

Cave coopérative des Vignerons de la voie d'Héraclès

Préserver les sols et la biodiversité

Deux coopérateurs de la cave Héraclès, dans le Gard, Silvan Coste et Philippe Delmas, font part de leurs pratiques pour valoriser le potentiel de leurs vignes (1). Tout en préservant les sols, notamment via du compostage à la ferme et des semis d'engrais vert.

En 2016, Silvan Coste reprend une vingtaine d'hectares de vignes déjà en bio. Il plante 10 hectares supplémentaires. Il travaille avec son père, possédant lui, un vignoble de 50 ha tout en bio depuis 2000. Pour atteindre les objectifs de rendements, assez hauts, le viticulteur est vigilant sur la maîtrise de l'herbe. *“Nous travaillons le rang et l'interrang, dès que l'herbe peut concurrencer la vigne. En général, quatre à cinq fois entre février-mars et juin.”*

Affiner la fertilisation

La fertilisation est un autre point important. *“À l'automne, nous amenons environ 400 kg/ha de Patenkali. Cela apporte de la magnésie et environ 90 unités de potasse.”* En janvier-février, de la vinasse, produite par une cave coopérative gardoise, épandue à 3 t/ha fertilise avec 30 unités d'azote et 10 de potasse. Le phosphore est privilégié pour les plantations, notamment via des fientes de volailles. *“Mais nous essayons de plus en plus d'affiner la fertilisation en fonction des cépages. Par exemple, nous apportons moins de potasse sur les sauvignon, chardonnay. Nous recherchons alors moins de maturité, pour plus de fraîcheur dans les vins. En outre, si nous voyons que la vigne, manque de fer, nous allons ajuster avec un engrais en contenant...”* Enfin, l'irrigation, quand elle est possible, est un vrai plus pour Silvan Coste. *“Et ce, surtout sur les jeunes plantations. Sur les 80 hectares, nous avons une cinquantaine d'hectares irrigués par le canal du*



Silvan Coste et Philippe Delmas, coopérateurs de la cave Héraclès, présentent leurs pratiques au colloque de l'ICV le 23 mai 2019.

Bas-Rhône, en goutte à goutte suspendu. C'est surtout pour compenser ce qui est transpiré par la vigne.”

Compost à la ferme

Dans le cadre du GIEE soutenu par la cave (voir encadré), Silvan Coste se lance dans le compostage à la ferme. *“Aujourd'hui nous travaillons avec la société Allians, faisant le lien entre la déchèterie et l'agriculteur. Nous recevons 900 tonnes de déchets verts par an provenant de la déchèterie de Vestric, à proximité de la ferme.”* L'exploitation doit dédier une parcelle pour récupérer les déchets verts, de taille suffisante garantissant le retournement des engins. *“La parcelle doit être déclarée en mairie. 900 tonnes est le volume*

La cave coopérative Les vignerons de la voie d'Héraclès

- **Cogognan** dans le Gard
- **68 coopérateurs**, dont **90 % en bio**. 17 % des exploitations ont 90 % des surfaces
- **1 000 hectares (750 en bio, 150 ha en conversion** - 100 en conventionnel)
- **Appellations** : IGP Oc (90 %), AOP Costières de Nîmes (5 %), Vins de France (5 %)
- **Cépages rouges** : grenache, syrah, mourvèdre, carignan, cabernet sauvignon, merlot, pinot, cinsault.
- **Cépages blancs** : viognier, chardon-

- nay, sauvignon, muscat petits grains
- **Vendanges mécaniques (98 %)**
- **Rendements** : de 70 à 90 hL max
- **Élevage** : Cuves inox, jarres et amphores en terre cuite, flexitanks (cubes et œufs)
- **Production annuelle** : 85 000 hL (année normale) – 64 000 hL en 2018 – moins de 60 000 hL estimés en 2019
- **Commercialisation** : vente principalement en vrac (vins de cépages) + 100 000 bouteilles (assemblages - 2-3 % de la production).

- **Marchés** : négociants français (Gérard Bertrand, Grand chai de France...) – Export en direct : 10 à 15 % (Belgique, Allemagne)
- **Le nouveau site de la cave coopérative**, de 6 000 m² est inauguré en 2018. À la pointe de la technologie, ergonomique, sa capacité de stockage est de 125 000 hL. 230 cuves en inox de différentes contenances sont superposées. Une extension est possible, amenant les volumes jusqu'à 200 000 hL.

maximal par parcelle et il y a quelques règles à respecter sur la proximité des habitations et des points d'eau." La société assure un suivi des températures et de l'humidité, des valeurs agronomiques du compost. "Ce suivi est essentiel pour la réussite du projet." Du personnel qualifié est nécessaire pour ces opérations. "L'avantage aussi est d'avoir un chantier à proposer aux salariés lors des périodes plus creuses."

Amélioration du process

La société apporte les déchets sur l'exploitation et réalise un retournement au cours du compostage. "Si besoin, nous effectuons nous-mêmes un autre retournement à la pelle et si les pluies viennent à manquer, nous arrosons." Une fois le compostage réalisé, les vignerons payent une prestation de service (4 000 euros) à la société pour cribler le compost. "Nous récupérons ainsi les éléments fins. Sur 900 tonnes initiales, nous obtenons au final 400 tonnes. Nous refaisons ensuite des analyses en valeur agronomique pour s'assurer que nous avons un compost de qualité apportant humus et matière organique." Les viticulteurs sont cependant confrontés à un problème : que faire des rebuts ? "Nous n'avons pas encore trouvé la solution... C'est un volume conséquent, avec d'assez gros morceaux de bois, pouvant contenir du plastique. Une fois, nous l'avons brûlé, d'autres fois déplacé ailleurs ou mis à plat. C'est une complication technique qu'il ne faut pas négliger lorsque l'on se lance dans le compostage à la ferme." Au départ, les Coste recevaient les déchets verts l'été et l'épandaient l'automne de l'année suivante. "Nous en avons reçu aussi au printemps. Notre objectif est de composter au moins 9 mois."

