



Etat au 15 décembre 2023



MARQUE VALAIS
Cahier des charges type

PRODUIT OU GROUPE DE PRODUIT : Vins AOC Valais Marque Valais

Coordonnées du groupement demandeur / interprofession/ producteur

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Av. de la Gare 2, CP 144, 1964 Conthey
Tél. : 027/345.40.80, Fax : 027/345.40.81, Email : info@lesvinsduvalais.ch

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
1.1 Valeurs	Lien étroit avec le terroir	Tous les vins portant la Marque Valais sont des vins AOC	916.142 Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV)
1.2. Valeurs	Association modernité et tradition	Le vin est un produit de plaisir. L'évolution incroyable de la diversité et de la qualité des vins AOC Valais en font un produit d'une grande modernité.	
1.3. Valeurs	Propriétés organoleptiques conférant une forte typicité	L'adéquation sol-cépage, le climat, l'apport de l'homme confèrent une forte typicité aux vins Marque Valais (la notion de terroir)	Dégustation selon le <i>Règlement sur les contrôles organoleptiques du 20 juin 2022</i>
1.4. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit : Nouveauté, exclusivité.	Ethnique, convivial, emblématique du Valais. Cépages autochtones et traditionnels. Production durable.	OVV article 32 Equivalence si labellisation Bio bourgeon, bio fédéral ou demeter
1.5. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit : - Environnement - Social - Patrimoine	- Environnement : aboutir à une production bio sur les parcelles choisies en 3 ans - Social : Rémunération équitable du vigneron - Patrimoine : valorisation des sols, des murs en pierres sèches et du capital plant	Analyse de résidus ou certification bio

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
2.1 genre de produit	Provenance valaisanne des matières premières	Les vins proviennent à 100% de raisins cueillis, pesés et sondés en	Secteur d'encépagement

		Valais Uniquement pour des cépages adaptés dans le secteur d'encépagement considéré, c-à-d « dont on est sûr qu'ils sont garants d'un très bon vin dans le secteur considéré ».	communal
2.2 genre de produit	Provenance suisse car quantités insuffisantes en Valais	Non	
2.3 genre de produit	Provenance étrangère car production impossible en Suisse, max 10% du poids total du produit transformé	Non	
2.4 genre de produit	Elaboration du produit en Valais	Les vins sont vinifiés et embouteillés en Valais	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.1 cahier des charges	Exigences physiques du produit et recette de fabrication	L'adjonction, le coupage et l'assemblage de millésimes répondent aux normes AOC Valais. Le millésime est obligatoire. Les cépages autorisés sont : Les cépages autochtones et traditionnels.	OVV art. 32
3.2 cahier des charges	Exigences 13 étoiles	Le producteur de vins Marque Valais s'inscrit dans une démarche qui l'engage à valoriser, vitaliser et vivifier la vie des sols et des plantes au moyen du bio ou du bio parcellaire, ainsi qu'une production équitable et respectueuse du patrimoine Les produits certifiés bio obtiennent une équivalence. Les autres doivent remplir 3 exigences afin de garantir après 3 ans une production bio sur les parcelles dont sera issu le vin Marque Valais.	Cahier des charges et engagements de base
3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la production	Certification bio : bio fédéral, bio bourgeon, demeter Bio parcellaire - respecter les exigences techniques de la production bio sur les parcelles choisies en 3 ans.	Cahier des charges
3.4 cahier des charges	Exigences sociales pour la production	Convention collective de travail dans l'agriculture. Un contrat de collaboration permettant une rémunération équitable du vigneron doit être établi entre l'acheteur et le vendeur de raisins. Engagement : prix indicatif donné	Service de la protection des travailleurs Contrat type Tablette Agridea

