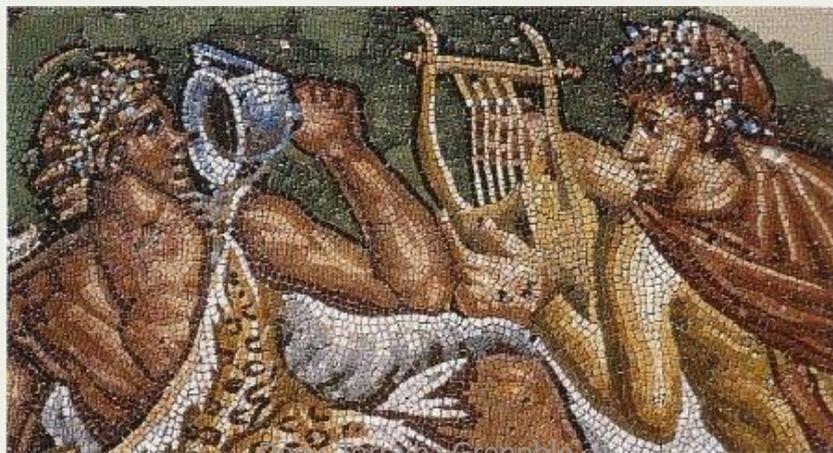




# Connaissance du droit vitivinicole et de la filière





CHATEAUNEUF - DU - P A P E

2001

LES EN BOUTEILLE PAR

CHAPOUTIE

1660 FAC TAIN FRANCE

# I. Organisation de la filière vitivinicole



Denis Torralba Grenoble



# Organisation de la filière vitivinicole

- Les acteurs de la filière vitivinicole
  - Institutions nationales / internationales
  - Les organisations professionnelles et interprofessionnelles
  - Les professions
- La circulation des vins en France et à l'étranger
- La spécificité « comptable » de la filière

## **DANS LES VIGNES...**

### **Le vigneron coopérateur**

Il cultive ses vignes toute l'année, depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges à la fin de l'été. Il entretient le vignoble, plante la vigne, la palisse ou la lie sur un tuteur, il la taille, la protège des maladies. Au moment de la récolte, il la vendange. De plus, il est très souvent impliqué dans toutes les étapes de vinification et même de commercialisation, on le retrouve souvent au caveau, pour parler des vins de la cave.

### **Le technicien culture vignoble**

Il offre des conseils techniques et optimise le travail du viticulteur. Connaissant chaque parcelle qui appartient à la cave, il accompagne le vigneron coopérateur tout au long de l'année, l'informe des spécificités de son vignoble par rapport à celles des autres parcelles. Il participe à l'élaboration des cahiers des charges au vignoble, la mise en place et le suivi des actions de traçabilité, de sélection à la parcelle et des mesures agro-environnementales.

### **L'assistant technique et relationnel**

Ces personnes assureront la relation entre les coopérateurs et leurs caves coopératives dans des missions d'appui technique, de développement de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, de la bonne application des règles de production et d'apports définies par la cave. Ils sont les interlocuteurs privilégiés des adhérents et assurent la mission de relation entre la cave et les adhérents. Ils peuvent accompagner les projets de développement mis en œuvre par la cave à destination de ses adhérents. Ils assurent aussi l'interface entre la cave et l'ensemble des acteurs du milieu viticole sur le territoire de la coopérative pour les questions relevant de leur mission technique.

## **DANS LES VIGNES ET A LA CAVE...**

### **Le responsable qualité**

Le responsable qualité en cave coopérative suit la qualité de la parcelle à la bouteille. Il met en place et gère le mode de surveillance du système qualité de la cave conformément aux normes. Il gère les moyens de mesure, d'essai et de contrôle ; met en place et valide la méthode HACCP. Enfin, il assure l'interface du service qualité de l'entreprise avec les services qualité des clients et fournisseurs.

### **Le technicien traçabilité**

Il propose et met en place les procédures adaptées à la traçabilité des vins. Il anime et conduit des actions de traçabilité auprès des adhérents et met en place toute la logistique permettant la mise en place de la traçabilité. Il assure un suivi technique, quantitatif, qualitatif et logistique. Il assure le suivi informatique de la parcelle aux assemblages. C'est lui qui enregistre et contrôle les données tout en réalisant une veille technique. Enfin, il met en place des procédures de sécurité alimentaire (HACCP) , accompagne l'entreprise dans ses démarches de certification et veille à l'application des bonnes pratiques en conformité avec les directives.

