

PAYSAN du Midi

L'hebdo des agricultures méditerranéennes

VENDREDI 27 JUILLET 2018 - 3,10 €

n° 3712

HÉRAULT

"Faugères, grands vins de nature", la nouvelle dynamique de l'appellation > p. 9



D. BENOIST



GARD

Exigences, qualité et traçabilité pour les stands de bord de route

Le 20 juillet, la Chambre d'agriculture, le Conseil départemental du Gard et les producteurs du réseau 'Bienvenue à la ferme' ont officiellement lancé la saison 2018 des stands de vente en bord de route.

C. ZAMBO

INTEMPÉRIES

La grêle frappe encore la région

Après l'Aude, c'est le Gard et l'Est de l'Hérault qui ont été victimes de la grêle. Plusieurs vignobles ont subi des orages violents en Cévennes, où les grêlons ont fait éclater les grains de raisins quasi mûrs. Dans l'Ouest audois, dans certaines parcelles, il n'y a plus rien à moissonner.

Page 7

Pages 4 et 6

"Faugères, grands vins de nature", la nouvelle dynamique de l'appellation

Située à 20 kilomètres au nord de Béziers, l'appellation est adossée aux monts de Faugères, premiers contreforts des Cévennes et piémont du Haut Languedoc. Lors de l'assemblée générale de l'appellation, Nathalie Caumette, la présidente, a présenté la nouvelle dynamique "Faugères, grands vins de nature".

Pour comprendre cette nouvelle dynamique "Grands vins de nature", il faut expliquer ce qu'est l'appellation Faugères. Un vignoble adossé aux premiers contreforts des Cévennes qui couvre 5 000 ha. C'est une petite appellation au profil artisanal, seulement 1 900 ha sont plantés en vignes. Le reste est constitué de sept villages, et en très grande proportion de nature sauvage : garrigues et maquis allant jusqu'à 400 m d'altitude. Les sols sont constitués de schistes exclusivement. Dès 2008, un diagnostic a conduit l'AOC Faugères à devenir l'appellation "nature schiste". Dix ans plus tard en 2018, une nouvelle étude montre que philosophie, pratiques et idéaux convergent par amour du terroir vers un idéal d'harmonie avec la nature et l'environnement. Ainsi, les grands vins de nature sont produits par des vignerons qui, par passion pour la nature, ont su développer une certaine expertise vitivinicole liée à la nature et qu'ils cherchent à affiner constamment. La nouvelle dynamique de l'appellation, affirme une volonté collective de mieux connaître et comprendre la ressource naturelle, pour mieux la préserver et l'interpréter, en élaborant des vins qui en sont le reflet. Mais attention, Nathalie Caumette, présidente de l'appellation Faugères, précise : "Tous

les vins de l'AOC Faugères ne sont pas des vins naturels. En revanche, une très large majorité est élaborée par des vignerons qui s'engagent à préserver la nature et le terroir. C'est une démarche et une dynamique collectives que l'appellation entend valoriser, renforcer, accélérer : une volonté commune de tendre ensemble vers un idéal de vitiviniculture en harmonie avec la nature. À ce jour, 58 % des caves sont déjà engagées dans le bio (label ou conversion), ce qui représente 40 % des surfaces de l'appellation." Et d'ajouter : "La dynamique faugéroise est loin de se limiter à l'agriculture bio. C'est un ensemble de pratiques diverses et variées, d'expérimentations, de questionnements et de recherches de nouvelles solutions, d'engagements certes hétérogènes mais foisonnants. L'un des objectifs à terme est effectivement que l'ensemble du vignoble soit cultivé en agriculture bio. Le 100 % bio n'est de toute façon qu'un objectif intermédiaire et non une fin en soi. Le bio n'est pas parfait non plus. Parler de "grands vins de nature", c'est donc aussi voir encore plus loin. Le fait de placer la nature encore davantage au cœur de l'appellation et du terroir est un moyen d'accélérer les choses."

Des obligations agroenvironnementales
Selon le cahier des charges de l'appellation, toutes les caves sont soumises à

des obligations agroenvironnementales minimales (interdiction du désherbage en plein, limitation des apports d'azote, enherbement obligatoire des tournières). 80 % des caves vont au-delà de ce cahier des charges en matière de protection de la ressource naturelle. Aussi la présidente de l'appellation souligne : "Faugères, grands vins de nature" va au-delà des chiffres purs du bio : c'est un foisonnement d'investissements, une large majorité de vignerons qui travaillent chacun à son rythme dans le même sens. Ils veulent faire avancer l'appellation, tendre vers un idéal, et entraîner autant que possible les derniers sceptiques avec eux." Elle ajoute que cette démarche est "davantage la marque d'une dynamique d'un territoire d'appellation : le producteur se trouve dans une appellation sur un territoire qui est majoritairement engagé pour la préservation de la nature, dans un vignoble qui met tout en œuvre pour respecter au mieux l'environnement".

