

Ethics & Wine

“Wine challenges for the 21th century”

10/06/2009

Le séminaire Ethics & Wine, destiné aux acheteurs de vin professionnels, avait pour but de faire un état des lieux sur le terme “vins éthiques et durables”. Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à l'origine et aux méthodes de production. L'impact social et écologique lors de la production est devenu un élément important pour le consommateur. Quelques orateurs furent invités afin de présenter leurs expériences concernant les « vins éthiques et durables ». Voici un résumé.

Développement durable, empreinte écologique, commerce équitable, agriculture durable et biologique,... Ces termes sont omniprésents dans les médias. Dans l'industrie du vin il y a aussi des évolutions concernant les aspects éthiques et durables. Une interview de Sybille Troubleyn (CV ci-dessous) avec Susan Mc Craith – Master of Wines (CV ci-dessous) démontre que ces évolutions sont présentes dans plusieurs pays et domaines. Principalement en Grande Bretagne, d'où Susan est originaire. Elle est à l'origine d'une entreprise spécialisée en “vins éthiques” (Ethicalwines.com) avec une approche basée sur des vins biologiques et Fair Trade. Sa démarche est beaucoup plus large qu'une sélection de vins biologiques et Fair Trade. Susan nous présente son approche où elle intègre aussi des notions sur l'emballage écologique, gestion des déchets, empreinte écologique,...

Déroulement événement

Début 10h30 – fin 14h

10h30 – 10h45 : Accueil des participants par l'organisateur Vincent De Coninck (dirigeant de Vino Mundo)

10h45 - 12u45 : Qu'est-ce qu'un vin biologique et Fair Trade?

- Interview de Sybille Troubleyn (winewise) avec Susan Mc Craith (MW – Ethical wine)
- Producteur de vin Fair Trade d'Afrique du sud (Goue Vallei) présente sa vision
- Kauri : Corporate Social responsibility : Wine Not?

12u45 – 14u00 : netwerking et dégustation de vins

Conclusion:

- **50 decision makers (catering, hôtels, administration, entreprises,...)**
- **Journalistes professionnels**
- **Premier événement pour professionnels sur le thème “Ethics & Wine”**
- **Présence de professionnels du vin; Susan Mc Craith – Master of Wine (Ethicalwine.com), Sybille Troubleyn (Weinakademiker – Wine Wise)**

Quelques photos de l'évènement : <http://www.portfolio4you.net/Ethics&Wine>

- Quelques éléments de l'interview avec Susan MC Craith (EthicalWines.com – Master of Wine)

Qu'entendez-vous par "vins éthiques"? Un vin conventionnel est "non éthique"?

L'aspect éthique se traduit par prendre sa responsabilité en tant que producteur sur l'impact social et environnemental de la production. Il existe diverses façons de prendre s'engager. Par exemple : une rémunération juste pour les travailleurs, mesures durables et sociales dans les produits en voie de développement,... Plusieurs producteurs de vin apportent de leurs manières leur contribution à une production plus durable. Il est donc important d'apporter des nuances. Personne n'est 100% éthique ou 100% non-éthique. Nous pouvons tout de même constater qu'une production respectueuse de l'environnement et des travailleurs devient de plus en plus essentiel. L'utilisation intempestive de pesticides ou des conditions inhumaines de travail tendent à disparaître. Le développement durable agricole semble devenir tout doucement une obligation, même si on est encore loin de pouvoir dire que l'ensemble de la production de vin est « éthique ».

D'où vient votre intérêt pour les vins éthiques? Pourquoi avez-vous choisi pour ce segment ?

J'ai d'abord été surpris que l'industrie du vin était un tel consommateur de pesticides. J'ai aussi de plus en plus attaché de l'intérêt à la qualité des vins biodynamiques. De plus la rémunération juste et équitable pour les travailleurs est pour moi un sujet essentiel. Mon entreprise EthicalWines.com était pour moi, la solution idéale pour la promotion de vins éthiques et durables. Grâce à mon expertise et mes connaissances (Master of Wine) je peux crédibiliser ces vins.

Y a-t-il un marché pour ce genre de vins? Avez-vous constaté une évolution en qualité et quantité?

