

REPÈRES ÉCONOMIQUES



RENDEMENTS DES PRODUCTIONS :

60 hectolitres/ha de rendement moyen (des nombreuses vignes en 1^{ère} année de production produisent moins).

En grandes cultures, Le blé a des rendements qui varient selon sa place dans la rotation. Lorsqu'il suit une luzerne, les rendements vont de 40 à 50 qtx.

Lorsqu'il est implanté après un blé, le rendement baisse à 35 qtx. L'orge qui suit ce blé atteint les 45 qtx.

Enfin la luzerne permet la production d'environ 6 T / ha et par an.

COÛTS PRODUCTION DU RAISIN
(données moyennes sur le Gard) :

- engrais : 426 €/ha
- matériel, installation : 1396€/ha
- main d'œuvre (yc mo familiale) 2130 €/ha
- Total coût production 5625 €/ha**
- Coût de production : 72 €/hl**

COÛTS DE VINIFICATION
(données moyennes sur le Gard) :

- coûts de vinification jusqu'au vin vrac 25€/hl
- coût de conditionnement 0,84 €/Col
- coût de commercialisation 0,86 €/Col
- Coût total de la bouteille 2,54 €/Col**



COMMERCIALISATION

PRODUITS

Viticulture. M. Lapierre vinifie environ 50 % au domaine. Cela représente environ 900 hl par an.

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Viticulture : Il vinifie uniquement la production mise en bouteille. Sur cette part, 50 % sont vendus dans la région et 50 % via des circuits de professionnels (cavistes et export). Les bouteilles qu'il produit lui-même sont vendues au caveau ou via un réseau de distributeurs professionnels. Le reste du raisin est envoyé à la cave coopérative de Saint Maurice de Cazeville qui commercialise dans ses propres circuits.

Grandes cultures : L'orge est apportée à la CAPL, coopérative locale qui valorise le bio vers une usine d'alimentation animale dans la Drôme. Le blé est valorisé via la filière Raspailou, un pain bio artisanal local. Pour cela, M. Lapierre fait parti d'un groupement de producteurs locaux. Enfin la Luzerne est vendue en directe à des éleveurs mais il possède aujourd'hui des stocks importants faute de débouchés.

Il vend sa production auprès de petites structures, des importateurs en Allemagne et en Belgique souvent en agent exclusif. Ceux-ci sont souvent rencontrés sur des salons du type millésime bio.

CHIFFRE D'AFFAIRES

Viticulture : 450 000 €
Grandes cultures : 50 000 €

émmaLuc * Crédit photo: J.-C. Lapierre - Fotolia



M A R S
2014

AMBITION
bi'eau



Jean-Claude Lapierre



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.

Saint Hilaire de Brethmas fait parti de l'aval du sous bassin versant des Gardons d'Alès. Des analyses ont mis en évidence des dépassements des teneurs réglementaires en certaines molécules chimiques présentes dans les pesticides. Garantir la qualité de l'eau potable est un enjeu de santé publique majeur. L'agriculture étant particulièrement présente sur la zone, en particulier la viticulture, plusieurs actions dans le cadre du Schéma d'Aménagement et de Gestion de l'Eau (SAGE) du BV des Gardons sont engagées envers celle-ci afin d'améliorer la qualité de l'eau.

FICHE D'IDENTITÉ



NOM : JEAN-CLAUDE LAPIERRE

LIEU : 127 IMPASSE PERAU EST

COMMUNE :
SAINT-HILAIRE-DE-BRETHMAS

DÉPARTEMENT : GARD

PARTICULARITÉ :
BASSIN VERSANT DES GARDONS

Issu d'une famille d'agriculteur, M. Lapierre a exercé d'autres activités professionnelles. En 1997, il a décidé de s'installer sur 20 ha achetés, tout en conservant ses autres activités. Il a converti ces surfaces en 1999 puis a commencé l'acquisition d'autres terres pour atteindre aujourd'hui 100 ha, dont 30 ha de vigne.



Fiche réalisée par Grégoire Bouchez



Civam Bio Gard
04 15 09 82 71
biogard.fr

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

www.sud-et-bio.com

FICHE TECHNIQUE

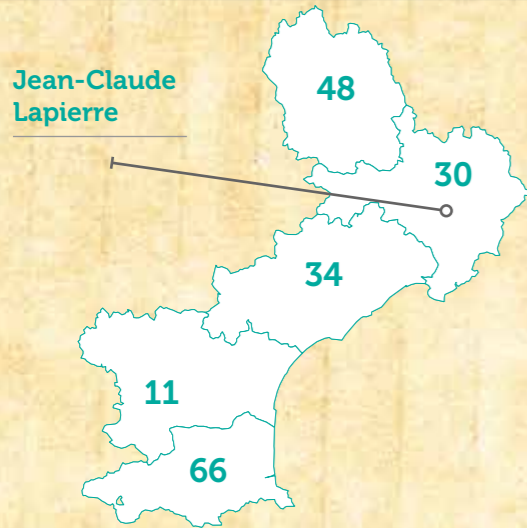
CLIMAT : MÉDITERRANÉEN

PÉDOLOGIE : SOL ARGILO CALCAIRE

CRÉATION : INSTALLATION EN 1997
SUR ACQUISITION DE 20 HA

DATES CLÉS : 1999 CONVERSION EN AB.
2014 ACQUISITIONS PROGRESSIVES POUR ATTEINDRE 100 HA
AUJOURD'HUI DONT 30HA DE VIGNE

LOCALISATION :



STRUCTURE DE L'EXPLOITATION

● **SAU** : La SAU est de 100ha aujourd'hui. Le domaine compte 30 hectares de vigne, dont de nombreuses parcelles replantées. Le reste de compose de grandes cultures dont 40 ha de luzerne, 20 ha de blé et 10 ha d'orge.

