

1997 / 2017 :
20 ans d'actions innovantes

Agriculture & qualité des eaux

Captage

du Fenouillet à Vacquières

Vacquières : des agriculteurs fortement mobilisés pour protéger l'eau

L'eau est une ressource précieuse. La préserver relève du devoir de chacun. Collectivités, agriculteurs ou simples citoyens, nous pouvons tous adopter des pratiques respectueuses de l'environnement, et agir ensemble pour la protection de nos ressources naturelles.

Depuis 2007, et le Grenelle de l'Environnement, les captages en eau potable les plus sensibles (qui présentaient des problèmes de pollutions aux produits phytosanitaires ou aux nitrates) ont été classés comme prioritaires, et font l'objet de démarches volontaires pour lutter contre ces pollutions diffuses et reconquérir la qualité de l'eau. Ces démarches s'appliquent sur des aires d'alimentation de captages (AAC), et touchent particulièrement la profession agricole, qui s'est fortement mobilisée.

De véritables dynamiques de territoire ont ainsi émergé, et des collectifs d'agriculteurs, appuyés par des animateurs locaux et des conseillers agricoles, ont pris l'initiative de faire évoluer leurs pratiques (désherbage mécanique, enherbement, limitation des risques de pollution ponctuelle, etc...) pour réduire durablement la pression existante sur la ressource en eau.

Au nord du département de l'Hérault, près du Pic St Loup, le captage du Fenouillet à Vacquières en est un parfait exemple. Cette petite aire d'alimentation de captage (moins de 700 hectares) présente la particularité qu'avant même le Grenelle de l'Environnement, des actions étaient déjà menées à l'initiative des agriculteurs, afin d'améliorer la qualité des eaux du captage en travaillant sur les itinéraires techniques d'entretien du sol.

Je salue les exploitants agricoles de ce territoire, qui accompagnés par la Chambre d'agriculture et soutenus par l'Agence de l'Eau et le gestionnaire du captage, ont fait preuve d'une forte motivation et se sont engagés collectivement pour mener cette démarche environnementale. Cette brochure a un double objectif : présenter les résultats obtenus suite à la mise en place de ces actions innovantes, et en faire une analyse critique pour permettre aux acteurs d'autres territoires de tirer profit de cette expérience réussie.

Jérôme Despey

Président de la chambre d'Agriculture de l'Hérault



photo : Marc Ginot

page

1	PRÉSENTATION DU CAPTAGE
3	HISTORIQUE DE LA DÉMARCHÉ
LES ACTIONS menées depuis 1997	
5	Partie I
7	Partie II
9	Partie III
11	Partie IV
13	Partie V
LES RÉSULTATS	
14/15	Partie I
18/19	Partie II
21	Partie III
23	Partie IV
23	Partie V
FOCUS AGRICULTEURS	
2	Jean-Benoit Cavalier
4	Château Montel
6	Bergerie de Fenouillet
8	Gilles Pagès / Mas de Figurier
10	Jean-Baptiste Peyrolle
12	Didier Peyrolle & SCEA Cavalier Peyrolle
16	Christophe/Victor Beau
17	Gilles Nougalliat / Domaine La Costesse
20	Jean-Paul & Laurence Nouvel
22	Guillaume Gravegeal / Mas de Jon
24	Olivier Panchau / domaine Cammaous
25	Jean-Christophe Granier / EARL Les Grandes Costes
26	Elisabeth Villeneuve
27	SYNTHÈSE & CONCLUSION
28	L'Agence de l'eau



Le captage du Fenouillet à Vacquières est situé au nord-est du département de l'Hérault, à la frontière avec le Gard, non loin du Pic St Loup.



Vignes sur Vacquières.

Présentation du captage

L'aire d'alimentation du captage du Fenouillet, située au sud-est de la commune, représente le bassin géographique d'alimentation des ruisseaux (dont le principal est le Brestalou) qui recharge la nappe d'eau souterraine.

Il couvre une surface d'environ 670 ha dont 15% (environ 120 ha) sont cultivés en vigne. Une majorité de ces vignes est classée en AOP Coteaux du Languedoc et AOP Pic St Loup, ce qui apporte une image de marque au terroir et offre une valorisation importante. Le reste des surfaces se répartit entre garrigue méditerranéenne, bois (pinèdes, chênaies, ...) et quelques parcelles en prairies et grandes cultures.

La commune de Vacquières compte 525 habitants au dernier recensement de 2014 mais le captage du Fenouillet alimente environ 3 000 habitants répartis sur 3 communes (Claret, Sauteyrargues, et Vacquières). C'est le Syndicat Mixte de l'Eau et de l'Assainissement (SMEA) de la région du Pic St Loup qui en est le gestionnaire depuis 2010.

Le climat sur ce territoire est un climat méditerranéen typique, avec de fortes précipitations en avril et en octobre, des pluies faibles en été et une forte amplitude des températures. On distingue trois zones homogènes sur le territoire, du point de vue du sol et de la végétation :

- une zone d'alluvions et colluvions profonds au bord du forage (vignes en plaines et coteaux calcaires)
- une zone de calcaire affleurant (ancienne garrigue plantée en vigne)
- une zone intermédiaire limoneuse (vigne et garrigue)

Aujourd'hui, les 120 ha de vignes sont exploitées par 15 viticulteurs.

“
15 viticulteurs
exploitent
actuellement
ce territoire
sur 120 ha.
”

Évolution de la qualité des eaux

A la fin des années 1990, des dépassements de normes sur certaines analyses de matières actives phytosanitaires ($> 0,1 \mu\text{g}$ pour une molécule, et $> 0,5 \mu\text{g}$ pour la somme de toutes les molécules) ont mis en évidence une pollution de la ressource en eau sur les deux captages du Figuier et du Fenouillet (gérés à l'époque par le Syndicat Intercommunal du Brestalou) à Vacquières. Le captage du Figuier a été fermé sur décision de la DDASS¹ en 1998, et un suivi a été mis en œuvre sur celui du Fenouillet, afin de connaître les causes de cette pollution.

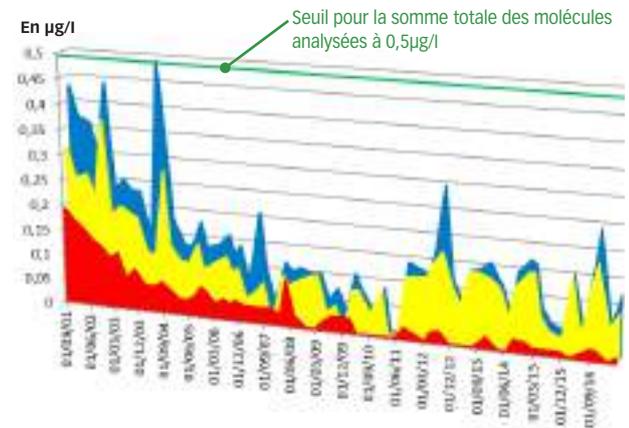
Depuis 2001, des analyses sur les eaux brutes du captage sont réalisées chaque trimestre, dans le cadre du réseau de suivi de qualité des eaux souterraines mis en place par le Conseil Départemental de l'Hérault, en partenariat avec le BRGM. Le captage du Fenouillet est suivi pour les paramètres Pesticides.

Dès la mise en place du suivi, et le lancement des premières actions agricoles, une nette amélioration de la qualité des eaux a été constatée, avec des teneurs revenant sous la valeur limite de $0,1 \mu\text{g/l}$ pour la majorité des substances actives contrôlées. La qualité des eaux s'améliore ensuite durablement au fur et à mesure des années. Quelques pics de pollution au glyphosate et à l'AMPA² ont été détectés en 2004-2005, mais ils sont restés ponctuels et principalement liés à de forts épisodes pluvieux.

Aujourd'hui, parmi les molécules encore détectées, seules l'atrazine déséthyl déiospropyl (DEDIA), recherchée depuis 2013, et l'hydroxyterbuthylazine présentent occasionnellement de légers dépassements (aux alentours de $0,1 \mu\text{g/l}$). Ces molécules sont des métabolites de dégradation d'herbicides anciennement utilisés sur le territoire (famille des Triazines), qui restent encore présents dans les sols malgré l'absence totale d'utilisation. Cependant, ces dépassements n'entraînent pas de problème de conformité (la somme totale des matières actives recherchées ne dépasse pas $0,5 \mu\text{g/l}$), et la qualité de l'eau du captage du Fenouillet s'est améliorée de manière durable.

¹ DDASS : Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales ² Acide aminométhylphosphonique, produit de dégradation du glyphosate

Evolution des teneurs en matières actives phytosanitaires (données CD34)



■ Somme des molécules mères de la famille des triazines (simazine, terbuthylazine)*

■ Somme des métabolites de dégradation de la famille des triazines*

■ Somme totale des molécules mères + métabolites de dégradation.

* La valeur seuil de $0,1 \mu\text{g/l}$ ne s'applique qu'à une molécule, ne s'applique donc pas à la somme des molécules mère ou à la somme des métabolites de dégradation.



Au Château Lascaux, domaine familial, quatorze générations d'agriculteurs se sont déjà succédées. Et chacune a apporté sa pierre à l'édifice. Ingénieur agricole de formation, Jean-Benoit a une petite particularité. A son installation en 1984, il mène une double activité : il cultive des vignes dont la récolte est amenée en cave coopérative, mais il a aussi un petit troupeau de vaches Aubrac dont il vend la viande. Quand en 1990, il décide d'orienter l'exploitation vers une production viticole en appellation, il devient alors compliqué de faire ces deux activités, et il se recentre donc sur la vigne.

Dès les premières années, Jean-Benoit se questionne régulièrement sur ses pratiques, et a la volonté de bien maîtriser l'approche technique de son exploitation, et sa performance. Il est notamment sensible au fait qu'une exploitation ne fonctionne qu'en interaction avec son environnement, et il s'attache à toujours comprendre ce qui se passe autour de lui pour faire évoluer ses pratiques. C'est donc très naturellement qu'il se convertit à l'agriculture biologique au début des années 2000, ce qui redonne un réel sens à son métier, et lui permet de le valoriser auprès du consommateur.

Sa propre implication dans la démarche de protection du captage d'eau potable de Vacquières le rend sensible à toutes les questions environnementales, et il en tient compte dans la conduite de son vignoble. Il cherche par exemple à améliorer la structure de ses sols, et à y favoriser le développement d'une activité biologique. Par exemple, en laissant l'herbe dans ses parcelles entre les vendanges et la campagne suivante, ou en apportant du fumier composté pour enrichir les sols. Et depuis deux ans, il s'est lancé dans la lutte biologique, car il est persuadé qu'en observant bien son vignoble, on peut trouver des solutions efficaces, et naturelles, pour éviter l'apparition de certains ravageurs. Aujourd'hui encore, il se questionne et continue à faire évoluer ses pratiques et son approche de son métier. Il est sensible à de nombreux sujets : la qualité du produit et à sa valorisation, la diminution des doses de sulfites dans les vins, mais aussi l'intégration du réchauffement climatique, ou l'impact que peut avoir le labour sur la vie des sols.



Nom Jean-Benoit Cavalier
Exploitation
 Château Lascaux
Superficie 85 ha en vignes
Lieu Vacquières

Signes particuliers :

Il est fier des évolutions techniques qu'il a mis en place : réussir à se passer d'herbicides, mettre en place des actions pour à terme, se passer d'insecticides, et tout cela sans mettre en péril l'exploitation sur le plan économique. Et il est très attaché à ce milieu viticole dynamique, qui rend son métier toujours plus intéressant.



Nos vins en trois mots :
 Jean-Benoit aime dire qu'à Vacquières, les vins sont dans la nature et dans la garrigue. Et que ses vins sont directement issus de ce paysage. **Ils sont expressifs, aromatiques et emblématiques** de ce qui se fait dans le Pic St Loup.



www.chateau-lascaux.com



Ce qu'il pense de la démarche captage

Le sol est au cœur de la production, et il était du devoir de chaque agriculteur de prendre en compte tout de suite la problématique de la qualité de l'eau, car il s'agit aussi de l'image de leur métier.



