

SO₂ : quatre macarons pour certifier les doses

Un ancien viticulteur du Mâconnais propose une certification pour soutenir les vigneron, caves ou négociants qui travaillent à la réduction des sulfites. Une façon de renseigner le consommateur de façon claire, en appuyant la démarche sur les analyses de laboratoires indépendants.

Richard Louvenaz a été viticulteur pendant plusieurs années dans le Mâconnais. « J'avais cinq hectares en vallée de Vaux. » Mais jeune installé, il fait face à des épisodes de gel qui vont mettre à mal sa trésorerie. « Je n'avais d'autres choix que de vendre l'exploitation. Mais quand on est amoureux de ce métier de vigneron, on ne peut s'en éloigner. »

En 2012, il rebondit et crée sa structure de conseil. Quelques mois plus tard, il devient également formateur de taille et de conduite de la vigne auprès d'apprentis. Depuis cette date, il jongle entre ces diverses activités.

Sur le terrain, il rencontre de nombreux vigneron qui se lancent dans l'aventure du "Sans sulfite". Il observe que la gestion des doses est une source de préoccupation, mais que la capacité à valoriser les efforts est peu lisible pour les consommateurs. Et que chaque producteur tente de gérer l'indication en dose sur les bouteilles.

« La loi est la même pour tous. Il existe des doses maximales autorisées. » Soit 150 mg/L pour les rouges, 250 mg/L pour les blancs, etc. Celui qui est sous les 10 mg/L peut indiquer "Sans Sulfite", les autres, rien.

Il a créé un logo qui montre les efforts engagés : -25 % des doses maximales autorisées, -50 %, -75 % et "0 sulfites ajoutés". « Il est demandé à un viticulteur, à une cave ou un négociant de réaliser une analyse en SO₂ total à partir d'un lot en tiré-bouché dans un laboratoire accrédité Cofrac. Nous réceptionnons les résultats d'analyses et à partir de ces éléments, nous transmettons les macarons apposables sur les bouteilles. Ou le logo qui pourra venir en éclairage sur la contre-étiquette. »

Le coût pour le vigneron qui adhère à la démarche : 120 € par millésime. Une certification par cuvée ou production dissociée. Le prix de départ du macaron est de 0,05 € (les tarifs sont dégressifs). « Les retours du terrain sont positifs, argumente Richard Louvenaz. J'ai un domaine avec lequel je travaille qui a vu ses ventes augmenter de 49 % en grande distribution. Les macarons ont été

créés dans un esprit "Nutriscore" pour donner des éléments de lisibilité aux consommateurs. »

Le recul pour analyser l'impact de la démarche est encore trop récent. « Les premiers macarons ont été distribués à la fin du second semestre 2018. Nous sommes encore en phase de développement. Mais ce qui nous est dit c'est qu'il s'agit "d'une valorisation de la viticulture raisonnée". C'est encourageant. »

■ www. faible-en-sulfites.fr



Pépinières Viticoles BÉROT

ENTREPRISE CERTIFIÉE

PLANTS SOUS MARQUE

EARL BÉROT & Fils
Le Bourg
33350 Sainte Radegonde
Tél. 05 57 40 53 92
Fax. 05 57 40 72 57
contact@pepinieres-berot.fr
www.pepinieres-berot.fr

NOS PRODUITS

- Greffés-soudés traditionnels
- Pots
- Longs plants
- Conteneurs

NOS SERVICES

- Conseils et suivis techniques
- Sélection clonale ou château
- Plantation manuelle et mécanique
- Financement Agilor