



Parcs nationaux de France

Le règlement d'usage catégoriel Vin

Document validé par le Comité de gestion de la marque du 10 novembre 2016

L'esprit parc national pour le vin

L'objectif de la marque ***Esprit Parc national*** est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec le caractère et les valeurs des parcs nationaux, permettant la valorisation et la découverte des patrimoines naturels, culturels et paysagers, et respectant les principes fondamentaux du développement durable.

L'offre de vin s'adresse aux clientèles qui souhaitent soutenir la préservation des patrimoines naturels, culturels et paysagers des parcs nationaux et participer à leur maintien grâce notamment à des pratiques respectueuses valorisant des filières économiques locales lors de leurs achats.

Ainsi, l'offre de vin marquée ***Esprit Parc national*** comportera les spécificités suivantes, pour permettre aux acheteurs de :

- profiter d'un produit issu d'une exploitation présentant un lien fort avec le territoire du parc national,
- participer à la préservation de l'environnement du parc national, à l'entretien des paysages et des milieux naturels, et sans dégradation du patrimoine naturel du territoire,
- valoriser les productions et savoir-faire locaux,
- en cas de vente directe, bénéficier d'une information sur l'exploitation agricole et son lien aux patrimoines et au parc national.

Produits ou Services concernés

Description précise du produit concerné par le règlement d'usage catégoriel : vins tranquilles et vins mousseux (pétillants ou effervescents), rouges, rosés et blancs.

Cible prioritaire : les exploitations viticoles, caves coopératives...

Classe de produits et services de la classification de Nice : 33

Effets attendus sur les patrimoines du parc national

Les parcs nationaux sont des espaces reconnus pour leurs patrimoines naturels, culturels et paysagers. Sur ces espaces, l'agriculture et le pastoralisme ont fortement contribué, et contribuent encore bien souvent, à la diversité des paysages et à leur entretien, et représentent une activité importante exploitant des milieux naturels, et à ce titre, les impactant.

L'attribution de la marque vise à valoriser les pratiques qui s'appuient sur les fonctions offertes par les écosystèmes en maintenant les capacités de renouvellement de la nature, en accroissant la biodiversité (naturelle et cultivée) et en renforçant les régulations biologiques au sein de l'agro-écosystème. Ainsi, ces pratiques contribuent à la qualité des paysages, des milieux naturels et semi-naturels qu'elles utilisent, dans le respect du caractère du parc. Ces pratiques respectueuses permettent ainsi de limiter le recours aux intrants comme les engrais de synthèse, les produits phytosanitaires, d'éviter le gaspillage de ressources naturelles (eau, sols...) et de limiter les pollutions. Le marquage permet la différenciation de l'offre sur le territoire, à destination du consommateur.

Critères que le produit ou le service doit respecter

Le viticulteur déclare le nombre d'hectares de vigne situés sur le territoire du Parc national et le volume moyen de vin produit chaque année.

De façon générale, le bénéficiaire devra être à même de prouver, à l'aide de factures, d'indicateurs de végétation ou de terrain, ou tout autre moyen ou document convenu préalablement, que les critères ci-dessous sont respectés.

Des critères obligatoires et d'autres facultatifs sont mis en place.

Les critères obligatoires sont incontournables. Aucune dérogation n'est possible.

Les critères facultatifs se comptent en points. Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider au moins :

- un des deux critères facultatifs présentés dans les critères généraux et
- la moitié des critères facultatifs présentés dans les 4 items thématiques (la valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair). Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Critères généraux :

Parmi les quatre critères généraux, deux sont facultatifs.

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider les deux critères obligatoires et au moins un de des deux critères facultatifs.

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°1 : vin biologique Le vin est certifié en « agriculture biologique » ou l'exploitation est en cours de conversion vers l'agriculture biologique. L'utilisation de produits chimiques de synthèse est donc interdite.	O	Produit certifié ou en cours de conversion à l'agriculture biologique.	Certification AB ou Mention Nature et Progrès
Critère n°2 : impact sur le territoire du Parc national – raisins produits sur le territoire du Parc national Le vin est produit à partir de raisins récoltés sur le territoire du Parc national.	O	Les raisins doivent provenir de parcelles situées au moins à 70% (en surface) sur le territoire du Parc national.	Fiche descriptive du produit Déclaration sur l'honneur Localisation des parcelles (plan cadastral, photo aérienne, carte...)
Critère n°3 : inscription dans une démarche de qualité Le viticulteur est inscrit dans une démarche d'identification de l'origine de sa production.	F	Inscription dans une AOC ou une IGP.	Fiche descriptive du produit Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches
Critère n°4 : commercialisation et valorisation des produits en vente directe ou filière courte	F	Démarche de vente directe au caveau, sur des marchés, foires... Vente en circuit court (un intermédiaire maximum).	Fiche descriptive du produit Attestation d'inscription dans au moins une de ces démarches

