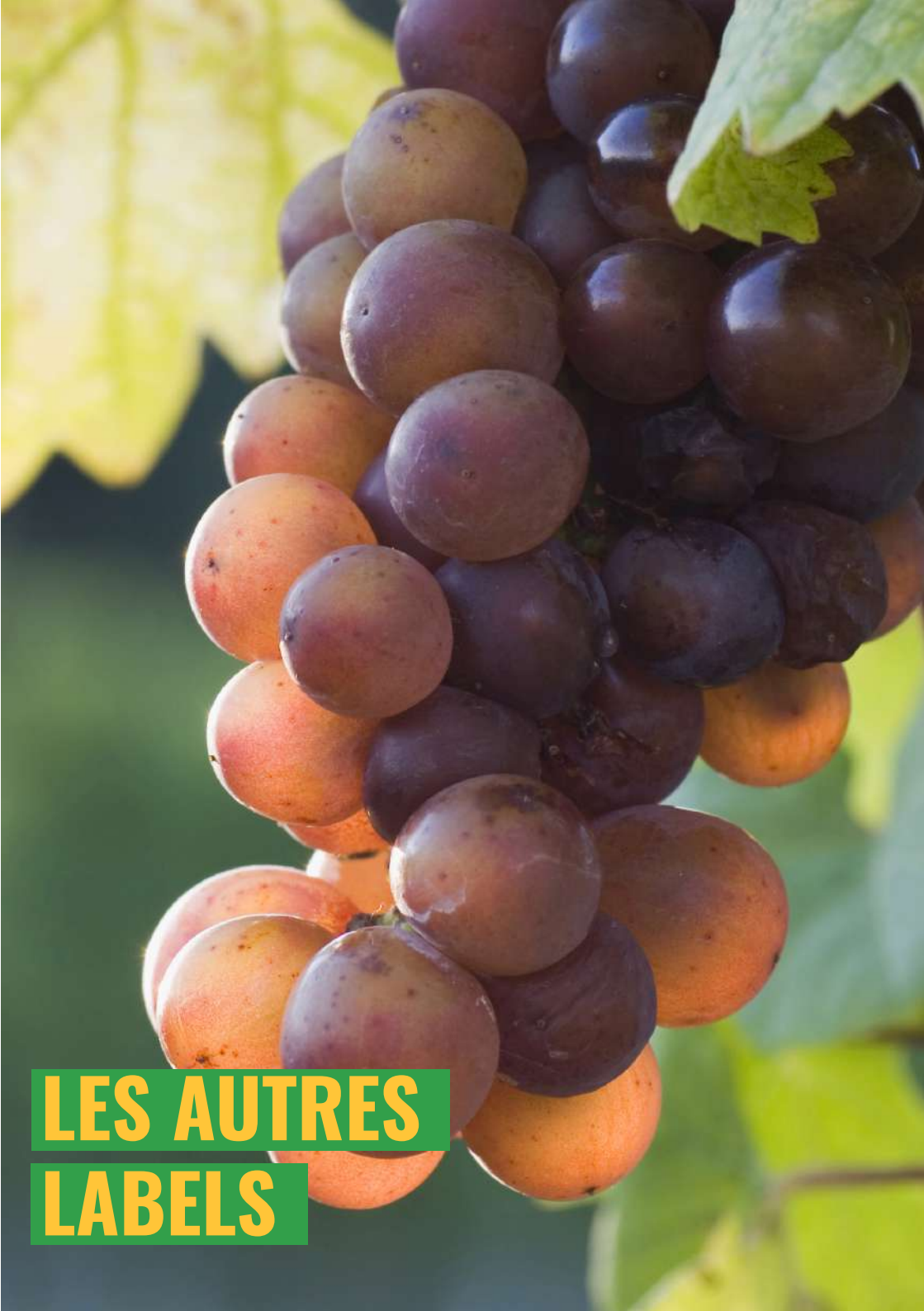
Demeter est le label de référence de l'agriculture biodynamique dans plus de 60 pays.

L'agriculture biodynamique/Demeter est une démarche globale qui lie l'homme avec l'ensemble de son environnement.

La fertilité du sol, la prise en compte des rythmes saisonniers et cosmiques, le soin apporté aux plantes et aux animaux avec le respect des lois du vivant, la construction de paysages harmonieux, le lien avec les autres (producteurs ou consommateurs), la qualité des aliments produits sont autant de principes pour entretenir et développer la vie à l'intérieur et autour des domaines agricoles.

demeter
agriculture biodynamique

Considère la terre comme un être vivant.



LES AUTRES LABELS

LABEL VEGAN

Peut prétendre de ce label un vin qui n'utilise pas de la colle de poisson ou du blanc d'œuf au moment de la vinification est donc un vin végan. Il n'a connu aucun contact avec un produit d'origine animale tout au long de son élaboration.

Après la fermentation, au moment du collage, le vigneron va utiliser par exemple de la farine de pois qui est une protéine d'origine végétale.

Labels	Pas de produits d'origine animal dans le produit fini ni dans le processus de production	Pas de test sur les animaux	Emballage sans matière animale	Pas d'OGM	Ingrédients issues de l'agriculture bio-végétarienne
Vegan	✓	✓	X	X	X
VEGAN	✓	✓	X	✓	X
Vegan Qualità Vegetariana®	✓	✓	✓	✓	X
eve VEGAN	✓	✓	✓	✓	Niveau 1 : X Niveau 2 : à 95% Niveau 3 : ✓

Ainsi chaque label dit vegan est différent, cependant, nous retrouvons des paramètres identiques et communs à tous. L'absence de tests sur les animaux et l'absence totale de produits d'origine animale sont les deux piliers communs de ces labels. La question de l'emballage est également posée.

Pour obtenir cette certification, ce vin-là n'aura connu aucun contact avec un produit d'origine animale tout au long de son élaboration.

LABEL VIN METHODE NATURE

Le vin “nature” est officiellement défini par une charte en 12 points et un protocole de contrôle. Désormais, il faudra parler de “Vin méthode nature”.

Pour faire court, il s’agit d’un vin issu de raisins bio vendangés à la main, et vinifié sans intrant ni technique d’œnologie corrective. Cette définition est beaucoup plus détaillée que l’habituel “vin sans soufre” . Sur le sujet du soufre, d’ailleurs, la charte est précise : “aucun sulfite ajouté avant et pendant les fermentations”, mais possibilité d’ajustement de l’ordre SO2<30mg/l H2SO4 total avant la mise en bouteille, avec une étiquette dédiée.

Au-delà de la définition, la charte propose aussi des procédures de contrôle, les vignerons adhérents devront produire des analyses attestant de la teneur en soufre après mise en bouteille.

Les grands principes de la charte :

– 100% des raisins issus d’une agriculture BIO

– vendanges manuelles

– levures indigènes

– aucun intrant

– aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin

– aucune technique brutale

– aucun sulfite ajouté avant et pendant les fermentations (possibilité d’ajustement de l’ordre SO2<30mg/l H2SO4 total avant la mise en bouteille, avec une étiquette dédiée)

Vin méthode Nature sans sulfites ajoutés

Vin méthode Nature < 30mg/l de sulfites ajoutés

ENGAGEMENT QUALITÉ

NOUS PRENONS SOIN DE VOS VINS

SATISFACTION CLIENT

QUALITÉ PRODUIT

DÉVELOPPEMENT DURABLE

PARTENARIATS FOURNISSEURS

CE SAC EST ÉCO-CITOYEN !

=

Un sac acheté ou
4 points échangés pour les
porteurs de carte privilèges
c'est 10 centimes reversés pour ...

Recherche

Projets innovants

Protection du patrimoine

NICOLAS S'ENGAGE

UN GESTE FACILE ET UN VRAI PLUS POUR L'ÉCOLOGIE !

Depuis 2013, Nicolas a mis en place la collecte de bouchons en liège chez tous les cavistes.

Vous pouvez apporter vos bouchons en liège dans votre magasin.

Les fonds récoltés seront reversés à l'Institut Méditérranéen du Liège, pour financer la plantation de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales et ainsi favoriser le développement de l'écosystème.

Aujourd'hui c'est déjà plus de 20 millions de bouchons récupérés, soit l'équivalent de plus de **6 hectares de chênes-lièges plantés.**

NICOLAS
DEPUIS 1822