Il y a très certainement un intérêt croissant pour ce genre de vin, même en temps de crise économique. La vente de vins Fair Trade connaît une augmentation importante. La vente de vins biologiques a légèrement baissé, mais je pense que c'est un phénomène temporaire. Je crois profondément au marché des vins « éthiques ». Ce n'est encore qu'un marché de niche mais il ne fait que grandir. Une grande partie de producteurs attachent de plus en plus d'importance quant à une production plus durable et éthique. La qualité des vins biologiques a aussi énormément progressé ces dernières années. Il faut néanmoins faire une sélection accrue pour trouver les vins biologiques de très bonne qualité, mais c'est aussi le cas en production conventionnelle. En ce qui concerne le surcoût, il est important de savoir que des vins produits sans pesticides et de façon durable donnent une extra dimension et de l'authenticité. Un sol vivant donne du caractère au vin.

Plusieurs vigneronns travaillent de façon éthique mais n'ont pas de label. Quel est votre opinion?

Le label n'est pour moi pas essentiel. Je connais les vigneronns et je sais qu'ils travaillent de façon éthique. Néanmoins l'utilisation d'un label est primordiale pour une communication claire et objective envers le consommateur. Un vin portant un label (Max Havelaar, bio) est également contrôlé et certifié. Certains producteurs ont craignent même que l'utilisation du label aient un impact négatif sur leurs ventes. Le marché de « consommateurs de vin éthiques » est plus restreint que les consommateurs de vin conventionnels. Je suis également convaincu que dans certaines microclimats il est mieux de travailler façon durable que biologique certifié. L'utilisation de sulfate de cuivre (bouille bordelaise) serait ainsi diminuée et donc l'impact sur l'environnement serait moindre. Vous le comprendrez donc, il est difficile d'émettre un jugement. Il est en premier lieu important d'avoir un esprit ouvert et de stimuler un maximum toutes les démarches durables sans pour cela devenir extrémiste.

- Quelques éléments de la présentation de Goue Vallei (Bergendal).

Bergendal Boerdery (Goue Vallei) est situé dans la région de Piekenierskloof Mountains, 650m au dessus du niveau de la mer, près de Citrusdal - Western Cape en Afrique du Sud. Leur situation offre un terroir unique pour la production de vin, agrumes et thé.

L'entreprise vinicole fut crée en 1957 et regroupe 11 producteurs. Ils ont une propre installation d'embouteillage avec une capacité de 480 000 bouteilles par an. Goue Vallei est certifié FLO (Fairtrade Labelling Organisation) depuis 2003. Fair Trade Original (importateur aux Pays Bas) est leur plus gros client. FTO représente un volume de 120.000 bouteilles par an. La production est diversifiée est regroupe plusieurs types de vin; un mousseux, vin blanc (chardonnay, Chenin Blanc), vin rouge (Pinotage, Shiraz) et rosé (Pinotage/Merlot). Ils exportent également aux US, UK et Allemagne.

Fair Trade Original donne une prime financière pour le développement de la communauté. La prime est basée sur le volume des ventes et est destiné aux 95 ouvriers permanents et 200 saisonniers.

Voici quelques activités mis en place pour les employés et pour la communauté:

- Formation SIDA/HIV, abus d'alcool, hygiène,...
- Les enfants vont à la crèche
- Visite médicale gratuite mensuelle

Ethics & Wine est un séminaire organisé par Vino Mundo avec le soutien de WineWise, Fair Trade Original, Kauri, Max Havelaar, Jessenhofke, Antwerp Learning Meeting Point, ProChile, Bru et Belvas.

- **Voici quelques éléments de la présentation de Peter Wollaert (KAURI).**

Peter Wollaert nous a démontré comment la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) se traduit en réalité. Un grand nombre d'entreprises attachent beaucoup d'importance à une entrepreneurial "éthique".

La Responsabilité Sociétale des Entreprises signifie bien plus que de respecter les lois et payer correctement leurs contributions. Il s'agit d'intégrer la notion de développement durable dans l'ensemble du management. Il est primordial d'inclure la RSE dans une vision d'Entrepreneurat Durable (International).

La RSE c'est un moyen de tenir compte de facteurs durables, environnementaux et sociaux sans pour autant empâter sur la rentabilité et les bénéfices de l'entreprise. Il est essentiel d'intégrer les 3P dans l'entrepreneurat;

- People (social)
- Planet (environnemental)
- Profit (économiquement viable)

Les entreprises sont de régulièrement confrontés aux enjeux environnementaux et sociaux, tant au niveau local qu'international. La question clé à présent est : nous est-il possible en tant qu'entrepreneur d'apporter des solutions à ces enjeux sociaux et environnementaux ou sommes-nous au contraire un partie du problème?