		pour le bio par l'IVV sur la base de la recommandation de Bio Suisse	Prix indicatif IVV
3.5 cahier des charges	Exigences environnementales pour la transformation	Exigences de l'annexe sectorielle «qualité entreprise »	
3.6 cahier des charges	Exigences sociales pour la transformation	Les Vins Marque Valais ne peuvent être élaborés que par des entreprises ayant leur siège social et étant établies physiquement en Valais.	
3.7 cahier des charges	Exigences liées à l'emballage du produit	L'étiquetage se fait selon les normes définies par l'Ordonnance sur la vigne et le vin. L'IVV en collaboration avec la MVS met à disposition des encaveurs différentes options d'identification et de communication des vins certifiés. Les vins Marque Valais sont commercialisés dans des bouteilles de 37.5cl, 50cl, 75cl ou des multiples de 75cl.	OVV Guide technique de labellisation de VWP
3.8 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit	Selon les conditions du millésime, les vins Marque Valais peuvent être commercialisés l'année suivant le millésime dès le : 15 février : Fendant & vins surmaturés de l'année précédente 1 mai : blancs secs & rouge sans barrique 1 octobre : vins élevés en barrique	
3.9 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit : dégustation du produit	Dégustation selon le <i>Règlement sur les contrôles organoleptiques du 20 juin 2022</i>	Dégustation selon le <i>Règlement sur les contrôles organoleptiques du 20 juin 2022</i>

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
4.1 cahier des charges	Exigences légales concernant les conditions de production	Respect des normes fixées par l'AOC Valais. Les limites quantitatives de production des vins Marque Valais sont fixés chaque année en juin par l'IVV, elles correspondent aux limites de l'AOC. Les systèmes de culture autorisés sont les suivants :	OVV Limite quantitative de production

		gobelet, cordon de Royat (permanent/fixe), guyot. Le rapport feuille fruit est équilibré	
4.2 cahier des charges	Respect de la législation alimentaire	Vinification selon les normes de l'Ordonnance sur la vigne et le vin. Les pratiques œnologiques admises doivent répondre aux prescriptions du droit alimentaires suisse et aux pratiques œnologiques référencées dans le code suisse des Bonnes Pratiques Œnologiques	OVV »
4.3 cahier des charges	Exigences concernant la désignation des produits	Respects des exigences AOC	OVV
4.4 cahier des charges	Absence d'OGM	OGM interdits	
4.5 cahier des charges	Traçabilité assurée	Respect des exigences AOC Suivi du cahier des charges Contrôle organoleptique Autocontrôle Contrôle de cave	Contrôle du cahier des charges par l'OIC
4.6 cahier des charges	Séparation des flux assurée	Numéro de lot selon Ordonnance du DFI sur les boissons 817.022.12 : section 3, art. 75, al. d L'alinéa de renvoi à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAL) 817.022.16 : Art.3, al. 1, lettre m, art.19 et 20.	817.022.12 Ordonnance du DFI sur les boissons

Organisme de contrôle et certification :

L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC) ou l'organisme de certification bio, mandaté par Valais Wallis Promotion, effectuera les contrôles du cahier des charges (chaque 3 ans), selon les exigences de la MVS.

Annexes joints au dossier :

Cahier des charges de la démarche MVS pour le vin, contrôle et labellisation

Engagements des signataires

La productrice ou le producteur qui s'engage dans la démarche marque Valais, **souhaite démontrer par des mesures concrètes, qu'il a réfléchi à l'évolution de ses produits, afin de générer un impact positif pour l'environnement** via une production biologique. La durabilité revêt dans cette démarche également une dimension sociale et patrimoniale.

Les signataires s'engagent donc à prendre connaissance et à travailler sur les 13 critères suivants au sein de leur entreprise en parallèle de l'engagement environnemental continu valorisé par la marque produit. Les éléments de la liste en bordure répondent directement aux exigences de la MVS Entreprise.

Produit - engagements des productrices, producteurs

Un vin marque Valais, c'est un vin qui répond à l'ensemble des exigences d'un vin AOC Valais mais qui en plus est issu :

- D'un cépage autochtone ou traditionnel ([art 32](#)) adapté au secteur d'encépagements communaux afin de valoriser la typicité du terroir valaisan.
- D'une production biologique
 - a) certification bio (bio bourgeon, bio fédéral, demeter)
 - b) bio parcellaire en 3 ans (sur les parcelles inscrites)

1ère année	Suppression des engrais minéraux de synthèse sur la parcelle. Gestion de N, P, K exclusivement sous forme organique (V 4.4.3).
2ème année	Traitements phytosanitaires sans produits de synthèse selon la liste des produits édités par le FiBL sur les parcelles inscrites.
3ème année	Absence d'herbicides sur la parcelle pour une amélioration de la vie des sols (V 4.4.6).

