

## > Le projet stratégique Bio de la coopérative



Production certifiée Bio	Volumes
AOC Rouge	1059 Hl
VDP Rouge	3987 Hl
VDP Blanc	249 Hl
VDT Rouge	510 Hl
Total vinifié et commercialisé	5805 Hl
Total prestation de vinification	2000 Hl

Production conventionnelle	Volumes
Total vinifié et commercialisé	40 000 Hl
Total prestation de vinification	28 888 Hl

### > Commercialisation du vin Bio :

- 70 % des vins sont commercialisés en vrac auprès de Négociants.
- 10% sont exportés en BIB et bouteilles (Allemagne, EU, Suisse).
- 10% vendus localement : caveau de la coop, magasins spécialisés Bio et cavistes.

**Daniel Rieux, Directeur de la cave coopérative de Quarante :**  
« Avec le Conseil d'Administration nous avons clairement identifié nos axes et objectifs de développement stratégique, nous sommes sur sa phase de déploiement opérationnel, voici en quelques lignes notre projet » :

#### • Développer un pôle de vinification à haute performance environnementale

Notre projet stratégique, en cohérence avec les politiques publiques actuelles, a permis à la coopérative de bénéficier de financements de la Région et de l'Europe. Nous avons donc investi sur un nouveau chai de vinification dédié au Bio. En 2010, il a déjà une capacité de vinification/stockage de 10 000 Hl et atteindra en 2011 environ 20 000 Hl. Notre projet intègre l'évolution de la réglementation sur la vinification Bio et nous équipons la cave en ce sens (cuverie inox, filtration tangentielle, diminution d'emploi de SO<sub>2</sub>, préservation sous gaz inerte, basse consommation énergétique, réduction de la consommation d'eau).

#### • Développer sur le territoire une filière viticole Bio performante

La stratégie de la coopérative est d'optimiser l'utilisation de l'outil de vinification Bio pour le rentabiliser au mieux et maintenir un bon niveau de rémunération à nos producteurs. La coopérative souhaite se développer en proposant des prestations de vinification aux vignerons Bio du territoire régional ou aux autres coopératives. Elle souhaite également développer son sociétariat en intégrant de nouveaux adhérents Bio à la cave.

#### • Développer la notoriété de la coopérative

Notre site intégrera la mise en place d'un chai avec structure bois, panneaux photovoltaïques, showroom pour recevoir

nos clients. Nous souhaiterions développer un site dédié à « l'éco-tourisme » (caveau, hôtel, salle de séminaires) sur Mons La Trivalle. Aujourd'hui nous mettons la priorité sur la qualité d'accueil de nos clients et sur la communication de notre démarche de haute qualité (terroir, choix de l'AB, avancées technologiques..).

Afin de développer une offre de vins haut de gamme, nous nous impliquons dans la réhabilitation de vieilles vignes en terrasse, patrimoine que nous voulons protéger par ailleurs avec une reconnaissance AOC.

Enfin, le développement de la Bio sur le secteur de Quarante et de Creissan s'inscrit dans l'idée de développer un « Eco site ». Nous souhaitons valoriser notre démarche exemplaire parce qu'elle intègre l'environnement mais aussi, parce qu'elle renforce l'économie du territoire, crée une dynamique sociale et entretient l'attractivité touristique de nos terroirs et paysages.

#### • Développer la commercialisation de nos produits

Ces 10 dernières années, nos efforts pour adapter les vins aux attentes du marché en améliorant les profils produits nous ont permis de reconquérir la confiance de nos clients. L'enjeu actuel est de pouvoir pérenniser ces débouchés et nous positionner à l'export : nous devons nous préparer à offrir des volumes plus importants et bien négocier nos prix de vente.



## Coopérative bio pour préserver la qualité de la ressource en eau

**SCAV Les Caves du Pays de Quarante  
et du Pays d'Heric**

**PRESIDENT GARCIA François - DIRECTEUR RIEUX Daniel**

Avenue de la Gare - 34310 QUARANTE

Tél. : 04 67 89 40 39 - Email : cave.quarante@wanadoo.fr

Web : www.cavedequarante.com



### > Témoignage du Président de la coopérative



« Notre engagement dans l'Agriculture Biologique remonte à 1992 et s'enracine avec la coopérative de Creissan. C'est le Président, Alain Huchet, qui a été moteur, réceptif aux quelques demandes du marché mais aussi en quête de différenciation par rapport aux coopératives alentours. 10 producteurs de la coop sont partis dans l'aventure, par la suite l'accroissement des surfaces et des volumes s'est fait par l'intégration de producteurs Bio indépendants qui ont préféré s'associer à l'outil de vinification. En 2002, la coopérative de Quarante fusionne avec Creissan et le site de Creissan devient le « pôle Bio » de la coopérative. Aujourd'hui, en 2010, notre projet prend un nouveau cap, la coopérative investit dans la construction d'un nouveau chai spécialement dédié à la Bio sur le site de Quarante, le site de Creissan s'arrête.

