



**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 se concentrer 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, la responsabilité sociétale  
et la durabilité économique.

Le cahier des charges s'appuie sur 5 points clés :  
La traçabilité du produit  
L'exhaustivité, une démarche globale de la vigne au verre  
Le raisonnement, une démarche pragmatique et cohérente  
Le progrès, un cahier des charges évolutif  
L'échange, valorisation du partage d'expérience.

### LES VALEURS :

RESPECT DE LA VIGNE, DU RAISIN,  
DE LA TERRE ET DE L'HUMAIN

RAISONNEMENT DES INTERVENTIONS

TRANSPARENCE ET TRAÇABILITÉ

PÉRENNITÉ DE L'ACTIVITÉ VITICOLE



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 trois niveaux HVE, seul le niveau 3 autorise l'utilisation du logo.

**Niveau 1 :** Le respect des pratiques essentielles de la réglementation environnementale

**Niveau 2 :** L'adoption de techniques avec un faible impact environnemental

**Niveau 3 :** La mesure de seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.

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



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'ENVIRONNEMENT

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.**

Le Label BEE FRIENDLY se sont 27 critères répartis en 7 thématiques :

ETAT DES LIEUX DE L'EXPLOITATION

L'USAGE DES PRODUITS PHYTO-PHARMACEUTIQUES ÉCOTOXIQUES

ORIGINE DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

FOURNIR AUX ABEILLES DES RESSOURCES CONTINUES ET PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

ETABLIR DES PARTENARIATS LOCAUX POUR LA PROTECTION DES ABEILLES

GESTION DE LA FERTILISATION ET DE LA FERTILITÉ DES SOLS

GESTION DE LA RESSOURCE EN EAU



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

Traçabilité

### 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 soumises à restriction

Doses de sulfites autorisées dans les vins bios réduites

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



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 vigneronns 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 4 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.



B I O D Y V I N

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

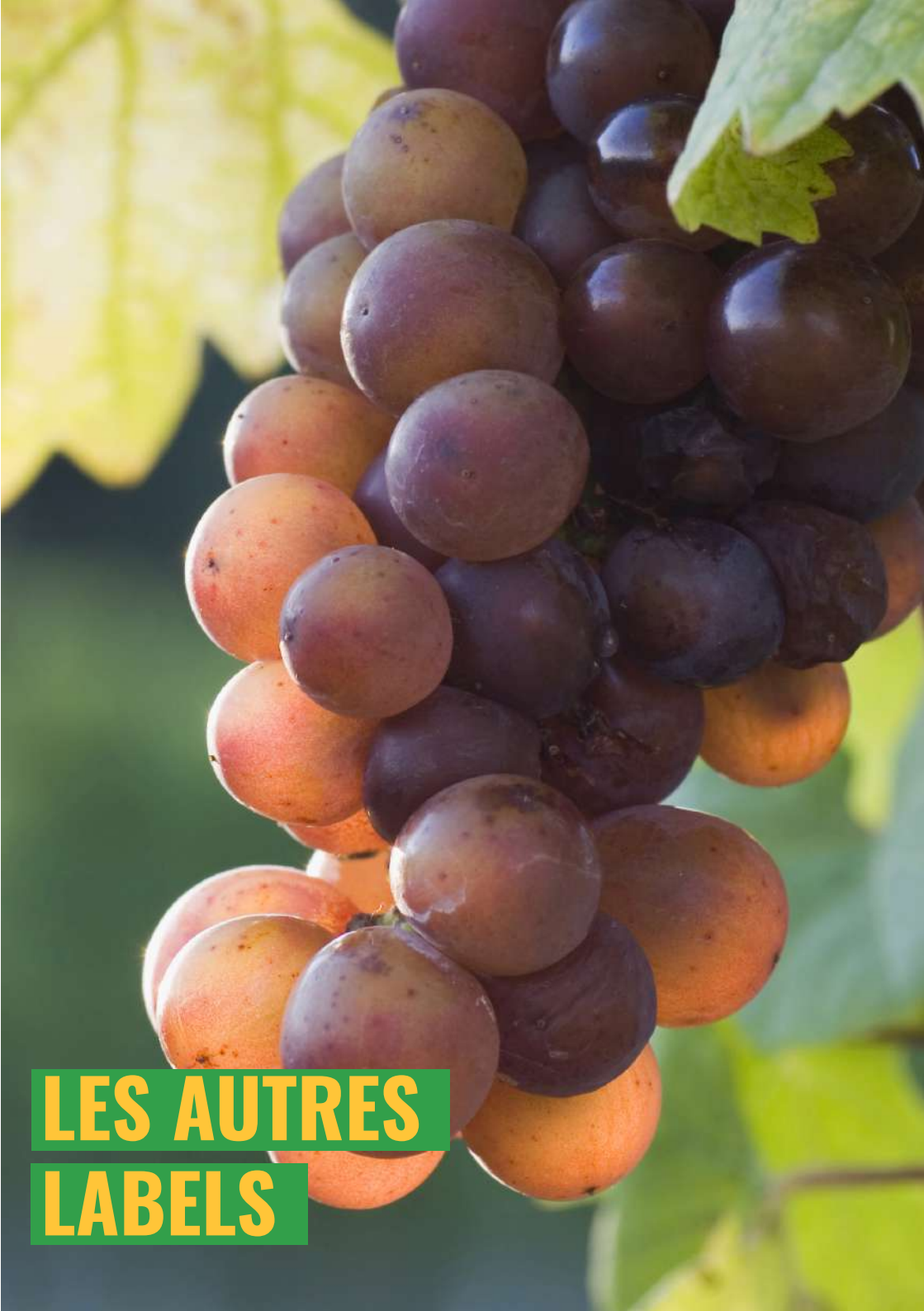
Demeter est le label de référence de l'agriculture biodynamique  
dans plus de 60 pays.