## A LA CAVE...

### **Le responsable contrôle laboratoire**

Il conçoit, définit, organise et met en œuvre les différentes procédures garantissant la qualité des produits. Il supervise et suit le contrôle des matières premières, des moyens de production et des produits tout au long de leur élaboration. Ainsi, il participe à l'amélioration de l'organisation de la production et des équipements de production.

### **Le technicien de laboratoire**

Le technicien de laboratoire réalise les analyses chimiques et biologiques selon des procédures garantissant la fiabilité des résultats. Il assiste le chef de laboratoire ou l'œnologue dans l'exécution de ses travaux.

### **L'œnologue**

Étymologiquement, œnologie signifie science du vin. Il débute ses dégustations avant les vendanges en goûtant les raisins dans le vignoble puis il déguste régulièrement les vins, cuve après cuve, barrique après barrique, dès la fermentation et pendant la période d'élevage du vin. L'œnologue procède à des assemblages à partir de cépages et de parcelles. L'œnologue a pour principales activités la vinification, l'élevage des vins et leur conditionnement. Le rôle de l'œnologue peut s'étendre aussi loin en aval, jusqu'à la recommandation de méthodes d'élaboration en fonction des consommateurs visés.

## **Le maître de chai**

Il assure et supervise la bonne marche de l'ensemble des travaux du chai. Le maître de chai a pour rôle d'organiser les vendanges, de conduire le processus de vinification, élaborer et assembler les vins, vérifier l'entretien du matériel, enregistrer les opérations, encadrer les saisonniers et le personnel de chai....

## **Le caviste**

Il est chargé des opérations de conservation et de mise en bouteille des vins à la cave. Il assure la transformation du raisin en vin. Il intervient dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à la mise en bouteille. Son rôle est de faire en sorte que la vinification s'effectue dans les meilleures conditions possibles. Les activités du caviste sont variées : extraire le jus, filtrer, suivre attentivement la macération, contrôler la température et la densité, choisir le moment de maturation du vin en fût, organiser et gérer le stockage, goûter le vin tout au long du processus, adapter son travail en fonction du résultat attendu... Il participe également à l'embouteillage et à l'étiquetage des bouteilles. Il intervient sous les ordres d'un maître de chai et parfois selon les indications d'un œnologue.

A la cave, il y a aussi des personnes en charge de l'approvisionnement en matières sèches à travers des postes de **responsables des achats et magasiniers**.

Autres postes importants dans la cave, la maintenance et l'entretien. Ainsi, nombreux sont les **responsables entretien** et **ouvriers d'entretien** permettant à la cave de respecter l'ensemble des normes d'hygiène que s'imposent les caves coopératives.

Nombreux sont les métiers liés à la logistique des caves coopératives qui travaillent en équipe avec les autres métiers techniques de la cave. En effet, souvent on retrouve des **chefs de quai, chauffeurs et caristes**.

A la chaîne d'embouteillage, on retrouve notamment des postes de **conducteurs de ligne** et **d'opérateurs de chaîne**.

# Les institutions nationales

- Les services de l'Etat
  - DGDDI: Direction générale des Douanes et Droits Indirects
  - DGI: Direction Générale des Impôts
  - DGCCRF: Direction Générale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes
- Les Etablissements Publics
  - L'INAO: Institut National de l'Origine et de la Qualité
  - FranceAgrimer

## DGDDI: Direction générale des Douanes et Droits Indirects

Le rôle de la douane, administration fiscale, a aujourd'hui considérablement évolué. Rattachée au ministère du Budget, des Comptes publics et de la Réforme de l'État, les services de la direction générale des douanes et droits indirects exercent une triple mission : tout d'abord, une mission fiscale, puisqu'elle perçoit chaque année environ 13% des recettes de l'État et contribue, comme ses homologues européens, au financement du budget communautaire.

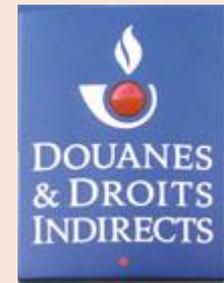
Dans le prolongement de cette mission, la douane a un rôle économique. Sur la base des règles fixées pour le commerce international, elle contrôle les flux commerciaux avec 3 objectifs :

- la fluidité,
- la sécurité,
- la qualité, grâce à des procédures adaptées aux besoins des entreprises.