Structurer le sol

Une fois criblé, le compost est emmené en bord de parcelle. Puis avec un épandeur, acheté pour l'occasion, il est apporté de 20 à 25 tonnes par hectare. "Avec le volume que nous avons, nous couvrons 30 hectares." Quelque temps après l'épandage, l'interrang est travaillé, pour enfouir le compost. "Nous sommes attentifs à la météo, car le compost, en surface est assez léger. Donc si une grosse pluie est annoncée, nous enfouissons avant, pour éviter le ruissèlement." Pour Silvan Coste, le compostage valorise une ressource locale et gratuite. Mais cela améliore surtout la structure du sol



Après compostage des déchets verts pendant au moins 9 mois et criblage pour enlever les gros résidus, le compost est prêt à être épandu dans les vignes de Silvan Coste.

Cépages résistants

Silvan Coste se lance aussi dans la plantation d'un hectare de cépages résistants : Artaban et Bouquet 3176, en protocole expérimental avec l'IFV. "Je pense replanter deux hectares de Floréal. Je suis très satisfait pour le moment", exprime le viticulteur.

et augmente le taux de matière organique. "C'est un amendement, mais le compost ne remplace pas la fertilisation. Avec le travail du sol et notre objectif de rendements assez haut, le sol minéralise beaucoup. En ce sens, l'apport de matière organique est bénéfique. Et un sol avec bon taux de matière organique va moins lessiver."

Semer les engrais verts

Philippe Delmas s'est installé en 1980. En bio depuis 2000, il cultive 80 hectares de vigne et 20 hectares de grandes cultures, avec son frère et son neveu. Depuis 6-7 ans, et grâce à l'impulsion du GIEE, il expérimente les engrais verts. Il sème en automne dans tous les interrangs des vignes depuis trois ans, un mélange de légumineuses (trèfle, féverole), céréales (orge), brassicacées (radis fourrager). "J'ai testé de nombreuses espèces. La féverole et l'orge sont produites sur l'exploitation, ce qui diminue le coût de la semence", explique Philippe Delmas. Le semis survient après les vendanges, en octobre, voire novembre-décembre, selon la pluie et les conditions climatiques. Par exemple, en octobre, novembre et décembre 2018, les sols sont trop humides pour passer les engins. "J'avais réussi à semer une partie avant octobre. Mais j'ai laissé le reste en enherbement naturel. C'était ensuite trop tard pour semer." Au départ, le semoir est bricolé, "issu d'un semoir à céréales, que j'avais réduit. Mais pour l'utiliser, je devais travailler le sol avant de passer sinon aucune graine ne germait." Pour pallier cela, Philippe Delmas achète en 2018 un semoir semis-direct Aurensan. Vers le mois de mai, l'engrais vert est roulé par un rouleau faca. "Si le couvert n'est pas bien développé, j'utilise un broyeur rotatif." Les plantes restent posées au sol, en paillage. "Il y a une repousse naturelle de l'herbe, mais en été, il fait généralement sec, ce qui limite la croissance."



Également céréalier, Philippe Delmas produit la féverole et l'orge pour son mélange d'engrais vert.

Augmenter la vie microbienne

Philippe Delmas est convaincu de l'utilité de la couverture du sol. "Les engrais verts augmentent la vie microbienne du sol. La féverole amène azote, les racines des radis décompactent le sol, la décomposition des plantes est source d'humus. Enfin l'engrais vert favorise l'absorption des éléments minéraux l'hiver." Le viticulteur observe une vigne plus verte, sans perte de rendement. "Comme mes vignes sont irriguées, je craignais surtout la concurrence azotée du couvert. D'ailleurs des analyses de sol réalisées en janvier 2019 témoignent de la présence d'azote dans le sol, au lieu d'avoir été lessivé." La fertilisation sur le domaine n'a cependant pas changé. "Il s'agit d'amendements organiques, ou des composts. En général, j'applique 30 unités d'azote, 15 de phosphore et 80 de potassium." ■

Frédérique Rose

(1) Les viticulteurs témoignent de leurs pratiques, le 23 mai 2019, lors du colloque "Vins bio : super héros de demain ?", organisé par le groupe IGV à la cave Héraclès.

Un GIEE pour protéger l'eau, la biodiversité, l'environnement...

Avec 15 viticulteurs (de 9 domaines), la cave Héraclès s'est engagée au sein d'un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) en 2015. Favoriser la biodiversité via la pose de nichoirs à oiseaux, planter des haies (1) et tester des pratiques innovantes sont les actions phares du groupe.

Les chauves-souris, des alliées

Dans ce cadre, Blandine Carré de l'association groupe chiroptères Languedoc-Roussillon présente comment construire et poser des nichoirs à chauve-souris. "Nous avons réalisé aussi des suivis et des écoutes sur le territoire de la cave pour déterminer les endroits privilégiés par les mammifères, souvent les haies et les points d'eau", décrit-

elle. Les vigneron volontaires installent les nichoirs sur leurs domaines. "L'objectif est d'aider à lutter contre le vers de la grappe. Nous savons déjà que les chauves-souris en consomment, indique Blandine Carré. Des études plus approfondies doivent encore étudier quelle est la quantité ingérée et comment cela aide à la régulation du ravageur."

(1) Silvan Coste et Philippe Delmas ont chacun planté 700 mètres linéaires de haies sur leurs vignobles, et installé plusieurs nichoirs à oiseaux et chauve-souris.



Pose de nichoirs à oiseaux.