

Quels sont les enjeux de demain que doit relever l'appellation Faugères face au changement climatique et aux évolutions du marché ? Revue de détail avec sa présidente, Nathalie Caumette.



Diabolo Bohème

Près de 60 000 hl de vins sont produits chaque année dans l'appellation Faugères sur 7 communes : Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens et Roquessels.

## HÉRAULT

# L'appellation Faugères croît dur comme fer en la valeur de l'AOP

Entre la pandémie du Covid-19, les aléas climatiques, les tensions sur les marchés du vin, et le bras de fer engagé avec le CIVL (voir notre édition du 6 août 2021), suite à l'éviction des metteurs en marché direct lors de la dernière assemblée générale de l'interprofession, le 2 juillet, l'appellation Faugères n'échappe pas aux remous qui s'abattent sur la filière vin. "Dans cette ambiance de crise générale, il n'y a pas d'autre option que d'être très bons pour tirer notre épingle du jeu. Il ne faut donc rien lâcher sur la qualité des vins. Or, à Faugères, non seulement on a pris les orientations nécessaires en ce sens depuis des années, mais, en plus, on est persuadé que l'AOP reste la bonne clé d'entrée pour créer de la valeur", commente la présidente de l'ODG Faugères, Nathalie Caumette.

Les cours du marché confortent cette orientation. Le blanc, qui ne représente que 10 à 15 % sur près de 45 000 hl de rouge vendus en AOP Faugères, a quasiment doublé en dix ans, passant de 109 €/hl en 2010 à 193 €/hl en 2020. La progression est encore plus marquée en rosé, avec un prix à l'hectolitre passé de 92 €/hl à 189 €/hl entre 2010 et 2020. Si les cours de l'AOP en rouge et rosé se sont légèrement infléchis (-1 à -2 %) par rapport à la campagne précédente, "ils ont néanmoins bien résisté au contexte économique difficile. Quant au bio, les cours ont progressé de 3 % (238 €/hl contre 231 €/hl l'année dernière), mais ils restent encore bien en-deçà des coûts

de revient, qui seraient autour de 300 €/hl en AB, avec un rendement de 30 hl/ha, et de 200 €/hl en conventionnel, avec un rendement de 45 hl/ha", indique la directrice de l'ODG, Marie Corbel. Pour conserver les prix, voire les inscrire dans une courbe ascendante, l'ODG souhaite moderniser "l'outil" AOP.

### Utiliser l'AOP pour être plus efficace

La modernisation de l'appellation Faugères passe par la poursuite et le développement du projet 'Grands vins de nature', lancé en juin 2018, et visant, à terme, à l'abandon des insecticides et des pesticides. "La quasi-totalité des producteurs est engagée dans au moins une mesure agro-environnementale (AB, bio-dynamie, HVE, confusion sexuelle, enherbement...), et cela ne date pas d'hier. Nous sommes extrêmement avancés sur la transition agroécologique, et nous allons bien au-delà des engagements imposés par le cahier des charges de l'AOP Faugères. Notre AOP est d'ailleurs groupe pilote national en matière de transition agroécologique dans le projet TraeViti de l'IFV. Enfin, cette démarche 'Grands vins de nature' est un élément qui différencie notre appellation des autres, et qui répond bien aux attentes des consommateurs. Il nous faut donc continuer à le faire savoir toujours plus, car c'est un élément de valorisation pour la vente de nos vins", explique Nathalie Caumette.

L'ODG souhaite également faire évoluer le cahier des charges, qu'il



Nathalie Caumette  
présidente  
de l'ODG Faugères

*"Le réchauffement climatique et sa cohorte de dérèglements constitue la menace principale. Depuis 2018, nous avons dû faire face à trois événements climatiques exceptionnels voire inédits : mildiou, coup de chalumeau à 46 °C, et gelée noire cette année. Trois années sur quatre, ça fait beaucoup. Les liens avec le réchauffement général du climat sont aujourd'hui attestés grâce à la vigueur de la recherche publique internationale. La vigne résiste, le vin résiste, les vigneronns résistent, mais pour combien de temps et à quel prix ?"*

considère trop contraignant en matière de rendements. "L'idée véhiculée, selon laquelle si on baisse les rendements, on baisse les volumes, et donc les prix vont monter, est fautive. Cela n'a jamais fonctionné. Nous sommes, par conséquent, plutôt favorables à une hausse des rendements en AOP, notamment en blanc, car les cépages sont plus productifs qu'en rouge, et la demande existe. Les rosés ont ouvert la voie. C'est au tour des blancs d'en faire autant. Le blanc sera d'ailleurs la couleur qui va progresser dans notre appellation. Enfin, c'est dans cette même logique que nous avons intégré la démarche 'Rosés de terroir' lancée par Tavel, car on peut créer de la valeur sur les rosés produits en Faugères. Nous reste cependant, en parallèle, à être plus présent à l'export", revendique-t-elle.

