



DOSSIER DE PRESSE

Le projet Faugères, Grands Vins de Nature 2018-2028



SOMMAIRE

DOSSIER DE PRESSE SPECIAL *Le projet « Faugères, Grands Vins de Nature »*

EN QUELQUES MOTS

Contexte, ambition et objectif du projet 2

EN UN COUP D'ŒIL

Données et chiffres-clefs de l'appellation 3

PROFESSION DE FOI DE LA PRESIDENTE

Extrait de l'assemblée générale 2018 5

INTERVIEW

La présidente explique le projet 7

EN QUELQUES MOTS

LE CONTEXTE, L'AMBITION, LES OBJECTIFS DU PROJET

Alors que 50% de ses surfaces sont engagées dans le bio et que 83% de ses vigneron respectent au moins un engagement agroenvironnemental (labels AB, biodynamie, HVE, confusion sexuelle, MAEC), **l'appellation Faugères a décidé d'aller plus loin encore dans sa démarche de préservation et d'optimisation des potentiels naturels de son vignoble, en adoptant un nouveau plan décennal dénommé « Faugères, Grands Vins de Nature ».**

Préparé depuis l'été 2017, ce projet collectif repose sur :

- **une ambition claire** : être exemplaire, atteindre l'excellence, faire école ;
- **un concept nouveau** : l'élaboration de « Grands vins de Nature » ;
- **et une dynamique au-delà du bio** : grâce à une passion experte et un respect sincère des vignerons pour leur endroit de nature.

Les objectifs sont fixés et les engagements sont pris.

Ainsi, notamment, l'appellation Faugères vise l'abandon à terme des herbicides et des insecticides.

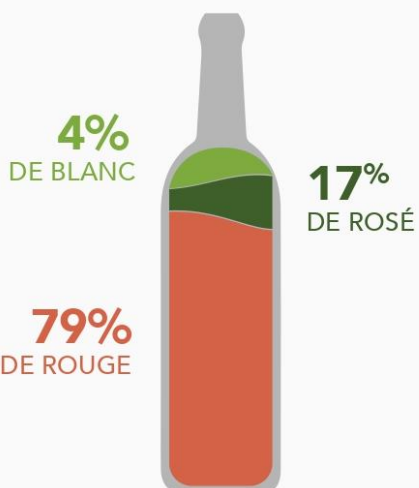
« Je pense que Faugères peut être exemplaire sur le lien entre ses vignerons et leur endroit de nature, et ce grâce au travail engagé depuis longtemps par l'appellation, et plus récemment avec l'appui original et décisif de Yannis Gilbert et des animateurs du Syndicat Mixte de la Vallée d'Orb et du Libron (SMVOL) ».

Nathalie CAUMETTE, Présidente de l'AOP FAUGERES, Assemblée générale, 12 juin 2018



EN UN COUP D'OEIL

L'essentiel de l'AOP Faugères



30 hl/ha
RENDEMENT MOYEN
SUR UN RENDEMENT MAXIMAL
AUTORISÉ DE 45 hl/ha



83%

DES CAVES
AVEC AU MOINS UN ENGAGEMENT
AGROENVIRONNEMENTAL*

* Labels AB, biodynamie, HVE ; Terra Vitis, Neutre Carbone ;
confusion sexuelle, MAEC, enherbement.



75%

DES ENTREPRISES ENGAGÉES

DANS LE

BIO

ENTREPRISES CERTIFIÉES BIO,
CONVERSION ET BIODYNAMIE

SOIT 50% DES SURFACES
SUR 1780 HECTARES

POUR EN SAVOIR PLUS : www.faugeres.com



Carte d'identité et chiffre-clés 2022

- ◆ 7 communes
- ◆ 1780 ha pour 54500 hl
- ◆ 30 hl/ha (moyenne décennale) : les rendements sont naturellement faibles (max. autorisé 45 hl/ha)
- ◆ 58 caves, dont une coopérative
- ◆ Création de l'AOC :
 - ◆ 1982 : Rouge et Rosé
 - ◆ 2005 : Blanc
- ◆ Commercialisation
 - ◆ France : 87% / Export : 13%

Territoire et terroir : un vignoble mêlé de nature sauvage

Géographie : appellation située à 20 km au nord de Béziers, **adossée aux Monts de Faugères**, premiers contreforts des Cévennes et piémont du Haut-Languedoc : **jusqu'à 400m d'altitude**.

Nature

Faune et flore : petits bois, végétation de type maquis/garrigue, **biodiversité** se mêlent au vignoble en **grandes proportions**. Ils jouent un rôle important dans l'écosystème et donc pour le terroir et le caractère identitaire des vins.

Climat : méditerranéen

Sol : Faugères est une appellation unique en Languedoc, ses sols sont constitués à **100% de schistes** (compression de sable et d'argile issus de l'érosion de vieilles montagnes puis débités en feuillets lors du soulèvement du balcon qui domine la plaine biterroise). Les sols sont peu fertiles et drainants : l'eau s'infiltré et se stocke en profondeur. La vigne est donc contrainte de développer ses racines en profondeur. Le stress hydrique est élevé en période estivale mais les caractéristiques du schiste (feuillets et fissures de la roche) permettent de le limiter en autorisant aussi à la vigne d'aller chercher cette eau stockée en profondeur.

