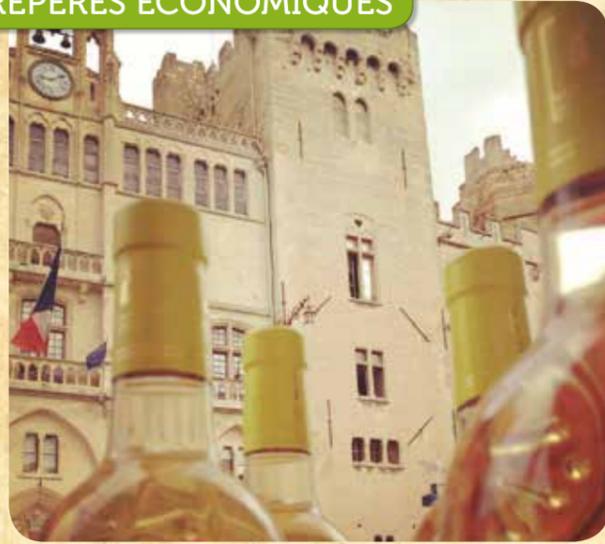


REPÈRES ÉCONOMIQUES



RENDEMENTS DES PRODUCTIONS

- En moyenne 30 hectolitres/ha en fonction des cépages (20 hecto/ha pour les Cabernet et Syrah et 50 hecto/ha pour les Grenaches).

COÛTS DE FERTILISATION : 0€

COÛTS DE DÉSHERBAGE : 232 €/HA

- 5 passages avec les « intercepts » hydrauliques (7.000 € TTC neuf)
- Environ 4 heures de travail à l'hectare

COÛTS DE PROTECTION PHYTO : 310 €/HA

- Achat des produits phyto homologués en Bio (environ 100 €/ha)
- 8 à 10 passages, soit environ 6h/ha, avec le pulvérisateur ou la poudreuse.

- Références Sud Vin Bio 2011 : Coûts horaires avec amortissement :
 - 15 €/h main d'œuvre qualifiée,
 - 8 €/h tracteur,
 - 10 €/h pulvérisateur,
 - 13,5 €/h poudreuse,
 - 35 €/h intercept hydraulique.

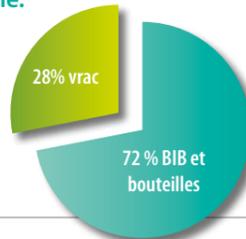
La Bio, c'est rentable ?

« Nous n'allons pas augmenter les prix pour les produits en AB. Cette augmentation a déjà eu lieu, petit à petit, en parallèle à la diminution des rendements et à l'amélioration de la qualité des vins. Jusqu'à maintenant nous avons tout misé sur la vente directe, mais, avec l'arrivée de notre fille, nous allons élargir notre marché vers l'exportation à d'autres pays européens ».

COMMERCIALISATION

PRODUITS

- Entre 250 et 450 hectolitres de vins rouges, blancs, rosés, vendanges tardives en AOC corbières et du vin IGP Pays d'oc sont produits chaque année en cave particulière.
- 140 hectolitres sont vendus en vrac, en conventionnel à la cave coopérative.
- Le gîte et les activités d'œnotourisme.



CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- 72% en bouteilles et BIB
 - 50% vente directe sur le dimanche matin à Toulouse
 - 20% vente directe au caveau
 - 15% Salons
 - 15% Exports
- 28% en vrac conventionnel à la cave coopérative.

CHIFFRE D'AFFAIRES

- 115.000 € pour les vignes en moyennes
- 10.000 € pour le gîte.

émmaLuc • Crédit photo: Château Fabre Cordon - Fotolia



M A R S
2014

AMBITION
bi'eau



SEMAINE pour les alternatives aux pesticides
20 au 30 mars

Château Fabre-Cordon



L'agriculture biologique, une alternative pour protéger durablement la ressource en eau.

La DCE (Directive Cadre sur l'Eau) établit un cadre communautaire pour une politique de l'eau. Elle fixe une obligation de résultats, donc un bon état des masses d'eau, et notamment de l'eau potable, doit être atteint en 2015 ou au plus tard en 2021. Ainsi le Programme De Mesures 2016-2021 qui sera mis en place par l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée prévoira d'encourager, sur les Aires d'Alimentation de Captage reconnues comme prioritaires, des pratiques alternatives aux traitements phytosanitaires, ainsi que la mise en place de pratiques pérennes dont l'agriculture bio.

L'agriculture biologique est aujourd'hui reconnue comme un levier explicite d'amélioration de la qualité de la ressource en eau. Par sa démarche zéro pesticide et la mise en œuvre de pratiques alternatives et globales, l'agriculture biologique contribue à la réduction des pollutions diffuses d'origine agricole sur les territoires à enjeu eau.