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.



Considère la terre  
comme un être vivant.



**LES AUTRES  
LABELS**

# LABEL VEGAN

Peut prétendre à ce label, un vin n'ayant eu aucun auxiliaire technologique d'origine animale (colle de poisson), n'ayant eu aucun contact avec un produit d'origine animale durant sa production et ne faisant pas l'objet de tests sur les animaux.

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.

Il existe plusieurs labels, 4 précisément :

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 issus de l'agriculture bio-végétarienne
	✓	✓	✗	✗	✗
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	

Chaque label dit Vegan est différent, cependant, des paramètres identiques et communs à tous existent :  
 l'absence de tests sur les animaux et  
 l'absence totale de produits d'origine animale...

# LABEL VIN METHODE NATURE

Le Vin Nature ou Naturel n'a aucune reconnaissance officielle. Face à cette absence de reconnaissance, le label a été créé afin d'en définir les engagements sous la forme d'une charte en 16 points dont vous trouverez les principaux ci-dessous.

Afin d'engager une cuvée en Vin Méthode Nature, il faut adhérer au syndicat mais aussi se soumettre à des déclarations et contrôles (notamment analytiques)

## 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 avant la mise en bouteille, avec une étiquette dédiée)





# LABEL ENGAGÉ RSE NIVEAU CONFIRMÉ

*Nicolas, confirme la maturité de sa démarche en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) en obtenant d'Afnor certification le label engagé RSE niveau Confirmé.*

## Qu'est-ce que ce label ?

Le label Engagé RSE est valable 3 ans et fait l'objet d'une réévaluation tous les 18 mois.

Le label s'appuie sur la norme volontaire internationale de référence ISO 26000. Il est aussi en cohérence avec les principaux référentiels internationaux (Global Compact, GRI Standards, Objectifs du Développement Durable des Nations-Unies et dispositif réglementaire de Déclaration de Performance Extra-financière).

Le label Engagé RSE est structuré en 5 chapitres d'évaluation des pratiques RSE de l'entreprise : pratiques stratégiques, managériales, production et consommation, ancrage local ; et 3 chapitres de résultats RSE : économiques, sociaux / sociétaux et environnementaux. Ce sont ainsi 54 critères qui ont été examinés sur site par un évaluateur qui est venu à la rencontre des collaborateurs et de toutes nos parties prenantes.

## Pourquoi nous l'avons choisi ?

Le Label Engagé RSE signale une validation externe par un expert tiers indépendant.

L'obtention du label confirme ainsi que notre stratégie RSE est solide et bien structurée, couvrant toutes les activités de l'entreprise.



# CE SAC EST ÉCO-CITOYEN !

Un sac acheté ou  
4 points échangés pour les  
porteurs de carte privilèges  
c'est 20 centimes reversés pour ...



Nous prenons soin de vos vins

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)  
[#lesvinsnicolas](https://www.instagram.com/lesvinsnicolas)



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 Méditerranéen du Liège, pour financer la plantation de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales et ainsi favoriser le développement de l'écosystème.



Aujourd'hui ce sont déjà plus de 45 millions de bouchons récupérés, soit l'équivalent de plus de **15 hectares de chênes-lièges plantés.**



**NICOLAS**  
DEPUIS 1822