

La Bio, c'est
rentable ?

« Nous voulons rester un petit domaine pour gérer au plus près l'ensemble des opérations culturales et œnologiques, et continuer à produire des vins artisanaux, riches et originaux, profondément enracinés dans leur terroir ».

Zoom sur LA VINIFICATION

« Des raisins sains et parfaitement mûrs, reste chaque année notre priorité. » « Nous vendangeons à la main avec un tri exigeant à la vigne », expliquent t-ils.

La maturité de chaque parcelle est très précisément suivie par des prélèvements et des dégustations de baies. Ils ne recherchent pas les surmaturités. A partir de là, le travail à la cave consiste à accompagner le raisin par des interventions souples et jamais correctives.



La vinification est traditionnelle : égrappage, foulage léger, macérations longues avec remontages et délestages. Les fermentations sont réalisées par les levures et bactéries indigènes présentes dans la cave et sur les raisins. Certaines cuvées mises en bouteilles rapidement sont collées à l'albumine d'œuf et légèrement filtrées.

« Nous limitons autant que possible l'emploi du SO2 sans toutefois le supprimer totalement. Nous continuons à étudier les moyens de le réduire encore (en vinification par exemple), voire d'élaborer une cuvée sans soufre. Un peu de volatile ne nous fait pas peur mais nous ne sommes pas prêts à toutes les fantaisies organoleptiques. En résumé, nos vins contiennent : des raisins bio bien mûrs, des sulfites (moins de 40mg/l), des traces d'albumine d'œuf et ... c'est tout ! ».

REPÈRES ÉCONOMIQUES

RENDEMENTS DES PRODUCTIONS

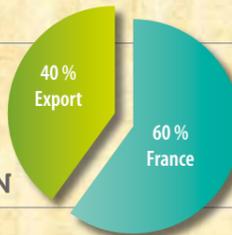
Nos rendements se situent en moyenne entre 20 et 25 hl/ha.



COMMERCIALISATION

PRODUITS

360-400 hectolitres
de vins rouges et rosés en bio



CIRCUITS DE DISTRIBUTION

La clientèle est professionnelle. Il y a peu de ventes au caveau. « C'est un créneau intéressant pour la diversification mais cela nécessiterait de développer une stratégie différente et de refaire le caveau, assurer des permanences... », indique Nathalie.

- **Export (40%) :** Suisse, Allemagne, Belgique, Irlande, Etats-Unis, Japon...
- **France (60 %) :** cavistes, grossistes.
- **Les ventes se font principalement en bouteilles. Seuls 10 à 20 hl de haut de gamme sont commercialisés en vrac chaque année.**

CHIFFRE D'AFFAIRES

- **Export :** 35.067 € HT/an
- **France :** 138.186 € HT/an

Fiche réalisée par Loïc Papin



Civam bio 34
04 67 06 23 90
www.bio34.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

Semaine de la Conversion Bio 2014



M A R S
2014

AMBITION
bi'eau



Domaine de l'Ancienne Mercerie



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.

Le domaine de l'Ancienne Mercerie fait partie du territoire de l'AOP Faugères. Ce territoire se situe en amont de trois bassins versants (Le Rieutort, le Taurou et le Libron), où l'activité viticole est majoritaire. Des nitrates mais également des pesticides (dont principalement des herbicides) sont retrouvés dans les eaux superficielles et souterraines de ces bassins versants. Les viticulteurs de l'AOP Faugères ont engagé des initiatives pour préserver la qualité des eaux

du territoire : l'appellation s'est lancée dans la lutte raisonnée, certains viticulteurs ont adhéré à la charte Terra Vitis et d'autres au label AB. Fin 2013, le mode de production biologique (AB ou en conversion) représente sur le territoire de l'AOP Faugères :

- 1/3 de la surface du territoire (soit 620 ha sur environ 2000 ha),
- 26 caves particulières sur 59 soit 44% des caves particulières,
- 6 % des surfaces de la cave coopérative (soit 65 ha).

FICHE D'IDENTITÉ



NOM : NATHALIE ET FRANÇOIS
CAUMETTE

LIEU : DOMAINE DE
L'ANCIENNE MERCERIE

COMMUNE : AUTIGNAC

DÉPARTEMENT : HÉRAULT

PARTICULARITÉ : BASSIN VERSANT
DU TAUROU ET DU LIBRON

Le Domaine de l'Ancienne Mercerie est une propriété familiale du grand-père de François qui s'est installé après guerre, et où sa grand-mère y tenait une mercerie dynamique. Les vignes étaient situées alors en plaine dans le bas d'Autignac sur des sols profonds sableux plus fertiles.