De plus, grâce à la valorisation de la production certifiée bio au bout de 2 ou 3 ans, la conversion en AB d'une exploitation garantit « un retour sur investissement » à celui qui la pratique.

L'exploitation agricole du Château Fabre-Cordon est localisée dans le Parc naturel régional de la Narbonnaise, à proximité de l'étang de Bages-Sigean. D'un point de vue chimique, comme pour de nombreux étangs de la façade méditerranéenne française, la qualité de ses eaux est menacée. En effet, une étude récente, coordonnée par l'Ifremer sur la surveillance de la contamination chimique de 26 lagunes méditerranéennes (projet PEPS-LAG, 2013), en a classé 23, dont l'étang de Bages-Sigean, en mauvais état chimique par rapport aux exigences de la DCE. Pour notre lagune, ce diagnostic est lié à la présence de deux familles d'insecticides (Lindanes et Endosulfans). La charte du parc, pour la période 2010-2021, promeut des mesures pour améliorer la qualité de l'eau des étangs, comme par exemple la limitation de l'utilisation des pesticides et la promotion de solutions alternatives à leur emploi.

FICHE D'IDENTITÉ



NOM : MONIQUE ET HENRI FABRE
LIEU : CHÂTEAU FABRE-CORDON
COMMUNE : PEYRIAC-DE-MER
DÉPARTEMENT : AUDE
PARTICULARITÉ : ETANGS DE BAGES-SIGEAN, PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA NARBONNAISE.

Henri Fabre s'installe comme viticulteur en 1972 à la suite de son père, avec la vente du raisin à la cave coopérative de Peyriac-de-Mer. A partir de 2001, dans une démarche familiale, ils s'installent en cave particulière, en même temps qu'ils ouvrent un gîte rural pour compléter l'activité viticole. Après la retraite d'Henri, c'est sa femme Monique et sa fille Amandine qui vont continuer avec l'exploitation.



www.chateaufabrecordon.fr



Bio civam 11
04 68 11 79 38
www.bio-aude.com

Sud & Bio

Maison des agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 50023 - 34 875 LATTES cedex
contact@sud-et-bio.com - Tél. 04 67 06 23 48 - Fax 04 67 06 23 49

www.sud-et-bio.com

FICHE TECHNIQUE

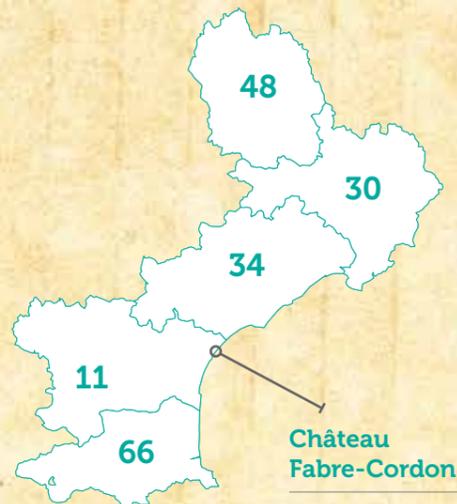
CLIMAT : MÉDITERRANÉEN

PÉDOLOGIE : TERRES ARGILO-CALCAIRES

CRÉATION :
2001 DÉBUT DE LA CAVE PARTICULIÈRE PAR HENRI FABRE

DATES CLÉS :
2010 CONVERSION À LA VITICULTURE BIO
2013 PREMIER MILLÉSIME BIO EN ROSÉ ET BLANC
2014 INSTALLATION PRÉVUE DE LEUR FILLE AMANDINE, ŒNOLOGUE

LOCALISATION :



STRUCTURE DE L'EXPLOITATION

- **SAU** : 20 hectares de vignes.
- **Parcellaire** : 90% de la surface est située à moins d'un kilomètre de la cave. Une démarche individuelle de concentration du parcellaire a commencé dès 1985 en vendant les parcelles les plus éloignées et en achetant celles qui étaient proches. 6 ha de champs et pinède tous proches viennent d'être acquis pour permettre l'installation de leur fille.
- **Encépagement** : 90% du vignoble a aussi été replanté depuis 1985 avec du Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre... au total 6 cépages différents en rouge et 4 cépages en blanc. Du muscat a aussi été implanté pour produire du raisin de table en complément de gamme.
- **Main d'œuvre** : 1 UTH. Monique travaille sur l'exploitation avec l'aide de son mari Henri.

Les trois quarts des vendanges sont réalisées à la machine.



Pourquoi le choix de la BIO ?