L'intérêt croissant pour la RSE responsabilise l'entreprise et l'entrepreneur afin de trouver et créer des produits et/ou services créatifs, rentables sur le marché, tout en étant éthique et durable. L'idée de l'entrepreneurat responsable et durable est de trouver un équilibre sain entre les attentes et exigences des "stakeholders" concerné par l'entreprise.

GUESTSPEAKERS :

- **Susan McCraith, Master of Wine**

www.ethicalwine.com

The company was founded in 2007 by Susan McCraith, Master of Wine.

After a French degree at Exeter University and a year's postgraduate business studies, she decided to get a job in France in the drinks industry. She spent six months in Bordeaux and two years with Hennessy Cognac before coming back to the UK to work for a Bristol wine merchant. She progressed rapidly, becoming a Director in 1992 and gaining the Master of Wine qualification in 1994.

Headhunted by Waitrose in 1996 as a Central Buyer, she spent just over ten years there helping to build and shape the wine, beers and spirits assortment and marketing activities.

In 2007 she took a decision - left the comfort and security of a full-time job working for one of the UK's best companies to go it alone and set up her own business. It was not an easy decision, as a wine buyer for Waitrose, most people would think she had the perfect job.

Her new company, EthicalWine.com, aims to be as environmentally responsible as possible, recycling their packaging, shredding office waste and using recycled stationery and products where possible. They use local suppliers and minimize unnecessary travel. The increasing coverage in the media about the environment, social responsibility and ethical trading led them to think about 'ethical' wine, wines that address environmental and social issues. The key though is to find good quality wines that have these ethical credentials.

Their mission is seeking out great wines, ethically produced, and bringing them to people who share the same values.

Her professional training began with the Bruges-based Spermali hospitality school. It was there that she first caught the bug for wine. It led her to continue her training in Bordeaux, where she graduated with a degree in "Commerce des Vins et Spiritueux" (BTS-Montagne Saint-Emilion) and earned the "Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation" (Université de Talence - Bordeaux).

These studies brought her into contact with wine enthusiasts from all over the world. It was during this period that she first became acquainted with the Wine & Spirit Education Trust.

In 1997, after working for Sopexa and Vinopres, she took a year off to explore the vineyards of the New World. This gave her the chance to visit several WSET® approved program providers. Back in Belgium, she happily accepted the challenge of becoming co-founder and coordinator of the "Eigentijds Vlaams Wijninstituut" - EVW®, the wine heart of Syntra West. Year long contact with David Wrigley MW of the WSET in London ensured that the EVW® became the first Belgian training centre to offer the WSET® course programmes."

Today, WineWise offers the WSET® training programmes throughout Belgium both to professionals in wine and hospitality as well as to wine enthusiasts. Sybille became in 2008 also Weinakademiker, which is one of the highest diplomas.

- **Goue Vallei : Bergendal boerdery**

www.gouevallei.co.za

South Africa

Goue Vallei wines are produced at Citrusdal Cellars in the Western Cape of South Africa. The Cellar is a cooperative made up of 78 local farming members. Under Fair Trade guidelines, farmers are guaranteed a minimum price for their grapes which is used to pay workers fair and consistent wages.

An additional Fair Trade premium is paid to the Fairtrade Labeling Organization (FLO) certified farms, which is given directly to the workers. The workers vote on how to spend the additional income collectively, to improve living conditions. In the past, workers have used the money to build common rooms, improve housing and create education funds.

During the last 30 years, Citrusdal Cellars has been committed to improving the quality of life of the local communities involved in the production of their wines. It supports the local, worker-run Community Development Association (CDA), which creates programs and courses for Citrusdal Cellars' workers, as well as members of disadvantaged communities in the region.

Liezl Jantjies

Liezl Jantjies has been living and working at Bergendal Boerdery for the past ten years. Initially she was a team leader and when the Bergendal Rooibos Tea Empowerment project started in 2006, she became a quality controller. There is 50% worker shareholding in the Rooibos Tea Project. She is also the chairperson of the Bergendal Joint Body, a director of the Bergendal Rooibos Tea Company and a trustee of the Bergendal Workers Trust. She has been actively involved in the development and empowerment that has happened on the farm and feels that she has developed greatly on a personal level as a result of this.

