

COMMERCE DE VIN

# Les interprofessions romandes appellent à la création d'une réserve

Alain-Xavier Wurst

**Afin de mieux lisser l'offre sur le marché du vin, les acteurs romands insistent sur la nécessité d'une réserve de vin. Simple dans le principe, mais compliquée à mettre en œuvre, cette mesure bute également sur un problème juridique.**

L'idée de constituer une réserve de vin n'est pas nouvelle en soi, mais, en ce début d'année, les milieux professionnels semblent bien décidés à lui donner un coup d'accélérateur.

A l'image des appellations françaises, la viticulture romande souhaiterait disposer de quantités de vins mises de côté lors de vendanges importantes afin de pouvoir, en cas de mauvaise récolte, les libérer tout ou en partie et réduire ainsi l'ampleur des fluctuations d'approvisionnement des vins suisses sur le marché intérieur. La tendance de fond, depuis des dizaines d'années, est à la diminution de la consommation tandis que la production, soumise aux aléas climatiques, varie d'une année sur l'autre.

Outil de régulation de l'offre, l'utilisation d'une réserve climatique permettrait donc de retarder la mise sur le marché de certains volumes en cas de millésime trop généreux, afin d'éviter un écroulement des prix, ou, au contraire, d'alimenter le marché à la suite d'une production insuffisante et d'empêcher ainsi que les vins étrangers ne s'engouffrent dans la brèche.

La branche cherche en effet par tous les moyens à lutter contre l'érosion des parts de marché des vins suisses,



Gilles Cornut, président de la Communauté interprofessionnelle des vins vaudois.

observée essentiellement en grande distribution.

Sans être un remède miracle, la réserve climatique est un levier d'action qui agit au niveau de l'étape de commercialisation et présente, de ce fait, l'avantage d'être entièrement maîtrisable par les producteurs.

**Simple sur le papier**

«Après l'épisode de sécheresse de 2015, on voit clairement que les vins suisses ont perdu des parts de marché, tous canaux de distribution confondus. On constate, par la suite, qu'on a du mal à les récupérer, voire qu'on ne les récupère pas», analyse Alexandre Mondoux, professeur d'économie à Changins et directeur de l'Observatoire suisse du marché des vins.

Sur le papier, le principe d'une réserve climatique est assez simple, mais sa mise en place et sa gestion posent de

nombreuses questions. «Entre les rendements maximums autorisés par la Confédération, qui sont de 1,4 kg/m<sup>2</sup> pour les blancs et ceux que le Canton de Vaud applique, dans le cadre de la démarche AOC 2019, qui sont de 1,05 kg/m<sup>2</sup>, il y a un intervalle sur lequel on pourrait travailler pour constituer la réserve, tout en garantissant la qualité», explique Gilles Cornut, président de l'interprofession vaudoise, laquelle a initié l'ensemble du projet aux côtés du Canton de Vaud.

La constitution de cette réserve se ferait individuellement, sans caractère obligatoire, mais la libération serait gérée collectivement à l'échelle cantonale pour les AOC, voire à une échelle supérieure pour des appellations plus génériques type Chasselas romand.

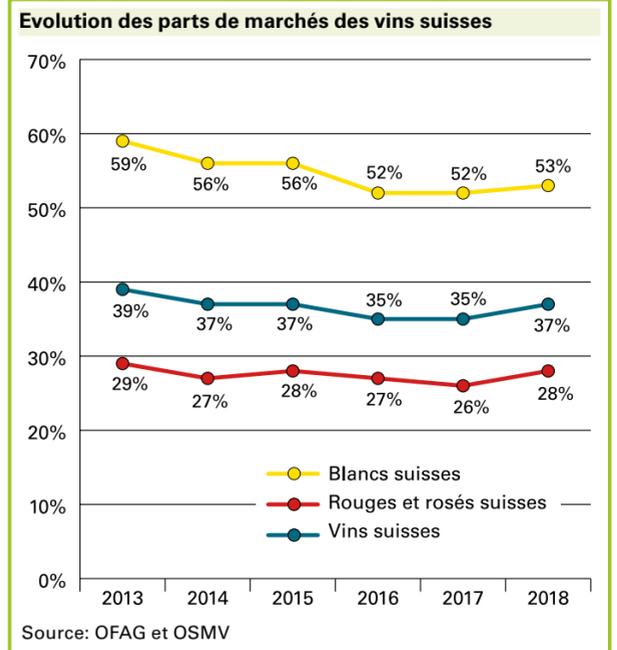
Mais, avant d'envisager les questions d'organisation, il faut encore, au préalable, lever un