« Au départ, j'ai eu des problèmes avec l'utilisation des phytosanitaires de synthèse qui ont provoqués des réactions sur mes mains, je me suis aperçu du risque que comportait leur utilisation. Ensuite, la bio est venue naturellement dans une logique de qualité. Je sentais que la conjoncture du marché du vin était en train de changer. On allait consommer moins mais mieux. On a donc diminué les traitements et on a tout basé sur des petits rendements. La qualité du raisin et du vin s'est améliorée. Je faisais 80 hecto/ha avec la coopérative, nous sommes maintenant à une moyenne de 30 hecto/ha. Nous vivons mieux et notre environnement est préservé. »

Les pratiques culturales respectueuses des ressources eau et environnement

Fertilisation

Aucune fertilisation n'est apportée dans les vignes depuis 1995. Seuls les broyats des bois de taille sont incorporés au sol lors d'un léger labour au printemps. Les rendements sont stables à 30-40 hecto/ha et les exploitants sont satisfaits de la qualité de leurs vins. Toutefois, afin de se doter d'outils pour piloter la fertilisation de leurs vignes au plus juste, « nous prévoyons une analyse de sol et, si nécessaire, un apport de marc de raisin, composté sur l'exploitation, pour 2015 pour les parcelles les plus en manque d'azote ou de potasse. Ceci nous laisse aussi le temps de nous équiper d'un chargeur et d'un épandeur ».

Maîtrise de l'enherbement

Le désherbage se fait mécaniquement. Le labour est pratiqué entre les rangs, 1 rang sur 2, à l'aide d'un outil « intercep » équipé de socs sur ressort, 4 fois par an. Le nettoyage sous le rang se fait aussi 2 fois par an avec un intercep hydraulique. Le labour dans le rang se fait avec des griffes, l'intercep étant utilisé pour travailler sous le rang uniquement (voir photo).

Zoom sur L'OENOTOURISME

En 2001, Henri et Monique Fabre commencent une activité de gîte rural, répertorié Gîte de France, et pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. En été plusieurs animations sont organisées : Conférences sous le pressoir et Pique-nique vigneron avec l'appui du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise et les Gîtes de France. Balade des 5 sens et Peyri'Art avec l'association locale Cap Peyri'Art. Entre le gîte et les animations, un total de 600 personnes passe sur le domaine en été.

« Nous souhaitons développer ces activités d'oénotourisme au fur et à mesure que notre fille s'intégrera sur l'exploitation ».

Maîtrise des maladies

Henri et Monique utilisent du soufre poudre et mouillable pour lutter contre l'Odium. Le traitement du ver de la grappe se réalise 2 fois par an avec du bascillus thurgensis (Success).

Pour lutter contre la propagation de la flavescence dorée, pour l'instant absente du domaine, une prospection est régulièrement effectuée et les traitements se font, en accord avec les arrêtés préfectoraux, avec un insecticide naturel à base de Pyréthre (Pyrevert) homologué en bio.

Protection et entretien des sols

Aucune parcelle n'est particulièrement sensible à l'érosion, mais « Nous sommes attentifs à labourer lorsqu'il n'y a pas de pluies prévues ». Ils ont des murets enherbés, et ils ont prévu de planter des arbres pour éviter le ravinement de l'eau.

Prélèvements en eau

Les vignes ne sont pas irriguées.

Éléments de biodiversité fonctionnelle

Les espaces interstitiels naturels sont importants sur le domaine. Les arbres sont préservés et d'autres sont replantés. Le linéaire de haie sur l'exploitation est d'environ atteint 14% de la surface de l'exploitation, sachant que les règles de conditionnalité de la PAC 2013 exige le maintien des particularités topographiques à 4% de la SAU.

Dans un îlot de vignes de 6 hectares, les Fabre ont choisi arracher une vieille vigne de 35 ares pour la replanter d'espèces

d'arbres et d'arbustes autochtones afin de servir de pôle de biodiversité, habitat privilégié pour des nombreux insectes auxiliaires de la vigne et en particulier les abeilles, indispensable pollinisateurs. Cette action est menée avec l'association citoyenne locale : Arbres et paysages 11.



Zoom COMMERCIALISATION

Une grande partie des ventes sont faites aux particuliers soit sur le marché de Toulouse, soit dans un réseau de clients privilégiés. Un système de commandes groupées coordonnées par des proches-relais avec des avantages en nature en échange (par exemple : un séjour hors saison dans le gîte) a été mis en place depuis plusieurs années et fonctionne très bien.

Les projets sont de diversifier les productions afin d'élargir la gamme sur le marché de Toulouse : vins, vinaigre, raisins de table. D'autres productions vont être envisagées ou développées dans le cadre de l'installation de leur fille : amandes, olives..., de même que de nouvelles pistes de commercialisation : agent commercial, export, restaurants locaux.

Henri Fabre fait partie du conseil d'administration de la Fédération des Vignerons Indépendants de l'Aude. Ils participent régulièrement à des salons organisés par cette fédération comme ceux de Paris, Lyon ou Clermont-Ferrand.