Zoom sur : son rôle dans l'AOC Languedoc

Impliqué à l'échelle individuelle, Jean-Benoit l'est aussi au niveau du collectif car il estime que la valorisation de la production et du travail des agriculteurs doit être réalisée par eux-mêmes. Il est ainsi Président du Syndicat de l'AOC Languedoc, et très impliqué auprès de l'AOP Pic St Loup.

Historique de la démarche



Le captage de Vacquières, c'est avant tout une histoire d'hommes, de viticulteurs mobilisés et volontaires pour faire évoluer leurs pratiques, et préserver leur ressource en eau.

En 1997, des dépassements de normes sont constatés sur les eaux du captage du Fenouillet. Les molécules concernées sont la simazine et la terbuthylazine, des herbicides de la famille des triazines notamment utilisés en viticulture. L'étude menée à l'époque par le Conseil Général de l'Hérault met en évidence un lien étroit entre les teneurs en pesticides dans l'eau du captage du Fenouillet et la pluviométrie sur le territoire (entraînement des molécules par phénomènes de lessivage et de ruissellement). Une aire d'alimentation du captage d'environ 670 hectares (garrigues et vignes) est alors définie, et une première rencontre est organisée avec les viticulteurs locaux.

Etant donné que ce sont certains herbicides qui posent problème au niveau de la qualité de l'eau, des alternatives à l'utilisation de ces produits leur sont présentées, notamment le travail du sol mécanique. Dès cette première rencontre, les viticulteurs, accompagnés par la Chambre d'agriculture, acceptent de se mobiliser et de mettre en place des actions pour reconquérir la qualité de la ressource en eau.

Jusqu'en 2001, différentes actions, adaptées aux problématiques du territoire, sont ainsi menées : mise en place d'alternatives aux herbicides, formation à la reconnaissance des adventices¹, diminution de l'usage des herbicides de pré-lévée, développement du travail du sol mécanique, formation sur l'enherbement, observation de fosses pédologiques, réglages des rampes à désherber, ... La part de vignes travaillées mécaniquement augmente rapidement, et les résultats sur la qualité de l'eau sont presque immédiats

(teneurs de la majorité des substances actives contrôlées sous la valeur limite de 0,1 µg/l).

Au vu des très bons résultats, l'accompagnement par la Chambre d'agriculture est réduit durant quelques années. Il reprend à partir de 2006, suite à la défriche de 18ha de parcelles à destination viticole, afin de s'assurer que l'augmentation de la pression phytosanitaire qui peut en découler n'ait pas d'impact sur la qualité des eaux du captage.

A cette même période, la gestion du forage du Fenouillet est reprise par la Communauté de communes de l'Orthus, et la démarche de protection de la ressource est réactivée. Il s'agit alors de pérenniser la démarche, et à terme de réduire, voire de supprimer, l'utilisation des herbicides sur les parcelles où des itinéraires de substitution sont possibles. L'Agence de l'Eau, qui peut mobiliser des budgets pour des actions visant à préserver la ressource en eau, propose alors aux acteurs locaux de monter un projet qui permettrait d'atteindre ces objectifs.

En 2006, les viticulteurs et la Chambre d'agriculture travaillent à l'élaboration d'un projet pluri-annuel de développement du territoire, qui intègre différentes actions comme l'achat de matériel en commun (concasseurs pour faciliter ensuite le travail mécanique des sols, ...), l'installation d'un berger et la mise en place de troupeaux pour pâturer les vignes, l'entretien des fossés, ou bien encore la communication vers l'extérieur, pour transmettre l'expérience de Vacquières aux territoires voisins.

Faute de pouvoir mobiliser des financements, ce projet n'aboutit pas, mais les efforts se poursuivent. De nouveaux dispositifs (les MAE²

et les PVE³, outils financiers) sont proposés, et les exploitants sont remobilisés. Le captage de Vacquières est classé comme captage prioritaire au Grenelle de l'Environnement en 2007, et un premier programme d'actions, soutenu par l'Agence de l'Eau, voit le jour en 2008.

Il s'articule principalement autour de la réduction des herbicides mais intègre aussi des volets sur la limitation des phénomènes de transferts des produits et des risques de pollution ponctuelle. Depuis 2008, quatre programmes d'actions se sont succédés sur l'aire d'alimentation du captage du Fenouillet, et ils ont porté leurs fruits. Les pratiques ont évolué : la quasi-totalité des parcelles en vigne ne reçoit plus d'herbicides en 2017, et la qualité de l'eau s'est améliorée durablement.

Les viticulteurs jouent un rôle essentiel dans la réussite de cette reconquête de la ressource. Certains d'entre eux, déjà présents au lancement de la démarche en 1997, poursuivent leurs efforts encore aujourd'hui. D'autres ont vu les générations suivantes prendre le relais, et continuer ce qu'ils avaient déjà commencé à entreprendre. Dans tous les cas, les résultats n'auraient pas pu être obtenus sans leur mobilisation.

L'accompagnement de cette démarche, et l'animation des programmes d'actions, réalisée par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, est aussi important, car ils offrent aux exploitants un appui technique, et des conseils pertinents, pour tous leurs projets. Enfin, ces actions et cette animation sont rendues possibles par les conventions signées successivement avec les gestionnaires du captage (Communauté de Communes de l'Orthus puis Syndicat Mixte de l'Eau et de l'Assainissement de la région du Pic St Loup), et par le soutien financier depuis 2008 de l'Agence de l'Eau et des fonds FEADER.

« Depuis 2008, plusieurs programmes d'actions se sont ainsi succédés »

1 : Adventice : plante qui pousse de manière indésirable, et considérée comme nuisible à la production agricole / 2 : MAE : Mesure Agro-Environnementale, dispositif financier pour accompagner le changement de pratiques / 3 : PVE : Plan Végétal pour l'Environnement, dispositif financier pour financer des investissements en matériel



Pour ce couple de vigneron, gérer son domaine n'était pas forcément une voie prédestinée.

Frédéric est issu d'une lignée d'agriculteurs mais a commencé par intégrer l'école vétérinaire. Béatrice, dont la famille maternelle a possédé une exploitation viticole en Algérie, n'avait pourtant pas envisagé de travailler dans ce secteur. Finalement, depuis près de 30 ans, ils gèrent un domaine de près de 70 hectares avec des parcelles sur le secteur de Teyran/St Drézéry, et d'autres sur Vacquières/Corconne. Frédéric s'occupe plutôt de la vigne et de la partie embouteillage, Béatrice est à la cave et gère les aspects administratifs.

Le domaine a tout de suite été une cave particulière mais à ses débuts, la production était tournée vers du vin de table et des vins de pays. Les marchés évoluant, la demande du consommateur aussi, il leur a fallu suivre la tendance, et le domaine s'est alors réorienté vers une gamme de bouteilles en AOC, avec un positionnement haut de gamme et une clientèle exigeante. Le terroir les a beaucoup aidés dans ce changement : il leur a permis une belle reconnaissance.

En 30 ans, leurs pratiques à la vigne ont beaucoup évolué. Au départ, les vignes étaient désherbées chimiquement, mais rapidement les Montel ont souhaité ne désherber que là où c'était nécessaire et réduire leur utilisation de produits. L'investissement dans du matériel performant les a beaucoup aidés. En 2016, ils ont acheté des intercepts et supprimé définitivement l'usage des herbicides sur leur exploitation. Une décision qu'ils ne regrettent pas du tout !

Béatrice et Frédéric sont très sensibles à l'impact sur la santé et sur l'environnement, ils sélectionnent avec soin les produits qu'ils utilisent et pratiquent une agriculture raisonnée. Ils ont remplacé certains traitements insecticides par la lutte biologique, une méthode naturelle. Et lorsque les vendanges sont terminées, ils ne travaillent plus les sols jusqu'à la campagne suivante, afin de les laisser vivre et permettre à l'herbe qui pousse de servir d'engrais naturel.

Ce sont aussi des vigneron modernes, qui pensent à leur avenir et à ce qu'ils veulent transmettre à leurs enfants. Ils viennent de s'équiper de leur propre chaîne d'embouteillage, rénovent un ancien bâtiment en pierre pour en faire un nouveau caveau de vente, et prévoient de développer des activités œnotouristiques à travers une exposition qui retracera l'histoire et l'évolution du domaine.

Nom : Frédéric et Béatrice Montel

Exploitation : Château Montel
Superficie : environ 70 ha de vignes

Lieu : Teyran (vignes sur plusieurs communes, dont Vacquières)

Signes particuliers :

A leurs débuts, ils vendangeaient tout à la main. Aujourd'hui, certaines parcelles le sont encore pour des cuvées haut de gamme. S'ils ne sont pas labellisés bio, ils sont si sensibles à l'environnement, qu'ils ont fait le choix de rouler en voiture électrique !



Nos vins en trois mots :
Les vins sont à l'image des exploitants : **fruités, riches, originaux**, mais surtout, ils ont leur propre personnalité et un caractère spécifique qui permet de les reconnaître facilement. Ils continuent à évoluer pour devenir plus francs et plus minéraux.



www.chateau-montel.com



Ce qu'ils pensent de la démarche captage

Protéger la ressource en eau était dans l'intérêt collectif. La démarche a bien fonctionné car chaque agriculteur a pu être conseillé, s'est adapté progressivement et a évolué à sa propre vitesse.



Zoom sur : la sécurité

Le couple est très attentif à la sécurité : tous les tracteurs sont équipés d'une pochette de secours avec les équipements nécessaires pour protéger les utilisateurs (gants, sur lunettes...); les conditions de travail en cave ont été optimisées avec des sols antidérapants, en remplaçant les échelles par une petite nacelle électrique et en isolant tous les bâtiments.

Faire évoluer les pratiques d'entretien du sol

Dès le début de la démarche, la profession agricole s'est fortement mobilisée. Les viticulteurs s'interrogeaient déjà sur le travail du sol, à cause de problèmes de compaction des sols. Ils ont tout de suite été sensibles à la problématique de qualité des eaux et volontaires pour s'investir dans la protection du captage. En parallèle des actions menées depuis 20 ans par les agriculteurs, un accompagnement (devenu une animation en 2008) a été réalisé par la Chambre d'agriculture pour faire vivre le projet collectif, conseiller les agriculteurs, aider à la contractualisation des MAE, ou encore assurer le suivi technique des exploitations engagées. Il s'agissait de créer une réelle dynamique locale, des échanges, et de favoriser la pérennité des mesures mises en place.

L'ENJEU PRINCIPAL : FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES D'ENTRETIEN DU SOL

Sur ce territoire de près de 700 ha, l'occupation du sol est majoritairement représentée par les espaces naturels (bois et garrigues), ainsi que par les surfaces agricoles (120 ha de vignes). La problématique principale était donc liée à cette activité agricole et plus précisément à l'entretien des sols viticoles. En effet, les molécules retrouvées dans le captage étaient principalement des herbicides, le plan d'actions s'est donc orienté tout de suite vers la mise en place d'itinéraires techniques alternatifs visant à réduire l'utilisation de ces herbicides.

ETAPE 1 : PREMIERS CHANGEMENTS DE PRATIQUES

Au départ, il n'existait pas d'outils financiers pour accompagner le changement de pratiques. Les viticulteurs eux-mêmes ont commencé à tester de nouveaux itinéraires techniques, en fonction de leurs propres contraintes économiques et techniques. Les actions mises en place dès la fin des années 90 ont consisté à définir une liste exhaustive d'itinéraires techniques d'entretien du sol possibles, à une échelle très fine (parcellaire, pour tenir compte des contraintes de sol notamment), puis à les tester, et à suivre et accompagner les pratiques des agriculteurs locaux.

ETAPE 2 : MISE EN PLACE DES MAE

En 2007, des outils financiers (les Mesures Agro-Environnementales ou MAE) ont été proposés pour accompagner non seulement techniquement, mais aussi financièrement, le changement de pratiques lié au désherbage et à l'entretien du sol. Ces MAE sont des contrats passés entre l'exploitant et l'Etat, et fixent un cadre au sein duquel l'exploitant s'engage à faire évoluer ses pratiques sur une certaine durée, en échange d'une contre-partie financière. Un diagnostic préalable d'exploitation permet de proposer les mesures les plus pertinentes à mettre en place, et des bilans sont réalisés annuellement avec les exploitants pour suivre la mise en œuvre et l'impact du changement de pratiques.

