

REPÈRES ÉCONOMIQUES



RENDEMENTS DES PRODUCTIONS

- Entre 35 et 45 hectolitres/ha en fonction des cépages
- Entre 20 et 30 q/ha pour les méteils

COÛTS DE FERTILISATION : 450 €/HA

COMPOST : 261 €/HA

- 12 tonnes de marc de raisin : 100€/ha
- 7 heures de travail à l'hectare pour la préparation et l'épandage 1 rang sur 2
- Amortissement matériel (remorque, chargeur, benne épandeur à fumier)

ENGRAIS VERTS : 189 €/HA

- Semences : 24 €/ha
- Environ 5 h/ha (1 rang sur 2) pour la préparation du sol (cultivateur), le semis (épandeur rotatif), un passage léger au cultivateur pour l'enfouissement des graines et le broyage (broyeur).
- Amortissement du matériel

COÛTS DE DÉSHERBAGE : 174 €/HA

- Amortissement du matériel intercepts à lame (6.000€ TTC neuf)
- Environ 3h/ha pour 2 à 3 passages d'intercepts

COÛTS DE PROTECTION PHYTO : 287 €/HA

- 400 €/ha de produits pour 4.5 ha de vignes
- Environ 6 h/ha pour 6 à 8 passages de traitement, dont cuivre 3 passages, soufre 4 passages (quelques fois regroupés), Pyrèvert 3 passages.
- Amortissement du matériel dont l'aéro-pulvérisateur (3.000€ TTC neuf)

Références Sud Vin Bio 2011 Coûts horaires avec amortissement: 15€/h pour main d'œuvre qualifiée, 8€/h pour passage de tracteur, 10€/h pulvérisateur, 35€/h intercep rotatif, 9€/h gyrobroyeur, 10€/h cultivateur

La Bio, c'est rentable ?

« Pour l'instant, mon chiffre d'affaire n'est pas très élevé mais il est en adéquation avec mes prévisions. Je prévois l'acquisition d'environ 2 ha de vignes en plus et dans 5 ans, en valorisant mes vins et les récoltes des champs en bio, j'espère atteindre 30 à 40.000 € de chiffre d'affaire. »

COMMERCIALISATION

PRODUITS

- 170 hectolitres de vins rouges et rosés en conversion bio.
- En 2014 : 20 à 30 T de méteils récoltés en grains pour l'alimentation animale.
- Activité d'œnotourisme (balades vigneronnes et balades VTT).

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- 1/3 vente directe au caveau bouteilles et BIB dont 1/2 aux locaux et 1/2 aux touristes.
- 2/3 en vrac conventionnel à des négociants. Une fois en bio, Joan prévoit plus de démarches de promotion auprès des professionnels (cavistes et magasins spécialisés).



CHIFFRE D'AFFAIRES

- 20.000 € pour les vignes en moyenne.
- 6.000 € pour les grandes cultures.



émamaluc - Crédit photo: Joan Fournil - Fotolia



M A R S
2014

AMBITION
bi'eau



Domaine de Fontanille Haut



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.

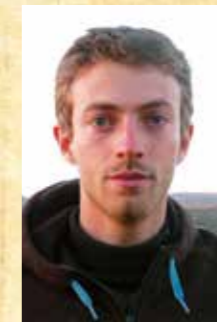
Ainsi le Programme De Mesures 2016-2021 qui sera mis en place par l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée prévoira d'encourager, sur les Aires d'Alimentation de Captage reconnues comme prioritaires, des pratiques alternatives aux traitements phytosanitaires, ainsi que la mise en place de pratiques pérennes 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'eau potable de toute la commune de La Redorte provient d'un captage d'eau souterraine, situé sur la route d'Azille. Des analyses ont mis en évidence des dépassements des teneurs réglementaires en certaines molécules chimiques présentes dans les herbicides. Garantir la qualité de l'eau potable est un enjeu de santé publique majeur. Une aire d'alimentation de captage a été définie et un plan d'action établi pour encourager les évolutions de pratiques et maîtriser les pollutions de l'eau par les pesticides. Les transferts d'expériences de l'agriculture bio vers l'agriculture conventionnelle entre dans ce cadre.