La douane assure une mission de lutte contre la fraude et les grands trafics internationaux. Elle a en charge la protection des intérêts économiques et financiers nationaux et communautaires (mobilisation contre le fléau des contrefaçons, lutte contre les fraudes à la politique agricole commune, etc.).

La douane participe également à une mission de protection de la sécurité et de la santé publiques. Elle concourt, enfin, à la protection de l'environnement (lutte contre les pollutions diverses) ou du patrimoine national (contrôle des échanges d'œuvres d'art, d'objets de collection et d'antiquités).

# Mission fiscale



La douane perçoit :

- les accises (impôts indirects) sur les tabacs et alcools, les produits pétroliers, mais aussi la TVA sur les produits importés des pays tiers à l'Union européenne ;
- les droits de douane à l'importation dans l'Union européenne.

Elle participe au contrôle du recouvrement de la TVA dans les échanges intracommunautaires.

Elle lutte contre les fraudes au budget communautaire et la contrebande des produits fortement taxés (alcool, tabac).

# L'INAO

- Siège à Paris
- 8 unités territoriales
- 4 comités
  - Vins, eaux de vie et autres boissons alcoolisées
  - Appellations laitières, agroalimentaires et forestières
  - IGP, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties (**STG**)  
**« spécialité traditionnelle garantie »**
  - Agriculture Biologique
- Missions:
  - Reconnaissance des produits pouvant bénéficier d'un **SIQO**  
*Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine*
  - Contrôle du respect du cahier des charges
  - Défense et promotion des SIQO

# France Agrimer

- **FranceAgriMer**, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, est un établissement public administratif placé sous la tutelle de l'État
- Créé le 1er avril 2009, FranceAgriMer est issu de la fusion de cinq offices agricoles :
  - Ofimer (pêche, aquaculture)
  - Office de l'Élevage
  - ONIGC (céréales)
  - Onippam (plantes à parfum)
  - Viniflor (fruits, légumes, vins, horticulture)

# FranceAgrimer

## Les missions:

- Les missions de **FranceAgriMer** s'étendent aux animaux d'élevage, au lait et produits laitiers, aux fruits et légumes et productions spécialisées, aux produits de l'horticulture, aux vins, aux céréales, aux oléagineux, protéagineux et cultures textiles, au sucre, aux plantes à parfum, aromatiques et médicinales, et aux produits de la mer et de l'aquaculture.
- Sur le terrain, les services de **FranceAgriMer** sont regroupés avec les Directions régionales de l'alimentation, l'agriculture et la forêt (DRAAF) et assurent les missions de suivi et de contrôle qui dépendent de FranceAgriMer.
- Doté d'un conseil d'administration et de conseils spécialisés par filière, **FranceAgriMer** joue un rôle essentiel de proposition, d'orientation et de concertation.

- Missions spécifiques vins
  - Gestion du potentiel viticole : encadrement des plantations, restructuration
  - Régulation des marchés viticoles
  - Agrément officiel des vins de pays
  - contrôle de la sélection, de la production et de la commercialisation des plants de vigne.

# Les institutions internationales

- **L'OIV : l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin**
  - Création en 2001 , basé à Paris
  - organisme intergouvernemental à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne.
  - Établir des normes et des méthodes d'analyse internationales afin de servir de modèle aux législations nationales et à élaborer des programmes internationaux de recherches scientifiques et de formation concernant la vigne et ses produits
    - a) indiquer à ses membres les mesures permettant de tenir compte des préoccupations des producteurs, des consommateurs et des autres acteurs de la filière vitivinicole ;
    - b) assister les autres organisations internationales intergouvernementales et non-gouvernementales, notamment celles qui poursuivent des activités normatives ;
    - c) contribuer à l'harmonisation internationale des pratiques et normes existantes et, en tant que de besoin, à l'élaboration de normes internationales nouvelles, afin d'améliorer les conditions d'élaboration et de commercialisation des produits vitivinicoles et à la prise en compte des intérêts des consommateurs.