Entre 2008 et 2017, plusieurs programmations européennes ont défini le cadre de ces MAE (MAE territorialisées puis MAE climatiques depuis 2015), notamment quelles MAE étaient contractualisables sur chaque territoire. A Vacquières, les principales MAE proposées aux exploitants étaient les suivantes :

- Absence de traitement herbicide sur l'inter-rang (suppression des herbicides dans l'inter-rang et mise en place de stratégies d'entretien du sol alternatives)
- Absence de traitement herbicide (suppression des herbicides et mise en place de stratégies d'entretien du sol alternatives)
- Absence de traitement phytosanitaire de synthèse
- Conversion à l'agriculture biologique

En parallèle, des journées de sensibilisation aux alternatives au désherbage chimique, et des démonstrations de matériel ont été organisées. Les exploitants engagés en MAE ont également suivi une formation à l'appui de la mise en œuvre de ces MAE, qui incluait une journée axée sur le travail du sol (avec démonstration d'outils), et une journée consacrée au réglage des pulvérisateurs et des rampes à désherber.

ETAPE 3 : PÉRENNISATION DES MAE ET CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'outil MAE s'est avéré très utile pour encourager le changement de pratiques, le rendre possible, et le pérenniser. Si les objectifs en terme de surface initialement fixés n'ont pas été atteints tout de suite, la superficie viticole contractualisée a augmenté de manière progressive et significative depuis 2007. Aujourd'hui, ce sont 87 hectares de vignes (sur environ 120 ha sur le bassin versant) qui sont engagés en MAE. Et il est aussi important de souligner que certains exploitants ont fait évoluer leurs pratiques sans engager de MAE.

De plus, la conversion à l'agriculture biologique faisait initialement partie des mesures proposées, mais elle en est aujourd'hui indépendante. Ce qui n'empêche pas les exploitants de Vacquières, fortement sensibles aux questions environnementales, de se convertir et d'arrêter l'usage des herbicides (3 nouvelles exploitations en conversion bio depuis 2017).



En vingt ans, on peut donc conclure à une réussite en matière d'évolution des pratiques sur le territoire, grâce notamment à cet outil. Les exploitants ont été très sensibles à cette problématique, et très réceptifs, et l'usage des herbicides a fortement diminué, au profit du travail du sol.

Évolution des surfaces en MAE :

	Surface engagée	Nb d'exploit. engagées
MAE territorialisées		
2008	15 ha	1
2009	21 ha	3
2010	42 ha	8
2011	47,5 ha	8
2012	52 ha	8
2013	48,5 ha	8
2014	52,5 ha	9
MAE climatiques		
2015	87 ha	8
2016	87 ha	8
2017	87 ha	8



Racheté en 1998 à une famille de viticulteurs, la Bergerie de Fenouillet est une SARL qui exploite les terres avec un contrat de fermage. Son actionnaire principal, Tony Schuler, est Suisse, issu du milieu agricole. Il s'entoure rapidement d'une équipe pluricompetente : Michel Wack, son gérant et directeur opérationnel, et plusieurs ouvriers spécialisés en charge du vignoble. Dès le départ, Tony a la volonté de vinifier sur place, et fait construire la cave. Il définit la stratégie du domaine avec Michel en se fixant un objectif de production à 35-45 hl/ha. Et s'il garde la main sur l'élaboration des vins et le choix des cuvées, il fait confiance à son équipe pour les décisions concernant le vignoble.

A partir de 2004, le vignoble est restructuré. Un diagnostic de toute la propriété est réalisé pour évaluer le potentiel viticole. C'est le secteur du bois de Fenouillet, un terrain vierge de calcaire tendre en défriche, qui présente les meilleures potentialités et qui est alors replanté. La vigne s'installe au milieu de la garrigue.

Les parcelles nouvellement plantées ne reçoivent aucun herbicide, et les traitements phytosanitaires sont réalisés avec du cuivre et du soufre. Une réflexion est d'ailleurs en cours pour utiliser des produits de biocontrôle (naturels) pour éviter certains problèmes de brûlure avec le soufre. Les pratiques s'apparentent très fortement à celles de l'agriculture biologique, même si le domaine n'est pas pour l'instant engagé dans un cahier des charges.

Une plateforme phytosanitaire sécurisée a également été construite sur le domaine. Elle comprend une aire de remplissage et de lavage des appareils, un local de stockage ainsi qu'un système de gestion des effluents. Cette plateforme permet de maîtriser les risques éventuels de contamination du milieu naturel lors de la manipulation des produits sur l'exploitation.

L'une des particularités de la Bergerie de Fenouillet est la présence d'un troupeau de brebis sur le domaine, mis en place au départ pour aider à reconquérir des terrains abandonnés qui se refermaient petit à petit. Le troupeau permet aujourd'hui de maintenir le domaine plus propre, et de gérer le couvert enherbé hivernal des parcelles en vigne.

La seconde réside dans la présence de 25 ruches sur le domaine : véritables sentinelles de l'environnement, elles contribuent à une profonde réflexion sur l'utilisation des insecticides et la prise en compte de la biodiversité sur l'exploitation.



Nom : Michel Wack
Exploitation : Bergerie de Fenouillet
Superficie : environ 30 ha de vignes
Lieu : Vacquières
Signes particuliers :

La vie biologique des sols est au cœur de leurs préoccupations. Le domaine teste différents itinéraires techniques, notamment de l'enherbement hivernal et de l'enherbement semé : il réfléchit au meilleur moyen de préserver cette vie du sol. Des zones de friches et de haies sauvages sont également laissées le long des cours d'eau pour éviter tout risque de dérive des produits vers le milieu naturel.



Nos vins en trois mots : Les vins de la Bergerie de Fenouillet jouent davantage sur **la fraîcheur et le fruit**, plutôt que sur les arômes végétaux. Très aromatiques, ils présentent **un équilibre** et une belle finesse. Et même s'ils n'ont pas une structure tannique, ce sont des vins qui peuvent se garder.



www.fenouillet.ch



Ce qu'il pense de la démarche captage

Le captage du Fenouillet étant la seule ressource en eau potable pour la commune, il fallait la préserver. La démarche de protection a été essentielle, elle n'a pu fonctionner que parce qu'elle émanait d'un collectif volontaire.



Zoom sur : la présence du captage sur le domaine

Le captage du Fenouillet est situé sur cette propriété, la problématique de la qualité de l'eau est donc particulièrement intégrée dans les réflexions sur l'exploitation. En revanche, la mise en place de la nouvelle DUP en 2011 a aussi figé le parcellaire agricole sur le domaine, limité l'extension des bâtiments, et rajouté une contrainte sur la gestion des eaux usées.

Limiter les risques de pollutions ponctuelles

Les risques de pollution de la ressource en eau incluent également les phénomènes de pollutions ponctuelles, qui interviennent par exemple lors de la manipulation des produits phytosanitaires, du remplissage ou du lavage des appareils de traitement. Elles concernent en général une superficie restreinte, et ont fait l'objet de certaines actions spécifiques. Il était important d'y sensibiliser les exploitants et de proposer des solutions pour sécuriser les pratiques et limiter ces risques.

GESTION DU LAVAGE ET REMPLISSAGE DES APPAREILS DE TRAITEMENT

Plusieurs exploitations ont, à leur demande, bénéficié d'un appui technique individuel, ou de conseils sur la gestion du remplissage et du lavage des appareils de traitement. Cela leur a permis d'aménager les sièges d'exploitation pour limiter les pollutions ponctuelles :

- une exploitation a fait l'acquisition d'un matériel Top Incorpo® pour faciliter et sécuriser l'incorporation des produits phytosanitaires, rincer les emballages vides à l'eau claire, et pomper les fonds de cuve dilués pour les réutiliser
- une exploitation a sollicité les conseils de la Chambre d'agriculture pour construire une plateforme phytosanitaire complète (évolution de l'aire de remplissage en aire de lavage)
- trois diagnostics « pollution ponctuelles » ont été réalisés pour mettre en place des aires de lavage et de remplissage individuelles avec système de traitement des effluents phytosanitaires (discussion autour des aménagements existants et des évolutions et solutions techniques

possibles). Ils n'ont pas forcément abouti à la construction de cette aire individuelle.

Réglage des appareils de traitement

En 2013, une journée de réglage des appareils de traitement a été organisée pour optimiser la qualité des traitements et sécuriser les pratiques. L'objectif étant de rendre les exploitants autonomes sur le réglage de leurs appareils. Quatre pulvérisateurs et quatre rampes à désherber ont bénéficié de cette session de réglages, ce qui représentait 5 exploitations (et 50% des vignes du territoire).

ACQUÉRIR DU MATÉRIEL ADAPTÉ ET PERFORMANT

Un deuxième outil financier est venu accompagner la mise en place des MAE. Il concernait l'achat de matériel, via le Plan Végétal pour l'Environnement (PVE), devenue PCAE (Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations Agricoles) en 2015. Une subvention de 40% était accordée aux agriculteurs pour l'acquisition de matériel neuf répondant à des enjeux de réduction des pollutions par les produits phytosanitaires ou de lutte contre

l'érosion (épampreuse mécanique, intercep, cultivateur, gyrobroyeur...). Les exploitants d'un territoire sur lequel une démarche labellisée de protection de la ressource était mise en place étaient prioritaires pour recevoir ces subventions.

Les exploitants du territoire ont ainsi déposé régulièrement des dossiers pour acquérir différents types de matériel de travail du sol, de pulvérisation, ou d'entretien des couverts végétaux. Une bonification à 60% d'aides est même accordée aux exploitants en agriculture biologique, ou ayant contractualisé une MAE. Le dispositif est encore plus utilisé depuis 2015, et le nombre de dossiers déposés chaque année est important. Il permet, par exemple, aux exploitants d'acquérir le matériel dont ils ont besoin dans le cadre d'une conversion à l'agriculture.

Des démonstrations de matériel ont aussi été organisées, comme par exemple pour les interceps en 2013, où plusieurs constructeurs sont venus présenter leurs matériels et en faire une démonstration de fonctionnement sur une parcelle de vigne.





Le Mas de Figuer est un domaine familial qui a déjà vu se succéder quatre générations de vignerons. Gilles a toujours souhaité exercer ce métier mais à son installation en 1984, il choisit d'abord un domaine de 17 hectares sur Brouzet les Quissac, où toute la récolte est amenée à la cave coopérative de Corconne. Petit à petit, l'envie d'avoir sa propre cave se fait sentir, et il finit par revendre la majorité de ses parcelles pour s'installer en 2001 au Mas de Figuer. Il travaille alors avec son père, puis reprend les parcelles familiales, en achète de nouvelles en Pic St Loup et gère aujourd'hui un domaine de plus de 20 hectares de vignes. Et la relève est d'ores et déjà assurée puisque son fils Pierre est actuellement en parcours installation (il vient d'acquérir des parcelles à proximité) et qu'ils vont bientôt être deux sur le domaine. Actuellement, il produit principalement des vins d'AOP (Languedoc et Pic St Loup), ainsi que des vins en IGP Pays d'Oc, qu'il vend en direct via les salons auxquels il participe ou aux circuits de cavistes et de restauration.

Lorsque la démarche de reconquête de la ressource en eau est lancée en 1997, Gilles est déjà fortement sensibilisé aux enjeux environnementaux : il est l'un des premiers à mettre en place un CTE (contrat territorial d'exploitation) pour faire évoluer ses pratiques. Au fil des années, sa prise de conscience de l'environnement, sa volonté de faire une agriculture plus raisonnée et plus saine grandissent, et c'est assez naturellement qu'il se convertit à l'agriculture biologique en 2009.

S'il a quelques appréhensions au départ, car le passage en bio nécessite d'être encore plus vigilant sur les traitements phytosanitaires, il est au final très satisfait des bons résultats qu'il obtient sur la protection de son vignoble, car il anticipe et réalise ses traitements aux moments les plus opportuns.

Le fait d'être bio ne l'empêche pas non plus de questionner régulièrement ses pratiques et de continuer à vouloir s'améliorer. Il veut par exemple être plus pointu sur l'application de la pulvérisation, même si aujourd'hui il ne traite que lorsque les conditions sont optimales. Mais il réfléchit à l'acquisition d'un matériel avec panneaux récupérateurs qui permettrait de limiter encore plus la dérive des produits.



