

1000 ha en HVE chez les vignerons du Saint-Mont

Dès l'été 2020



1000 ha en HVE chez les vignerons du Saint-Mont

Selon Marc Ducournau, président de la Cave coopérative Vignerons du Saint-Mont (1), « l'attente sociétale est tellement forte que l'ensemble des coopératives viticoles françaises s'est engagé lors du Congrès national, à Marciac, l'an dernier, à être certifié [HVE (2)] dans les cinq ans ». Mais la Cave a décidé – dès 2019 – de faire mieux : anticiper cet engagement en réduisant ce délai à trois ans, pour le niveau 3 de HVE.

Haute valeur environnementale dès cet été

La Cave aura près de 1 000 ha de vignoble HVE dès l'été 2020. Par quels moyens ? Grâce à un accompagnement plus fort avec des moyens humains supplémentaires. De fait, le nombre de techniciens a été doublé.

C'est au cours de l'assemblée générale de la Cave, le 30 janvier 2020, à Nogaro, que Marc Ducournau donne cette information. Il ajoute que la certification est globale pour toutes les exploitations en polyculture (vigne + maïs + blé etc.), ce qui nécessitera un travail supplémentaire, d'où la décision de renforcer le conseil.

En effet, la HVE niveau 3 implique des seuils de performance environnementale rigoureux sous quatre aspects :

- la biodiversité,
- la gestion des ressources en eau,
- la gestion des engrais,
- la stratégie phytosanitaire (et l'indice de fréquence de traitement).

Noter que l'emploi de la mention « exploitation de haute valeur environnementale » est strictement réservé aux exploitations ayant obtenu cette certification de niveau 3.

Par ailleurs, la filière biologique, présente, depuis 2009, dans le vignoble de la Cave, rassemble onze adhérents et elle est en plein développement.

Récolte 2018

La Cave a vinifié, sur ses trois sites d'Aignan, de Plaisance et de Saint-Mont, 181 463 hl au total, soit 33 179 hl de plus qu'en 2017. En AOC Saint-Mont, 56 989 hl ont été obtenus (13 245 de blanc – 29 543 de rouge - 14 201 de rosé). En IGP (indication géographique protégée) Gascogne : 111 801 hl en tout (88 808 blanc – 6 865 rouge – 16 128 rosé). Ce à quoi s'ajoutent 12 673 hl de vin sans IG (indication géographique) et divers.

L'augmentation des volumes récoltés induit une hausse des stocks qui passent de 105 545 hl en 2018 à 126 336 hl le 30 juillet 2019.

S'agissant des ventes, la Cave a commercialisé près de 36 millions de bouteilles (+ 2 %) avec + 1 % pour les prix de vente. Noter que les ventes en AOC Saint-Mont ont progressé en blanc et en rosé et régressé en rouge. Marc Ducournau estime que c'est le résultat de la concurrence féroce lancée par des appellations « très proches ».

Investissements de l'exercice

867 025 euros ont été investis, soit 71 774 euros pour le chai d'Aignan, 81 817 pour celui de Plaisance et 713 434 pour celui de Saint-Mont. Les principaux investissements portent sur :

le revêtement époxy des cuves en béton,

le matériel de chai (pompes, brasseurs, agitateurs),

la climatisation des chais à barriques,

la réfection des postes de réception des vendanges (automates),

la création d'un nouveau chai de stockage et de vinification à Saint-Mont, soit 17 000 hl pour un coût de 1,8 million d'euros (opérationnel pour les vendanges 2020),

la création de salles œnotouristiques (3).

La gestion des effluents

« La gestion des effluents (5) fait partie intégrante de nos préoccupations », souligne Marc Ducournau. D'où des efforts quotidiens pour réduire leur quantité. Selon les recommandations de la Dreal (4), la Cave recherche des terrains pour pouvoir répondre aux normes « de plus en plus restrictives ».

Recherche difficile qui tient compte :

des zones non-épandables en bordure des rivières et ruisseaux,

des rotations inter-cultures,

des volumes maximum à l'hectare,

du taux de pente,

des interdictions sur certaines cultures etc.

La Cave en chiffres

La Cave regroupe 190 adhérents et 2 237 ha (soit 80 de plus qu'à l'exercice précédent). Depuis des décennies, la Cave prend en charge caution et bonification de prêts, fait des avances de trésorerie, fait des avances à taux 0 pour l'acquisition de plants de vigne, la conversion en bio etc.

Le chiffre d'affaires de la Cave s'élève à 21 millions d'euros. L'excédent brut d'exploitation atteint 1,7 million. Après intéressement des salariés et complément de prix aux adhérents, le résultat net est de 93 109 euros.

Marc Ducournau exprime une nouvelle fois sa volonté de conserver l'identité «Sud-Ouest », tant pour les vins que pour les produits « d'ici » (canard, porc, volailles). Pas question d'être noyés « au profit d'une bannière régionale ».

(1) La Cave dans la suite de ce texte. (2) Haute valeur environnementale. (3) Voir l'article (<https://lejournaldugers.fr/article/40224-la-galerie-bleue-renait-a-la-cave-de-saint-mont>). (4) Direction régionale de l'environnement de l'alimentation et du logement. (5) Principalement constitués de sucres, d'acides et d'alcool.