Critères thématiques :

Quatre thèmes sont abordés. Chacun présente des critères obligatoires, à respecter, et/ou des critères facultatifs.

L'exploitant respecte le RUC s'il valide tous les critères obligatoires et au moins la moitié des critères facultatifs, pris dans leur globalité. La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.

Item A : valoriser et protéger les ressources et les patrimoines du territoire

Critères	Obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères obligatoires			
<p>Critère n°5 : gestion de la ressource en eau</p> <p>L'irrigation est possible pendant les 3 années suivant la plantation mais doit être optimisée pour maîtriser la consommation d'eau.</p> <p>L'irrigation en période de végétation n'est autorisée que si une sécheresse perturbe le développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.</p>	O	<p>Existence d'outils de pilotage et de contrôle de l'irrigation : enregistrement et suivi des volumes d'eau apportés sur chaque îlot irrigué, en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation (données, météo, sondes, bilan hydrique, avertissement...)</p> <p>ET Entretien du système d'irrigation utilisé</p> <p>ET Participation, lorsqu'elles existent, aux actions collectives de gestion quantitative de l'eau.</p>	<p>Fiche descriptive du produit Engagement sur l'honneur</p> <p>Visite sur place, contrôle de l'entretien du matériel</p>
<p>Critère n°6 : non dégradation des éléments paysagers et écologiques non productifs (murets, terrasses, pêchers de vigne, cabanes, haies, chemins, fossés...).</p> <p>Ces éléments contribuent à la diversification des surfaces à usage viticole, limitent leur vulnérabilité aux parasites et sont favorables à la biodiversité. Ils ne sont pas dégradés par l'activité viticole, voire sont entretenus.</p>	O	<p>Haies, bosquets, arbres isolés : entretien</p> <p>Murets, clapiers, cabanes... : absence de dégradation volontaire ou liée à l'activité viticole</p> <p>OU actions d'entretien des infrastructures à enjeu paysager (murets situés à proximité de chemins, de bâtiments...)</p>	<p>Certification Terra Vitis Certification HVE ou Fiche descriptive du produit Évaluation sur place</p>

<p>Critère n°7 : mesures en faveur de la biodiversité</p> <p>Le viticulteur met en œuvre des mesures pour créer une certaine diversité et réduire le besoin en traitements : bandes enherbées et fleuries, plantation d'arbres diversifiés...</p>	<p>O</p>	<p>Les contours des parcelles (tournières, talus fossés, espaces latéraux non plantés ou cultivés) sont enherbés de manière permanente. ET Des haies arbustives sont implantées pour favoriser la biodiversité et les continuités écologiques. OU Des arbres fruitiers sont plantés en bout de rang, dans ou autour des parcelles viticoles OU Une activité pastorale est développée dans les vignes.</p>	<p>Fiche descriptive, Visite sur place</p>
<p>Critères facultatifs</p>			
<p>Critère n°8 : utilisation raisonnée des traitements à base de cuivre et de soufre</p> <p>Le viticulteur limite les doses de cuivre et de soufre employées et fractionne ses apports.</p>	<p>F</p>	<p>Dose de cuivre inférieure à : 4,2 kg / ha / an et 500 g / ha / passage ET Soufre utilisé à 60% de la dose d'homologation</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Fiche descriptive du produit Cahier des pratiques</p>
<p>Critère n°9 : lutte contre l'érosion</p> <p>Absence de sol nu dans l'inter-rang pour limiter le risque d'érosion.</p>	<p>F</p>	<p>Mise en place d'un couvert herbacé pérenne</p>	<p>Fiche descriptive, Visite sur place MAE COUVER_03</p>
<p>Critère n°10 : vin sans sulfite</p> <p>Le vin est élaboré sans utilisation de sulfite.</p>	<p>F</p>	<p>Pas d'utilisation de SO₂ lors de la vinification.</p>	<p>Déclaration sur l'honneur Cahier d'enregistrement</p>