Nom : Gilles Pagès

Exploitation : Mas de Figuer

Superficie : 22 ha de vignes

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

Gilles est un sensible et un sentimental. En plus d'être vigneron, il est membre de la commission agricole et de la commission eau à la mairie de Vacquières et très impliqué dans les associations de protection du cours d'eau du Brestalou. Et il garde une certaine nostalgie de son enfance, de l'époque où il pouvait se baigner dans le Brestalou ou y pêcher.



MAS DE FIGUIER



Nos vins en trois mots :

Pour Gilles, le vin doit rester un plaisir. Et il sait l'importance et la qualité du terroir sur lequel il cultive ses vignes. Les travailler avec amour lui permet de retrouver ce terroir exceptionnel dans ses vins, aromatiques et intenses.



www.masdefiguer.fr



Ce qu'il pense de la démarche captage

Son propre grand-père avait donné la source du Figuer en 1949 à alimenter en eau potable la commune de Vacquières, il est donc très sensible à cet enjeu de protection, et très impliqué.



Zoom sur : son passage en cave particulière

Plusieurs raisons ont poussé Gilles à franchir ce cap. Son amour du vin pour commencer et l'envie de comprendre les processus de vinification, de pouvoir parler du produit final. Les échanges avec des vignerons d'autres régions, croisés lors des salons qu'il faisait pour la cave de Corconne. Enfin, la rémunération qui diminuait en cave coopérative.

Connaitre et accompagner l'évolution de pratiques des exploitants



Formation vie des sols.

FAIRE UN SUIVI DES PRATIQUES SUR LE TERRITOIRE

Depuis 1999, plusieurs enquêtes ont été réalisées auprès des exploitants du territoire, afin de suivre leurs pratiques (notamment d'entretien du sol). Ces enquêtes ont mis en évidence de réels changements dans les pratiques, l'utilisation des produits phytosanitaires, ou encore la sensibilisation aux risques de pollutions ponctuelles. Cela témoigne de l'engagement fort des agriculteurs locaux. Ainsi, au lancement de la démarche en 2000, le raisonnement des traitements était moins systématique et l'enherbement était très peu répandu. Grâce à la forte motivation des viticulteurs autour de la problématique de la qualité de l'eau, et à l'accompagnement technique réalisé, l'enquête de 2005 montre une régression nette du désherbage en plein (26% en 2004 contre 66% en 2000), une réduction des doses utilisées, une augmentation du désherbage mécanique, un travail du sol qui se développe malgré les freins techniques (temps, coût, cailloux, érosion, racines, étroitesse des vignes...) et une utilisation progressive de moyens pour réduire la dérive des produits phytosanitaires.

Les enquêtes successives réalisées en 2010, 2012, 2014 et 2017, confirment ces tendances. Les itinéraires techniques continuent d'évoluer (réduction des doses, arrêt des

herbicides, investissement dans du matériel de travail du sol, conversion à l'agriculture biologique...), et l'amélioration de la qualité de l'eau se pérennise. On ne trouve pas de traces des herbicides utilisés aujourd'hui dans les eaux du captage. Le graphique ci-dessous synthétise l'évolution des itinéraires techniques d'entretien du sol en vigne depuis la première enquête :

	PRATIQUES AGRICOLES	
	2000	2017
Vignes désherbées chimiquement en plein	66%	1%
Vignes désherbées chimiquement sous le rang	31%	20%
Vignes entretenues sans herbicides	3%	79%

A noter également qu'avec les conversions en agriculture biologique débutées en 2017 (10 ha environ sur l'AAC), il n'y aura plus de désherbage chimique en plein en 2018, et les

vignes entretenues sans herbicides représenteront 88% de la superficie viticole de l'AAC.

ACCOMPAGNER LES EXPLOITANTS SUR LE PLAN TECHNIQUE ET RÉGLEMENTAIRE

Depuis le lancement de la démarche, plusieurs conseillers de la Chambre d'Agriculture (viticulture, machinisme, qualité de l'eau...) sont régulièrement mobilisés et apportent leur expertise et leurs compétences pour répondre aux besoins des exploitants, à la fois sur le plan technique ou réglementaire (protection phytosanitaire raisonnée, entretien du sol, choix du matériel, lutte contre les pollutions ponctuelles, etc...).

Des appuis plus spécifiques sont aussi apportés à la demande :

- appui technique aux exploitants qui souhaitent se convertir à l'Agriculture Biologique,
- réalisation d'un diagnostic technico-économique sur les pratiques d'entretien du sol d'une exploitation (avec calcul des coûts des différents itinéraires techniques) qui souhaitait adapter ses pratiques d'entretien du sol et mieux gérer son temps.



Chez les Peyrolle, la vigne c'est de famille. Grand-père, père, oncle, tous étaient coopérateurs et Jean-Baptiste baigne dans cette culture depuis tout petit. C'est donc très naturellement qu'il a choisi cette voie pour ses études, titulaire d'un BTS viticulture-œnologie et d'un autre en commerce des vins. En 2002, avec son père, il se lance dans la vinification de quelques dizaines d'hectolitres sur le domaine familial. Mais ses projets d'installation seront mis en suspens jusqu'en 2008, le temps de voyager un peu, et de faire des vinifications en Australie ou en Nouvelle-Zélande. Il revient définitivement s'installer à Vacquières en 2008. La première année, l'ensemble de sa récolte est encore apportée à la cave coopérative, mais avec la première vinification sur le domaine en 2009 et la construction des bâtiments quelques années plus tard, tout est aujourd'hui vinifié sur place. Il produit en AOP Languedoc et en AOP Pic St Loup, ce qui lui permet une remarquable valorisation de ses produits.

Dès le début, Jean-Baptiste a souhaité faire des vins de qualité, avec une conduite de la vigne respectueuse. Sensible aux questions environnementales et à l'impact des produits phytosanitaires, il s'est immédiatement installé en agriculture biologique. Le vignoble est donc intégralement désherbé mécaniquement et sa protection se fait grâce au cuivre et au soufre. Une organisation efficace, une observation régulière de ses parcelles, et une grande capacité d'anticipation lui permettent de maîtriser la gestion de l'herbe et la protection de son vignoble.

Mais il va plus loin dans ses pratiques et raisonne aussi ses traitements insecticides avec la mise en place depuis deux ans de la lutte biologique (diffusion de phéromones), pour combattre naturellement la Tordeuse de la Grappe. Il a d'ailleurs activement participé à la création d'un GDON (Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles) sur la commune de Vacquières, pour raisonner les traitements contre un autre ravageur, la Cicadelle de la Flavescence Dorée, en fonction de la pression observée.

Dans les années à venir, Jean-Baptiste souhaite s'intéresser à la vie biologique de ses sols à travers la mise en place d'une démarche globale d'amélioration de leur structure. Il s'intéresse particulièrement au fonctionnement du compost et du fumier en vue de leur utilisation dans ses vignes.

Nom : Jean-Baptiste Peyrolle

Exploitation : Mas Peyrolle

Superficie : 9 ha sur la SCEA, 6 ha en nom propre

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

Le Mas Peyrolle est un mas languedocien traditionnel, où l'écurie est devenue le chai à barriques, et la bergerie le lieu de stockage des bouteilles. Engagé, Jean-Baptiste est aussi un vigneron à double visage : sur l'eau, il a déjà été sommelier sur un bateau de croisière à tahiti, et aujourd'hui axé sur l'environnement, il fait partie du bureau du Syndicat AOP Pic St Loup, et présent au conseil municipal de Vacquières.

MAS PEYROLLE



Nos vins en trois mots :

Jean-Baptiste est un vigneron artisan qui cherche à faire des produits uniques, non standardisés. Ses vins sont **authentiques, généreux, fruités**, ils reflètent le terroir magnifique sur lequel ils sont produits.



www.pic-saint-loup.com/le-mas-peyrolle



Ce qu'il pense de la démarche captage

Il était déjà sensible à l'utilisation des produits et à leur effet sur la santé. Pour lui, la démarche captage est plus que positive car elle a permis de pousser certains vignerons à faire évoluer leurs pratiques dans le bon sens.



Zoom sur : son choix de vie

Jean-Baptiste n'a pas la folie des grandeurs. Il ne souhaite pas forcément augmenter ses surfaces mais garder une petite exploitation car c'est ainsi qu'il conçoit son métier : à taille humaine, avec la possibilité d'être présent à la vigne comme à la cave, de gérer lui-même sa commercialisation et préserver un belle qualité de vie.

S'appuyer sur le collectif pour proposer des actions innovantes



FAVORISER LES ÉCHANGES ENTRE EXPLOITANTS ET DYNAMISER LE COLLECTIF

En 2014, un groupe Viticulture Durable a été créé sur Vacquières. Il est ouvert à tous les exploitants du territoire, et a pour objectif d'échanger sur le raisonnement des itinéraires techniques, la protection du vignoble et la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. Il se réunit en saison viticole (de mars à juillet) tous les 15 jours. Des observations à la vigne sont réalisées, et les participants échangent ensuite avec le conseiller viticole sur les stratégies à mettre en place dans un objectif de réduction des intrants. Un bilan est réalisé en fin de campagne pour revenir sur l'efficacité des stratégies développées, les réussites et les problèmes de chaque participant au cours de la campagne. La majorité des exploitants de Vacquières participent à ce groupe et profitent de ce lieu d'échanges.

DÉVELOPPER LES ACTIONS EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

Qu'il s'agisse de réduction d'intrants ou de protection des cours d'eau, la thématique de la biodiversité a aussi été abordée à travers diverses actions :

- un appui individuel sur l'entretien des haies naturelles existantes, la mise en place de bandes tampons pour protéger les cours d'eau (travail conjoint avec le CEN pour proposer un programme d'aménagement

adapté localement), et la préconisation d'une gestion adaptée des abords de parcelles

- la mise en place d'un GDON (Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles) sur la commune de Vacquières en 2016 pour réduire le nombre de traitements obligatoires (par arrêté préfectoral) contre la cicadelle de la flavescence dorée (la méthode est basée sur l'observation annuelle, et l'adaptation du nombre de traitements en fonction de la pression observée)
- la mise en place de la lutte biologique dès 2016 avec les aides du Conseil départemental de l'Hérault, sur deux secteurs (le Patus et le Fenouillet, soit environ 70 ha). La lutte biologique, ou confusion sexuelle, est une méthode de lutte naturelle (diffuseurs de phéromones) contre la Tordeuse de la grappe, et permet de s'affranchir de certains traitements insecticides. Une dizaine de viticulteurs l'ont mise en place, et l'action va se poursuivre en 2018.

PROPOSER DES FORMATIONS ADAPTÉES AUX BESOINS DES EXPLOITANTS

Avec l'évolution des pratiques, celle des besoins du consommateur ou encore le réchauffement climatique, les viticulteurs s'interrogent sur certains aspects de leur travail, et il leur a été proposé des formations qui peuvent répondre à leurs préoccupations. La dernière en date a été réalisée début 2017, et s'intéressait à la vie biologique des sols

et aux couverts végétaux. L'objectif était de montrer l'importance du sol dans la vie de la vigne, et les alternatives qui peuvent exister au désherbage sous le rang. Une quinzaine de viticulteurs (de Vacquières et des alentours) y ont participé.

SUIVRE LES PROJETS D'ACHAT/VENTE DE FONCIER SUR LE TERRITOIRE

De manière anecdotique, une veille foncière a été mise en place sur le territoire, en partenariat avec la SAFER. Elle permet de suivre les projets de ventes et d'acquisition sur le périmètre de l'AAC, et de sensibiliser les futurs acquéreurs à la démarche existante. Très récemment, des parcelles viticoles (environ 30 hectares) ont été mises en vente au nord de l'AAC. La vente n'a pas encore été finalisée, mais elle devrait permettre à quatre jeunes agriculteurs (fils et filles de viticulteurs actuels de Vacquières) de s'installer en viticulture biologique à partir de 2018. Lorsque des ventes ont lieu sur l'AAC, des clauses environnementales peuvent être intégrées aux actes de vente, afin de s'assurer que les acquéreurs auront des pratiques compatibles avec les objectifs de protection de la ressource en eau.