**La coopérative a une forte volonté de développer ses volumes et souhaite engager une politique de conversion de ses adhérents. C'est aussi le sens de mon engagement en tant que Président, montrer l'exemple : cette année j'ai engagé 6 Ha de mon vignoble en Bio et la totalité de mon exploitation (26ha) d'ici 5 ans. Je suis convaincu que la Bio c'est l'avenir ! Notre zone (LR et PACA) est exceptionnelle de part le climat Méditerranéen que n'ont pas les autres régions viticoles françaises.**

**La demande est forte et largement relayée par la presse et les médias, nous avons de réelles opportunités sur ce marché qui s'avère beaucoup plus prévisible d'ici les 10 prochaines années que le marché conventionnel devenu très incertain.**

**De plus, un vignoble Bio acquiert aujourd'hui une plus-value importante et je pense aux viticulteurs qui partiront à la retraite d'ici quelques années : c'est un enjeu d'attractivité pour la reprise des exploitations et pour le métier de viticulteur en cave coopérative ».**

François Garcia, Président.

### > Convention BI-EAU : un partenariat pour protéger la ressource en eau

La qualité de l'eau fait aujourd'hui l'objet de suivis organisés. Les données ainsi acquises montrent qu'un grand nombre de ressources en eau sont impactées par les pollutions dues aux pesticides, notamment par les herbicides.

La présence de pesticides est le premier facteur de risques de non atteinte du bon état écologique fixé par la Directive Cadre sur l'Eau à l'horizon 2015 pour les eaux superficielles et souterraines, dans le SDAGE Rhône Méditerranée (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux).

Le Grenelle de l'environnement a fixé des objectifs précis : réduire de moitié l'usage des pesticides, si possible d'ici 10 ans ; récupérer la qualité de l'eau sur 500 captages d'alimentation en eau potable jugés prioritaires.

La Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique, la Chambre Régionale d'Agriculture, et la Fédération Régionale de la Coopération Agricole ont donc décidé d'associer leurs compétences pour développer l'agriculture biologique dans les territoires à enjeux pour la ressource en eau.

La convention BI-EAU qui scelle cet engagement, est financée par l'Agence de l'Eau, l'Etat, la Région Languedoc-Roussillon ainsi que l'Europe.



## > Quelques repères

### • La coopérative et ses adhérents :

La circonscription territoriale de la coopérative des pays de Quarante et d'Héric s'étend sur 3 sites de vinification Creissan/Quarante/Mons la Trivalle.

**Nombre d'adhérents :** 210 dont 23 producteurs Bio (sur Quarante et Creissan).

**SAU Totale :** 856 Ha dont 150 Ha vignes certifiées Bio.

### • Terroir :

Quarante et Creissan : coteaux, semi-coteaux calcaires et argilo-calcaires, vignes implantées sur terrasses caillouteuses. Mons La Trivalle : vignoble implanté sur versants de roches métamorphiques (schistes et gneiss).

### • Typologie des exploitations :

**Taille moyenne des exploitations Bio :** 10 Ha

**Fourchettes de rendement du vignoble biologique :**

- AOC St Chinian/ Languedoc : 39 Hl/Ha
- VDP d'Oc : 38-45 Hl/Ha
- VDT : 42 Hl/Ha
- Rémunération moyenne du raisin Bio : 100€/Hl



### • Enjeux « ressource en eau » sur le territoire

La coopérative et les adhérents sont concernés par les enjeux ressource en eau :

- Situation sur le bassin versant de la vallée de l'Orb (et tous ses affluents).
- Passage des deux rivières la Quarante et le Lirou qui alimentent les étangs de Capestang non loin du Canal du Midi.

- Présence d'aires de captage et d'alimentation en eau des communes de Creissan et de Quarante.
- La zone est classée prioritaire au titre de l'enjeu phytosanitaire par l'Agence de l'Eau.

## Actions menées par la coopérative pour encourager la conversion en AB par des solutions collectives

« Optimiser les charges des exploitations Bio par des solutions collectives ».

En Mars 2010, la coopérative a organisé « une journée Bio » avec le CIVAM Bio 34 et l'AIVB réunissant tous les adhérents de la coopérative afin de présenter les aides et les démarches pour la conversion ainsi que les pratiques et les marchés Bio. Une paella géante a permis de bien finir la journée.

La coopérative organise en concertation avec la CUMA « la Grappe Occitane » la mise en place d'un secteur Bio afin d'optimiser les investissements en matériel spécifique. À l'avenir la coopérative envisage de mutualiser un salarié pour palier les besoins de main d'œuvre supplémentaire sur les exploitations de ses adhérents.

