# Contexte et enjeux des certifications en ænologie

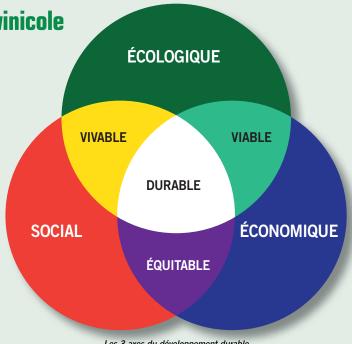
Par Olivia LHOUMEAU et Nathalie LEBORNE – Alpha Omega Consult

1 Le contexte du secteur vinicole

Le secteur vinicole, évolue dans un contexte économique, sociétal, environnemental et légal complexe. Les entreprises doivent répondre entre autres aux enjeux suivants :

- → **POLITIQUE** : politiques étrangères (USA, Brexit).
- → RÈGLEMENTAIRE : Loi Evin, règlementation France et export, étiquetage, développement des risques de Fraude et de contrefaçon...
- → SOCIAL: Gestion des accidents du travail, pyramide des âges, qualification, recrutement.
- → **SOCIÉTAL**: Médiatisation importante, uberisation, crise sanitaire...
- → **ECONOMIQUE** : Méfiance des consommateurs exigeant des produits sains et sûrs, Nouveaux modes de consommation.
- → ENVIRONNEMENTAUX : enjeux climatiques, problématique des traitements phytosanitaires, consommations énergétiques.

Les normes ISO peuvent aider les entreprises du secteur vinicole à répondre à l'ensemble des thématiques en apportant des méthodes structurantes. Ces normes se déclinent selon les axes du développement durable, à savoir écologique, économique et social.



Les 3 axes du développement durable

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) est un concept dans lequel les entreprises intègrent les préoccupations sociales, environnementales, et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes, et ceci sur une base volontaire. En adoptant des pratiques plus éthiques et plus durables dans leur mode de fonctionnement, elles doivent ainsi pouvoir contribuer à l'amélioration de la société et à la protection de l'environnement. Énoncé

plus simplement, il s'agit de « la contribution des entreprises aux enjeux du développement durable ».

La commission européenne définit en 2011 la responsabilité sociétale des entreprises comme « la responsabilité des entreprises vis-à-vis des effets qu'elles exercent sur la société », détaillée dans la norme ISO 26000. Celle-ci repose sur des piliers, eux même détaillés dans des normes ISO spécifiques.



Les piliers de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

# **2** Les certifications possibles

Les thématiques identifiées sont les suivantes :

# QUALITÉ

#### LA NORME ISO 9001:

2015 est une norme internationale dédiée au système de management de la qualité, dont les objectifs sont les suivants :

- → Axer la stratégie sur les attentes de vos clients.
- → Améliorer la satisfaction de vos clients
- → Gagner en efficacité.
- → Diminuer les coûts liés aux non-conformités.
- → Structurer votre organisation en mettant en place l'approche processus.
- → Motiver votre personnel par l'établissement d'objectifs et cibles.
- → Mieux transmettre le savoir-faire

# SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

#### **LA NORME ISO 45001:**

2015 (OHSAS 18001) est une norme internationale dédiée au système de management de la sécurité et de la santé au travail, dont les objectifs sont les suivants :

- → Identifier, évaluer et maîtriser les risques professionnels.
- → Etablir et mettre à jour votre document unique.

- → Diminuer le risque accidentel.
- → Se préparer aux situations d'urgence
- → Gagner du temps et réduire les coûts en diminuant les risques.
- → Améliorer la prévention auprès du personnel.
- → Former les équipes à la maîtrise des risques SST.
- → Respecter les exigences légales et règlementaires.

#### **ENVIRONNEMENT**

## **LA NORME ISO 14001:**

2015 est une norme internationale dédiée au système de management environnemental, qui répond aux objectifs suivants :

- → Identifier, évaluer et maîtriser les impacts de votre activité sur l'environnement.
- → Réduire les coûts liés aux activités polluantes.
- → Se préparer et répondre aux situations d'urgence environnementales.
- → Respecter les exigences légales et règlementaires.
- → Coopérer avec les administrations (DREAL, Agences de l'eau...).
- → Communiquer au public vos valeurs et votre éthique.

