

# Notre guide de survie dans l'univers des labels du vin

Difficile de s'y retrouver tant ils sont nombreux. Les vignerons eux-mêmes s'y perdent. Pourquoi se sont-ils multipliés ? À quoi servent-ils ? Et que disent leurs cahiers des charges ?

Une enquête de Thierry Masclot



BIODYVIN



Plus de la moitié des consommateurs regardent si une bouteille de vin affiche une certification environnementale lors de l'achat.

## Enquête

# Les labels du vin

« **L**es labels ? Si on pouvait arrêter d'en créer, ce serait pas mal ! Le consommateur n'y comprend plus rien, et nous non plus ! »

Ce directeur de syndicat de viticulteurs est passablement excédé. Mais s'il lâche cette phrase, c'est en off. Il sait bien que se passer de label est devenu plus que compliqué. La raison est simple : le consommateur aime les labels. C'est ainsi. D'après l'étude Sowine/Dynata 2023 publiée fin mars, 55 % des acheteurs prennent en effet le temps de regarder si une bouteille de vin affiche une certification environnementale lors de l'achat. Pour les acheteurs sur Internet, le chiffre monte à 94 %. Le label agit comme un blanc-seing. Les connaisseurs et experts en vin, eux, n'en ont pas besoin ? Détrompez-vous ! 77 % d'entre eux y prêtent attention. Et la tendance ne risque pas de s'inverser : 67 % des 18-25 ans

**Le label agit comme un blanc-seing**

vin, « cette bascule des consommateurs qui attendent une garantie de qualité incarnée par une certification a commencé il y a une quinzaine d'années. Les scandales alimentaires, comme celui de la viande de cheval dans les lasagnes, ont accentué l'évolution. Les consommateurs veulent de la transparence, ils ne veulent plus qu'on leur mente sur leur santé. Ce mouvement a été concomitant avec le développement des réseaux sociaux qui confèrent au consommateur la capacité de demander des comptes, de donner un avis ».

En matière de notoriété, les labels ne sont pas tous égaux : toujours selon l'étude Sowine/Dynata, 86 % des interrogés ont déjà entendu parler du label AB, 43 % d'Eurofeuille, le label bio européen, 36 % savent ce qu'est, au moins sur le papier, Vignerons Engagés, 34 % connaissent la norme Haute valeur environnementale (HVE) et 25 % le label Terra Vitis. Une chose est sûre pour les vignerons, il faut arborer au moins un de ces logos sur leurs étiquettes ! Certaines appellations telle que



vérifient la présence d'un label avant de jeter leur dévolu sur une bouteille de vin.

Mais à quoi servent ces labels ? Selon l'étude Sowine/Dynata, pour 48 % des acheteurs, ils garantissent la qualité du vin, pour 44 % le respect de l'environnement, pour 37 % l'origine du vin et son mode de production, 29 % des sondés ont ainsi l'impression de faire attention à leur santé, 24 % à celle des producteurs. Enfin, 9 % avouent tout simplement suivre la tendance. Pour Marie Mascré, cofondatrice de Sowine, l'agence conseil en marketing et communication référente dans l'univers du

Saint-Émilion ont même intégré dans leur cahier des charges une certification environnementale obligatoire. Mieux, l'AOC Baux-de-Provence passe en 100 % bio dès le millésime 2023.

### AB, LE PREMIER DES LABELS BIO

En France, le label bio AB, le mieux identifié par les consommateurs, est également le plus répandu. Il concerne 10 000 viticulteurs. D'après l'Agence Bio, la France comptabilisait 160 000 hectares de vignes bio ou en conversion bio en 2022, soit 20 % du vignoble national. À noter que ce label AB, créé par le ministère de l'Agriculture, est facultatif. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, le logo Eurofeuille, lui, est systématiquement apposé sur les produits qui respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique.