Ronel van Zyl

Ronel van Zyl was born in Citrusdal and studied at the University of Stellenbosch. She married Potgieter van Zyl 19 years ago and has been involved in the family business of Bergendal Boerdery ever since. Passion for training and empowerment has always been a cornerstone of the business and Ronel devotes her time and energy to upholding this tradition. She works closely with all the worker representatives on the farm and gives guidance and assistance to enable them to be involved in the social and economic development of the farm. Her vision is for the worker representatives to be able to work independently and have true ownership of the business through empowerment. This perfectly suits her role as management representative on the Joint Body.

Peter Wollaert is general manager of Kauri and of the conference centre “café de fiennes” “**Café de fiennes**” the sustainable hub, is a conference centre in the heart of Brussels. Corporate responsibility is of major importance in this centre. Café de Fiennes works with organic catering, ecofriendly materials, green energy,...

KAURI is the Belgian multi-actor learning network and knowledge centre on Corporate Responsibility & NGO Accountability.

Voici les vins en dégustation lors du séminaire:

Mousseux

1. Crémant de Limoux - Berlène

Region: Limoux – South France

Type : Organic

Grape varieties : Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac

Price indication (HoReCa) : < 10,50 euro exVAT

Vin blanc

2. Sollatio Bianco - Cantina Foraci

Region: Sicily – Italy

Type : Organic

Grape varieties : Trebbiano, Grecanico, Inzolia

Price indication (HoReCa) : < 4,00 euro exVAT

3. Torrontes - La Riojana

Region: Famatina Valley – Argentina

Type : Organic & Fair Trade (Max Havelaar)

Grape variety : Torrontes

Price indication (HoReCa) : < 5,50 euro exVAT

4. Touraine Mesland Blanc - Château Gaillard

Region: Loire - France

Type : Biodynamic

Grape varieties : Chardonnay, Chenin

Price indication (HoReCa) : < 6,00 euro exVAT

5. Jardin Blanc - Le Plan

Region: Rhône - France

Type : Organic

Grape varieties : Viognier, Roussane

Price indication (HoReCa) : < 6,00 euro exVAT

Vin rouge

6. Graciano - Dominio Castillo

Region : La Mancha - Spain

Type : Organic

Grape variety : Graciano

Price indication (HoReCa) : < 5,00 euro exVAT

7. Costières de Nîmes Rouge - Domaine Cabanis

Region : Costières de Nîmes - South France

Type : Organic

Grape varieties : Mourvèdre, Syrah, Grenache

Price indication : +/- 5,00 euro exVAT

8. Cabernet Sauvignon - Lautaro

Region: Curico Valley - Chili

Type : Max Havelaar (Fair Trade)

Grape variety : Cabernet Sauvignon

Price indication (HoReCa) : < 5,00 euro exVAT

9. Pinotage – Goue Vallei

Region: Citrusdal - South Africa

Type : Max Havelaar (Fair Trade)

Grape variety : Pinotage

Price indication (HoReCa) : < 5,00 euro exVAT

Meer info :

Plus d'infos:

Vin issu de l'agriculture biologique

Un produit biologique est issu de la pratique de l'agriculture biologique. Celle-ci respecte le sol, l'animal et donc l'homme. Son objectif est de produire des aliments exempts de polluants dans le respect de l'environnement. Les produits agricoles biologiques sont cultivés sans engrais ni produit chimique. Tous les opérateurs intervenants dans la production biologique sont certifiés et font l'objet de contrôles réguliers par un organisme de contrôle indépendant et agréé par le ministère de l'agriculture.

Un vin "bio" est un vin dont le raisin est issu de l'agriculture biologique et vinifié selon les cahiers des charges de la biologie (réduction importante des doses de soufre, pas de traitement chimiques). Dans le vignoble il est toutefois permis d'utiliser la « bouillie bordelaise » pour lutter contre les maladies de la vigne.

Certains cahiers de charges sont plus rigoureux que d'autres en ce qui concerne la vinification (comme Nature & Progrès). Pour les vins produits sous le label Nature & Progrès l'utilisation de sulfites est limitée. De plus on accepte que de vinifier avec des levures indigènes. Cela n'empêche pas que d'autres vigneronnes « bio » le fassent sans pour autant se faire contrôler par l'un ou l'autre organisme. L'agriculture biologique est une démarche et une philosophie de travail d'un vigneron.