#### → Améliorer l'image de votre entreprise

### STANDARDS ASSOCIANT ENVIRONNEMENT, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET QUALITÉ

#### **MARQUE AB:**

Propriété exclusive du ministère français en charge de l'agriculture qui en définit les règles d'usage, la marque AB garantit à la fois :

- → Un aliment composé à 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.
- → Le mode de production biologique mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal.
- → Le respect de la réglementation en vigueur en France.

#### **VINS BIO-DYNAMIQUES:**

La viticulture biodynamique vise à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Elle repose sur les objectifs suivants :

- → Intensifier les échanges entre la plante et son environnement (terre et air).
- → Renforcer la vitalité et la résistance des plantes, en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines, et entre le ciel et les feuilles...
- → Optimiser l'expression du terroir dans les raisins et donc dans le vin.
- → Favoriser l'emploi de préparations spécifiques dans la conduite de la vigne (préparats dynamisés, préparats pour compost).

# **AGRICULTURE RAISONNÉE:**

Ce cahier des charges porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail, ainsi que le bien-être animal.

### MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT EN CAVES COOPÉRATIVES :

Les normes NF V01-005 et NF V01-007 permettent d'organiser la production végétale, et ceci dans un système de management commun, géré par une Structure Organisée de Production Agricole (SOPA).

# SÉCURITÉ DES ALIMENTS

LA NORME ISO 2200 : 2018, norme internationale dédiée au système de management de la sécurité des aliments, ainsi que les standards IFS et BRC répondent aux objectifs suivants :

- → Mettre sur le marché des produits sûrs et sains.
- → Etablir et mettre à jour votre analyse HACCP.
- → Obtenir et maintenir votre agrément sanitaire.
- → Anticiper et gérer les crises alimentaires.
- → Offrir au client une preuve de bonne foi.
- → Former le personnel aux bonnes pratiques du secteur alimentaire.
- → Conquérir de nouveaux marchés.
- → Répondre aux exigences croissantes des clients et des consommateurs.
- → Respecter les exigences légales et règlementaires.

#### LE CHOIX DU RÉFÉRENTIEL DÉPEND DE LA STRATÉGIE ET DU CONTEXTE DE L'ENTREPRISE

Avant de se lancer dans une démarche de certification, l'entreprise doit se poser les bonnes questions :

Est-ce que les problématiques internes relèvent plus la Santé et la Sécurité des employés, ou plutôt de la qualité des produits ou de services rendus, ou alors des pratiques viticoles ?

Est-ce que les clients ont des exigences exprimées en termes de norme ?

Par exemple, la norme ISO 22000 est une norme reconnue internationalement, alignée sur la structure commune des normes ISO. Elle sera donc plus adaptée aux structures ayant un marché export plus développé, et aux structures déjà certifiées ISO.

Quant à l'IFS ou le BRC, ces standards seront plutôt conseillés pour les entreprises produisant des MDD (Marque de Distributeur) pour le compte de la grande distribution.

# CONCLUSION :

Les normes déployées dans le secteur viti-vinicole sont donc principalement liées à l'environnement, à la qualité, à la sécurité des denrées alimentaires et à la santé & sécurité au travail, qui sont les piliers de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Le projet de certification doit être fédérateur et source de valeur ajoutée. Les normes sont souvent perçues comme rigides et austères, écrites en noir et blanc ; elles méritent d'être mises en couleur afin de les rendre plus attrayantes pour toutes les parties prenantes : Direction, Salariés, Clients, Distributeurs, Consommateurs, Fournisseurs, Prestataires, ...

Le déploiement des normes doit donc être réalisé en prenant en compte la culture et les enjeux de l'entreprise. L'idée n'est pas de créer des documents standards inutiles, mais un réel outil performant au service de la stratégie de la direction, en lien avec la pérennité de la structure et par conséquent les axes du développement durable.