## Enquête

# Les labels du vin

Les pouvoirs publics français ont reconnu l'existence d'une « agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse » dans le cadre de la loi d'orientation agricole de juillet 1980. Le premier logo bio, AB, est apparu cinq ans plus tard, en 1985. Mais à partir de 1991, la réglementation européenne a supplanté le bio français et ne s'intéresse plus qu'à la culture du raisin. On parle alors de vins « issus de l'agriculture biologique ». Derrière les portes du chai, le vigneron fait ce qu'il veut. Le mouvement prend de l'ampleur grâce à la réforme de la PAC de 1992, qui alloue des aides à qui se convertit. En 2012, un cadre est enfin posé sur la vinification biologique. Depuis, le label bio est devenu le mètre étalon de l'univers des labels. « Il y a vingt ans, personne n'avait envie d'acheter du vin bio, cela paraissait ésotérique, ne garantissait pas la qualité et était finalement réservé à une infime frange de la population », rappelle Marie Mascré, de Sowine. Aujourd'hui, un label est moins ou mieux disant que le bio, couvre un ensemble de problématiques plus vastes ou, au contraire, ne s'intéresse qu'à un aspect singulier.

### SOUFRE ET CUIVRE RESTENT AUTORISÉS

En France, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) veille à l'application homogène du règlement européen relatif à la production et l'étiquetage des produits biologiques. Le bio est avant tout un mode de production biologique fondé sur le refus de produits chimiques de synthèse et d'OGM. Les herbicides sont interdits. Toutefois, pour lutter contre les maladies cryptogamiques telles que le mildiou et l'oïdium, le soufre et



Sylvain Humbert

le cuivre sont autorisés. Le cuivre aussi, dans la limite de 4 kg par hectare par an, cette quantité pouvant être équilibrée sur cinq ans. Tout comme certains insecticides imposés par décret préfectoral pour combattre la flavescence dorée, une maladie grave de la vigne propagée par la cicadelle. Les produits cancérigènes mutagènes reprotoxiques (CMR) sont également bannis. En ce qui concerne la vinification, la flash-pasteurisation, ou méthode de pasteurisation chaude, est permise. Les sulfites sont limités à 100 mg/l pour les rouges et 150 mg/l pour les blancs secs et rosés : en viticulture conventionnelle, les doses tolérées sont comprises entre 160 mg/l et 210 mg/l.

### Transition écologique

## HVE : un label contesté par les écolos

Lancée par l'État en 2012, la certification Haute valeur Environnementale (HVE) avait pour objectif louable d'accompagner les agriculteurs dans la transition écologique. Dans ce cadre assez souple, même pour le niveau 3, reposant sur quatre exigences – préservation de la biodiversité, gestion de la ressource eau, gestion de la fertilisation, stratégie phytosanitaire –, de nombreux viticulteurs ont obtenu cette certification sans trop de difficultés et en bénéficiant d'aides. Au point que l'une des deux voies possibles, pour laquelle il ne fallait remplir que deux critères, a été abandonnée. Un nouveau cahier des charges, plus exigeant, est valide depuis novembre 2022. Les produits phytosanitaires CMR 1 sont interdits, les seuils d'engrais chimiques ont été abaissés, la pression sur la biodiversité est accrue. En clair, le label a fait un petit pas vers le bio... N'empêche, le 20 janvier 2023, sept associations de défense des consommateurs, de l'environnement et de promotion de l'agriculture biologique demandent au Conseil d'État d'interdire le label HVE, accusé de *greenwashing* et de tromper le consommateur. Le critère des achats d'intrants ne devant pas dépasser 30 % du chiffre d'affaires des exploitations est dans la ligne de mire... L'avenir de ce label est aujourd'hui incertain. **T. Masclot**

### UNE EUROPE TROP SOUPLE

Le label bio n'est pas pour autant la panacée. Certains ne veulent pas de la certification AB à cause du taux de cuivre autorisé. D'autres ne sont pas certifiés bio pour être libres d'agir en cas de coup dur. Un exemple ? En 2018, année marquée par le mildiou dans le sud de la France, des vigneron ont dû abandonner le bio pour traiter leurs vignes et sauver leur récolte. Dans son Mas des Infermières dans le Luberon, le réalisateur américain Ridley Scott, lui, est certifié Bee Friendly mais pas bio pour une histoire d'insecticide. Contre la flavescence dorée, il utilise en effet un produit conventionnel et pas le Pyrèvert, un insecticide végétal autorisé en bio. Pourquoi ? Parce que le Pyrèvert, pulvérisé en période de floraison, est dangereux pour les abeilles.