La coopérative prévoit de mettre en place un système d'avances remboursables (environ 300 €/ha) pour compenser la rémunération du raisin pendant la phase de conversion. Ce système vient en complément des aides européennes à la conversion et est remboursable à l'issue de la période de conversion et sans intérêts.

La coopérative contractualise les services d'un conseiller technique de l'AIVB pour le compte de ses adhérents (environ 2 jours par an et par adhérent) : « C'est essentiel pour réussir son projet et nous ne voulons pas laisser seuls les viticulteurs ».

La coopérative vient d'acquérir un terrain en dehors du village sur le site de la distillerie et va créer une plateforme avec des box pour le rangement du matériel et le stockage des produits. Elle sera équipée d'une aire collective de remplissage/lavage avec récupération des effluents vers les bassins d'évaporation de la cave. Cet investissement collectif permet d'optimiser les coûts mais aussi de prévenir les nuisances aux riverains (bruit, odeur, qualité de l'eau...).



## > Témoignage d'un coopérateur Bio

### • Passer en bio et adhérer à la coopérative : un tournant stratégique pour pérenniser l'exploitation familiale.

Après avoir obtenu son BTAO viti/œno, Régis VENNES s'installe en 1980 sur le vignoble familial de 8 hectares à Creissan. En 2000, les difficultés rencontrées pour la commercialisation de son vin le conduisent à démarrer sa conversion vers l'Agriculture Biologique et à intégrer la cave coopérative de Creissan alors spécialisée en Bio. Pour M. Vennes, cultivant alors une douzaine d'hectares, cette conversion représente une opportunité d'améliorer la rentabilité de son vignoble sans investir dans la mise aux normes de sa cave particulière. Il contractualise alors un CTE de 5 ans (Contrat Territorial d'Exploitation, actuel MAE CAB) pour bénéficier de l'aide à la conversion en Agriculture Biologique.



### • Des investissements spécifiques pour maîtriser l'enherbement

Pour conduire sa vigne en Bio, M. Vennes investit dans du matériel spécifique essentiellement pour maîtriser la pression des adventices sous le rang (décavailleuse, bineuse inter-cep) et dans l'inter-rang (côtes de melon, houe rotative). Malgré cet outillage adapté, le désherbage mécanique représente la plus grande charge de travail sur le vignoble, d'autant plus que M. Vennes retire à l'aide d'une sape les adventices résiduelles sous les rangs. La maîtrise mécanique de l'enherbement du vignoble représente environ 50 jours de travail annuel.

### • Des interventions liées à l'observation du vignoble

M. Vennes reconnaît que la conduite Bio de la vigne requiert une plus grande attention vis à vis des maladies, de la vigueur et du climat : « on est obligé d'être plus proche du vignoble et de faire preuve de plus de technicité que les viticulteurs conventionnels! C'est vrai que la pénibilité et le temps de travail sont accrus, mais c'est le prix à payer pour pratiquer une viticulture respectueuse de l'environnement ! ».

En ce qui concerne la maîtrise sanitaire, M. Vennes utilise le cuivre et le soufre « comme le faisaient les anciens » ; il parvient ainsi à contrôler le mildiou et l'oïdium en res-



tant très attentif aux conditions météorologiques et à l'évolution des maladies pour positionner ces traitements préventifs. Suite à la conversion, le viticulteur a constaté une forte diminution et régulation de la pression des ravageurs (vers de la grappe, acariens) et ne réalise plus de traitements avec les insecticides autorisés en bio (bacillus thuringiensis). La fertilité et l'activité biologique des sols du vignoble sont entretenues par des apports bisannuels d'engrais organiques (NPK 3,3,3) et par le broyage et l'enfouissement des sarmets taillés et des adventices. L'ensemble de ces pratiques a conduit à l'amélioration de l'activité biologique des sols comme en témoigne l'augmentation de la population de lombrics dans le vignoble.

### • Quelques repères technico-économiques

Dans le cas de M. Vennes, ce changement de pratiques a entraîné une diminution des rendements de 15 à 30% selon les années et les parcelles. Cette diminution se voit compensée par l'augmentation du prix de vente du raisin Bio à la cave coopérative. De plus, le projet d'installation d'un réseau d'irrigation devrait permettre d'augmenter les rendements d'environ 15%.

### • Encépagement :

**Cabernet Sauvignon :** 6 Ha

**Syrah :** 2Ha

**Pinot :** 1 Ha

**Grenache :** 1 Ha

**Carignan :** 1 Ha

**Dénomination :** 100% Vin de Pays d'Oc rouge

**Sols :** argilo-calcaires

**Rendements :** environ 40-50 Hl / Ha