- D'une production assurant que la valeur ajoutée bénéficie au Valais via un ancrage territorial fort (caves établies physiquement en Valais, élaboration et mise en bouteille en Valais)
- D'une production qui valoriser l'humain et le travail de la vigne, notamment via le respect du prix du raisin bio (Bio Suisse)
- D'une démarche qui laisse le produit s'exprimer en respectant les bonnes Pratiques Œnologiques et une mise en marché - 15 février : Fendant & vins surmaturés de l'année précédente ; 1 mai : blancs secs & rouge sans barrique ; 1 octobre : vins élevés en barrique

Entreprise et produit – 13 critères d'engagement

Certaines mesures sont tirées des [catalogues de mesures durables Vitiswiss](#). Plus d'information via le numéro de mesure.

1. Prendre des mesures concrètes pour favoriser la biodiversité ([V 4.3.5](#) ou [V 4.3.6](#))
2. Prendre des mesures concrètes pour assurer une utilisation raisonnée des ressources (Eau, électricité, combustibles, etc.) ([V 4.4.8](#))
3. Mettre en valeur le terroir et l'expression originelle des raisins et des Vins du Valais en limitant au maximum l'utilisation des intrants en cave
4. Connaître les différents acteurs qui l'entourent (fournisseurs, sous-traitants, clients, riverains, état, etc.), connaître leurs attentes et maintenir un dialogue direct avec eux.
5. Partager les savoir-faire ([E 4.1.4](#))

6. Entretien et reconstituer d'une manière traditionnelle les murs de vignes en pierre sèche, fleuron du patrimoine ([V 4.3.1.2](#))
7. Favoriser la diversité génétique des vignes : sélection massale, sélection Valais et diversité clonale, en cas de reconstitution et remplacement des ceps manquants ([V 4.2.2.2](#))
8. Porter une attention particulière à la traçabilité de ses produits et faire preuve de transparence, notamment en référencant les opérations techniques ([E 4.1.2](#))
9. Renforcer l'image positive à l'interne comme à l'externe de l'entreprise grâce à une culture de la transparence
10. Soutenir les produits du terroir dans le cadre de vos événements ainsi que, dans la mesure du possible et proportionnellement à ses moyens, des manifestations et associations du canton du Valais
11. Propose des conditions de travail qui vont au-delà du respect des CCT en vigueur ou, à défaut, des usages locaux et de branches.
12. Garantir l'égalité des chances et l'égalité de traitement, à compétences égales
13. Prendre soin de la santé et de la sécurité de ses collaborateurs.

Contrôles

- L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC) ou l'organisme de certification bio, mandaté par Valais Wallis Promotion, effectuera les contrôles du cahier des charges chaque 3 ans, selon les exigences de la MVS avec comme objectif de regrouper les contrôles pour diminuer la charge administrative du producteur.
- Les analyses de résidus sont obligatoires chaque 3 ans pour les vins issus de parcelles travaillées en bio parcellaire. Durant les 3 premières années, les résultats doivent répondre aux exigences légales pour les vins AOC; dès la quatrième année, les résultats doivent correspondre aux critères de l'agriculture biologique. Si l'analyse de résidus n'est pas conforme, le producteur ne pourra pas utiliser le label MVS. L'analyse de résidus est possible pour les vins certifiés bio et offerte chaque 3 ans.
- Le contrôle organoleptique des vins labellisés MVS se fait selon le règlement sur les contrôles organoleptiques du 20 juin 2022. Les vins MVS doivent répondre aux critères organoleptiques de l'ensemble des vins AOC. Si un vin obtient un pointage inférieur à 70 points, il sera déclassé. De fait, il ne pourra pas porter l'Appellation d'Origine Contrôlée ni le label MVS pour le millésime en question. Les vins sont dégustés en moyenne chaque 3 ans.

Labellisation

Cette démarche à la vigne est certifiée par l'apposition de la *marque Valais qualité certifiée* sur les bouteilles inscrites. Valais Wallis Promotion édicte un guide d'utilisation de la marque. Pour rappel, dans la démarche de valorisation de la marque Valais, les producteurs s'engagent à utiliser et diffuser le matériel promotionnel mis à disposition. La labellisation des produits est donc indispensable afin d'être promu par VWP.