Ce terroir fragile aux rendements naturellement faibles a poussé les vignerons à mieux connaître l'écosystème et à adapter leurs pratiques pour le préserver et le pérenniser.

Et la main de l'Homme façonne le terroir ...

Un cahier des charges intégrant des mesures agro-environnementales dès 2011 (extrêmement rare pour l'époque : interdiction de désherbage chimique sur l'inter-rang, enherbement permanent des tournières, limitation de l'apport en azote minéral).

Un engagement environnemental fort : 83% des caves avec au moins un engagement agroenvironnemental

Agriculture biologique / Biodynamie : 75% des caves et plus de 50% des surfaces engagées, les nouveaux vignerons qui viennent s'installer le font en bio ou s'engagent très rapidement dans la conversion.

HVE (Haute Valeur Environnementale, niveau 3) : 15% des caves.

Un GDON actif et piloté par l'ODG dans un objectif de diminution/suppression des insecticides.

Confusion sexuelle : 560 ha (32% des surfaces).

2 stations collectives de lavage des outils agricoles pour préserver la qualité de l'eau

La volonté de tendre vers un idéal toujours plus respectueux de l'environnement :

Enherbement (dont expérimentations par le GIEE « Les Enherbeurs » en lien avec l'INRA).

Restauration de murets de pierre sèche et parcelles plantées en courbes de niveau pour lutter contre l'érosion des sols et valoriser le paysage.

Polyculture, plantation de haies, aménagements de cours d'eau, mise en place d'agroécosystèmes.

Encépagement :

Rouges et Rosés :

Syrah (32%), Grenache et Lledoner Pelut (29%), Carignan (20%), Mourvèdre (11%), Cinsault (8%).

Blanc :

Roussanne (43%), Vermentino (25%), Marsanne (15%), Grenache Blanc (12%), Viognier (4%), Clairette (1%).



ASSEMBLEE GENERALE DU 12 JUIN 2018

INTERVENTION DE NATHALIE CAUMETTE, PRESIDENTE DE L'AOP FAUGERES

« La nature peut sembler bien loin du monde des amateurs de vins.

De Faugères, elle est pourtant toute proche, par la vocation viticole du territoire. L'agriculture est le lien perpétuel de l'homme à la nature. Par son appartenance au Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, et sa situation de balcon d'où l'on aperçoit la mer, celle qui fait rêver. Mais me direz-vous les amateurs de vin rêvent d'étiquettes, de grands noms, de châteaux fastueux ou de caves confidentielles ; de tannins souples et fondus, d'arômes de fruits ou de sous-bois, de minéralité. Pas de petits oiseaux, encore moins d'abeille, et pas du tout d'eau, aussi pure soit-elle. Allez, à la rigueur d'acide acétique, de sueur de cheval, voire de saveurs de petits rongeurs, mais il n'est là pas question de vrai vin. Ok mais **entre les gardiens du temple et les groupies en mal de repères, il y a le consommateur normal**, urbain, ni vieux ni jeune, français, belge ou canadien, exigeant mais décontracté, qui boit du vin dès le vendredi soir après une semaine de boulot, avec des amis et ce qu'il y a dans le frigo. **Ce consommateur-là ne peut/veut plus aujourd'hui éluder les problèmes liés à l'environnement et à sa santé. Le temps du doute est terminé, et on ne parle plus que de ça.**

Dans le monde des professionnels du vin, le virage date de 2016, le premier cash investigation sur les écoles bordelaises arrosées aux pesticides. Juste après en 2017 et 2018, deux études sur le déclin spectaculaire, dans les campagnes, des insectes et des oiseaux viendront bouleverser le tempo des médias généralistes et faire sortir le sujet du cercle strictement scientifique. C'est cette niche que l'on cible, et qui peut être à la fois, connaisseuse de vin et sensible à une proposition sincère et experte de changement de notre relation à la nature. Et il n'est pas pour autant question de devenir tous des naturalistes passionnés, des écolos convertis. Non ces gens normaux n'aiment pas les mouches, ont peur des araignées, pensent que tous les petits oiseaux sont des moineaux, et préfèrent le dimanche regarder une série sur Netflix en picolant un verre de bon vin, qu'explorer la nature qui les entoure. Mais ils sont à présent convaincus qu'on ne pourra pas se passer de la nature pour continuer à vivre.

En effet, tout le laisse à penser : **la nature a seulement 4 milliards d'années d'avance sur nous, elle est capable de vivre d'air pur et d'eau fraîche quand la moindre petite machine fabriquée par l'homme s'arrête quand son réservoir est vide.** Le cerveau des vertébrés est d'une complexité à laquelle aucun ordinateur ne peut aujourd'hui être comparé, idem pour le sonar des chauves-souris. Le fil des toiles d'araignées n'a pas son égal manufacturé en finesse et en résistance. La nature a inventé les antibiotiques, les résistances au phylloxéra, au calcaire actif, au mildiou et à l'oïdium. Il n'est pas question de faire la liste exhaustive, mais de prendre conscience de ce que l'on risque de perdre et de l'importance des enjeux.

La nature est devenue un sujet de discussion et de réflexion incontournable, le nouveau centre d'intérêt et de préoccupation des gens. Quelque chose est en train de se passer, des valeurs nouvelles se diffusent en lien avec ce thème, un thème très disputé, à propos duquel chacun veut avoir sa place, en témoignent les agitations hystériques des uns et des autres à propos des éco-pratiques : ça lave tout azimuth plus bio que bio. Dès lors, le thème est parfois abordé de manière confuse et le risque d'amalgames existe.