### Consolider la mise en marché

En 10 ans, le prix de vente des Faugères à l'export est passé de 1,14 €/l à 5,62 €/l dans l'Union européenne et de 3,95 €/l à 6,63 €/l hors UE, dans les pays tiers. C'est d'ailleurs dans cette dernière catégorie que l'AOP Faugères se démarque des autres AOP du Languedoc en étant l'appellation la mieux valorisée, selon les données du CIVL. Mais ce débouché reste sous-investi, car il ne représente que 13 % des volumes commercialisés.

"Aujourd'hui, le marché est mondial. Il nous faut donc consolider la mise en marché à l'export. Nous avons donc besoin d'une interprofession qui s'en préoccupe. Or, au sein du CIVL, le négoce veut continuer à garder la main-mise sur l'export. C'est pour cette raison qu'il a fait virer les metteurs en marché direct. On ne peut pas tolérer cette situation, d'autant que nous avons une vraie compétence en matière d'export. Aussi si le CIVL ne revient pas sur ses positions, nous ne signerons pas les prochains accords interprofessionnels", prévient la présidente. Les AOC Corbières, Fitou et Malepère menacent d'en faire autant. Les courriers envoyés par les différentes appellations au CIVL n'ont pas apporté de réponse satisfaisante pour l'heure. ■

Florence Guilhem

## [ EN BREF ]

### ► Dérogation à la durée maximale hebdomadaire de travail pour les vendanges



Diabolo Bohème

La demande de la FDSEA 34 de dérogation à la durée maximale hebdomadaire de travail jusqu'à 60 heures a reçu l'avis favorable de la part de la Dreets.

Voici un extrait de cet arrêté :

**Article 1 :** L'autorisation de dépasser le plafond de la durée hebdomadaire de travail de 48 heures est accordée dans la limite de 60 heures et pour la période allant du 14 août au 11 octobre 2021 pour les salariés affectés aux travaux saisonniers des vendanges et de vinification dans l'ensemble des exploitations viticoles de l'Hérault.

**Article 2 :** Les heures supplémentaires accomplies et majorées conformément aux engagements de la direction seront rémunérées au moment de la paie qui suivra son exécution.

**Article 3 :** La présente décision ne peut concerner les jeunes âgés de moins de 18 ans auxquels les dispositions précitées ne sont pas applicables

**Article 5 :** Une pause de 20 minutes devra être octroyée à chaque salarié après un temps de travail quotidien d'au moins 6 heures et le repos hebdomadaire de 35 heures devra être respecté.

**Article 6 :** Seront respectées pour les salariés concernés : la durée maximale journalière conventionnelle de travail de 12 heures ; le repos quotidien de 11 heures ; le repos hebdomadaire de 35 heures.

**Article 7 :** La présente décision ne saurait avoir pour effet de réduire le temps de repos quotidien à une durée inférieure à 9 heures même en cas de changement de poste.

**Article 8 :** Les travailleurs sous contrat à durée déterminée (saisonniers ou autres) devront bénéficier de la formation à la sécurité, telle que prévue à l'article L.4154-2 du Code du travail.

**Article 9 :** Dans les lieux concernés par cette dérogation, il sera procédé à l'enregistrement des heures de travail journalières [...]. Les documents ou autres supports établis devant être tenus à la disposition des agents de l'inspection du travail.

**Article 10 :** Les salariés concernés seront informés de la présente décision par voie d'affichage. Pour plus d'information, vous pouvez contacter la FDSEA 34 du lundi au jeudi de 10 h à 11 h au 04 67 92 23 54 ou par mail sur [juri.fdsea34@saporta.net](mailto:juri.fdsea34@saporta.net)

### Gel d'avril et prochaine vendange

L'épisode de gel, en avril dernier, n'aura pas épargné le territoire de Faugères, particulièrement dans sa partie sud. Les dégâts vont de quelques bourgeons gelés à l'ensemble des vignes, selon les parcelles. "Beaucoup de parcelles ont été gelées à 100 %, mais comme, par ailleurs, nous constatons de belles sorties, les pertes à venir pourront être compensées en partie. Reste que lors de la taille, on a découvert pas mal de bras morts, voire des pieds de vigne entiers. Conséquence : pour les vendanges, il y aura beaucoup d'hétérogénéité, d'autant que le mildiou et l'oïdium ont également provoqué des dégâts. On n'est donc pas super sereins pour les vendanges", commente Nathalie Caumette, présidente de l'ODG Faugères et vigneronne à Autignac. Sur son exploitation, le Domaine de l'Ancienne mercerie, qu'elle gère avec son mari, François, elle s'attend à une baisse de production de 25 à 30 % à la suite du gel d'avril. La récolte des cépages blancs précoces vient à peine de commencer.