● **Parcellaire** : Le domaine se divise en 2 îlots principaux distants de plusieurs kilomètres. Le premier îlot est sur la commune de Saint Hilaire de Brethmas. A cause de l'urbanisation croissante du secteur, M. Lapière a décidé de s'agrandir plus loin, sur la commune de Saint-Hippolyte-de-Caton.

● **Rotations** : En grandes cultures, il réalise une rotation comme suit : Luzerne// Luzerne// Luzerne//blé//blé//orge

La luzerne lui permet d'enrichir le sol en azote et de gérer les adventices. Succède un premier blé qui bénéficie des reliquats importants de la luzerne. Le second blé obtiendra de moins bon résultat. Enfin l'orge qui est plus rustique clôtura la rotation. Elle est semée en même temps que la luzerne, à quelques jours d'intervalle, les lignes de semis étant croisées.

● **Main d'œuvre** : 2 ETP dont 1,5 ETP salarié. L'entreprise emploie un salarié à plein temps et un saisonnier du 1^{er} janvier au 30 juin. Le chef d'exploitation est à mi temps.



Pourquoi
le choix de
la BIO ?

« J'ai fait le choix de la bio pour plusieurs raisons. L'exploitation étant petite, il me fallait mieux valoriser mon produit. Le bio devait me permettre cela. Finalement la rentabilité n'a pas été meilleure, surtout à cause de la période de conversion qui est de 3 ans en vigne. J'ai néanmoins décidé de rester en bio par conviction, pour protéger l'environnement. »

Les pratiques culturales respectueuses des ressources eau et environnement

Fertilisations

Il pratique des apports d'engrais organique uniquement. En vigne, il apporte 500 kg / ha de 3/6/9 qui est incorporé par griffonnage au mois de mars.

En grandes cultures, une plus grande diversité des sols entraîne l'utilisation de quantités adaptées qui vont de 200 à 500 kg 9/7/0. L'implantation de la luzerne pendant 3 ans permet un apport important d'azote.

L'implantation d'un engrais vert pendant la période hivernale participe à l'amélioration de la structure du sol et apporte au sol de la matière organique « fraîche » (rapport C/N faible), facilement dégradée par les microorganismes.

Maîtrise de l'enherbement

Sur les vignes, Mr Lapière désherbe en pratiquant le labour de l'inter rang et le décavallonnage sur le rang. La décavallonneuse a une antenne qui s'appuie sur les pieds des souches pour en éloigner la charrue. Ce travail commence dès mars si le temps et l'état du sol permet d'entrer sur la parcelle.

Sur les grandes cultures, le principal moyen de lutter contre les adventices est le labour. Il n'utilise pas de herse étrille considérant l'outil mal adapté à la région, les parcelles étant souvent impraticables au moment des périodes de passage nécessaires. L'implantation de la luzerne qui est fauchée régulièrement permet de maintenir les sols propres.



Maîtrise des maladies

En vigne, l'agriculteur utilise du sulfate de cuivre et soufre. Son utilisation dépend des années. Elle a été intensive en 2008 où le printemps a été très humide et a entraîné une chute de 50 % des rendements.


Protection et entretien des sols

M. Lapière ne pratique pas l'enherbement permanent de ses vignes car il y a une trop grande concurrence hydrique en été. Par contre, il laisse une végétation spontanée se développer dès l'automne, ce qui limite l'érosion et le lessivage des nitrates.

Prélèvements en eau

L'irrigation n'est pas pratiquée sur l'exploitation.

Zoom sur LE PLAN BIO GARDOIS



Pour faciliter le développement de l'agriculture biologique départementale, il existe depuis 2009 un plan d'action Bio local. Ce dispositif, financé par conseil Général du Gard, et mis en place conjointement avec la profession agricole le permet d'intervenir à trois niveaux.

D'une part il assure via des organisations comme la Chambre d'Agriculture et le CIVAM Bio Gard la mise à disposition gratuitement de moyens d'appui technique et d'assistance auprès de producteurs qui s'engagent en bio pour les aider à franchir le pas.

D'autre part il peut permettre de compléter financièrement, pour les exploitations agricoles engagées en Bio, les aides à l'investissement existantes. Les dossiers IDEA / ASTREA ou encore le Plan végétal environnement (PVE) et qui se révèlent être des outils utiles, pour financer le matériel de substitution au désherbage chimique par exemple, sont ainsi bonifiés en faveur de la démarche Bio.

Enfin des actions collectives destinées à faciliter la commercialisation des produits Bio (salons, marchés, journées de mise en relations professionnelles) sont organisées pour certaines filières.