En 1986, les vignes de plaine ont été vendues, mais il est resté 4 ha de vignes en AOC. Les raisins étaient alors apportés à la cave coopérative. En 1996, François et Nathalie, ingénieurs agronomes et œnologues, s'installent dans l'ancienne mercerie de la grand-mère sur 6 ha de vignes car ils croient au terroir de Faugères.



www.anciennercerie.fr

FICHE TECHNIQUE

CLIMAT : MÉDITERRANÉEN SEC. PLUVIOMETRIE DE 500 À 600 MM D'EAU PAR AN

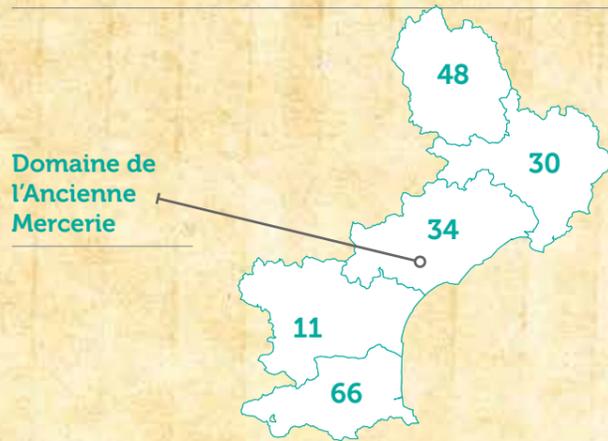
PÉDOLOGIE : SCHISTES PRIMAIRES PEU PROFONDS (50CM À 1M MAXIMUM) ET PEU FERTILES

CRÉATION : 1996 FRANÇOIS ET NATHALIE S'INSTALLENT DANS LE DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE.

DATES CLÉS :

- 2000, PREMIER MILLÉSIME VINIFIÉ EN CAVE PARTICULIÈRE
- 2006, CONVERSION À LA AB
- 2014, 16 HA DE VIGNES EN PRODUCTION BIO

LOCALISATION :



STRUCTURE DE L'EXPLOITATION

● SAU : 17 ha dont 16 ha de vignes en production. 14 ha en AOP Faugères et 2 ha en AOP Languedoc.

● Parcelle : Les parcelles sont réparties en une quinzaine d'îlots sur Autignac et Laurens. Ce parcellaire morcelé est peu rationnel et engendre parfois certains problèmes de voisinage avec des parcelles conduites en conventionnel. Nathalie et François ont ainsi prévu à l'avenir de réaliser des analyses de résidus de pesticides dans leurs vins.

● Encépagement :

Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Il y a une grande diversité de structures de vignes :

- La moitié sont conduites en gobelets languedociens traditionnels plantés au carré (1,70 m x 1,70 m),
- L'autre moitié est palissée et taillée en cordons de Royat ou en gobelet bas.

« Le remplacement des manquants est difficile à mettre en œuvre car il nécessite beaucoup de temps pour assurer une replantation pérenne. », indique Nathalie.

● Main d'œuvre : Nathalie et François ; 1 salarié à 0,7 UTH ; Saisonniers : 1 UTH (en 2011).



Pourquoi
le choix de
la BIO ?

« Nous avons été alertés au départ par les messages de précaution de la MSA sur l'usage des produits phytosanitaires ainsi que par les mentions de toxicité sur les produits utilisés. Après toutes ces années de cheminement et de certification, l'agriculture biologique est désormais pour nous une évidence tant pour notre propre sécurité, que pour celle des consommateurs de nos vins, mais aussi pour que notre campagne ne ressemble plus à un désert. Nous sommes prêts à risquer une partie de la récolte certaines années pour cela. Et bien que tout ne soit pas parfait, l'agriculture biologique, est une réponse efficace aux questions que nous posent aujourd'hui la société et l'environnement. »

Les pratiques culturales respectueuses des ressources eau et environnement

Fertilisation

Les bois de taille sont restitués à la vigne. Aucun engrais ou amendement organique n'est apporté pour l'instant. Cependant, l'objectif à court terme serait de pouvoir apporter du compost en faisant l'acquisition d'un épandeur.

Maîtrise de l'enherbement

Les gobelets sont croisés au chenillard, une première fois dans les deux sens puis un nouveau passage est réalisé dans un sens. L'entretien des vignes palissées est effectué par un labour avec les cotes de melon (deux passages en général) et par décaillage (avec une décaillonneuse manuelle). Il n'y a aucun passage de rotavator.