Pourquoi cette évolution de l'identité maintenant ?
Pour Nathalie Caumette : "Faugères est en avance, mais n'a pas su, voulu ou pu vraiment communiquer sur le sujet... Il n'y a pas si longtemps que cela, c'était difficile : le bio était presque un gros mot, dès lors qu'il s'agissait de vin ; les pra-



Pour Nathalie Caumette, présidente de l'ODG AOP Faugères : "Passer le cap des 50 % de caves engagées dans le bio, cela a donné un signal fort aux vignerons." C'est en ce sens qu'a été lancée la nouvelle dynamique "Faugères grands vins de nature".

tiques agro-environnementales étaient décriées, les vignerons qui y avaient recours étaient considérés comme des fous... Alors on est resté timide avec "nature schiste". Et puis beaucoup avaient le sentiment que ce qu'on réalisait collectivement n'était pas encore assez. Aujourd'hui, les choses ont changé : passer le cap des 50 % de caves engagées dans le bio, cela a donné un signal aux vignerons. Quant à la société, elle a mûri aussi de façon exponentielle ces dernières années. C'est opportun dans le sens où c'est le bon moment parce que la tendance de consommation rencontre la dynamique environnementale de l'appellation : on peut enfin communiquer sur la dynamique de l'appellation dans la mesure où Faugères a de quoi satisfaire une certaine demande pour laquelle l'éthique de production est importante pourquoi ne pas le faire savoir ? Il y a beaucoup de savoir-faire à Faugères, mais il faut le faire savoir." Aussi, l'appellation souhaite travailler à nouveau sur son cahier des charges pour le faire évoluer vers plus d'obligations agroenvironnementales, plus de libertés d'encépagements mais aussi à sanctuariser des espaces sauvages qui, bien qu'actuellement potentiellement cultivables, deviendraient

intouchables. L'ODG dispose de son propre GDON (Groupement de défense contre les organismes nuisibles) qu'elle pilote : elle coordonne donc la lutte sans insecticides et travaille aux aménagements de traitements contre la flavescence dorée, le but étant à terme de s'en passer complètement. À côté de cela, l'appellation travaille en partenariat étroit avec l'Agence de l'eau et les acteurs locaux. Et œuvre en parallèle à la mise en place de formations internes pour soutenir les vignerons, les aider à mieux connaître la nature, le terroir, les bonnes pratiques à partager leurs savoirs et leurs expériences entre eux. "Faugères n'a pas vocation à détenir le monopole des "vins de nature". Tant mieux, il faut être nombreux pour faire bouger les lignes, notamment faire en sorte que la recherche avance. Et l'appellation serait d'ailleurs ravie de pouvoir échanger avec d'autres appellations sur le sujet agroenvironnemental, que ce soit en région ou hors région. On vise l'exemplarité en montrant, à l'échelle d'une appellation, qu'un autre modèle de viticulture est possible, en continuant à porter l'estocade à un modèle agro-industriel voué à disparaître." Enfin, sur une possible division des vignerons au sein de l'appellation, Nathalie Caumette reste confiante : "80 % des entreprises de l'appellation mettent en œuvre au moins une démarche agroenvironnementale, qui va au-delà de ce qu'impose notre cahier des charges. L'histoire est en marche : il est urgent de prendre en considération l'enjeu environnemental à grande échelle. Et puis, nous anticipons les interdictions à venir et entendons préparer les vignerons de l'appellation : c'est une façon de participer à la "transition écologique", et de protéger les vignerons."

Communiquer
Enfin, les actions à venir sont nombreuses, il y a beaucoup de travail à mener en interne. Et puis cela passe forcément par la communication. "On a pêché de côté-là pendant longtemps... mais désormais on tiendra le monde informé des avancées et résultats autant que possible, via notre nouveau site web et via les réseaux sociaux notamment. Et sans tout dévoiler, nous avons récemment rencontré la Fondation de Yann Arthus Bertrand, Good Planet. Parce que le but n'est pas non plus de travailler seul dans son coin. Il y a des synergies à trouver. Actuellement, on explore avec cette fondation plusieurs pistes de partenariats possibles."

