

Faugères : « Le Bio comme norme »

C'est en s'appuyant sur les nouveaux objectifs de production fixés par le collectif de 144 vignerons et 7 maires que la présidente du syndicat de l'appellation d'origine protégée élue en 2019, Nathalie Caumette, envisage l'avenir proche et souhaite organiser le présent.



HOSHET

UNE DYNAMIQUE ENVIRONNEMENTALE ANCIENNE

Ce présent éco-responsable prend depuis plus de trente ans ses racines dans une démarche qui a été actée en 2011 par l'inscription dans le cahier des charges de l'appellation Faugères, de mesures valorisant le respect de la ressource naturelle (sols, eau...) et le développement de l'agriculture bio. Depuis sa prise de responsabilité Nathalie Caumette, elle-même ingénieure agronome, a soutenu une intensification de ces objectifs et de l'accélération, au-delà des méthodes bio et bio-dynamiques, du respect accru de l'environnement naturel. La signature le 29 août 2019 d'une

lettre d'engagement entre 144 vignerons et les 7 maires des communes du Faugerois fait partie de la dynamique présente sur ce terroir.

RECONNAITRE LES CARACTÉRISTIQUES PROPRES AU TERROIR

Nathalie Caumette rappelle « la zone géographique de Faugères est un lieu historiquement adéquat, à la recherche d'une élévation du niveau de la qualité des vins locaux. Grâce à notre terroir nous avons pu concevoir rapidement après la période de production de vins de table, des vins plus complexes y compris des vins de garde de grande qualité. Si les sols schisteux et caillouteux, le climat sec et chaud et les pluies souvent rares mais fortes ont pu faire perdre le Faugères en rendement, ils peuvent également lui faire gagner en qualité et en identité».

RETOUR À DES COMPORTEMENTS PLUS PROCHES DE LA NATURE

Adopter et soutenir depuis plusieurs dizaines d'années une conduite agro-écologique a favorisé la renaissance ou l'émergence de nouvelles pratiques et de méthodes culturales innovantes. « Les vendanges à la main, la plantation au gobelet, des manières diffé-

LA GROTTTE DE CLAMOUSE

à 30 min de Montpellier



VISITE GUIDÉE



SPÉLÉOPARK



ESCAPE GAME



LA GROTTTE
DE CLAMOUSE



04 67 57 71 05

www.clamouse.com

G f i

rentes de planter et d'orienter les pieds de vigne, l'abandon du palissage imposé par la mécanisation sont des conséquences directes d'une manière de travailler dans le respect de l'environnement et deviennent des atouts pour la qualité et une identité propre à nos vins. » précise Nathalie qui ajoute par ailleurs « bien connaître les particularismes de notre terroir amène aussi à modifier certaines pratiques, notamment d'irrigation, d'enherbement, de limitation du désherbage afin de modifier l'imperméabilisation. S'occuper des sols nous pousse aussi à réfléchir collectivement à réintroduire des cycles de repos qui pourraient éviter l'utilisation des modes plus radicaux de désinfection et à chercher des alternatives aux engrais chimiques. L'ensemble de ces méthodes qui augmente la qualité des vins et protège l'environnement profite à tout le patrimoine naturel et concerne aussi bien les vigneronnes et les élus que les consommateurs. »

La présidente rassemble ainsi tous les acteurs de la filière et argumente la lettre d'engagement ratifiée en août 2019.

TENIR COMPTE DES ÉVOLUTIONS DU MARCHÉ ET DU CLIMAT.

« Se prendre en main collectivement permet aussi de dépasser l'idée d'être le meilleur. L'accroissement de la concurrence notamment internationale atténue les différences, le niveau moyen de qualité est aujourd'hui très

haut. La baisse de la consommation en France, le changement des goûts, l'émergence de différentes façons de consommer, d'acheter, obligent à rechercher et assumer une diversité accrue. » Et Nathalie de poursuivre « Nous devons élargir l'offre dans les trois couleurs rouge, blanc, rosé (en respectant les conditions de la qualité comme des raisins bien vendangés et bien fermentés). Il faut aussi reprendre la culture de cépages abandonnés et rechercher ceux qui sont les plus résistants ainsi qu'inventer de nouvelles caractéristiques comme les vins sans sulfites ».

FAVORISER DES IMPACTS ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX

« Si c'est le terroir qui rassemble tous ces potentiels d'évolution, c'est bien une nouvelle manière d'aborder la situation qui permet d'adopter ensemble une démarche agro-écologique : la moitié des surfaces du Faugères est aujourd'hui traitée en bio ! » Ces axes de réflexions communs permettent le développement de partages et d'échanges de savoir faire qui aboutissent à de nouvelles initiatives telles que la mise en œuvre de temps d'informations, de conférences de travail ou encore de développement de phases tests sur de nouvelles pratiques. Des activités qui permettent d'accompagner une augmentation des compétences pour suivre les évolutions rapides des connaissances en biologie.

« FAUGÈRES GRANDS VINS

DE NATURE »

C'est cette dénomination que Nathalie Caumette retient pour évoquer le futur et le passage obligé qu'est devenue la communication. « Comme je le disais, savoir que nous sommes les meilleurs, que nos vins sont de qualité, cela ne suffit plus ! Pour convaincre les gens il faut le faire savoir. »

Pour terminer, l'ingénieure agronome aborde la biologie, « les apports de cette science, dont les connaissances doublent tous les 30 ans, obligent sans cesse à faire évoluer nos méthodes et nos pratiques mais aussi notre approche de la nature, à laquelle nous devons reconnaître des "connaissances technologiques" propres et dont nous devrions nous inspirer pour anticiper et maîtriser les effets des évolutions climatiques. »



© Diabolo Bohème

L'AOP FAUGÈRES EN DATES ET EN CHIFFRES

5000

hectares de surface

7

communes et
144 vigneronnes signataires
en août 2019

40%

des surfaces
sont cultivées en Bio

80%

des producteurs
qui initient 1 activité
agro-environnementale

1^{er}

AOP en France
à inscrire dès 2011 dans
son cahier des charges
des pratiques
agro-écologiques