Maîtrise des maladies

« Dès le débourrement et jusqu'à la récolte, nous réalisons un suivi très régulier de l'état sanitaire de l'ensemble de nos parcelles : comptage des œufs de vers de grappes, des acariens, des foyers de mildiou et d'oidium, afin d'optimiser les traitements et donc de les limiter au maximum », expliquent Nathalie et François.



Traitements réalisés

Mildiou : 2 traitements sont réalisés. « La dose de cuivre métal est ainsi comprise entre 1,2 et 2,5 kg/an suivant les années », précise François.

Oïdium : 5 passages au soufre (voire 3 sur certaines parcelles de Syrah certaines années).

Vers de grappe : 2 traitements au Bacillus thuringiensis mais pas sur toutes les parcelles (en fonction des comptages).

Un essai en confusion sexuelle a également été mis en place en 2013 sur une parcelle de 2 ha. Un traitement au Bt a quand même été nécessaire en 3^{ème} génération en août. Les résultats ont été satisfaisants (aucun dégât aux vendanges).

Acariens : plus aucun problème depuis le passage en bio.

Flavescence dorée : un aménagement de la lutte à un traitement obligatoire est opérationnel sur Autignac et à 2 traitements sur Fos. Sur les autres communes de l'appellation, les 3 traitements sont obligatoires. Les traitements sont réalisés avec un insecticide naturel à base de Pyrèthre (Pyrevert) autorisé en agriculture biologique.

Protection et entretien des sols

Il n'y a pas de labour après vendanges et Nathalie et François maintiennent un enherbement spontané hivernal sur les vignes. Certaines parcelles « convalescentes » ou présentant des problèmes d'hydromorphie sont entretenues avec le cheval en traction animale.

Prélèvements en eau

Il n'y a pas d'irrigation des vignes. La communauté de communes des Avant-Monts du Centre Hérault a lancé une étude sur l'irrigation.

Éléments de biodiversité fonctionnelle

Nathalie et François ont le projet de replanter des arbres sur le domaine. Les fossés sont également maintenus végétalisés. « Nous envisageons également l'installation de nichoirs à chiroptères sur le domaine avec le Syndicat Faugères », précise Nathalie.

Zoom sur les PROJETS ENVIRONNEMENTAUX DU SYNDICAT FAUGÈRES SUR L'APPELLATION

Un engagement environnemental traduit dans le cahier des charges

Des mesures agro-environnementales ont été intégrées autant que possible dans le cahier des charges de l'AOP Faugères : limitation des quantités d'azote à l'hectare, interdiction du désherbage en plein, enherbement obligatoire des tournières. Ces mesures ne visent pas seulement à protéger l'environnement mais également à garantir la qualité des raisins.

Développer le GDON pour aménager la lutte contre la flavescence dorée

En 1984, un Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles (GDON) s'est créé sur le territoire de l'AOP Faugères. Ce groupement organise chaque année des tournées dans les vignobles de l'ensemble du territoire afin de repérer et d'arracher les ceps infectés par la flavescence dorée. Le but de ce réseau de surveillance est de réduire le nombre de traitements obligatoires, imposés par arrêté préfectoral.

A ce jour, la lutte est aménagée sur les communes d'Autignac et de Fos avec un seul traitement obligatoire par an

à Autignac et deux à Fos. L'objectif de ce groupement est d'étendre cette réduction du nombre de traitements obligatoires à l'ensemble des communes de l'AOP Faugères afin de réduire l'utilisation d'insecticides et ainsi de réduire l'impact de la viticulture sur l'environnement et les ressources en eau du territoire.

Projet collectif de protection contre les vers de la grappe par confusion sexuelle

Grâce à l'engagement historique de l'appellation Faugères en faveur de l'environnement, une animatrice territoriale a rejoint l'équipe syndicale de l'AOC en septembre 2013. Dès la campagne 2014, le syndicat accompagnera notamment la mise en place de la confusion sexuelle comme lutte alternative contre les vers de la grappe sur environ 120 hectares de vignes répartis en 5 zones. Regroupant à la fois des caves particulières et des coopérateurs, en viticulture conventionnelle ou biologique, les objectifs de ce projet collectif sont le développement et la viabilité de ce mode de lutte sur le territoire et le développement de démarches alternatives à la lutte chimique contre les ravageurs.