Dans la famille Peyrolle, voici Didier. Son père était coopérateur à la cave de Corconne, et les générations précédentes étaient installées en cave particulière. Son parcours est un peu atypique car il a d'abord suivi des études en gestion des espaces verts. Et même s'il reprend l'exploitation familiale dès le début des années 80, il mène une double activité puisqu'il va aussi travailler dans les espaces verts pendant 25 ans. Cumuler ces deux emplois (à cette époque, il a plus de 20 hectares de vignes) devient difficile et Didier décide en 2005 de se consacrer exclusivement à ses vignes. Puis en 2009, il reprend une activité saisonnière supplémentaire et ouvre un dépôt de produits de l'exploitation sur Vacquières (ouvert tous les matins de mars à juillet). La charge de travail s'avérant à nouveau trop importante, et au vu des surfaces qu'il possède en vignes, il décide alors de trouver un moyen de ralentir le rythme et met en vente en 2013 une partie de ses parcelles.

Jean-Benoit Cavalier (Château Lascaux), lui aussi vigneron à Vacquières, lui propose de s'associer à parts égales avec lui, dans une SCEA, afin de se répartir les tâches sur la vigne. Au vignoble, Didier s'occupera du travail du sol et des traitements, et les salariés de Château Lascaux se chargeront de la taille ou du palissage pour que Didier puisse se dégager un peu de temps. Les récoltes sont vinifiées sur le site de Château Lascaux, et la SCEA revend son vin à Jean-Benoit Cavalier qui le commercialise sur son domaine. tout le monde y retrouve son compte.

Les parcelles sont engagées en conversion en agriculture biologique dès la création de la SCEA. Avec la problématique du captage, Didier était déjà très sensible à l'environnement, il choisit alors de conduire toutes ses parcelles en bio (y compris celles qui sont encore à son nom, et qui sont apportées à la cave coopérative). D'autant plus que sa fille Noémie souhaitait s'installer aussi. Pour cette nouvelle génération, le bio apparaît comme une évidence.

Aujourd'hui, l'installation de Noémie s'est concrétisée (elle a récemment été attributaire de 4 hectares de vignes sur le secteur), et elle pourrait intégrer la SCEA. Certaines parcelles ont été arrachées et vont être replantées pour renouveler le vignoble. Le père et la fille ont même un projet de construction d'une cave, afin de vinifier leur récolte et vendre le vin directement. La relève est d'ores et déjà assurée !



Nom : Didier Peyrolle

Exploitation : SCEA Cavalier Peyrolle

Superficie : 9 ha sur la SCEA, 6 ha en nom propre

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

Déjà sensible aux thématiques environnementales, Didier reconnaît que les problèmes de pollution du captage lui ont permis de faire évoluer plus rapidement ses pratiques. Il est aussi très attaché à ses terres, notamment celles qui lui viennent de ses parents, chargées de souvenirs, et qu'il aurait du mal à vendre aujourd'hui.



Ce qu'il pense de la démarche captage

Les habitudes de travail sont parfois profondément ancrées, difficiles à changer. La problématique du captage a créé une réelle prise de conscience collective, pour évoluer ensemble dans le bon sens.



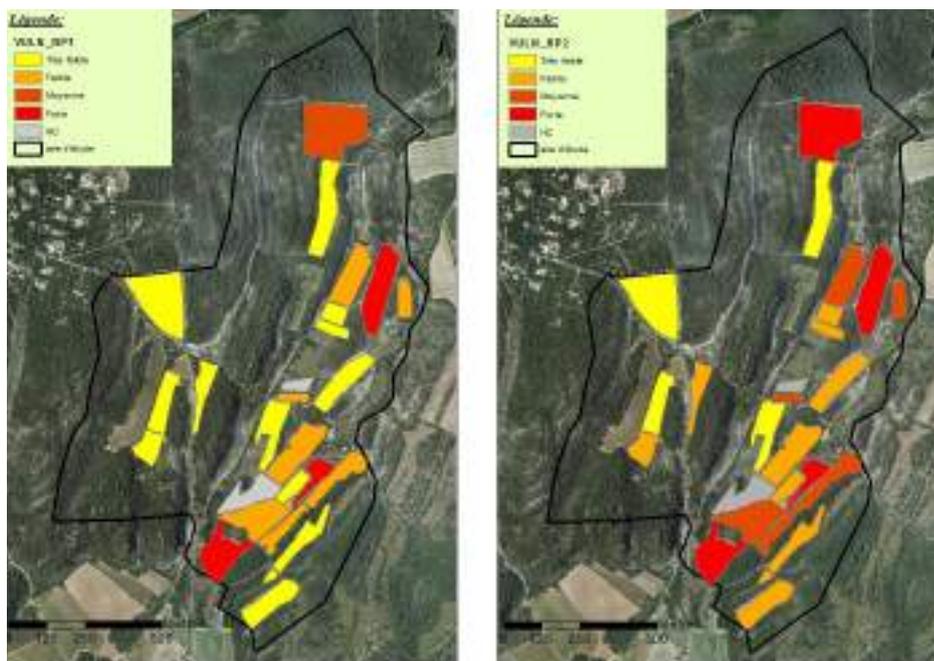
Zoom sur : sa conversion bio

Passer en bio n'a pas été techniquement compliqué pour Didier, mais pour les parcelles dont la vendange était apportée en cave coopérative, les rendements ont chuté, générant une perte de revenus. Pour autant, il ne regrette pas sa décision. D'autant plus que cela correspondait à sa sensibilité personnelle, et que cela répond à une forte demande sociétale.

Aller plus loin dans la démarche de protection de la ressource



Mr George Vincent, Président du SMEA (à gauche) et Mr Jérôme Despey, Président de la chambre d'Agriculture).



METTRE EN PLACE DES AMÉNAGEMENTS POUR LIMITER LE PHÉNOMÈNE DE TRANSFERT ET DE RUISSELLEMENT

Un diagnostic de territoire réalisé en 2001 a défini les sensibilités au ruissellement des différentes zones géographiques du territoire, et mis en évidence une forte réactivité du bassin versant. Une réflexion a été menée pour voir si des aménagements pourraient être mis en place sur le territoire pour limiter le phénomène de transfert et de ruissellement. Un Projet d'Elèves Ingénieurs (PEI) a été proposé à Montpellier SupAgro pour mieux connaître le fonctionnement hydrologique de la nappe sur un secteur géographique précis, recenser sur le terrain les aménagements paysagers existants, et analyser leur rôle et leur impact par rapport aux parcelles viticoles à proximité.

Cette étude a été réalisée sur la zone du Patus, fortement sensible au ruissellement. Un diagnostic exhaustif a permis de localiser les zones tampons, fossés, haies et bandes enherbées du secteur, et de préciser le fonctionnement hydraulique de chaque parcelle (sens du flux, position de l'exutoire, lien avec réseau de fossé, ...). La vulnérabilité des parcelles au transfert vers le fossé par dérive ou ruissellement (puis vers la nappe) a été caractérisée, et des préconisations ont

ensuite été proposées en fonction du niveau de vulnérabilité et de risque définis.

Il a notamment été préconisé de renforcer les aménagements limitant les flux au niveau des parcelles bordant le ruisseau du Moulina, et de favoriser la mise en place d'aménagements (idéalement des bandes enherbées ou des haies), capables de dissiper la charge transportée par ruissellement ou par dérive. Ce sujet étant très complexe, aucune suite n'a été donnée à cette action faute de temps. De plus, les zones principales de transferts de polluants se situent au niveau des calcaires affleurants, déjà en vigne, et sur lesquels la pression phytosanitaire a déjà été fortement réduite. La pertinence de ce type d'aménagements peut donc être questionnée.

VALORISER LA DÉMARCHE ET LE TRAVAIL DES EXPLOITANTS

Certaines des actions menées ont déjà été valorisées par le biais de différents supports de communication :

- articles de presse dans les revues spécialisées (la Vigne, VITI) ou la presse locale (Midi libre, Paysan du Midi, journal de la communauté de communes de l'Orthus...),
- organisation d'un évènement médiatique à la signature de la convention entre le SMEA et la Chambre d'agriculture,

- relais des informations et évènements sur le site de la Chambre d'Agriculture (et dans la Chambre Info),
- élaboration d'une plaquette de valorisation de la démarche à destination du grand public, distribuée ensuite aux communes du SMEA, à la mairie de Vacquières, aux agriculteurs du territoire, et aux partenaires.

Cette communication est essentielle car elle permet une reconnaissance des efforts entrepris par les agriculteurs, et par les structures qui les accompagnent, et une valorisation des actions menées.

En 2017, dans le cadre des projets agroenvironnementaux du syndicat de l'AOC Languedoc, plusieurs articles (presse locale, télévision, revues spécialisées) ont également mis Vacquières à l'honneur, pour illustrer l'exemple d'une démarche vertueuse portée par un collectif de vignerons.

Enfin, dans le cadre d'un appel à projet régional, une communication plus importante est prévue pour célébrer les vingt ans de la démarche, et se traduit par le présent document, et par la mise en place d'un site internet dédié. Ces supports ont pour but de dresser le bilan de ce qui a été mis en place depuis 1997, de faire une analyse critique de cette démarche, et de valoriser les évolutions de pratiques de tous les agriculteurs locaux.



Machine à vendanger sur le secteur de la défriche.

Analyse de l'évolution de la démarche

Le Grenelle de l'environnement, puis le SDAGE1 2016-2021 ont classé 98 captages comme prioritaires sur l'ancienne région Languedoc Roussillon. Des programmes d'actions ont été mis en place, ou sont en cours d'élaboration sur tous ces territoires, pour reconquérir durablement la qualité de l'eau potable. De manière générale, ces programmes d'actions sont préférés à des investissements curatifs sur l'eau avant distribution, car ils s'avèrent souvent moins coûteux. Ils sont par contre complexes à mettre en œuvre, nécessitent une animation locale, la mobilisation d'un grand nombre d'acteurs différents, et sont plus difficiles à quantifier et à évaluer en termes d'impacts sur la ressource en eau.

Vacquières est l'un de ces captages prioritaires sur lesquels une démarche a été initiée (depuis 20 ans). Il est l'illustration d'une réussite, tant sur la dynamique locale et la appropriation par les agriculteurs des actions proposées, que sur les résultats en terme de qualité de l'eau potable. L'évaluation de la démarche, et des actions menées sur ce territoire, va permettre de répondre à certaines questions essentielles comme l'impact réel sur la qualité de l'eau, ou les facteurs de réussites et d'échecs des actions proposées. Cette expérience pourra aussi être utilisée pour transmettre des connaissances et des conseils aux autres territoires concernés par un enjeu similaire de protection de la ressource en eau, et y favoriser à terme la mise en place d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement montrant ainsi qu'il est possible de concilier agriculture et qualité des eaux.

1. LA MÉTHODOLOGIE

L'évaluation de la démarche mise en place sur le captage de Vacquières porte sur :

- la situation initiale, les raisons qui ont conduit à proposer des actions sur ce territoire, et la pertinence de ces actions

- la mise en œuvre des actions : facteurs de réussite, freins, menaces et opportunités
- l'évolution de la pression sur la ressource et l'impact des actions sur la qualité de l'eau

La méthodologie utilisée pour réaliser cette évaluation a consisté à analyser les documents déjà existants sur la démarche (études préalables, documents de suivi, compte-rendu d'activités, rapports d'analyses de la qualité de l'eau...), à collecter des données éventuellement manquantes (évolution des pratiques des agriculteurs depuis le lancement de la démarche,...), à mettre à contribution les acteurs locaux concernés comme les agriculteurs ou les partenaires financiers (questionnaires, entretiens individuels, réunions de concertation..) et à solliciter l'appui extérieur d'un bureau d'études expert dans l'évaluation des programmes d'actions.