Item B : développer une démarche écoresponsable

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
<p>Critère n°11 : gestion des déchets et des effluents</p> <p>Les déchets des activités de production, de vinification et de mise en bouteille sont intégrés à un circuit de recyclage ou valorisés.</p>	O	<p>Dispositif de traitement des effluents, Compostage des déchets organiques (l'utilisateur composte lui-même les déchets organiques ou les oriente vers une filière de compostage) OU autre mode de valorisation des déchets organiques</p> <p>OU</p> <p>Tri, collecte ou dépôt des déchets (emballages, plastiques, palettes, huiles, effluents...) dans un centre de collecte ou une déchetterie.</p>	<p>Certification Terra Vitis</p> <p>Déclaration sur l'honneur</p> <p>Visite sur place</p> <p>Bon de dépôt</p> <p>OU attestation sur l'honneur pour un dépôt en déchetterie</p>
Critères facultatifs			
<p>Critère n°12 : emballages utilisés</p> <p>L'entreprise met en place une politique de réduction des emballages utilisés et/ou utilise des emballages (verre, carton, papier...) recyclés ou éco-certifiés.</p>	F	<p>Mise en place d'une politique de réduction des emballages</p> <p>OU Nature des emballages utilisés et caractère recyclé</p> <p>OU Utilisation de papiers et cartons certifiés PEFC ou FSC</p>	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Certificats</p> <p>Factures</p>
<p>Critère n°13 : efficacité énergétique</p> <p>Le viticulteur met en œuvre au moins une démarche éco-responsable d'efficacité énergétique.</p>	F	<p>L'entreprise a un ou plusieurs dispositifs d'efficacité énergétique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivi des consommations d'électricité, • Pratiques d'efficacité énergétique, • Optimisation du système de production de chaleur, de froid • Isolation ou conception bio-climatique des bâtiments, • Production et/ou utilisation d'énergies renouvelables... 	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Diagnostic énergétique</p> <p>Visite et observation des infrastructures de transformation.</p>

<p>Critère n°14 : économies d'eau</p> <p>Le viticulteur met en œuvre au moins une démarche éco-responsable d'économie d'eau.</p>	<p>F</p>	<p>L'entreprise a un ou plusieurs dispositifs d'économie d'eau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivi des consommations d'eau, • Recours à des dispositifs d'arrêt de l'eau sur les jets d'eau, • Réalisation d'un pré-nettoyage à sec • Récupérateur des eaux de pluie... 	<p>Fiche descriptive du produit</p> <p>Visite et observation des infrastructures de transformation.</p>
<p>Critère n°15 : entretien des locaux de de transformation</p> <p>Dans un souci de gestion écologique, les produits de nettoyage et de désinfection des locaux et outils de transformation ont un impact minimal pour l'environnement naturel.</p>	<p>F</p>	<p>Utilisation d'au moins 3 produits d'entretien « éco-certifiés » ou appartenant à liste de produits suivante : désinfection à l'eau chaude, vapeur d'eau, eau oxygénée, ozone, ammonium quaternaire, solution de bisulfite d'ammonium, alcalins chlorés, potasse et soude caustique, acide citrique, acide tartrique.</p>	<p>Fiche descriptive</p> <p>Liste des produits utilisés</p> <p>Vérification lors de la visite</p>
<p>Critère n°16 : abords du site de transformation et de vente</p> <p>La qualité paysagère de l'extérieur du site de transformation respecte la structure paysagère du lieu où il se situe.</p>	<p>F</p>	<p>Bâtiments s'insérant dans le paysage (haies, murets, utilisation d'éco-matériaux...)</p> <p>Pas d'utilisation d'herbicide pour l'entretien des abords du site de production et de transformation.</p>	<p>Engagement sur l'honneur</p> <p>Vérification lors de la visite</p>