FICHE D'IDENTITÉ



NOM PRÉNOM : JOAN FOURNIL
LIEU : DOMAINE DE FONTANILLE HAUT
COMMUNE : LAURE MINERVOIS
DÉPARTEMENT : AUDE
PARTICULARITÉ : A PROXIMITÉ DE L'AIRE D'ALIMENTATION DE CAPTAGE DE LA REDORTE

Issu d'une famille de vigneronnes depuis 6 générations à Laure Minervo, Joan Fournil s'est installé sur les terres familiales, en 2011, directement en conversion Bio, suite à un BTS viticulture-œnologie. Outre 4,5 ha de vigne, il a aussi remis en culture 15 ha d'anciennes vignes arrachées avec des légumineuses fourragères et du méteil.



www.domainefontanillehaut.com



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

Fiche réalisée par Kristel Moinet

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

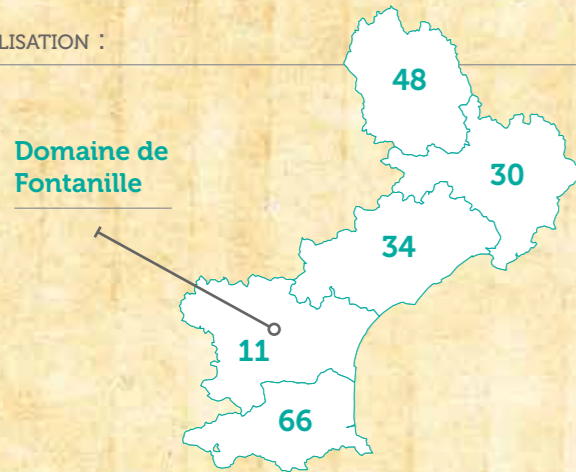
CLIMAT : MÉDITERRANÉEN

PÉDOLOGIE : SOLS DES VIGNES ARGILLO GRÉSEUX ET ARGILLO CALCAIRE ; SOLS DES CHAMPS : CALCAIRE

CRÉATION : 1976 DÉBUT DE LA CAVE PARTICULIÈRE PAR PIERRE FOURNIL

DATES CLÉS : 2011 INSTALLATION DE JOAN, CONVERSION BIO
2012 REMISE EN CULTURE DES CHAMPS

LOCALISATION :



STRUCTURE DE L'EXPLOITATION

● **SAU** : Le domaine compte une trentaine hectares en tout, dont 4,5 ha plantés de vigne et 15ha d'anciennes friches viticoles remise en culture avec du sainfoin et du méteil. Les 10 hectares restant sont des garrigues méditerranéennes avec une biodiversité remarquable.

● **Parcellaire** : Le domaine se divise en 2 îlots principaux distants de plusieurs kilomètres. Les vignes sont regroupées autour du corps d'habitation au lieu-dit Fontanille Haut à Laure Minervois et les champs sont situés sur la commune limitrophe de Villeneuve Minervois.

● **Rotations** : 2ha de Carignan ont plus de 50 ans et continuent à être entretenues. De jeunes vignes de Cinsault, grenache blanc et Macabeu ont été replantées afin de renouveler petit à petit le vignoble.

7 ha de champs ont été semés en automne 2013 pour la première fois, pour remettre en culture des friches viticoles suite à des arrachages 3 et 4 ans auparavant. Ils produisent actuellement du méteil orge/avoine/vesce, qui se ressemera en 2^{ème} année avec la vesce. Cette vesce sera broyée sur place afin d'améliorer la teneur en matière organique du sol et permettra d'accueillir en 3^{ème} année une céréale.

● **Main d'œuvre** : 1 UTH. Joan travaille seul sur l'exploitation, avec des coups de main ponctuels de son père, retraité. Les vendanges sont faites à la machine et sur certaines parcelles à la main pendant un week-end avec des copains.



Pourquoi
le choix de
la BIO ?

« Dès le départ, je ne voulais pas utiliser de produits phytosanitaires de synthèse. De plus, au vue des terres de coteaux que je reprenais et d'un AOP Minervois limitant les rendements à 50 qtx/ha, je ne voyais pas pourquoi forcer mes vignes avec des produits chimiques. De plus, quand la stratégie est de développer la qualité et la vente directe, je crois qu'il faut être cohérent jusqu'au bout et proposer du bio ».

Les pratiques culturales respectueuses des ressources eau et environnement

Fertilisation

La particularité du Domaine de Fontanille Haut est la pratique des engrais vert un rang sur deux, en hiver pendant la période de repos de la vigne pour augmenter la fertilité du sol. En 2012, de l'orge a été semé, avec un épandeur rotatif, après les vendanges et a été broyé en mai 2013, avant qu'une concurrence pour l'eau entre engrais vert et vignes puisse avoir lieu. Sur le rang laissé libre, du compost de marc de raisin en provenance de la coopérative de Laure Minervois, est épandu sur une couche de 4 et 10 cm de manière à former un mulch qui assure en plus d'un apport d'azote organique, un effet de rétention d'eau et de limitation de l'évaporation même pendant les périodes sèches de l'été. Fin 2013, c'est du méteil qui a été semé sur les restes de compost, et en mai la végétation sera couché plutôt que broyé grâce à un rouleau.

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

Pour conduire sa vigne en bio, Joan passe en moyenne 3 fois par an un outil « intercept » à lames, sous le rang. En 2014, il améliorera la technique avec une décavillonneuse mécanique. La bande semée en engrais vert d'1 mètre de large au centre n'est pas gênée par ces interventions. L'implantation d'espèces couvrantes ou à croissance rapide empêche la prolifération d'adventices non désirés. La première année d'arrêt des dés-

Zoom sur LA BIODIVERSITÉ

Un couple de mésanges bleues consomme plus de 10 kilos d'insectes lors de sa reproduction (soit près de 5 millions de proies). Ces apports sont vitaux pendant la période de reproduction. Elles nichent dans des cavités et leur présence peut donc être favorisée par la pose de nichoirs.

Il existe plusieurs types de nichoirs selon l'espèce qu'on souhaite héberger : mésange, pipistrelle (chauve souris) ou chouette...

herbants, il y a eu énormément d'adventices (rumex, érigeron, seneçon du Cap...), mais en 2 ou 3 ans, avec un soin apporté à la maîtrise de l'enherbement, le milieu s'équilibre et il n'y a plus d'invasion non souhaitée dans les vignes.

« Je préfère avoir moins de vignes, mais bien les entretenir, quitte à y passer plus de temps, mais au final elles me donneront un meilleur rendement et un meilleur résultat économique ».

Maîtrise des maladies

Pour la vigne, quelques traitements, permis en bio, sont appliqués : souffre en poudre mouillable et bouillie bordelaise pour lutter contre l'oïdium ; un insecticide à base de pyrèthre (Pyrévert) pour lutter contre la flavescence dorée et le ver de la grappe. En cas d'infestation par la flavescence dorée, les vignes sont arrachées pour éviter le développement de la maladie et la contamination du voisinage. Sur certains cépages productifs comme le Cinsault, l'effeuillage est pratiqué au niveau de la zone fructifère pour permettre une meilleure aération et une diminution des maladies cryptogamiques.

Protection et entretien des sols

Joan ne pratique pas l'enherbement permanent de ses vignes car il y a une trop grande concurrence hydrique en été. Par contre, la pratique des engrais verts en période végétative de la vigne offre une protection contre les phénomènes d'érosion des sols et de lessivage des nitrates. Le broyage ou le couchage de l'engrais vert forme un mulch qui protégera et stimulera l'activité biologique du sol et apportera de manière équilibrée la matière organique.

Prélèvements en eau

L'irrigation n'est pas nécessaire pour les cultures présentes à Fontanille Haut. La modification des voies d'écoulement natu-

rel pour les ralentir, voir les faire stagner augmente la rétention et la présence d'eau dans les sols.

Éléments de biodiversité fonctionnelle

Les parcelles de vignes sont entourées de zones de garrigues et de bois. Les parcelles sont petites, un maximum d'arbres est conservé et les haies et les murets sont entretenus ou refaits. Le milieu est diversifié et équilibré : entre 15 et 20 espèces sauvages d'orchidées ont été répertoriées sur le domaine. Plusieurs nichoirs à mésanges ont été installés et d'autres viendront bientôt compléter ceux existants de manière à arriver à 2 ou 3 par parcelles.

Zoom sur LES FRICHES VITICOLES

Pour les anciennes friches remises en culture à l'automne 2013, le stock de graines présentes dans le sol était important. La pratique du faux semis plusieurs semaines avant la date du semis prévu permet d'éliminer les premières repousses, mais les conditions climatiques à l'automne marquées par une absence de pluies n'ont pas permis en 2013 de le faire efficacement. Toutefois, le choix d'implanter un méteil orge/avoine/vesce, à croissance rapide, avec un réseau racinaire et un pouvoir couvrant important, a limité la prolifération d'adventices. Aucune fertilisation n'est prévue, si ce n'est celle, naturelle, induite par les légumineuses en rotation avec des céréales.

La culture simultanée d'une céréale et d'une légumineuse (méteil) améliora l'utilisation des ressources du milieu (eau, lumière et nutriments dont l'azote) par chacune des cultures et augmentera les rendements comparé à des cultures isolées. La première récolte de méteil, en première année de conversion sera vendue à des éleveurs conventionnels. En deuxième année, la repousse des vesces sera enfouie pour améliorer la teneur en matière organique du sol et sa structure. Le bénéfice de la vente de méteil en année 1 couvrira l'absence de revenu en année 2. Après ces 2 années, le sol contiendra une quantité d'azote suffisante pour accueillir une culture de blé tendre ou blé dur.

Ce type d'itinéraire technique en bio n'entraîne aucun coût de fertilisation, désherbage ou protection phytosanitaire.