2. ETAT INITIAL ET LANCEMENT DE LA DÉMARCHE

Les analyses d'eau réalisées à la fin des années 90 ont mis en évidence une pollution diffuse de la ressource en eau, avec la présence de molécules de la famille des herbicides,

fréquemment utilisés en agriculture à cette époque. Le bassin versant d'alimentation du captage n'intégrant que des espaces naturels (pinèdes et garrigues), et des parcelles agricoles, le lien entre les pratiques agricoles et la pollution de la ressource a pu être rapidement fait, et les efforts se sont donc concentrés en majorité sur les acteurs agricoles. Il n'était pas nécessaire d'intégrer un volet non agricole (pour les collectivités ou les particuliers par exemple) au vu de l'occupation du sol sur ce bassin versant.

En revanche, dès les premières réunions locales, les éléments du contexte local ont été pris en compte dans les propositions d'actions :

- contexte pédoclimatique : système karstique très réactif en cas de précipitations, climat méditerranéen avec des précipitations peu fréquentes mais intenses, profils de sols très variables sur le territoire avec notamment des sols calcaires caillouteux difficiles à travailler, ...
- contexte économique favorable : activité agricole presque exclusivement viticole, faible nombre d'exploitants (15) avec majoritairement des caves particulières,

¹ : SDAGE : Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux



classement en AOP Languedoc (et aujourd'hui AOP Pic St Loup), forte valorisation des produits

- contexte agricole : diversité des pratiques de désherbage (beaucoup de désherbage en plein initialement), diversité de taille et de structuration des exploitations, diversité de profils de viticulteurs, existence d'un collectif local antérieur à la démarche

Plusieurs alternatives aux herbicides de l'époque ont ainsi été proposées aux exploitants, pour intégrer la diversité des types de sols (le travail du sol n'était possible que sur certaines parcelles, d'autres pistes comme l'utilisation de produits différents ou la réduction des doses ont aussi été étudiées) ou celle des possibilités (techniques ou économiques) des exploitants (test sur une parcelle pour commencer, démonstrations de matériels, évolution progressive des pratiques...). Les actions proposées tenaient compte du territoire, des problématiques et des besoins des exploitants.

L'implication très en amont des agriculteurs a aussi contribué à créer une mobilisation importante. En effet, la démarche de Vacquières est antérieure au classement du captage au Grenelle de l'Environnement. Les premières années, un temps important a donc été consacré aux échanges avec les agriculteurs locaux, pour construire avec eux un projet qu'ils puissent s'approprier et mettre en œuvre (projet de développement local d'un territoire, avec l'objectif de reconquérir la qualité de l'eau). Ces nombreux échanges, cette réflexion conjointe sur les actions à mettre en place, et l'appropriation par les viticulteurs de la démarche, ont permis dès le départ de poser des bases solides pour une réussite future.

3.LA MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS

LES FACTEURS DE RÉUSSITE

Dès les premières années de mise en place de la démarche, on constate une réduction de l'utilisation des intrants, une forte augmentation de l'entretien mécanique du vignoble, une augmentation de l'enherbement, et une diminution des risques de pollution ponctuelle. La qualité de l'eau s'améliore, et ne présente plus de dépassement de norme en 2001.

→ Comment l'expliquer ? Pouvait-on le prévoir et l'anticiper ? Pourquoi est-ce durable ?

En plus de la prise en compte des éléments de contexte local, comme indiqué précédemment, plusieurs facteurs expliquent la réussite de la démarche.

Tout d'abord, la dynamique collective locale, antérieure à la mise en place de la démarche, qui a été essentielle. Les viticulteurs de Vacquières se connaissaient et avaient déjà l'habitude d'échanger entre eux. Lorsque la Chambre d'agriculture est venue les voir en 1997, pour leur parler des problèmes de pollution du captage, ils se sont montrés réceptifs. Ils étaient eux-mêmes consommateurs de l'eau du captage, et ont reconnu qu'ils avaient une responsabilité, et qu'il était dans leur propre intérêt de réagir, notamment par rapport à l'image de leur métier et de leurs produits ; ils se sont donc naturellement appropriés la démarche. La présence de certains éléments moteurs a aussi favorisé un effet de groupe et une prise de conscience collective et progressive, qui a entraîné une mobilisation de quasi tous les viticulteurs. Enfin, plusieurs générations de viticulteurs étaient présentes au lancement de la démarche, et encore aujourd'hui, de nouveaux jeunes continuent à s'installer sur le territoire. Ce renouvellement contribue à éviter qu'il y ait des retours en arrière dans les pratiques.

Ensuite, la Chambre d'agriculture a fait preuve de diplomatie, n'a rien imposé dans son animation, mais a proposé des alternatives aux herbicides de l'époque, adaptées et réalisables. Les agriculteurs ont été impliqués pour faire part de leurs besoins et

identifier les marges de progrès propres à chacun. Petit à petit, c'est un véritable projet de développement du territoire qui s'est construit, avec pour objectif de reconquérir durablement la qualité de la ressource en eau. Chacun s'est senti libre d'évoluer à son propre rythme, et a pu s'approprier la démarche. L'ouverture d'esprit dont les viticulteurs font preuve, et leur volonté de ne pas rester sur des acquis, ont aussi été facilitatrices pour la mise en œuvre des actions.

L'échelle de travail (superficie restreinte des surfaces cultivées en vigne, petit nombre d'exploitants concernés) a également joué un rôle, puisqu'il était assez facile de toucher tous les exploitants et de travailler au cas par cas.

Parmi les autres facteurs de succès, l'accompagnement et l'animation réalisée par la Chambre d'agriculture de l'Hérault ont été cités à plusieurs reprises, car les relations entre cette structure et les viticulteurs ont toujours été très bonnes, et ont garanti la bonne mise en œuvre de la démarche.

Les outils financiers proposés à partir de 2008 (MAE, PVE) ont aussi eu leur impact, car même s'ils ne sont pas toujours indispensables, ils ont incité certains à franchir le cap d'un changement de pratiques. Sans ce levier financier, ces évolutions n'auraient peut-être pas eu lieu.

L'aspect économique n'était pas non plus négligeable. Etant donné le contexte local (AOP Languedoc et Pic St Loup, caves particulières), les viticulteurs peuvent valoriser des produits à haute valeur ajoutée, et prendre plus de risques. Les bénéfices d'évoluer vers des pratiques vertueuses sont importants pour les exploitations, et facilitent les évolutions.

Enfin, les questionnements qui peuvent exister aujourd'hui sur l'utilisation des produits phytosanitaires et leur impact sur la santé ou l'environnement n'étaient pas les mêmes en 1997. La pression sociétale était moins forte, ce qui a permis aux agriculteurs de changer leurs pratiques plus sereinement, et sans avoir le sentiment qu'on leur imposait. Il s'agissait de leur propre initiative.



> Domaine Beauthorey

Ingénieur agronome de formation, Christophe Beau n'est pas du tout issu d'un milieu agricole. Il a beaucoup travaillé sur la thématique de l'agroécologie, fait un peu de journalisme et beaucoup voyagé. Mais il aime aussi le métier de vigneron, et s'installe progressivement sur Corconne et Vacquières, en cave particulière. Il possède 4 ha de vignes en 1995, ce qui lui permet alors de vivre de cette activité.



Dès son installation, Christophe travaille en agriculture biologique. Il se lance rapidement en biodynamie, qu'il perçoit comme une pratique très concrète. Il a aussi une vision intuitive de la vinification. Pour lui, le raisin est le seul fruit qui disparaît après la fermentation, mais qui permet de développer toute une palette aromatique. Et les cours d'œnologie qu'il suit lui font découvrir qu'avec une macération classique, on peut produire une grande variété de profils de vins, sans avoir à intervenir.

Le domaine produit moins de 10000 bouteilles par an, qui sont commercialisées sur les marchés, les foires bio, les AMAP viticoles, etc... Il a déjà aussi vendu une partie de ses raisins à Jean-Benoit Cavalier, et une autre partie à une amie qui tient un petit négoce de vin nature.

> Domaine Inebriati

Victor Beau est lui kinésithérapeute de formation. Mais ayant grandi avec les vignes, il ressent un manque et le besoin de pouvoir suivre les traces de son père. Il commence par récupérer un fermage de 2 ha sur Vacquières, puis fait l'acquisition de 3 ha supplémentaires à Corconne à l'hiver 2016. Il se réinvestit dans la vigne, et aujourd'hui, c'est devenu un métier à temps plein, même s'il continue quelques prestations de kiné à l'occasion.



N'ayant lui-même aucune formation dans la vigne et le vin, il apprend avec son père, et ne conduit son vignoble qu'en bio et biodynamie. Tout est réalisé à la main, même s'il a quand même investi un peu dans du matériel pour optimiser son outil de travail. Il aide son père à arracher et replanter quelques parcelles, pour restructurer le domaine et avoir environ 8 ha en production d'ici 3 ou 4 ans. Il possède aussi moins d'expérience que son père en matière de vinification, et s'oblige à être attentif à la cave, pour produire des vins de qualité.

Il aimerait pouvoir vivre pleinement de la vigne dans les années à venir, et projette d'acheter une maison vigneronne dans Vacquières, pour y installer sa cave et créer un vrai domaine qui lui permettrait d'accueillir des clients.



Ce qu'ils pensent de la démarche captage

Ils ont toujours été en bio, donc ils sont déjà impliqués à leur échelle, mais pour eux, la démarche crée un sentiment communautaire, où chaque personne a son propre rôle à jouer.



Zoom sur : la vinification

Ni le père ni le fils n'utilisent d'intrants à la vinification. Ils se laissent guider par la vigne, et cherchent à réaliser le moins d'interventions possibles au chai, et sont pour cela vigilants à rentrer des raisins sains au moment de la vendange. Victor a aussi été aidé les premières années par son associé, un caviste de vins nature, qui connaît bien ce process.



Nom : Christophe & Victor Beau

Exploitation : Domaine Beauthorey

Domaine Inebriati

Superficie : 9 ha à eux deux

Lieu : Corconne

Signes particuliers :

À Vacquières, Christophe Beau a une image de poète. Il a été rédacteur en chef de la revue Biodynamis, et est aussi l'auteur de trois livres sur le vin.

En tant que kiné, spécialisé dans le sport, Victor Beau a été l'un des soigneurs de l'équipe de handball de Montpellier.



Nos vins en trois mots :

Les vins de Christophe sont vernaculaires, faits avec peu d'investissements et à la mesure du temps. Pour lui, la nature est imparfaite, et produit donc des choses imparfaites. L'art de vinifier devient alors la recherche de la perfection, dans cette imperfection.

Les vins de Victor expriment la fraîcheur et le côté minéral du terroir local de la Gravette de Corconne, qu'il sait parfaitement retranscrire dans ses vins.



www.beauthorey.com
www.inebriati.fr





Si la viticulture, c'est de famille chez les Nougalliat, Gilles a d'abord choisi une autre voie, plutôt atypique : à 16 ans, il est titulaire d'un CAP de pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur. Ce n'est qu'en 2000 qu'il commence à travailler dans le monde de la vigne, avant de devenir salarié de son père. C'est là qu'il découvre réellement le métier et qu'il s'installe en achetant petit à petit ses vignes.

Comme son père, Gilles est d'abord coopérateur, il amène sa production à la cave de Corconne. Mais il aime aussi l'idée d'être son propre patron et concrétise son projet en 2013, en construisant sa cave sur le domaine. Une partie de sa vendange est toujours amenée en cave coopérative, mais chaque année, il vinifie un peu plus dans sa cave, et augmente le nombre de bouteilles qu'il produit. C'est là que son expérience en pâtisserie lui sera très utile : il est irréprochable sur tous les aspects liés à l'hygiène, indispensables dans une cave. Il aménage sa propre aire de lavage pour ses appareils de traitement, afin de limiter les risques de pollution ponctuelle vers le milieu. Mais il veut aller plus loin, il réfléchit beaucoup à ses pratiques : le caractère potentiellement dangereux des produits qu'il utilise, les risques pour la santé et pour l'environnement, la problématique du captage en eau potable. L'envie également de pouvoir emmener ses clients dans son vignoble à tout moment et la valorisation économique de son exploitation sont autant de raisons qui le poussent à franchir le cap de la conversion à l'agriculture biologique en 2017.

Il investit dans du matériel adapté : les premiers essais qu'il réalise avec son intercep pour réaliser un désherbage mécanique intégral sont particulièrement satisfaisants. Il attend toutefois de pouvoir le tester dans diverses conditions, sur des sols plus humides par exemple. Gilles a lui aussi suivi la dynamique locale et mis en place la lutte biologique depuis deux ans, pour combattre naturellement la Tordeuse de la grappe.