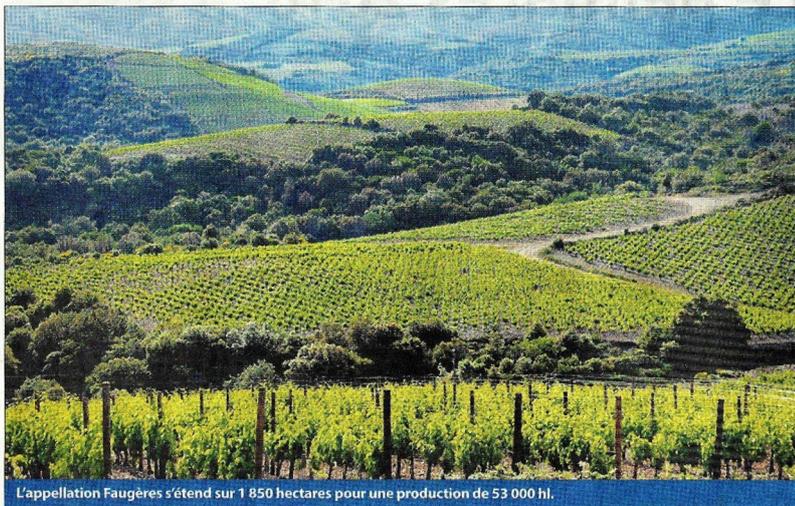
ANNE-SOLVEIG ASCHHEUW

Les indicateurs de la démarche "grands vins de nature"

- Il y a l'essor du bio et la sortie totale de l'utilisation des herbicides.
- Pour les caves particulières, l'appellation vise une augmentation de 20 % en deux ans, et de 50 % du nombre actuel en dix ans, ce qui amènerait à presque 75 % de caves particulières. À l'installation, l'appellation vise 100 % bio dans dix ans et s'est fixée un objectif de 80 % des installés en bio dès 2020.
- Pour la cave coopérative, l'objectif est de doubler les surfaces actuelles en bio d'ici 2020 et d'arriver à 50 % des surfaces en 2028. Les vignerons sont déjà sensibilisés et déjà mobilisés sur

- d'autres volets agroenvironnementaux comme la confusion sexuelle.
- L'appellation vise aussi des aménagements supplémentaires sur les communes de l'appellation dans le cadre de la lutte contre la flavescence dorée avec l'accord des pouvoirs publics. On passerait de trois communes engagées à ce jour à cinq en 2020, et 100 % en 2028. Selon la présidente, "l'idéal serait même de ne plus avoir qu'à traiter autour des foyers, voire de sortir carrément du périmètre de lutte".
- La pratique de la confusion sexuelle devra se généraliser. Aujourd'hui, l'appellation compte 447 ha confusés.

- L'idée serait de créer de nouveaux îlots pour arriver à au moins 500 ha en 2020. Et à 10 ans, l'objectif serait que plus de la moitié des surfaces de l'appellation soient confusées.
- Le projet a aussi vocation à faire du territoire de l'appellation une zone où l'ensemble des acteurs se rallie à l'engagement que l'appellation veut encourager dans le vignoble.
- Enfin, le niveau de référencement des vins de Faugères sur les marchés et circuits qui partagent les valeurs de l'appellation permettra d'estimer si la réussite de cette nouvelle dynamique revêt aussi une dimension commerciale. ■



L'appellation Faugères s'étend sur 1 850 hectares pour une production de 53 000 hl.

CHIFFRES CLÉS

- 7 communes
- 1 850 hectares pour 53 000 hl
- 28,5 hl/ha (moyenne 2017) : les rendements sont naturellement faibles (maximum autorisé 45 hl/ha)
- 59 caves dont une coopérative
- Création de l'AOC : 1982 en rouge et rosé et 2005 en blanc
- Commercialisation France (87 %) et export (13 %)
- Encépagement en rouge et rosé : syrah (32 %), grenache et lledoner Pelut (29 %), carignan (20 %), mourvèdre (11 %) et cinsault (8 %) ; en blanc : roussanne (43 %), vermentino (25 %), marsanne (15 %), grenache blanc (12 %), viognier (4 %) et clairette (1 %).
- 80 % des caves engagées dans l'agroenvironnement (label AB, biodynamie, HVE, confusion sexuelle, MAEC)
- 40 % des surfaces engagées dans le bio (35 % certifiées bio et 5 % en conversion).