Dès les années 1990, le passage de la réglementation nationale à la réglementation européenne n'a pas été sans conséquence pour les partisans du bio. Des groupements, tels que Nature & Progrès, qui avait rédigé le premier cahier des charges privé français définissant les pratiques de l'agriculture biologique en 1972, ou Bio Cohérence considèrent que la réglementation européenne est plus souple que ne l'était la réglementation nationale. Ces deux mouvements vont donner naissance à deux labels toujours actifs qui portent trois

## Enquête

# Les labels du vin

Marie Mascré,  
cofondatrice  
de l'agence Sowine.



D.R.

valeurs : le respect du vivant, le refus de l'industrialisation et le développement d'une agriculture familiale à taille humaine.

Car avant d'être un label étiqueté sur des produits qui garnissent désormais les rayons des grandes surfaces, le bio s'est construit pendant des décennies à la marge de la société. Sa naissance est issue d'une initiative d'agronomes, de médecins, d'agriculteurs dans les années 1920, au moment où la chimie et notamment les pesticides font irruption dans le monde agricole. Demeter, le premier label qui s'appuie sur les thèses de Rudolf Steiner, père de l'agriculture biodynamique, est né en Allemagne en 1927.

### AU-DELÀ DES NORMES BIO

La première grande famille de ces labels regroupe ceux qui ont choisi d'aller au-delà des normes bio. « Fondée en 1964 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, Nature & Progrès milite encore aujourd'hui pour le développement de l'agriculture biologique – non pas au sens du règlement européen mais en tant que véritable alternative sociale – pour une économie à taille humaine et une dynamique sociétale participative et horizontale. » Tel est l'engagement qui figure en préambule du cahier des charges de l'association, homologué en 1986 par l'État français, avant d'être supplanté par le règlement bio européen. Un règlement qui, selon Nature & Progrès, a ouvert la porte au bio industriel. En 1995, le cahier des charges de Nature & Progrès cesse d'être reconnu officiellement par la France, notamment parce qu'il ne fait pas appel à un organisme certificateur indépendant. Il est pourtant mieux disant que le bio sur le plan des sulfites totaux : 70 mg/l pour le vin rouge, 90 mg/l pour le vin blanc sec et le vin rosé.

L'association Alternative Bio a elle aussi considéré que la réglementation européenne était trop souple. En 2010, elle a décidé de rédiger un cahier des charges privé à l'origine du

label Bio Cohérence. « Nous ne sommes pas vindicatifs contre le règlement européen, il faut aller au-delà, mais le bio est mieux que le conventionnel! », indique l'association. Parmi les points importants défendus par Bio Cohérence, une promesse : toutes les matières premières sont françaises, quand le label Eurofeuille précise seulement le lieu de production des matières premières agricoles. Autres points fondamentaux : l'association refuse de travailler avec la grande distribution ; des distributeurs, tel Biocoop, sont labellisés ; tout OGM est interdit ; le vigneron doit être impliqué dans la vigne et au chai ; pour exclure les fonds de pension, l'origine de l'argent doit être personnelle ou familiale ; l'activité de négoce ne doit pas excéder 5 % du chiffre d'affaires. Enfin, les résidus de pesticides ne doivent pas dépasser 0,005 mg/kg de pesticides cumulés.

### DEMETER ET BODYVIN, L'EXIGENCE BIODYNAMIQUE

Concernant la biodynamie, deux labels existent en France : Demeter et Biodyvin. La branche française de Demeter est créée en 1979. Ce label va plus loin que le bio sur de nombreux points. Une formation de base de quatre jours est d'ailleurs dispensée aux candidats à la certification. La totalité du domaine agricole (cultures, élevages...) doit être convertie à la biodynamie. 10 % de la surface agricole doit être dédiée aux zones de biodiversité et/ou la ferme doit mettre en œuvre des actions concrètes pour développer la biodiversité. L'utilisation des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol et la vigne et des six préparations pour le compost sont obligatoires. Côté vinification, pas de levures exogènes sauf dérogation et de nombreux intrants autorisés en bio sont proscrits.

Demeter s'intéresse aussi aux matériaux d'emballage (Bag-in-Box proscrits) et aux principes de responsabilité sociale et sociétale. En revanche,

il n'y a pas de dégustation de vin pour la certification. Dernière évolution du cahier des charges : à partir du millésime 2023, cinq intrants ou techniques maximum sont autorisés par cuvée. Un vrai challenge.