Aujourd'hui, il produit des vins d'AOP (Languedoc et Pic St Loup) et des vins d'IGP. Vigneron n'est plus juste son métier, c'est devenu une véritable passion, et son souhait pour l'avenir est de continuer à se faire connaître localement et inciter les gens à venir à sa rencontre sur son domaine.



Nom : Gilles Nougalliat

Exploitation : Domaine la Costesse

Superficie : 18 ha

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

En plus d'être vigneron (et d'avoir été pâtissier) Gilles a aussi été maraicher pendant quelques années, il vendait chaque soir ses produits sur l'exploitation. Aujourd'hui, il organise des événements sur le domaine (Journée Portes Ouvertes, Estivales, Soirées dégustations...) et souhaite construire un gîte pour proposer des activités œnotouristiques. Quant au nom de son domaine, il provient du lieu-dit « La Costesse », la parcelle sur laquelle la cave est construite, et qui est en légère pente.

DOMAINE LA COSTESSE



Nos vins en trois mots :
Ce qui les caractérise ? **leur finesse, leur élégance et leur fraîcheur.** Gilles produit des vins raffinés qui lui ressemblent, et qui rivalisent avec les plus grands vins produits aujourd'hui en Pic St Loup.



www.domainelacostesse.com



Ce qu'il pense de la démarche captage

Elle s'appuie sur la dynamique collective locale, et les nombreux échanges entre les vigneron. Elle est très positive, car elle a aidé certains exploitants à franchir le cap de la conversion à l'agriculture biologique.



Zoom sur : son fonctionnement original

Il est le 1^{er} en Hérault à avoir monté un GFV (Groupement Foncier Viticole) : des actionnaires, les « ambassadeurs de ses vins » comme il les appelle, achètent des parts de son exploitation, en échange de recevoir un certain nombre de bouteilles par an. Ce mode de financement original lui a déjà permis de réaliser des investissements importants et nécessaires dans sa cave.

LES FREINS ET LES DIFFICULTÉS

Existait-il des facteurs limitants dès le lancement de la démarche ?

Certains éléments du contexte local auraient pu constituer une contrainte. En effet, le territoire présente des profils de sols très différents selon les secteurs. Certaines vignes sont situées en zone de calcaire affleurant, et il était compliqué d'y envisager un travail du sol car cela nécessitait des travaux lourds et coûteux au préalable (engin lourd de labour, broyage lié à la remontée de pierres). Un même itinéraire technique ne pouvait donc pas être appliqué partout, et il a fallu raisonner au cas par cas.

Quels obstacles ont été rencontrés ? Pourquoi ?

A ces contraintes techniques initiales se sont ajoutées des difficultés diverses, tout au long de la démarche. De 1997 à 2006, les actions mises en place ont été menées en collaboration directe avec les agriculteurs, et ont principalement tourné autour des alternatives au désherbage chimique. A partir de 2008, les outils financiers à cadrage européen (MAE et PVE) ont été intégrés dans les programmes d'actions. S'ils offraient des possibilités intéressantes (financer les surcoûts liés à un changement de pratiques ou l'investissement dans du matériel souvent coûteux), ils ont aussi leurs limites et ont

entraîné quelques blocages :

- en 2008, certains critères d'éligibilité aux MAE et PVE étaient restrictifs (limite d'âge, superficie minimale, exclusion de certaines formes sociétaires, non éligibilité de certains matériels coûteux au dispositif d'aide PVE) : quelques exploitants, pourtant intéressés et volontaires, se sont retrouvés dans l'incapacité de contractualiser, ce qui a entraîné un sentiment d'injustice et une forte démobilisation.
- les dispositifs MAE et PVE (puis PCAE en 2015) sont complexes et génèrent des contraintes administratives (déclaration PAC, bilan annuel pour la MAE, montage des dossiers de subvention pour le PVE/PCAE...). Si la structure animatrice n'avait pas aidé les exploitants sur ces tâches administratives, certains auraient renoncé. De plus, depuis 2015, les importants retards de paiement des aides ont constitué des freins pour certains exploitants qui hésitaient à s'engager ou à investir.

Depuis le premier programme d'actions **en 2008**, certaines tâches qui n'avaient pas toujours été anticipées (sensibilisation à la conditionnalité des aides, réponses à des appels à projets, conventionnement avec les maîtres d'ouvrages du captage...) ont été chronophages, et une partie du temps dédié à l'animation s'est retrouvée mobilisée sur ces tâches au détriment de certaines actions

de terrain. Malgré les moyens importants consacrés à l'animation du programme, il n'a pas toujours été possible de réaliser toutes les actions prévues, faute de temps, et une priorisation a souvent été nécessaire, pour se consacrer sur les actions susceptibles d'avoir le plus d'impact et le plus de participation.

En 2011, la révision de la DUP du captage a fixé certaines contraintes réglementaires supplémentaires. Pour une exploitation notamment, cette DUP a eu de nombreuses conséquences : parcellaire agricole figé, nécessité de mettre en place un nouveau système de gestion des effluents, permis de construire bloqué. Malgré cela, l'exploitation a toujours eu la volonté d'avancer et a su transformer cette DUP en atout. Ils ont aussi été aidés par la souplesse dont a fait preuve le syndicat gestionnaire du captage (SMEA), qui leur a permis de pouvoir réaliser les aménagements dans de bonnes conditions.

Enfin, en 2006, l'Agence de l'Eau a eu la possibilité d'accompagner des projets sur de petits territoires. Il a alors été proposé aux agriculteurs de Vacquières de construire leur projet de territoire pour être éligibles à des financements. Ils se sont fortement impliqués, et avec l'aide de la Chambre d'agriculture, ils ont rédigé un projet complet qui permettait de réduire la pression phytosanitaire sur la zone. Il relevait plus du projet de développement du





Les viticulteurs font preuve de vigilance et de proactivité sur leur territoire, pour assurer la pérennité de la démarche.

territoire, que d'un projet de changement de pratiques (même si l'évolution des pratiques de désherbage en constituait l'un des volets principaux), mais il aurait aussi permis de reconquérir durablement la qualité de l'eau. Malheureusement, même si les actions étaient pertinentes, le cadre réglementaire dans lequel s'inscrivaient d'éventuels financements restait complexe, et ce projet n'a pas été retenu, ce qui a créé une vive déception chez les exploitants. Il a alors été très difficile de les convaincre de poursuivre leurs efforts, puis de les faire adhérer au programme d'actions proposé en 2008, qui s'appuyait en grande partie sur des outils financiers comme les MAE ou les PVE. Ce nouveau programme était orienté vers une évolution de pratiques à l'échelle de tout le territoire, et les actions proposées n'étaient pas forcément adaptées au territoire ou aux

exploitants (critères d'éligibilité aux outils très restrictifs). Malgré cela, les exploitants ont considéré que ces nouvelles actions venaient quand même valoriser le travail qu'ils réalisaient depuis 10 ans, et qu'elles pouvaient être pertinentes. Ils ont

donc continué à participer, et la démarche (et la qualité de l'eau) a été pérennisée.

Comment gérer la contrainte du temps des agriculteurs ?

Comment éviter l'essoufflement et la démotivation ?

Même si la démarche est une réussite, tous les exploitants ayant des parcelles cultivées sur ce territoire n'ont pas eu la même implication et n'ont pas évolué de la même manière. Certains ont participé aux actions dès le départ, alors que pour d'autres, il a été

nécessaire de voir les résultats concrets de ces actions avant de se lancer aussi.

Le temps est l'un des premiers facteurs limitant pour les exploitants. Certaines périodes de l'année sont chargées, et il est difficile de pouvoir les solliciter à ces moments-là. Il est donc nécessaire de s'adapter à leurs contraintes pour s'assurer d'une participation plus importante : faire les formations avant le début de la campagne ou à l'hiver, faire les bilans MAEC après les vendanges, etc... Enfin, pour éviter l'essoufflement, il faut connaître les besoins des exploitants, pour proposer des actions qui soient adaptées. Les agriculteurs de Vacquières ont pris l'habitude depuis longtemps de solliciter la Chambre d'agriculture, ce qui a permis par exemple de mettre en place des nouvelles actions en fonction de l'évolution de leurs besoins : la confusion sexuelle sur le secteur, le groupe Viticulture Durable, certaines formations sur la vie des sols, etc...

LES MENACES ÉVENTUELLES

Actuellement, la démarche est dynamique et les résultats sur la qualité de l'eau sont positifs. Mais après 20 ans d'actions, il faut quand même s'assurer que cette démarche soit pérenne et qu'il n'y ait pas de retour en arrière.

Comment continuer à mobiliser les acteurs locaux ?

Quels sont les risques qui peuvent fragiliser la démarche et les efforts déjà entrepris ?

L'une des premières menaces serait le risque d'essoufflement, de démotivation de la part des exploitants. Les pratiques ont déjà beaucoup évolué (88% des surfaces en vigne en zéro herbicides en 2018), la pression phytosanitaire a été fortement réduite sur le secteur, et les démarches mises en place par les exploitants sont pérennes. Ces dernières années, les actions se sont d'ailleurs diversifiées, avec notamment la mise en place d'un GDON ou de la confusion sexuelle pour réduire les traitements insecticides. Les agriculteurs sont déjà très sensibilisés aux problématiques environnementales, et développent

une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Le récent projet de vente/acquisition de parcelles sur le secteur devrait conduire à l'installation de jeunes viticulteurs en agriculture biologique. La pérennité de la démarche ne semble donc pas menacée.

De plus, depuis 20 ans, la valorisation des efforts réalisés ou la communication sur la démarche ont été limitées. Cela reste cependant essentiel, à la fois pour continuer à informer les agriculteurs (les sensibiliser, les accompagner dans leurs projets, rester en veille) mais aussi pour communiquer vers l'extérieur, récompenser le travail des agriculteurs et utiliser leur expérience sur d'autres territoires qui auraient des problématiques similaires.

La question se pose aussi sur la poursuite éventuelle d'une animation sur le territoire. Aujourd'hui, il ne semble pas y avoir de menace de retour en arrière sur les pratiques ou sur la qualité de l'eau, mais cela pourrait être le cas à l'avenir. La présence d'une animation permet de rester en veille, de continuer à

sensibiliser les exploitants ou de les conseiller. Si l'animation disparaît, le moyen de veiller à la pérennité de la démarche peut disparaître aussi, même si les viticulteurs eux-mêmes font preuve de vigilance et de proactivité sur leur territoire.

Enfin, les viticulteurs s'interrogent sur de nombreuses thématiques, qui vont devenir des challenges à relever dans les années à venir. Réchauffement climatique, accès à l'eau, impact des pratiques sur la vie des sols, fertilisation de la vigne, maîtrise du foncier, réglementation sur les produits phytosanitaires, idées reçues sur l'agriculture et ses pratiques ou bien encore utilisation des levures et des sulfites dans la vinification, sont autant de sujets cités, et sur lesquels ils souhaitent pouvoir anticiper. Au vu de leur motivation, il est donc prévu d'échanger avec eux, afin de construire pour les prochaines années un nouveau plan d'actions, qui intégrerait des thématiques plus vastes que la qualité de l'eau du captage, mais qui permettrait de continuer à les accompagner dans leurs projets.





Jean-Paul Nouvel fait lui aussi partie d'une famille de viticulteurs, implantée depuis plusieurs générations à Vacquières. Il a repris l'exploitation de ses parents lorsque ces derniers ont pris leur retraite (en 2000), puis il s'est agrandi pour posséder aujourd'hui près de dix hectares de vignes. En parallèle, il a suivi des études en mécanique et est contrôleur automobile sur Montpellier depuis près de vingt ans. Son épouse Laurence, travaille aussi sur le domaine, et est l'exploitante principale. Jusqu'à présent, toute la récolte était amenée en cave coopérative.

Depuis leur installation, Jean-Paul et Laurence pratiquent une agriculture raisonnée. Ils ont toujours labouré un inter-rang sur deux et tondu un inter-rang sur deux, et n'utilisaient, au départ, des herbicides que sur le rang de vignes. Concernant la protection de son vignoble, ils n'emploient déjà que du cuivre et du soufre en fin de campagne.