# Les organisations professionnelles et interprofessionnelles

- Les groupements de producteurs
    - les ODG (anciens syndicats viticoles)
    - Les coopératives
  - Les groupements de commerçants
    - Les négociants
    - Les courtiers en vins
  - Les interprofessions (réorganisation en cours de discussion)
- ⇒ accords interprofessionnels conclus entre les divers représentants des acteurs de la filière
- Ex : InterRhône

# Les Organismes de Défense et de Gestion

- Ancien syndicat
- Rôle:
  - Protection du nom, du produit, du terroir
  - Élaboration du projet de cahier des charges
  - Mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection
- Adhérents: tous les opérateurs participant aux activités de production, transformation, élaboration du produit prévues par le cahier des charges
- Reconnaissance par l'INAO

# Les professions

➤ Les entrepositaires agréés = notion européenne et fiscale

⇒ Acteurs qui prennent part directement à la circulation du vin

## Article 302 G du Code Général des Impôts

- Producteurs, récoltants
- Non producteurs

Les entrepositaires agréés peuvent être :

Négociants: achat pour revente

Récoltants : producteur (opérations de vinification)

Statut mixte

# La circulation des vins sur le territoire national

- Le vin est un produit dont la circulation est très règlementée et est soumis aux droits d'accises et TVA.
- L'administration des Douanes (DGDDI) détient des pouvoirs importants pour contrôler cette circulation
- Le droit de circulation : article 438 du code général des impôts
  - vins mousseux : **8.77 €/ hectolitre**
  - cidres, poirés, hydromels et pétillants de raisin (jus de raisin légèrement fermenté): **1.25 €/ hectolitre**
  - **3.55 €/hectolitre** pour:
    - vins, autres que les vins mousseux, dont le titre alcoométrique volumique acquis n'excède pas 15% vol. pour autant que l'alcool contenu dans le produit fini résulte entièrement d'une fermentation ;
    - vins qui ont un titre alcoométrique acquis excédant 15 % vol., mais n'excédant pas 18 % vol. pour autant qu'ils aient été obtenus sans aucun enrichissement et que l'alcool contenu dans le produit fini résulte entièrement d'une fermentation.
    - produits fermentés autres que le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel et le pétillant de raisin, dont l'alcool contenu dans le produit résulte d'une fermentation et dont le titre alcoométrique acquis n'excède pas 15 % vol. ;
    - autres produits fermentés autres que le vin, la bière, le cidre, le poiré, l'hydromel et le pétillant de raisin, dont le titre alcoométrique volumique acquis n'excède pas à 5,5% vol. pour les boissons non mousseuses et à 8,5% vol. pour les boissons mousseuses.

# La circulation des vins sur le territoire national

Usage de la capsule représentative de droits = obligation d'utiliser la CRD pour tous les vins conditionnés en récipients de 3 L ou moins, embouteillés en France et destinés au marchés français .

La capsule dispense de documents d'accompagnements et permet une libre circulation. Elle indique que les droits d'accises ont été acquittés auprès de la DGDDI.



Vins  
tranquilles  
(AOC)



Vins de Pays

R : Récoltant

N: Non récoltant ou Négociant

E: Eleveur

# La circulation des vins français vers l'étranger

- Utilisation d'une capsule commerciale neutre
- Document **A**ministratif d'**A**ccompagnement (DAA)

# La Comptabilité Matières

- **Spécificité de la filière viticole**
  - Exigence européenne (art 13 directive 92/12 du 25 février 1992) = hyper réglementation
  - Applicable aux opérateurs autorisés à détenir, expédier, produire ou transformer des vins (statut d'entrepoteur agréé)
- **Objectif** : retracer l'ensemble des opérations de production, transformation et mouvement des produits soumis à accises (transmission mensuelle des informations à la DGDDI via la Déclaration Récapitulative Mensuelle)

# La Comptabilité Matières

- Une comptabilité matières pour chaque site d'exploitation
- Contenu :
  - Compte de production
  - Compte de transformation
  - Compte entrées/sorties des produits en suspension de droits
  - Compte entrées/sorties des produits en droits acquittés

# Les registres vitivinicoles

- Entrées/sorties des vins
  - Registre de manipulations
  - Registre d'embouteillage
  - Registre des vins mousseux
  - Registre de détention de produits (saccharose, MCR, produits d'acidification)
- ⇒ La tenue de ces registres équivaut à une comptabilité matières

## II. La segmentation des vins

# Les Signes d'identification de la qualité et de l'origine

- L'AOC
- L'AOP
- L'IGP
- La Spécialité Traditionnelle Garantie
- L'Agriculture Biologique

# L'appellation d'origine

- **L'AOC: l'appellation d'origine contrôlée**



⇒ Dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. Le produit possède une notoriété dûment établie et sa production est soumise à des procédures d'agrément comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits.