**Demeter,  
né en 1927,  
est le plus  
ancien  
des labels**

Son concurrent Biodyvin passe pour être moins exigeant. Créée en 1995, la version *made in France* de la biodynamie regroupe plus de 200 vignerons. Contrairement à l'exhaustif cahier des charges de Demeter, celui de Biodyvin ne répertorie pas tout ce qui est interdit ou autorisé. Le vigneron doit cependant tout noter dans un rapport d'activité annuel à la vigne comme à la cave. Il souhaite lever ? Ce n'est pas interdit, mais il doit le justifier. Pour Biodyvin, la biodynamie n'est pas une recette à appliquer dans un cadre aussi strict qu'un hussard noir de la République. Autre différence avec Demeter, tout ce qui est permis en bio est autorisé. Enfin, après l'étude du dossier et une visite sur place, Biodyvin organise la dégustation des vins avant de



Château Romanin  
(Baux-de-Provence)  
pratique  
la biodynamie depuis  
1988 ; il est certifié  
Demeter et Biodyvin.



Shutterstock

## Quand la religion s'en mêle Vin casher ou halal : les labels orthodoxes

Plusieurs labels, comme celui du Beth-Din de Paris ou celui de l'Orthodox Union of America, certifient le vin casher. Pour recevoir l'agrément, il faut d'abord adhérer à la communauté juive ou avoir un représentant du culte sur place. L'installation doit être validée par la communauté. Le matériel est nettoyé à l'eau chaude, gélatine animale et colle de poisson non casher ne sont pas autorisées. Bien sûr, il faut respecter le calendrier religieux, ne pas travailler les jours de fêtes et respecter le repos du sabbat. À table, si le vin n'a pas été pasteurisé, seuls les religieux sont autorisés à le servir. Concernant le vin halal, certifié notamment par le Halal Wine Cellar aux États-Unis, il s'agit au départ d'un vin classique, entièrement désalcoolisé par micro-filtration pour atteindre zéro degré d'alcool. **T. Masclot**

valider la certification d'un candidat chaque année en début d'été. La quête : de l'énergie dans le vin !

### LE VIN "NATURE" A LUI AUSSI SON LABEL

Un autre label créé en 2019 fait preuve d'une belle dynamique : Vin Méthode Nature. Constatant le manque de réglementation et furieux que certains vigneron puissent acheter des raisins produits en conventionnel pour faire du vin dit "nature", le Syndicat de défense des vins naturels, présidé par Jacques Carroget, a pris les choses en main. Résultat : une définition et une charte en douze points. Les raisins doivent être bio ou certifiés Nature & Progrès, et vendangés à la main. Pour la vinification : 100 % de levures indigènes, aucun intrant, aucune action de modification, aucun recours aux techniques dites brutales ou traumatisantes (osmose inverse, thermovinification, filtration...). Seule concession, si aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve, il est possible d'ajuster le vin fini dans la limite d'un maximum de 30 mg/l. Le label Vin Méthode Nature est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du syndicat et déclaration sur l'honneur de l'adhérent, sans dégustation. À cette date, 460 cuvées sont labellisées.

La deuxième famille de labels a choisi, elle, de se focaliser sur un aspect précis du bio. Parmi eux, Bee Friendly, issu d'une structure privée, a été inauguré par le ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll lors de l'édition 2014 du Salon international de l'Agriculture. L'objectif de ce label ? Compléter le bio sur les enjeux de la biodiversité en se concentrant sur les pollinisateurs, en particulier les abeilles. Le Spinosad, un insecticide, qui est pourtant une substance active d'origine naturelle et donc autorisée en bio, est interdit par Bee Friendly car toxique pour les abeilles. Près de trente autres substances actives sont inscrites sur la liste noire du label. Bee Friendly reste néanmoins pragmatique : il conseille de supprimer les insecticides mais laisse la possibilité d'utiliser certains traitements, quand ils sont strictement nécessaires, la nuit afin de ne pas affecter les abeilles.

### RÉDUCTION DRASTIQUE DES PESTICIDES

Autre label appartenant à cette famille : Zéro Résidu de Pesticides. Il a été créé en 2018 par le Collectif Nouveaux Champs, lui-même issu de l'organisation baptisée Les Paysans de Rougeline, acteurs de la filière tomate et fraise dans le sud de la France. Parti du constat que le consommateur ne comprenait pas le concept d'éco-serre pour les tomates, le collectif a choisi un engagement de résultat. Il a opté pour une réduction drastique des pesticides de synthèse pendant le cycle de culture, jusqu'à moins 40% des IFT (indices de fréquence des traitements) par rapport au mode de culture conventionnel. Le label Zéro Résidu de Pesticides est cependant accusé d'être trompeur car la mesure de résidus de pesticides ne descend pas sous les 10 microgrammes, la limite de quantification selon le collectif. Or, d'autres prétendent que certains laboratoires peuvent mesurer plus finement ces résidus et crient à l'arnaque... Chez Bio Cohérence, par exemple, les résidus de pesticides ne doivent pas dépasser 0,005 mg/kg de pesticides cumulés ! Enfin, le label Zéro Résidu de Pesticides est surtout mis en avant par la grande distribution qui, grâce à lui, a boosté ses ventes de 9 % en 2021.

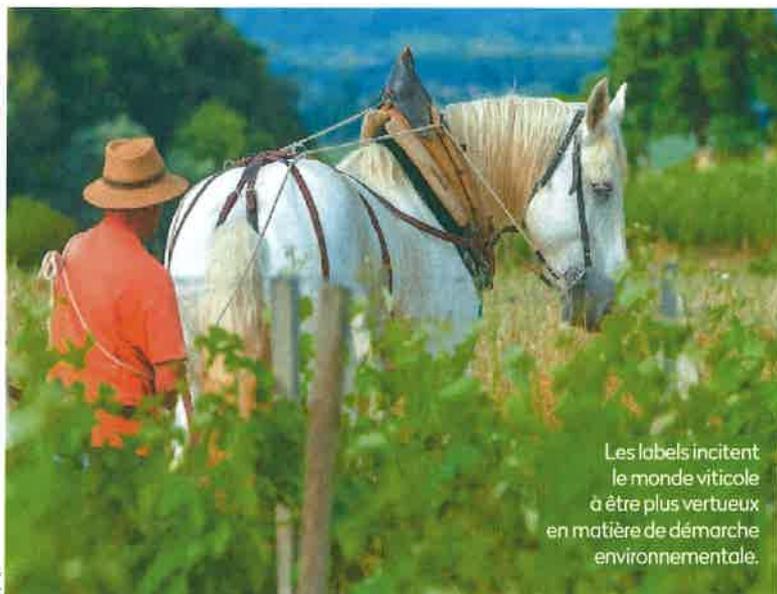
Un insecticide  
autorisé  
en bio et  
interdit par  
Bee Friendly

### NI BLANC D'ŒUF, NI COLLE DE POISSON

Le label Eve Vegan, né en 2016, ne s'intéresse qu'à ce qui se passe après la récolte : du *process* de transformation du raisin en vin aux intrants œnologiques et à l'embouteillage. Pour Eve Vegan, et contrairement à une idée assez répandue qu'un cheval travaille la vigne n'est pas un problème, ici, les points importants sont la clarification et le collage qui ne doivent pas comprendre de produits d'origine animale (albumine de blanc d'œuf, collagène animal, colle de poisson...), certains additifs d'enzymes qui peuvent comprendre des graisses animales, les articles de conditionnement (attention aux bouchons avec cire d'abeille !) et les étiquettes avec dépôt de colle dont il faut vérifier l'origine. La faiblesse de cette certification ? Elle ne s'intéresse pas à ce qui se passe avant la vendange. Pas facile à admettre quand on est vigneron...

La troisième famille de labels s'intéresse aux démarches d'amélioration continue. Le cadre est assez souple, pas de coercition, l'essentiel est de participer en quelque sorte...

## Les labels du vin



Les labels incitent le monde viticole à être plus vertueux en matière de démarche environnementale.

On parle ici de viticulture responsable. Créé en 1992 par La Coopérative Agricole, le syndicat des coopératives agricoles en France, le label Agri Confiance concerne toute l'agriculture. La filière vin est néanmoins la plus importante avec 2 500 viticulteurs recensés. Disons-le d'emblée, Agri Confiance propose un cadre et des recommandations, comme la très banale limitation des produits phytosanitaires, mais peu d'exigences strictes à la vigne et au chai. Le vigneron dispose d'une caisse à outils, à lui de s'en servir... ou pas.

Fondé sur la norme NF V01-005 qui certifie la relation entre la coopérative et ses adhérents, Agri Confiance est davantage un système de management de la qualité et de l'environnement. Il s'intéresse d'abord à ce qui se passe en amont de la production. Dans les années 1990, ce label avait le mérite d'exister dans l'univers des coopératives. Il a d'ailleurs pu servir de socle pour préparer le passage au HVE. Depuis 2018, Agri Confiance tente de mettre l'accent sur la démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises), mais d'autres labels ont préempté ce terrain.

### LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN JEU

Le cahier des charges de l'association Terra Vitis, née dans le Beaujolais en 1998, s'appuie sur les trois piliers du développement durable : l'engagement environnemental, la responsabilité sociétale et la durabilité économique. L'association contrôle ce qui est fait à la vigne comme au chai. Pour les 25 ans de l'association, un nouveau cahier des charges a été communiqué cette année, avec de nouvelles exigences. Les adhérents Terra Vitis doivent, par exemple, mettre obligatoirement en place trois relevés de leurs consommations d'eau, d'énergie et de carburant. Parmi les autres points positifs : l'intérêt pour les conditions de travail sur l'exploitation et la gestion des déchets, un aspect introduit dès 2004.

Concurrent direct de Terra Vitis, le label Vignerons Engagés, apparu en 2007, a pour objectif de mettre en place la RSE dans la filière vin. Le label repose lui aussi sur les trois piliers du développement durable. Pour être labellisé, le domaine doit se soumettre à 500 questions et obtenir au moins 300 points

sur 1 000 pour l'intégrer. Cela permet surtout de réaliser un audit, de savoir où en est le domaine. Celui-ci peut ensuite décider sur quels points il souhaite s'engager, travailler et progresser. À noter que ce label prend en compte les coûts de production, la rémunération des employés, ainsi que des réflexions sur l'avenir du métier de vigneron. Ce label RSE a su s'imposer et fait preuve d'une belle dynamique. Reconnu et apprécié par les consommateurs, il est un plus pour la vente.

### DES ADHÉSIONS COÛTEUSES

Face à tous ces labels, une question se pose du côté des vignerons. Lequel ou lesquels choisir ? Le plus connu qui ont un impact sur les ventes est une réponse. 52 % des Français interrogés dans le cadre de l'étude Sowine/Dynata sont en effet prêts à payer plus cher si le vin affiche un label bio. Marie Mascré, la responsable de Sowine, recommande

de « faire l'inventaire de ce qui est pratiqué sur le domaine pour choisir le label qui correspond le mieux à la géographie (bio est plus facile dans le Sud qu'en Champagne) et aux croyances du vigneron ».

Plus prosaïquement, les labels sont aussi une question de prix. Adhésion annuelle, coût de l'audit, somme payée chaque année à l'organisme certificateur... Cela n'est pas neutre. Chez Agri Confiance, comptez 2 500 euros pour une coopérative comptant jusqu'à 250 adhérents. Chez Terra Vitis, de 500 à 1 500 euros, audit inclus, selon la taille du vignoble. Chez Eve Vegan, 1 500 euros pour dix-huit mois en moyenne. Chez

Demeter, le coût de la certification est lié à deux variables : une contribution forfaitaire selon le chiffre d'affaires (à partir de 180 euros, avec une moyenne de 575 euros) et une contribution à la surface de 19 euros par hectare, plafonnée à 100 hectares. Chez Vignerons Engagés, la grille tarifaire prend en compte la taille de la structure et son chiffre d'affaires. Un domaine de 21 à 50 sala-

riés devra par exemple déboursier 6 900 euros sur trois ans pour être labellisé.

### L'idée de rapprocher certains labels fait son chemin

### PROBLÈME DE LISIBILITÉ

Reste un obstacle majeur : 29 % des Français déclarent ne pas connaître les labels et leur signification. Pour y remédier, ces derniers communiquent davantage. Une autre idée fait son chemin : le rapprochement de certains labels. « Nous avons déjà discuté du sujet par le passé, mais ce n'était pas le bon timing », avoue-t-on chez Vignerons Engagés. « Nous n'avons pas de discussion actuellement, mais nous pensons qu'il ne faut pas exclure des échanges intelligents et intéressants pour avoir un message lisible et limpide pour le consommateur », explique-t-on chez Terra Vitis. « Nous serions très contents si nos exigences étaient intégrées au bio », glisse-t-on chez Bee Friendly. Se rassembler serait bénéfique pour le consommateur, certes, mais le label né de ce ou ces rapprochements serait-il idéal ? Sans doute pas, car des critères sont encore absents, comme le bilan carbone... Décidément, rien ne vaut la dégustation et la connaissance du vigneron.

→ Retrouvez notre comparatif des différents labels en p. 50

# Enquête

## Les labels du vin

### Les différents labels en un coup d'œil

#### AB

**Date de création :** 1985  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** oui  
**Sulfites :** autorisés à hauteur de 100 mg/l pour les rouges et 150 mg/l pour les blancs secs et rosés  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé par un organisme certificateur indépendant comme Ecocert



#### Nature&Progrès

**Date de création :** 1972  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** oui  
**Sulfites :** autorisés, le taux de SO<sub>2</sub> total est de 70 mg/l pour les rouges et de 90 mg/l pour les blancs secs et rosés  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé en interne par une commission mixte d'agrément et de contrôle



#### Vin Méthode Nature

**Date de création :** 2019  
**Label spécifique à la viticulture :** oui  
**Nécessité d'être bio :** oui  
**Sulfites :** autorisés à hauteur de 30 mg/l maximum, quelle que soit la couleur du vin  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé en interne et une partie aléatoire par un organisme extérieur



#### Bio Cohérence

**Date de création :** 2010  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** oui pour la totalité des surfaces et des élevages  
**Sulfites :** les taux autorisés sont les mêmes que pour le bio  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé par un organisme certificateur indépendant



#### Demeter

**Date de création :** 1927 en Allemagne, 1932 en France  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** oui  
**Sulfites :** autorisés à hauteur de 70 mg/l pour les rouges et de 90 mg/l pour les blancs secs et rosés  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé en interne



#### Biodyvin

**Date de création :** 1995  
**Label spécifique à la viticulture :** oui  
**Nécessité d'être bio :** oui  
**Sulfites :** autorisés à hauteur de 80 mg/l pour les rouges et de 105 mg/l pour les blancs secs et les rosés  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé par l'organisme certificateur indépendant Ecocert



#### Bee Friendly

**Date de création :** 2014  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** non pris en compte dans le cahier des charges  
**CMR :** non pris en compte dans le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé tous les ans par des organismes certificateurs indépendants comme Bureau Veritas, Afnor, Ecocert...



#### Zéro Résidu de Pesticides

**Date de création :** 2018  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** le cahier des charges applique les règles de l'agriculture conventionnelle  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** audit annuel réalisé par des organismes certificateurs indépendants : Kiwa et Qualisud



#### Eve Vegan

**Date de création :** 2016  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** le cahier des charges applique les règles de l'agriculture conventionnelle  
**CMR :** pas pris en compte dans le cahier des charges  
**Contrôle :** audit interne réalisé tous les dix-huit mois



#### Agri Confiance

**Date de création :** 1992  
**Label spécifique à la viticulture :** non, sept filières agricoles sont représentées, 20 000 exploitations certifiées  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** pas pris en compte dans le cahier des charges  
**CMR :** pas pris en compte dans le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé par des organismes certificateurs indépendants : Bureau Veritas et Afnor



#### Terra Vitis

**Date de création :** 1998  
**Label spécifique à la viticulture :** oui  
**Nécessité d'être bio :** non, on parle ici de viticulture responsable  
**Sulfites :** 30 mg/l de moins que les doses autorisées en conventionnel (160 g/l pour les rouges et 210 g/l pour les blancs secs et rosés)  
**CMR :** les CMR 1 sont interdits. Les CMR 2 sont limités à un indice de fréquence de traitement de 2 en 2023  
**Contrôle :** réalisé soit par l'association Terra Vitis locale, soit par un organisme indépendant agréé : Afnor, Certipaq ou Ocacia



#### Vignerons Engagés

**Date de création :** 2007  
**Label spécifique à la viticulture :** oui  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** pas pris en compte dans le cahier des charges  
**CMR :** interdits par le cahier des charges  
**Contrôle :** réalisé par Afnor Certification, un organisme certificateur indépendant



#### HVE

**Date de création :** 2012  
**Label spécifique à la viticulture :** non  
**Nécessité d'être bio :** non  
**Sulfites :** pas pris en compte dans le cahier des charges  
**CMR :** seuls les CMR 1 sont interdits  
**Contrôle :** réalisé par un organisme certificateur indépendant comme Bureau Veritas, Afnor...



CMR : produits classés cancérigènes, mutagènes et/ou reprotoxiques.