Item C : participer à la politique économique et sociale

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critères facultatifs			
Critère n°17 : impact sur le territoire du Parc national – localisation de l'activité de transformation	F	La vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire du Parc national (cœur et aire d'adhésion).	Fiche descriptive du produit, Adresse du site de vinification
Critère n°18 : développement d'activités œnotouristiques, participation à des manifestations sur les produits locaux	F	Organisation de visites du domaine (vignes, chai...) OU Organisation de dégustations des vins au domaine. OU Participation à des actions collectives organisées par l'office de tourisme OU Participation à des fêtes du vin ou à des manifestations promouvant les produits agricoles locaux.	Label ou certification d'accueil à la ferme Inscription dans un circuit œnotouristique ou dans une démarche collective d'accueil dans des exploitations agricoles, Document de communication. Inscription dans des démarches collectives proposées par l'Office de Tourisme Attestation de participation à ces manifestations
Critère n°19 : formation ou sensibilisation des salariés au développement durable ou à l'environnement	F	Pour les contrats à dure indéterminée ou longue durée, l'entreprise propose à ses salariés des formations sur le développement durable ou la protection de l'environnement. OU L'entreprise informe et sensibilise ses salariés au développement durable et à la prise en compte de l'environnement.	Fiche descriptive du produit Plan de formation ou attestations de suivi de formation Déclaration sur l'honneur

Item D : sensibiliser à l'environnement et au territoire

Critères	obligatoire ou facultatif	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère obligatoire			
Critère n°20 : sensibilisation des clients Le bénéficiaire sensibilise ses clients à son métier et son implantation dans le territoire, au caractère agri-écologique de son activité, à la protection des patrimoines ou aux comportements responsables dans le milieu naturel ou à la découverte des richesses des patrimoines.	O	Présence d'outils d'information et de sensibilisation valorisant la démarche agri-écologique à disposition des clients (plaquettes, étiquettes, site Internet...) OU Information orale lors de la vente directe	Évaluation lors de la visite Fiche descriptive du produit

Contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une visite d'attribution de la marque (in situ)
- des contrôles inopinés durant la validité du contrat sur tout ou partie du RUC, in situ ou non, ou suite à d'éventuels retours clients
- en fin de contrat et avant l'éventuelle reconduction de celui-ci, une visite de ré-attribution, éventuellement allégée -in situ)

RECAPITULATIF DES CRITERES RETENUS, PAR TYPE ET PAR THEME

Type de critères	Critères		Obligatoire / facultatif
Critères généraux	Critère n°1	Vin biologique certifié en agriculture biologique ou en cours de conversion	O
	Critère n°2	Impact sur le territoire du Parc national – localisation de la production	O
	Critère n°3	Inscription dans une démarche de qualité	F
	Critère n°4	Valorisation des produits en vente directe ou filière courte	F
Critères obligatoires	Critère n°5	Gestion de la ressource en eau	O
	Critère n°6	Non dégradation des éléments paysagers et écologiques non productifs	O
	Critère n°7	Mise en œuvre de mesures en faveur de la biodiversité	O
	Critère n°11	Gestion des déchets et des effluents	O
	Critère n°20	Sensibilisation des clients à l'environnement	O
Critères facultatifs	Critère n°8	Utilisation raisonnée des traitements à base de cuivre et de soufre	F
	Critère n°9	Lutte contre l'érosion et enherbement de l'inter-rang	F
	Critère n°10	Vin sans sulfite	F
	Critère n°12	Réduction des emballages et utilisation d'emballages recyclés ou éco-certifiés	F
	Critère n°13	Efficacité énergétique	F
	Critère n°14	Economies d'eau	F
	Critère n°15	Entretien des locaux de transformation	F
	Critère n°16	Abords du site de transformation et de vente	F
	Critère n°17	Impact sur le territoire du Parc national – localisation de l'activité de transformation	F
	Critère n°18	Développement d'activités oenotouristiques, participation à des manifestations locales	F
	Critère n°19	Formation ou sensibilisation des salariés au développement durable	F

TOTAL : 7 critères obligatoires + 13 critères facultatifs maximum (dont 2 parmi les critères généraux)

Afin de respecter le règlement d'usage catégoriel, il faut valider :

- tous les critères obligatoires,
- au moins 1 des 2 critères facultatifs pour les critères généraux,
- au moins la moitié des critères facultatifs pour les critères thématiques (4 items). La valeur à atteindre sera arrondie au chiffre supérieur, lorsque le nombre de critères facultatifs est impair. Pour le cas où un critère facultatif n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants.