

Plan de contrôle Cognac. C'est parti !

Les premiers contrôles d'exploitations – dans le cadre du Plan de contrôle Cognac – ont démarré le 6 septembre 2010. Au titre du contrôle externe, les contrôleurs de Certipaq ont visité une dizaine d'exploitations au cours de la première semaine. Bernard Laurichesse, le président de l'ADG Cognac (l'Association de défense et de gestion de l'appellation Cognac), rappelle l'esprit qui a guidé la réforme.

« Le Paysan Vigneron » - Faut-il avoir peur des contrôles ?

Bernard Laurichesse - Sincèrement, non. L'esprit qui nous a toujours guidés à Cognac, aussi bien pour l'écriture du cahier des charges que pour la rédaction du plan de contrôle, a été de reprendre l'existant, sans rajouter de nouvelles contraintes ou le moins possible, tout en respectant les obligations de la loi.

« L.P.V. » - Avez-vous le sentiment d'y être parvenu ?

B.L. - Oui dans la mesure où notre groupe de travail a tenu son objectif : ne pas se couper du terrain, être le plus proche possible de la réalité. Après tout, c'est pour cela que nous avons été élus.

« L.P.V. » - Pouvez-vous nous donner quelques exemples précis ?

B.L. - Que vont vérifier les contrôleurs quand ils se rendront sur les exploitations ? En ce qui concerne le contrôle documentaire, ils demanderont par exemple au viticulteur un extrait papier de son CVI (casier viticole informatisé). Si ce n'est déjà fait, le viticulteur devra donc le tirer du site internet des Douanes (pro.douane.fr). En 2008, chaque viticulteur a reçu un identifiant et un mot de passe lui permettant d'accéder au site. Ceux qui n'auraient pas internet, peuvent demander au Service de la Viticulture et du Cognac de leur fournir le document. Sur le CVI, va apparaître la densité de plantation ou encore le fait que les parcelles figurent bien dans la région délimitée Cognac. Un point qui ne paraît pas insurmontable ! D'ailleurs, lors de la rédaction du cahier des charges, notre souci constant fut de ne pas placer la barre trop haut. C'est le cas avec une densité de plantation de 2 200 pieds/ha ou encore un écartement de 3,5 m. En outre, nous avons tenté d'introduire de la souplesse. Les viticulteurs qui ne seraient pas dans les clous en matière d'écartement ont jusqu'à 2040 pour s'y mettre (jusqu'en 2020 pour les cépages). Le contrôle des pieds morts ne débutera qu'en 2014. Sur les exploitations, les contrôleurs regarderont également la comptabilité matière, la déclaration de récolte, la déclaration d'affectation, tous documents qui existent déjà dans nos entreprises. Le seul document vraiment nouveau introduit par la réforme des signes de qualité est la déclaration de revendication, à produire tous les ans. Ce document est en cours d'évolution.

« L.P.V. » - Les contrôleurs seront-ils amenés à aller dans les vignes, dans les chais, les distilleries ?

B.L. - Le seul point qui puisse être contrôlé aujourd'hui dans les vignes est l'écartement. Le rendement ne répond à aucune prescription particulière, sauf à ne pas le dépasser, en particulier le rendement butoir de 16 hl

AP/ha. Les vins de distillation ne doivent pas excéder 12 % vol. Ce degré est apprécié au moment de la distillation et non dans les chais. Au chai, les contrôleurs pourront aller vérifier si les deux pressoirs portés sur la déclaration d'identification existent réellement. Ils regarderont si l'alambic est bien en cuivre et s'assureront que l'interdiction de pompe à palette est respectée, ce qui, en soi, ne constitue pas un scoop. En matière de vinification, le SO₂ dans les vins n'est pas davantage autorisé aujourd'hui qu'hier. A la propriété, le seul contrôle produit portera sur le degré de l'eau-de-vie, qui ne devra pas dépasser 72,4 % vol., à 20 °C au lieu des 72 % vol. à 15 °C.

« L.P.V. » - Pouvez-vous nous rappeler qui se chargera des contrôles.

B.L. - La loi prévoit que le contrôle se décline en trois phases : l'auto-contrôle, le contrôle interne et le contrôle externe. L'auto-contrôle, réalisé par les opérateurs eux-mêmes, relève globalement de ce qu'il est convenu d'appeler la « traçabilité ». Le contrôle interne pourra être effectué par des agents du BNIC – comme s'est déjà le cas pour les contrôles documentaires, déclaration de récolte, de stock... – mais aussi par des techniciens des maisons de négoce ou des bouilleurs de profession, mandatés par l'ADG. Ces derniers exerceront leurs tâches dans le prolongement des audits HACCP qu'ils mènent pour le compte de leurs entreprises. A leur égard, va d'ailleurs être rédigée une procédure bien précise sous la forme d'une grille. Objectif : que tous les techniciens contrôlent de la même manière les points bien précis du cahier des charges qui relèveront de leur ressort. Par exemple, on ne demandera pas à ces agents de contrôler l'état des vignes. Le cas échéant, une commission professionnelle pourra également intervenir dans le cadre du contrôle interne. Elle ne fonctionnera que si le besoin s'en fait sentir. Enfin, ce sont les agents de Certipaq qui assureront le contrôle externe. Ces personnes, formées au contrôle, connaissent bien le sujet. Ils savent ce qu'est un alambic charentais.

« L.P.V. » - Concrètement, à combien estimez-vous le temps consacré au contrôle sur une exploitation ?

B.L. - J'imagine qu'en deux heures l'agent aura le temps de faire le tour des points à contrôler.

« L.P.V. » - A quelle fréquence s'exercera le contrôle ?

B.L. - Pour être validé, le plan de contrôle Cognac a dû fixer des pressions de contrôle cohérentes avec les obligations réglementaires. La fréquence de contrôle variera selon les opérateurs. Pour ce qui est des viticulteurs livreurs de vin par exemple, le contrôle portera chaque année sur 10 % des opérateurs, 9 % en contrôle interne et 1 % en contrôle externe. Le taux de pression s'élèvera à 15 % pour les bouilleurs de cru, 13 % de contrôle interne et 2 % de contrôle externe. On peut donc dire qu'en 7 ou 8 ans, l'ensemble des viticulteurs seront vus. Il est prévu que le monde du négoce connaisse une fréquence de contrôle plus élevée, dans la mesure où l'essentiel du contrôle produits s'exercera à son niveau. Pour les bouilleurs de profession, le taux de contrôle atteindra par exemple 20 %, 17 % pour les contrôles internes et 3 % pour les contrôles externes.

« L.P.V. » - Qui dit contrôles dit sanctions éventuelles.

B.L. - Oui et non. Le plan de contrôle n'est pas là pour sanctionner mais pour vérifier que le protocole d'élaboration est bien respecté. Pourtant, si

des manquements sont relevés – cela peut arriver – les sanctions seront graduées en fonction d'une cotation des manquements : manquements mineurs, majeurs ou graves. Dans l'immense majorité des cas, les sanctions se solderont par un simple avertissement, une lettre de mise en conformité, une mesure corrective. Quant à la suspension d'habilitation et plus encore le retrait d'habilitation, je les cite presque pour mémoire. Cette privation du droit à produire de l'AOC fait partie de l'arsenal obligatoire mais n'a pas vocation à être utilisée ou juste dans des situations très particulières. Il faut complètement dédramatiser cette question des sanctions.

« L.P.V. » - Vous qui, en tant que président de l'ADG Cognac, avez participé de bout en bout aux discussions autour du Plan de contrôle, nourrissez-vous un quelconque regret ?

B.L. - Non, je n'ai pas de regret. Je pense que nous avons fait le « job » tel qu'il devait être fait, c'est-à-dire avec pragmatisme et réalisme. Ce travail a été très lourd car nous étions devant une page blanche. Il s'est soldé par une vingtaine de réunions officielles par an durant deux ans et demi. Mais il s'est déroulé dans un très bon état d'esprit, tant du côté viticulture que négoce. ■

Propos recueillis par Catherine Mousnier