Que signifie donc changer notre relation à la nature dans nos pratiques ou nos comportements ? C'est toujours plus contraignant que continuer à faire ce que l'on a toujours fait

bien entendu, mais je pense que Faugères peut être exemplaire sur le lien entre ses vigneron et leur endroit de nature, et ce grâce au travail engagé depuis longtemps par l'appellation, et plus récemment avec l'appui original et décisif de Yannis Gilbert et des animateurs du Syndicat Mixte de la Vallée de l'Orb et du Libron (SMVOL).

L'agriculture dite intensive, ou conventionnelle considère la nature de la manière caricaturale suivante :

- le sol n'est qu'un support physique (jusqu'aux cultures dites hors-sol) qui doit alors être le plus propre possible.
- la plante est perfusée aux simples éléments Azote, Phosphate et Potassium.
- les ravageurs sont des ennemis que l'on doit combattre par pulvérisation de matières actives pour les éradiquer si possible.

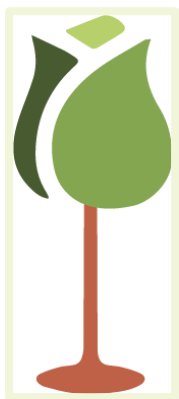
C'est simple certes mais pas si efficace que ça : aucune éradication, apparition de résistances aux matières actives, des rendements qui stagnent voire qui décroissent, des aliments produits qui posent problème et des conséquences environnementales déjà évoquées plus haut.

La relation nouvelle qui doit se nouer entre agriculture et nature se propose, forte des nouvelles connaissances scientifiques acquises et elles sont nombreuses, de chercher à comprendre la biologie, l'écologie des ravageurs pour mieux les tenir à distance, favoriser les mécanismes naturels physiologiques des plantes pour qu'elles résistent mieux. La vie du sol y joue un rôle central aujourd'hui bien établi. Il ne s'agit pas de minimiser les problèmes qui se rappellent à nous tous les jours, ni de considérer la nature comme exemplaire, ce qu'elle n'est pas, comme nous le rappelle cet incroyable mois de mai 2018 et ses attaques de mildiou. **Les solutions sont encore à inventer.**

A Faugères se passer de désherbant et d'insecticide paraît un objectif ambitieux mais possible à moyen terme. De même, faire attention aux arbres et aux haies qui sont des habitats de la faune et la flore auxiliaire semble indispensable, lors de replantations ou de défriches. Pour la suite, réfléchir à une gestion globale de l'espace à partager entre zones cultivées et zones naturelles : la sanctuarisation n'est pas obligatoirement partout la solution idéale, puisque la biodiversité est plus importante dans les zones cultivées ouvertes entourées de haies, que dans les zones boisées par exemple.

La Bio quant à elle est plus que jamais plébiscitée par le consommateur, c'est donc à chacun de nous de faire ses propres comptes. Le syndicat et le SMVOL restent à votre disposition pour vous apporter de l'aide.

Mais au-delà du changement technique, ce qui sera déterminant pour la réussite de Faugères c'est notre capacité à nous fédérer dans cette orientation forte. Ça paraît impossible tant les divergences, les inimitiés, les jalousies et les difficultés existent parfois : l'écosystème humain doit lui aussi évoluer pour l'intérêt de chacun. Il ne s'agit pas de s'aimer, ni de partir en vacances ensemble, mais de se respecter à minima. On a parlé plus haut des vins natures, il est bien évident que certains vigneron dit « natures » sont des pionniers. Ils innovent quand le bien-pensant ricane ou s'indigne. Alors si on se contente de conclusions définitives comme « si on ne fait rien, on fait du vinaigre » ou « avec des phénols il n'y a plus de terroir les vins sont tous les mêmes partout », on regarde passer le train et ensuite on court après. Vinifier autrement qu'avec 25mg/l de SO2 libre, est aujourd'hui un nouveau défi que les consommateurs nous imposent. Assumer nos différences fait partie de la stratégie. »



INTERVIEW DE NATHALIE CAUMETTE

PRESIDENTE DE L'AOP FAUGERES - 21 juin 2018

« **Faugères, Grands vins de Nature** », qu'est-ce que ça signifie exactement ?

- Il faut sans doute commencer par expliquer un peu ce qu'est **l'appellation Faugères** : un vignoble adossé aux premiers contreforts des Cévennes, **une sorte de Piémont du Haut-Languedoc qui couvre 5000 hectares**. C'est une petite **appellation au profil artisanal**. **Seulement 1900 ha sont plantés en vignes**. Le reste est constitué pour une petite partie de 7 villages et, en très grandes proportions, de nature sauvage : **garrigues et maquis sur des reliefs allant jusqu'à près de 400 mètres d'altitude**. Les sols sont constitués de **schistes exclusivement**. **Peu fertiles**, ils ont poussé les vigneron à rechercher dans leur environnement naturel des **solutions leur permettant de produire du raisin de qualité en quantité suffisante pour vivre** : les vigneron de la plaine pensaient à une époque que ceux de Faugères étaient fous de vouloir travailler ces terres quelque peu arides. Pour autant, les Faugérois ne sont pas laissé impressionner, persuadés qu'on pouvait y élaborer de très grands vins aux caractéristiques uniques/singulières : bref, que Faugères était un **terroir exceptionnel**. Ils ont cependant été obligés, pour y parvenir, **de recréer un lien avec cette nature de façon assez précoce**. **Dès 2008**, un diagnostic a conduit l'AOP à devenir **l'appellation NATURE SCHISTE**. L'identité d'une appellation n'est pas immuable : dix ans plus tard, en **2018**, une nouvelle étude montre que philosophies, pratiques et idéaux convergent et poussent, par amour du terroir, vers un **idéal d'harmonie avec la nature et l'environnement**.

Les « **Grands Vins de Nature** » sont donc des vins qui sont produits par des vigneron qui, par passion pour leur endroit de nature, ont su développer une certaine expertise vitivinicole liée à cet endroit et qu'ils cherchent à affiner constamment. Sans ressource naturelle, pas de terroir : « **Faugères, Grands Vins de Nature** », c'est donc **l'affirmation d'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. **C'est avant tout une dynamique d'appellation, la nôtre** ».

Cela signifie-t-il que tous les vins de l'appellation sont biologiques, biodynamiques ou « naturels » ?

- Non. Tous les vins d'AOP Faugères ne sont pas des vins « naturels » au sens où on l'entend communément aujourd'hui. Notons d'ailleurs qu'il n'existe pas de définition officielle. En revanche, la **très large majorité** est élaborée par des **vigneron qui s'engagent d'une façon**

ou d'une autre pour préserver la nature, le terroir. « Vin de Nature » ne signifie donc absolument pas « vin naturel ». C'est avant tout **une démarche et une dynamique collective, que l'appellation entend valoriser, renforcer et accélérer : une volonté commune de tendre ensemble vers un idéal de vitiviniculture en harmonie avec la nature.** 58% des caves sont en effet déjà engagées dans le **bio** (label ou conversion), ce qui représente 40% des surfaces. C'est le résultat d'un travail mené en interne depuis de nombreuses années et sur lequel nous n'avons que peu ou pas communiqué. Ces **chiffres** sont **très élevés** au regard des 9% que représente la bio viticole à l'échelle des surfaces nationales, très élevés même au cœur du vignoble du Languedoc où environ 14% des surfaces viticoles sont en bio. **Mais le bio n'est ni la seule pratique, ni le seul engagement...**

Comment pouvez-vous prétendre produire des « Vins de Nature » si ces vins ne sont pas tous produits selon les principes de l'agriculture biologique, c'est-à-dire sans produits chimiques de synthèse ?

- La dynamique faugéroise est **loin de se limiter à l'agriculture biologique.** 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 est effectivement, à terme, que l'ensemble du vignoble soit cultivé en agriculture biologique. Faugères n'a pas la prétention d'être une appellation « parfaite », si tant est que cela puisse exister.

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.



Par ailleurs, parmi les 42% de caves qui ne sont pas officiellement engagées dans la bio, certaines n'utilisent pas de produits de synthèse. Cependant c'est la certification qui garantit les pratiques et la qualité du produit, sans cette garantie, nous ne pouvons pas les prendre en compte dans nos chiffres. Parmi ces caves toutefois, **toutes sont soumises à des obligations agro-environnementales minimales imposées par notre cahier des charges** : interdiction du désherbage en plein, limitation des apports en azote, enherbement obligatoire des tournières. **80% des caves vont au-delà de ce cahier des charges** en matière de protection de la ressource naturelle. Certaines participent activement à la lutte sans insecticides (confusion sexuelle, GDON, Flavescence Dorée), se passent complètement d'herbicides, détiennent un label Haute Valeur Environnementale, restaurent ou construisent des murets de pierre sèche qui permettent de lutter contre l'érosion des sols et favorisent la biodiversité, etc. Parmi les labellisés, il y a aussi des caves qui vont beaucoup plus loin que ce qu'impose leur certification : il y a les « Enherbeurs » (GIEE suivi par l'INRA), ceux qui pratiquent la polyculture, ceux qui travaillent en vue de créer de véritables agroécosystèmes... L'appellation dispose aussi de 2 aires de lavages collectives (dont la première de France !). **« Faugères, Grands Vins de Nature » va donc au-delà des chiffres purs du bio : c'est un foisonnement d'investissements, une large majorité de vigneronns 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. C'est une dynamique

d'appellation que l'on veut valoriser et encourager ! Certes, on aimerait que les choses aillent plus vite parfois, mais il ne faut **pas sous-estimer les freins idéologiques** (hérités de décennies de propagande) encore à l'œuvre, ni les **craintes liées aux enjeux économiques en présence**... Chaque vigneron a son histoire et on ne peut pas attendre d'eux qu'ils évoluent tous au même rythme. Dans un contexte sociétal qui est favorable, on espère toutefois que le projet permettra de faire sauter certains de ces verrous.

Les labels ne servent donc à rien selon vous ?

- **Si, bien au contraire.** Ce sont des **garanties** pour le consommateur, les professionnels, les voisins, tout le monde. Ils certifient principalement des entreprises et des produits. Ils ont aussi un fort **pouvoir de pollinisation** : quand près de 60% des caves sont en bio, affichent fièrement leur logo AB et élaborent par-dessus le marché des vins d'excellente qualité, les 42% restant s'interrogent et s'intéressent. Ce qu'on pensait impossible devient possible, envisageable. Et puis un jour, on passe le cap éventuellement. C'est le cas du Président de la cave coopérative qui s'est laissé convaincre par les discussions, les débats et ses observations : un signal fort envoyé au monde de la coopération faugéroise qui est déjà très impliquée avec sa charte environnementale et la pratique de la confusion sexuelle notamment. D'ailleurs, ce n'est pas parce qu'une pratique n'est pas certifiée qu'elle n'existe pas réellement dans les faits. C'est en revanche impossible à valoriser ; mais le cas échéant, c'est un choix de la part du vigneron que nous devons respecter même si nous trouvons ça dommage.

« Grands Vins de Nature », c'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 œuvre pour respecter au mieux l'environnement.

Ne craignez-vous pas une confusion / un amalgame entre vins « nature » ou « naturels » et les vins de Faugères ?

- « Le risque de confusion existe et nous en avons conscience. Les vignerons vont **devoir faire preuve de pédagogie** et expliquer continuellement au grand public comme aux professionnels de quoi il retourne. **Le projet a le mérite d'avoir ouvert un dialogue entre vignerons issus de mouvances différentes. Il a d'abord divisé d'ailleurs à l'intérieur même du vignoble avant de fédérer.**



Certains vignerons sont un peu effrayés par les déviations que l'on associe parfois, à tort ou à raison, aux « vins naturels ». Ceux-là entendent faire des vins qu'ils *estiment* être sans « déviance » et ne veulent surtout pas que des amalgames soient faits.

D'un autre côté, les producteurs de vins naturels craignent une décrédibilisation de leur travail et peuvent avoir le sentiment que ceux qui ne travaillent pas exactement dans le même esprit profitent de leur image.

Pour autant, parmi eux, ils sont très nombreux à visualiser et adhérer à l'objectif commun : faire évoluer les mentalités et donc les pratiques encore plus vite à l'intérieur des frontières de l'appellation pour commencer. Là, il y a un consensus. Le projet Grands Vins de Nature est là aussi pour ça : réunir à l'échelle de notre appellation autour d'un enjeu majeur de notre siècle et avancer ensemble vers un mieux ».

Ne pensez-vous pas que vous allez vous attirer les foudres du monde du vin naturel ?

- C'est un risque en effet. Mais **il n'est pas question de « voler » aux producteurs de vins naturels un concept mais de se réapproprier un mot qui appartient à tous et qui est, de fait, au cœur de la dynamique de l'appellation depuis plus de 10 ans**, preuve en est : sa communication NATURE SCHISTE lancée en 2008. La nature n'appartient à personne : l'Homme n'est qu'un élément de ce grand tout. Elle a toujours été étroitement liée à la notion de terroir à Faugères. **Aujourd'hui, l'appellation a décidé, de façon collective, de la replacer au cœur même de la notion de terroir et d'en faire un mot d'ordre** : pour elle d'abord, à l'intérieur de ses frontières, mais globalement aussi.



Ce n'est pas parce qu'on ne produit pas du vin naturel qu'on est un vigneron insensible à la nature. Il y a différents degrés d'engagements, on espère qu'ils ne feront qu'être gravés et c'est ce que le projet tend à encourager. A Faugères, c'est **la somme des engagements individuels pour la nature au sein d'une même appellation, tous degrés confondus, qui est impressionnante.**

On espère que les producteurs de « vins naturels » comprendront que l'objectif est avant tout de pousser dans le bon sens et non de marcher sur leurs plates-bandes. D'ailleurs eux-mêmes utilisent d'autres mots désormais que « nature » : vins « libres », vins « nus »...

Donc... L'ambition est-elle à terme de ne produire sur Faugères que des vins naturels ?

- **L'ambition est de se rapprocher au maximum, d'un écosystème viticole dans lequel le vigneron a conscience de faire partie d'un tout - la nature**, qu'il doit en tenir compte, et interagir avec lui le plus harmonieusement et donc durablement possible, pour sa génération mais aussi celles qui suivront.

La première ambition, c'est donc le respect de l'environnement. Se passer complètement d'herbicides en serait la première étape.

La deuxième ambition consiste aussi bien sûr à élaborer des vins qui soient un reflet de ce qu'offre la nature à l'état pur : de produire un « goût » du terroir, parce qu'il y en a plusieurs effectivement ! Celle-là ne peut être atteinte qu'à condition de réaliser la première.

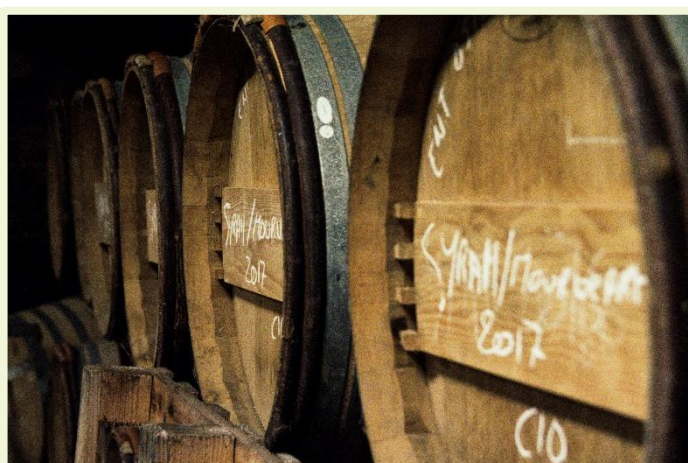
Mais cela ne conduit pas forcément à l'élaboration de vins « naturels ». Il ne peut pas y avoir une seule interprétation de ce qu'est cette nature originelle ou de ce qu'est le terroir. Prenez 2 peintres et demandez-leur de réaliser le portrait d'un même modèle. Chacun observera le modèle à travers le prisme de sa propre sensibilité, utilisera des outils, des couleurs, des techniques différentes, et au final les œuvres produites seront sensiblement différentes même si l'on reconnaît le modèle parce qu'il y a des grandes lignes qui restent communes. De la même façon, **les vigneron sont des interprètes de la nature.** Les sensibilités, les techniques, les savoir-faire et la maîtrise peuvent évoluer aussi tout au long de la vie de l'artiste comme du vigneron. Et toute cette diversité, tous ces mouvements créent la richesse de l'appellation. **Le terroir n'a pas qu'un seul goût, et il ne peut y avoir qu'une seule méthode pour en « peindre le ou même les reflets ».**

Pourquoi cette évolution de l'identité de l'AOP maintenant ? A l'heure où le sujet de l'environnement est dans toutes les bouches, cela semble plutôt opportun... N'avez-vous pas l'impression de vous appuyer sur l'essor de l'engouement que connaissent les vins naturels ?

- **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 pratiques agro-environnementales étaient décriées, les vigneron qui y avaient recours 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, ça a donné un signal aux vigneron. Quant à la société, elle a mûri aussi de façon exponentielle les dernières années : **oui, 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 !** Et effectivement, élaborer de bons vins n'est pas suffisant pour les vendre à un prix qui permette au vigneron de vivre convenablement, de continuer à investir pour mettre en œuvre des pratiques vertueuses : il est devenu nécessaire de communiquer sur les engagements existants plus efficacement.

Il y a une vraie légitimité à Faugères de par le travail qui est mené collectivement depuis des années et qui porte ses fruits. Les efforts des vigneron méritent d'être connus et valorisés, et il est important qu'ils le soient si on veut avancer. Par ailleurs, il s'agit aussi justement de catalyser, d'accentuer et d'accélérer la tendance : c'est ce que souhaite une majorité de caves.



Êtes-vous vraiment plus en avance que les autres appellations ? Plus légitime à vous revendiquer producteurs de « Grands Vins de Nature » ?

- C'est difficile à dire si on s'en tient aux chiffres purs : peu d'appellations les

ont, les mettent à jour et/ou les communiquent.

En revanche, **Faugères a une certaine avance, encore une fois, en matière de réflexion collective et de dynamique collective sur le sujet environnemental.** Pour preuve : en **2008, l'appellation a fait modifier son cahier des charges pour y intégrer des mesures agro-environnementales** (interdiction du désherbage chimique en plein, limitation des apports en azote minéral, enherbement obligatoire des tournières). Ça a été laborieux, l'INAO était plutôt réticent, mais on y est parvenu : une énorme avancée qui date d'il y a déjà 10 ans. Notre **ancienneté dans la démarche** nous rend déjà en partie légitimes.

Par ailleurs, **notre légitimité repose aussi sur le fait de ne pas vouloir se satisfaire du bio (qui a ses limites encore une fois), il faut voir encore plus loin, dès aujourd'hui.**

En replaçant la nature au cœur de notre communication, on entend aussi la remettre au cœur de la notion de terroir pour tous : continuer à éveiller les consciences, **recréer le lien**, parfois perdu, des vignerons à la nature et **réfléchir dès à présent aux moyens d'éviter les écueils à venir.**



Autre point qui nous autorise à nous sentir légitimes : **les moyens que nous employons pour atteindre l'objectif !**

L'appellation souhaite travailler à nouveau sur son cahier des charges, pour le faire évoluer vers plus d'obligations **agro-environnementales**, plus de **libertés d'encépagements**, mais aussi à la **sanctuarisation d'espaces sauvages** qui bien qu'actuellement potentiellement cultivables, deviendraient intouchables.

L'ODG dispose aussi 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.

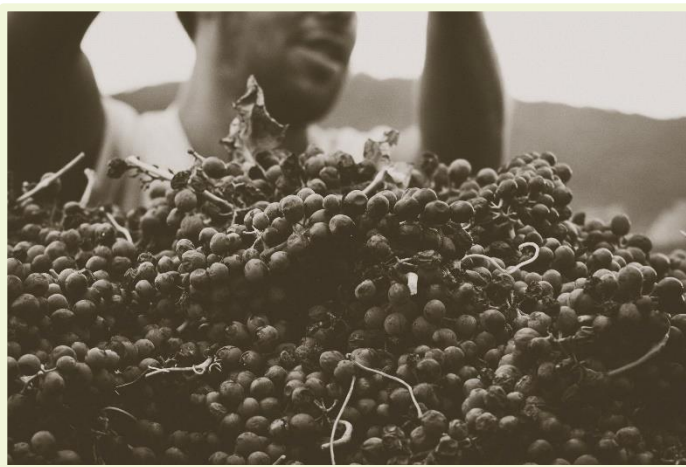
A côté de cela, on travaille en partenariat étroit et dans un esprit de complémentarité avec l'Agence de l'Eau et les acteurs locaux.

On travaille aussi en parallèle à la **mise en place de formations internes pour soutenir nos vigneron**s, les aider à mieux connaître la nature, le terroir, les bonnes pratiques, à partager leurs savoirs et leurs expériences entre eux et avec d'autres pour aller vers l'idéal dont nous parlions. C'est un gros travail qui touche à des cordes sensibles, qui pousse les vignerons dans leurs retranchements, qui remet en question parfois toute une vie de croyances et de pratiques... Le chemin à parcourir est très long. Nous avons avancé sur ce chemin, il ne faut surtout pas s'arrêter : ce n'est pas un sprint mais une course d'endurance que nous avons entamée !

Mais d'un certain point de vue, vous avez raison : **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 agro-environnemental, 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 et en contribuant à porter l'estocade à un modèle agro-industriel voué à disparaître. On espère que ça va « remuer » un peu plus une filière qui s'est longtemps arc-boutée sur des principes qui contribuaient à marginaliser (pour ne pas dire diaboliser à certains moments) les pratiques agro-environnementales. Aujourd'hui, ça bouge, ça se réveille, même l'INAO s'ouvre à la réflexion depuis peu. Tant mieux. **Il faudrait que la recherche suive** car on se retrouve trop souvent dans des impasses agronomiques qui bloquent le passage du « j'aimerais faire mieux » au « je fais effectivement mieux » pour la nature.

Ceci dit, pour l'instant, c'est **Faugères qui la première fait le choix de se revendiquer comme appellation de « Grands Vins de Nature »** et donc de vouloir faire face à toutes les difficultés que cela engendre (gestion des hétérogénéités, non-discrimination des producteurs) : c'est déjà en soi un message fort et une prise de risques conséquente. Le jeu et l'enjeu en valent la chandelle.

Et au sein du collectif ? « Grands vins de Nature », cela trace une ligne qui sépare ceux qui sont engagés des autres ? Ne craignez-vous pas de diviser votre appellation ?



au moins intermédiaires, à atteindre.

- **Premièrement, 80% des entreprises de l'appellation mettent en œuvre au moins une démarche agro-environnementale qui va au-delà de ce qu'impose notre cahier des charges !** Il y a une majorité de convaincus fédérés autour de la dynamique environnementale (déjà à l'œuvre depuis longtemps) et du projet « Grands Vins de Nature » qui est, lui, nouveau, en tant qu'il affirme l'idéal vers lequel on doit tendre et fixe des objectifs,

Deuxièmement, l'Histoire est en marche : il est urgent de prendre en considération l'enjeu environnemental à grande échelle. C'est une pensée qui a pris une ampleur considérable ces dernières années et qui n'est pas loin de devenir la pensée dominante, si ce n'est déjà fait. Donc la question ne se posera plus longtemps : **il faut y aller !**

Troisièmement, **nous anticipons les interdictions à venir et entendons préparer les vigneronns de l'appellation : c'est une façon de participer à la « transition écologique » et de protéger les vigneronns !**

Quelles actions allez-vous mener ces prochains mois et ces prochaines années pour honorer ce positionnement ?

- **Honorer le positionnement, c'est d'abord continuer à l'honorer à la vigne et en cave** : c'est sur le terrain qu'est le nerf de la guerre quand on parle de respecter au mieux l'environnement. Il y a donc beaucoup de travail qui sera mené **en interne** comme cela a été fait jusqu'à présent. Ces actions ne seront pas forcément visibles de l'extérieur. Ceci dit, respecter l'environnement, cela coûte cher aux producteurs, c'est beaucoup d'investissement, avec un retour sur investissements qui est long à venir, quand il vient... Alors il faut absolument valoriser, dans tous les sens du terme ! Et cela passe forcément par de la **communication. On a péché de ce 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. On pourra y suivre les actualités de l'appellation et celles des vigneron.**

Et sans tout vous dévoiler... on a 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... Et donc actuellement on explore avec cette fondation plusieurs pistes de partenariats possibles. Nous définirons bientôt celle ou celles qui seront les plus à même de servir nos objectifs communs, notamment autour de **l'organisation d'événements, comme des colloques**, lesquels permettraient de réunir une plus large communauté d'acteurs intéressés par le projet : des vigneron extérieurs, d'autres appellations ou groupements de producteurs en France ou à l'étranger, des scientifiques, des chercheurs, des politiques, pourquoi pas ? Et puis enfin, il y a le grand public, la société civile : elle aussi doit à terme pouvoir comprendre le projet voire y collaborer...

Comment chaque vigneron va-t-il pouvoir s'intégrer ou être intégré à cette dynamique ?

- On ne veut effectivement laisser personne « sur le bord de la route » et il faut que chacun ait la possibilité de s'informer, d'entrevoir les possibilités de changements de pratiques, et de se former. **L'accès à l'information scientifique, la sensibilisation et la stimulation de la curiosité, de la réflexion et des échanges entre vigneron constituent donc un gros volet de notre projet.**

De nombreux savoir-faire existent déjà sur l'appellation, mais ils ne sont pas toujours ou pas assez partagés, le plus souvent par manque d'occasions : on souhaite multiplier ces occasions.

Par ailleurs, le syndicat va continuer à procéder à une veille et à tenir ses adhérents informés, bien sûr.

Enfin, **on travaille actuellement à la mise en place d'un plan de formations spécifique** pour compléter ces échanges en faisant appel à des partenaires comme notamment le Syndicat Mixte des Vallées de l'Orb et du Libron et l'Agence de l'Eau ou à des



intervenants extérieurs variés (agronomes, scientifiques, association d'éducation à l'environnement, acteurs de la filière – pourquoi pas de vignerons issus d'autres appellations, d'ailleurs?!). Ce plan de formation doit **répondre aux questionnements et aux besoins spécifiques des vignerons de Faugères en matière d'agroenvironnement : au plan théorique autant qu'au plan pratique et tenant compte de l'hétérogénéité des acquis.**

Le vigneron du XXIème siècle doit être très polyvalent, il est sur tous les fronts et il n'y a jamais que 24h dans une journée : on sait d'ores et déjà qu'il va falloir **œuvrer à la mobilisation**, mais on pense aussi que **l'orientation collective va générer un intérêt croissant pour l'agroenvironnement et créer des besoins supplémentaires liés à une volonté de pousser le curseur toujours plus loin** : des demandes de formations ont déjà été formulées, l'intérêt pour ce partage des savoirs devrait être exponentiel dans les prochaines années. C'est le pari que l'on fait en tout cas.

Quels indicateurs allez-vous utiliser pour mesurer la réussite de votre démarche collective ?

- Ces indicateurs sont variés et nos objectifs chiffrés varient selon qu'ils sont envisagés à court-terme (2 à 5 ans), ou à moyen/long-terme (10 ans) :

Il y a tout d'abord l'essor de la bio et la sortie totale de l'utilisation des herbicides: on le mesurera à l'augmentation du nombre d'entreprises et des surfaces engagées.

Pour les caves particulières, on vise une augmentation de 20% en 2 ans et de 50% du nombre actuel en 10 ans, ce qui nous amènerait à presque 75% de caves particulières. A l'installation, on vise le 100% bio dans 10 ans et on s'est fixé un objectif de 80% des installés en bio dès 2020.

Pour la cave coopérative, l'objectif est de doubler ses surfaces actuelles en bio d'ici 2020 et d'arriver à 50% de ses surfaces en 2028. On peut parler d'un véritable sursaut actuellement, grâce à l'engagement de son Président qui a passé la totalité de son exploitation en AB. Les vignerons y sont toutefois sensibilisés et déjà très mobilisés sur d'autres volets agroenvironnementaux, notamment la confusion sexuelle.



On 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 3 communes aménagées à ce jour à 5 en 2020, et 100% des communes aménagées en 2028. L'idéal serait même de ne plus avoir qu'à traiter autour des foyers, voire de sortir carrément du périmètre de lutte !

Par ailleurs, on espère que la pratique de la confusion sexuelle va se généraliser. Pour l'instant, aucun effet néfaste n'a été rapporté et les résultats à la vigne sont probants ! On est à 447 hectares « confusés » cette année, on aimerait pouvoir créer de nouveaux îlots qui nous amèneraient à au moins 500 hectares en 2020. Et à 10 ans... l'objectif serait que plus de la moitié des surfaces de l'appellation soit « confusées ».

Bien sûr, il y a d'autres indicateurs qui nous permettront de jauger, sans pouvoir forcément mesurer scientifiquement, l'impact de notre action : l'engagement des acteurs locaux à nos côtés notamment. **Le projet a aussi vocation à faire du territoire de l'appellation une zone où l'ensemble des acteurs, qu'ils soient professionnels ou issus de la société civile, se rallie à l'engagement qu'on veut encourager dans le vignoble.** Les communes de l'appellation sont d'ailleurs déjà pour la plupart bien en avance, avec 3 d'entre elles qui détiennent le label Terre Saine. Les actions menées dans les prochaines années par les collectivités seront peut-être aussi, en partie au moins, des témoins de l'impact du projet. On est par ailleurs en contact avec le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc qui bien sûr nous encourage dans la démarche et avec lequel on a commencé à aborder des possibilités de synergie.

Enfin, le niveau de référencement des vins de Faugères sur les marchés et circuits qui partagent nos valeurs nous permettra d'estimer si notre réussite revêt aussi une dimension commerciale, si les progrès sont reconnus et encouragés au-delà des frontières de l'AOP. C'est dans un cercle vertueux que l'on doit rentrer pour réussir : l'engagement environnemental au vignoble doit servir le vignoble en priorité, mais ce faisant, il sert l'image de l'AOP, qui à son tour sert les vignerons, qui pourront alors s'engager encore plus fortement et ainsi de suite ».

Combien de temps vous donnez-vous pour que tous les vignerons adhèrent et participent activement à ce projet collectif ?

- **Environ 10 ans.** A ce jour **80% des entreprises et près de 70% des opérateurs sont engagés dans au moins une démarche qui va au-delà des obligations agro-environnementales de notre cahier des charges.** Mais, pour répondre avec sincérité à la précision de votre question, cela ne signifie pas encore que ces structures soient déjà à 100% *actives* dans leur participation au projet collectif : si tant est que ce soit faisable, cela va prendre du temps. Disons 10 ans...





AOP FAUGERES

Route des près, 34480 Laurens

04 67 00 80 80 / contact.odg@faugeres.com

www.faugeres.com

Photographies © Diabolo Bohème