# L'appellation d'origine

- L' AOP: l'Appellation d'Origine protégée



- ⇒ Il s'agit de l'AOC au niveau européen
- ⇒ Nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, dont :
  - ⇒ La qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et,
  - ⇒ La production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée

# La protection des appellations d'origine

- Protection contre les fraudes, contrefaçons, usurpations et tromperies
- Possibilité d'agir en justice
  - Protection à l'égard du produit (ex: lutte contre concurrence déloyale)
  - Protection à l'égard du terroir (contre les opérations d'aménagement, d'urbanisme par exemple)

# L'IGP



- **L'Indication Géographique Protégée**

Produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété

→ relation entre le produit et son origine moins forte que pour l'AOC mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit

# La STG

- **Spécificité traditionnelle Garantie :**



Elle ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel

# L' Agriculture Biologique



- Mode de production agricole spécifique assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs
- Dispositif de contrôle avant commercialisation

# Le Label Rouge



- Loi d'orientation agricole du 5 août 1960
- Il garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires
- Cahier des charges à respecter

# La nouvelle segmentation

- Ancien système :
  - Appellations d'origine Contrôlée
  - VDQS
  - Vins de Pays
  - Vins de Table
- ⇒ Nouveau système issu de la nouvelle OCM :
  - Organisation Communes des Marchés**
  - Appellations d'Origine Protégée **AOP**
  - Vins avec Indications Géographiques Protégées **IGP**
  - Vins sans Indication Géographique **VSIG**
- ⇒ Le vin perd sa spécificité et est régi par les mêmes réglementations que tous les autres produits agroalimentaires

III. Règles communautaires issues de l'OCM

***Organisation Communes des Marchés***

# Les règles communautaires issues de l'OCM

- OCM = Organisation Commune du Marché vitivinicole
- Mise en œuvre dans le cadre de la PAC (Politique Agricole Commune) en 1962
  - Objectif de la PAC: stabiliser le marché et garantir un niveau de vie équitable pour les viticulteurs
- ❑ OCM vitivinicole : aide et protection du marché du vin grâce à l'adoption de règlements par la commission Européenne

# Les règles communautaires issues de l'OCM

- 6 étapes de construction de l'OCM:
  - Règlement OCM 24 du 4 avril 1962 = OCM fondatrice
  - Règlement OCM 817 du 28 avril 1970
  - Règlement OCM 1576 du 5 février 1979
  - Règlement OCM 822 du 16 mai 1987
  - Règlement 1493 du 17 mai 1999
  - Règlement 479 du 29 avril 2008 (en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> août 2009) = dernier de la filière

# Les règles communautaires issues de l'OCM

## **Objectifs Règlement 479/2008**

- Equilibrer le marché vitivinicole
- Eliminer les mesures d'intervention sur le marché
- Réorienter le budget
- Renforcer la compétitivité des vins européens

# La nouvelle réglementation communautaire du marché

- 2 objectifs:
  - Harmonisation du droit communautaire viticole
  - Intégration de la nouvelle OCM dans la PAC
- Conséquences :
  - + d'adaptation au marché mondial = sanctification de la mondialisation
  - + de liberté en faveur des opérateurs

# Les mesures de soutien de la nouvelle OCM (1)

- 3 grands types de mesure (chaque Etat membre choisit ses mesures)
  - **Restructuration / reconversion du vignoble**
    - ⇒ développer la compétitivité des exploitations, adapter la production viticole aux objectifs du marché (ex: sur greffage, reconversion variétale)
  - **Amélioration de la production vitivinicole**
    - ⇒ Promotion pays tiers, soutien aux investissements matériels ou immatériels
  - **Gestion des situations de crise (prévention)**
    - ⇒ Assurance récolte, fonds de mutualisation, aides aux distillations, utilisation du MRC

Maintien de ces mesures préventives jusqu'au 31 juillet 2012

# Les mesures de soutien de la nouvelle OCM (2)

- Le financement des mesures de soutien:
    - Le système des enveloppes nationales : une enveloppe financière attribuée à chaque Etat Membre
      - Total 2009: 794.5 millions d'euros
        - » France: 172 millions d'euro
        - » Italie : 238 millions d'euros
        - » Espagne: 214 millions d'euros
        - » Roumanie: 42 millions d'euros
        - » Portugal: 38 millions d'euros
- ⇒ 5 pays représentent 88.6% du total
- ⇒ taux de réalisation : 94%

MERCI A LA MAISON : MICHEL CHAPOUTIER ...