Vins biodynamique

En 1924, Rudolph Steiner, philosophe et scientifique autrichien, donna les orientations fondamentales de la bio-dynamie permettant à l'agriculture malade de retrouver une santé. La bio-dynamie est la recherche de l'équilibre: l'équilibre des cultures avec leurs environnements immédiats et plus lointains. La bio-dynamie considère l'agriculture comme un élément d'un système dans lequel tous les éléments sont interdépendants les uns des autres. Mais, la plante cultivée quelle qu'elle soit ne dépend pas uniquement du sol sur laquelle est croît, du climat qui est le sien, de l'Homme qui la cultive, mais d'un environnement plus global. Elle dépend du Soleil qui lui apporte la chaleur nécessaire à son développement.

Ainsi, la bio-dynamie englobe la Terre dans un vaste système où toutes les planètes sont interdépendantes les unes des autres et où chacune apporte de l'énergie aux autres. Les cycles du Soleil et de la Lune ont un rôle important sur le climat et sur les marées; tout le monde en est conscient.

Conclusion C'est un mode de culture basé sur des fondements analogues à ceux de l'agriculture biologique, qui cherche en plus, à **stimuler les rythmes naturels** (cosmiques, lunaires, biologiques...) par l'application de préparations spécifiques dynamisées. La plante trouvant force et équilibre, est plus apte à résister aux agressions extérieures.



Vins Fair Trade

«La notion de commerce équitable est apparue et s'est progressivement précisée dans les pays occidentaux au cours des quarante dernières années, en réaction à un processus de prise de conscience du fait que les bénéfices de la croissance des échanges et du commerce ne sont pas nécessairement partagés de manière équitable par tous les pays ni par toutes les couches de la population.

L'objectif du commerce équitable, c'est aussi que le prix payé aux producteurs assure à ces derniers une rémunération qui soit proportionnée aux compétences mises en œuvre, au travail effectué et aux matières utilisées, c'est-à-dire une part adéquate du bénéfice total.

Dans le cas des produits dont le prix fait l'objet d'accords internationaux (par exemple le café ou le cacao), un prix minimum est fixé de telle sorte que les producteurs réalisent un bénéfice supérieur à celui correspondant aux prix du marché mondial. Ce système permet aux intéressés d'améliorer les systèmes de production et les conditions de travail, ce qui est bon pour les agriculteurs et les travailleurs en général, ainsi que pour l'environnement.

Grâce au commerce équitable, les producteurs des pays en développement vendent leurs produits à des prix plus rémunérateurs et ils sont mieux placés pour trouver de nouveaux débouchés. Le commerce équitable a ainsi pour finalité de contribuer à l'établissement des conditions propres à élever le niveau de la protection sociale et environnementale dans les pays en développement.

Max Havelaar, le label pour le commerce équitable

Max Havelaar n'achète ni ne vend de produits équitables: il s'agit d'une organisation indépendante qui gère le label du commerce équitable. Ce label est octroyé uniquement aux produits qui répondent aux critères internationaux du commerce équitable. Ceux-ci portent sur les conditions de production et les prix.



Le label Max Havelaar offre une garantie au consommateur: la garantie que les cultivateurs du Sud reçoivent le juste prix pour leur récolte et que les ouvriers agricoles travaillent dans des conditions correctes. Afin de pouvoir donner cette garantie, Max Havelaar contrôle la chaîne de production, du producteur au consommateur. Tous les acteurs de cette chaîne - cultivateurs, travailleurs, entreprises ou consommateurs - ont leur rôle à jouer.

Vin & commerce équitable

Le vin Fair Trade est produit en Argentine, au Chili ou en Afrique du Sud. La population locale et les travailleurs locaux jouent un rôle important dans les différents cycles de production.

Quelques exemples de collaborations positives et durables:

- Les raisins sont achetés à un prix correct et rémunérateur auprès de paysans locaux.
- Les ouvriers qui travaillent dans les vignes sont payés correctement et bénéficient d'une assurance maladie et autres avantages, comme logement surplace, scolarisation pour les enfants,...

POUR PLUS D'INFOS :

Vincent De Coninck - Vino Mundo
0478/62 15 82