obstacle juridique majeur. Les Cantons n'ont, en effet, pas de compétences bien précises en matière de gestion du marché des AOC. La mise en place d'une réserve climatique nécessiterait donc une modification de la Loi sur l'agriculture (LAgr), mais pour le moment, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) n'en voit pas l'utilité. «Les possibles avantages d'une réserve décrétée par le Canton restent peu clairs et entraîneraient une réglementation et des charges supplémentaires», a déclaré l'OFAG, tout en précisant que des «discussions doivent encore avoir lieu avec la Fédération suisse des vignerons (FSV) sur les tenants et aboutissants de l'idée de réserve».

**Interprofessions désormais accordées**

«Nous avons besoin d'une certaine souplesse», a répondu indirectement Frédéric Borloz, président de la FSV, avançant un calendrier serré. «Nous allons très prochainement demander à l'OFAG que cette mesure soit intégrée dans la PA22». Si c'est refusé, j'étudierai d'autres pistes pour voir si nous devons agir par motion ou si nous disposons d'autres moyens plus rapides pour agir en marge de la PA22».

A l'origine un peu dispersés, les représentants des interprofessions romandes sont désormais sur la même longueur d'onde. «Nous devons collaborer activement entre cantons et sommes prêts pour cela à des concessions», confie Yvan Aymon, président de l'interprofession valaisanne. «On n'avait pas les volumes du millésime 2017 à cause du gel et on n'a plus les marchés pour le millésime 2018. Il faut vraiment que la Confédération et l'OFAG comprennent qu'on ne peut plus se passer de cette réserve, c'est impératif de le faire.»



«La meilleure assurance inventée»

Interview

DAVID CHATILLON

Directeur général de l'Union des maisons de champagne (UMC)

**Quel est le principe de la réserve champenoise?**

L'interprofession, composée des vignerons et des maisons, fixe chaque année le rendement commercialisable (en kg de raisins), en fonction des besoins du marché. Ce qui est produit au-delà, jusqu'au rendement butoir de l'appellation (15 500 kg/ha), peut-être mis en réserve. Cette réserve dite «interprofessionnelle» est gérée collectivement par l'interprofession, contrôlée par elle et par les douanes. Chaque vigneron a une réserve qu'il dote en fonction des quantités excédentaires dont il dispose. Nous n'avons qu'une seule appellation, ce qui simplifie les choses, et tout ce qui dépasse le rendement autorisé est envoyé à la distillation, il n'y a aucun autre usage possible.

**Comment est structurée la production?**

Les vignerons exploitent 90% de la surface champenoise. Les maisons exploitent les 10% restants mais élaborent et commercialisent 70% des volumes.

**Je suis vigneron, je stocke cette réserve dans ma cave?**

Cela dépend. Si vous êtes récoltant manipulant (élaboreur) oui, mais si vous êtes exploitant, engagé auprès d'une maison ou d'une coopérative, vous livrez la totalité de votre récolte. Les quantités dites «bloquées», c'est-à-dire mises en réserve, vont chez l'acheteur, qui détient physiquement, en stock, la réserve. Les vins sortis de la réserve sont administrativement millésimés.

**Concrètement, comment utilise-t-on la réserve?**

Si un exploitant voit une partie de sa récolte anéantie



MICHEL JOLYOT

par la grêle, il doit sortir obligatoirement de la réserve les quantités manquantes, jusqu'à atteindre le taux de rendement commercialisable de l'année. Autre cas de figure, imaginons que nous ayons besoin de 12 000 kg/ha pour alimenter les marchés, mais que la récolte pendante n'atteigne que 10 000 kg/ha. Dans ces cas-là, l'interprofession décide de débloquer 2 000 kg/ha, donc chaque exploitant sortira 2 000 kg/ha de la réserve.

**C'est un outil de régulation aujourd'hui irremplaçable?**

En Champagne, lorsqu'on fixe le rendement pour l'année, nous connaissons à quelques kilos près la quantité de raisin dont on disposera pour élaborer les vins. On régule donc très finement les volumes mis en marché. C'est un très bel outil de régulation et c'est aussi un outil assurantiel, qui ne coûte rien, si ce n'est le prix de la cueillette et du stockage. C'est la meilleure assurance jamais inventée. C'est très simple sur le principe, mais la gestion est complexe et suppose d'avoir des outils puissants de suivi, une certaine discipline et une interprofession solidaire et solide.

PROPOS RECUEILLIS PAR ALAIN-XAVIER WURST

C'est vous qui le dites

Que pensez-vous du projet de réserve climatique pour les vins suisses?



Eric Durand

Domaine Au point du jour, Mont-sur-Rolle (VD)

«Je suis favorable à la création d'une réserve climatique. Je pense que cela nous donnerait plus de facilité pour intervenir sur la production lors de mauvaises années. On en a parlé avec les collègues, la grande majorité partage cet avis. Je vends à peu près la moitié de mes vins en vente directe. Si la réserve climatique avait été constituée pour 2017, il est évident que cela m'aurait aidé à satisfaire ma clientèle. Il est certain que ce n'est pas facile à mettre en place, mais la réserve climatique permettrait de mieux réguler le marché. D'autant que nous sommes aujourd'hui limités avec les quotas. On aurait de la marge pour établir une réserve climatique sans déroger à la qualité. Mieux vaut pouvoir proposer un vin sans millésime de son domaine que pas de vin ou de devoir acheter des raisins pour vendre un vin qui n'est pas de chez nous. J'ai beaucoup de clientèle privée qui comprendrait cette démarche. Elle cherche avant tout la qualité et le vin du domaine.» AXW



Philippe Plan

Cave Les Crêtets, Satigny (GE)

«L'intention est louable et reviendrait à introduire une certaine souplesse sur les quotas. Indépendamment des rythmes climatiques, on subit aussi une grande fluctuation des marchés, donc disposer d'une réserve ne serait pas plus mal. En revanche, le plus gros défi sera de la mettre en œuvre et de la gérer. Si l'Etat s'en occupe, on risque de créer des disparités cantonales. Si ce sont les interprofessions, encore faut-il qu'elles s'entendent bien. L'Organisme intercantonal de certification pourrait être une option. Après, chacun est libre de constituer une réserve ou non. D'un point de vue commercial, on constate que la clientèle, surtout pour les blancs, n'est pas habituée à boire des millésimes qui ne sont pas de l'année. A mon avis, le petit vigneron qui cherche la qualité, avec le prix correspondant, ne sera pas forcément intéressé. La mesure s'adresse plus à des grosses caves coopératives faisant du négoce. Là, je pense qu'il y a un réel potentiel.» AXW



Renaud Favre

Sélection Excelsus, Chamoson (VS)

«Nous, au niveau artisanal, on est peut-être moins concernés. Mais, au domaine, on observe de plus en plus de demande pour des vins millésimés plus anciens. Donc indépendamment des réflexions actuelles sur cette réserve, on songe actuellement à mettre en place des locaux de stockage pour répondre à cet engouement. Il est clair qu'on n'est jamais aussi fort commercialement que lorsqu'on a du vin à proposer. Si je prends l'exemple de la récolte 2018, qui a été bonne, certaines de nos spécialités sont aujourd'hui épuisées. C'est un problème. Avec la réserve, on pourrait continuer à approvisionner nos clients, même si le millésime est plus ancien. Mais encore faut-il pouvoir la stocker correctement, les équipements coûtent cher. Quant à la gestion collective par l'interprofession, je ne suis pas forcément pour. C'est à chacun de faire en fonction de son potentiel. Que l'on soit une coopérative ou un indépendant, l'objectif est de le faire en visant toujours la qualité.» AXW