Préoccupé par les produits utilisés pour désherber, ils se sont équipés en 2017 d'un interceps mécanique, ce qui leur a permis de commencer leur conversion à l'agriculture biologique. Ils possèdent déjà du bon matériel (tracteur et pulvérisateurs neufs) et prévoient de s'équiper l'an prochain d'une épampreuse mécanique, qui leur permettra de travailler dans des conditions optimales. Ils savent qu'avec ce passage en bio, ils devront être plus réactifs au vignoble et adapter leur organisation actuelle pour savoir maîtriser les éventuels problèmes d'adventices ou d'apparition de maladies. Mais c'est un challenge qui ne les effraie pas. Ils envisagent même de pouvoir communiquer directement dans leurs vignes pour expliquer qu'ils cultivent en bio, en installant des panneaux par exemple.

Ils sont aussi concernés par les réflexions sur la vie des sols. Ils apportent un engrais bio sur les parcelles après les vendanges pour les enrichir avant la prochaine campagne. Ils s'intéressent également au travail sur l'enherbement semé, et aux analyses de sols qui permettraient de mieux connaître ce dont le sol peut avoir besoin.



ce qu'ils pensent de la démarche captage

Elle a eu beaucoup d'impacts positifs : une prise de conscience collective, des rencontres plus fréquentes entre agriculteurs, le renforcement de la cohésion de groupe et une ouverture d'esprit chez les viticulteurs.

Zoom sur :

Laurence et Jean-Paul sont en train de faire construire un gîte oenotouristique. Ils pourraient également construire une micro-cave particulière qui servirait principalement à des dégustations et à produire 2000 ou 3000 bouteilles par an. Ils envisagent de s'associer avec les maîtres verriers présents sur Vacquières, pour proposer des visites des vignes et des verreries, ainsi que des dégustations de leurs vins.



Nom : Jean-Paul et Laurence Nouvel
Exploitation : Mas Nouvel
Superficie : 9,5 ha
Lieu : Vacquières
Signes particuliers :
 En parallèle de leur métier de vignerons, Laurence et Jean-Paul exercent aussi d'autres activités. Ainsi, Jean-Paul travaille plusieurs jours par semaine pour une entreprise de contrôle automobile. Il exprime toutefois l'envie de pouvoir consacrer plus de temps à son vignoble, et d'y être plus présent.

LES OPPORTUNITÉS / LA PÉRENNITÉ DE LA DÉMARCHE

L'un des facteurs de réussite de la démarche de Vacquières était l'existence d'une dynamique locale, qui reste très présente encore aujourd'hui. Les exploitants continuent à monter des projets (conversion en agriculture biologique, installation de jeunes agriculteurs...), et à solliciter la Chambre d'agriculture s'ils ont des besoins (réflexion sur l'enherbement, prise en compte de la biodiversité, formation sur la vie des sols,...). De plus, le contexte économique local était déjà favorable mais le classement de l'AOP

Pic St Loup en nom propre permet à certains exploitants de mieux valoriser leur production, ce qui est un atout non négligeable. Enfin, les partenaires actuels de la démarche (Chambre d'agriculture, SMEA, Agence de l'eau...) ont été interrogés, et ont la volonté commune de pouvoir continuer à soutenir les initiatives locales des agriculteurs, qui ont permis de reconquérir durablement la qualité de l'eau. Il restera donc à définir sous quelle forme peut se faire cet accompagnement dans les prochaines années.



Démonstration de matériel de désherbage mécanique dans une parcelle de la défriche.

4. L'ÉVOLUTION DE LA PRESSION PHYTOSANITAIRE ET LES RÉSULTATS SUR LA QUALITÉ DE L'EAU

Comment la pression polluante et la qualité de l'eau ont-elles évolué sur le bassin versant ?

Depuis 1997, les chiffres sur les pratiques, et notamment sur la part de vignes désherbées en plein, et la part de vignes sans herbicides, ont totalement changé. Les tendances se sont inversées, et aujourd'hui, la grande majorité des vignes ne reçoit plus d'herbicides. La qualité de l'eau s'est améliorée dès les premières années, la présence de simazine et

de terbuthylazine a disparu, et les résultats sont stables depuis 2004. Aucun dépassement n'a été observé depuis. Il semble donc que la forte réduction de la pression phytosanitaire ait permis de reconquérir la qualité de la ressource en eau.

Concernant les analyses d'eau :

- il y a eu très peu de détections du glyphosate (herbicide utilisé aujourd'hui) ou de son produit de dégradation l'AMPA : la dernière date de 2012 et on ne retrouve quasiment jamais ces produits dans les analyses.
- la simazine, herbicide aujourd'hui interdit,

reste détectée à quasiment chaque mesure, à des teneurs très faibles (0,01 µg/l).

- la terbuthylazine, aujourd'hui interdite, n'a plus été détectée depuis 2008.
- les molécules de dégradation de la simazine et de la terbuthylazine (simazine-2-hydroxy, terbuthylazine-déséthyl, hydroxyterbuthylazine, DIA et DEDIA) sont détectées presque à chaque analyse, mais restent à des teneurs faibles et inférieures aux seuils. L'absence de molécules mères, et la présence de ces molécules de dégradation, peut indiquer des phénomènes de relargage dans les sols.





Chez les Gravegeal, l'agriculture c'est aussi de famille. La viticulture domine, et la génération qui précède Guillaume et Marion possédait déjà une cave particulière depuis le début des années 80, qui faisait du vin en vrac. Si Guillaume a toujours aimé être dehors dans les vignes, et s'est toujours destiné au métier de vigneron, sa sœur Marion s'est d'abord orientée vers des études de paysagiste avant d'obtenir un BTS commerce et vins. Ils créent la SCEA du Mas de Jon en 2005, dans laquelle leur père, aujourd'hui retraité, est également associé, et débutent avec une quarantaine d'hectares. Titulaire d'un bac pro vigne et vin, et d'un BTS en gestion d'entreprise, Guillaume s'occupe du vignoble et de la cave, tandis que Marion gère la commercialisation ou l'approvisionnement. Ils se fixent dès le départ l'objectif de faire bien fonctionner le domaine en dix ans, un objectif qu'ils atteignent sans problème.

Lorsqu'ils se lancent en 2005, ils possèdent l'outil de production (les vignes) mais font le choix de repartir de zéro en ce qui concerne les vins, les pratiques ou la commercialisation. Ils ne veulent produire que du vin en bouteille, et développer l'image de leur domaine.



A cette époque, le vignoble est encore entièrement désherbé chimiquement, mais Guillaume change de pratiques rapidement pour labourer un rang sur deux. Et comme il a la volonté de respecter encore plus l'environnement, il évolue pour labourer trois rangs sur quatre, broyer l'herbe sur le quatrième, et ne plus désherber que sous le pied de vigne. Il achète pour cela du matériel de travail du sol et un broyeur pour gérer les abords de parcelles. Concernant ses traitements, il pratique une lutte raisonnée. Il observe dans son vignoble, évalue la pression de certains ravageurs et traite lorsque cela est nécessaire uniquement. Il est par contre très vigilant sur la Cicadelle de la Flavescence dorée, qui est déjà apparue sur son vignoble, et dont il veut se prémunir.

Aujourd'hui, le domaine compte une soixantaine d'hectares, et certaines vignes sont régulièrement arrachées et replantées. Le parcellaire est réparti sur plusieurs communes, mais grâce à une bonne organisation, cela ne représente pas de contrainte particulière. Une partie de la vendange reste amenée en cave coopérative, et ce qui est mis en bouteille au domaine est vendu sur les circuits traditionnels (cavistes, restaurateurs).



Ce qu'il pense de la démarche captage

N'étant pas sur la commune de Vacquières, il est moins impacté mais il a toujours fait attention à ses pratiques, et il estime que la démarche est une véritable réussite.

Zoom sur :

Une nouvelle cave vient d'être construite, et devrait à terme abriter également les bureaux et le caveau de vente. Le domaine prévoit d'augmenter sa production en bouteille (actuellement 120 000 bouteilles par an), de finir de renouveler le vignoble, et de sortir une nouvelle haut de gamme dans les années à venir.



Nom : Guillaume Gravegeal

Exploitation : Mas de Jon

Superficie : environ 60 ha de vignes

Lieu : Fontanès

Signes particuliers :

Guillaume aime ce métier, avec ses nombreuses facettes, même s'il reconnaît que c'est difficile d'être compétent sur tout, et que sa sœur est un précieux atout en ce qui concerne la commercialisation. Il aime la liberté que lui procure ce travail, et le fait de travailler en extérieur. Il s'implique dans le Syndicat du Pic St Loup, pour rester informé et en lien avec les autres vignerons.

Mas de Jon

PIC SAINT LOUP



Nos vins en trois mots :

Ses vins en quelques mots : **Uniques et authentiques,** les vins du Mas de Jon laissent parler le terroir, en s'axant sur la fraîcheur et sur les fruits. Il n'y a aucun élevage en barriques, tout est élevé en cuves.



www.masdejon.fr



Quel est l'impact de la démarche et des actions sur la qualité de l'eau ?

Pour avoir la certitude que la démarche a un impact sur la qualité de l'eau, il faudrait être en mesure de comparer les résultats obtenus avec ceux d'une situation équivalente où aucune démarche n'aurait été mise en place. On peut toutefois affirmer sans se tromper que ce sont les actions réalisées qui ont permis de reconquérir la qualité de l'eau. Elles ont permis d'une part de retrouver rapidement des résultats conformes, et d'autre part de pérenniser ces résultats.

La démarche a également eu d'autres impacts positifs, comme la prise de conscience collective de l'impact des pratiques sur les ressources naturelles, la cohésion qui se développe au sein du groupe de viticulteurs,

les évolutions de pratiques, la constitution de groupes d'échanges ou encore les conversions à l'agriculture biologique.

Que se serait-il passé si aucune démarche n'avait été mise en place ?

Les exploitants ont été interrogés sur ce qu'ils auraient fait si la démarche captage n'avait pas existé, et même s'ils reconnaissent que les évolutions se seraient fait plus lentement, ils pensent que sur le long terme, ils auraient tous fait évoluer leurs pratiques vers une agriculture plus durable et plus respectueuse de l'environnement.

A quoi est due l'évolution des exploitations ?

Entre 1997 et aujourd'hui, de nombreuses exploitations ont évolué : changement de pratiques au

vignoble, réduction des doses, renouvellement du vignoble, conversion à l'agriculture biologique, enherbement, construction d'aires de lavages, renouvellement du matériel, raisonnement des traitements, observations à la vigne, diversification des produits et des activités, etc... Ces changements témoignent de leur dynamisme, mais également de leur sensibilité aux questions environnementales. La santé, la protection des ressources, la qualité des produits, sont autant de raisons citées pour expliquer cette évolution. D'autres raisons viennent également expliquer ce changement, notamment des raisons économiques (territoire en AOP Pic St Loup avec une forte valorisation des produits), ou de recherche de performance. Le rythme auquel ces évolutions ont eu lieu varie d'un exploitant à l'autre, en fonction des contraintes techniques ou économiques de chacun.

“
La démarche a également eu d'autres impacts positifs, comme la prise de conscience collective.





Olivier n'est pas un vigneron local, sa famille est originaire de Haute-Savoie et sa mère vient d'une famille de viticulteurs du Var. Il est arrivé à Vacquières au début des années 80, quand ce village s'est retrouvé par hasard sur la route de sa famille et que son père y a acheté le domaine du Fenouillet, situé autour du captage en eau potable. Olivier ne se destinait pas forcément à la viticulture, même s'il avait déjà fait quelques stages sur un domaine. Il était à l'époque titulaire d'un BTA en sylviculture. Quand le Fenouillet est revendu en 1998, il décide de s'installer, seul, et achète alors des parcelles à Vacquières et à Corconne.

Au départ, Olivier apporte toute sa vendange à la cave coopérative de Corconne.

Mais il s'interroge assez vite sur ses pratiques, sur la qualité des raisins et sur l'idée de faire sa propre cave. Ce sont ses enfants qui vont le décider à franchir le cap, ils pourraient être intéressés pour reprendre à terme le domaine, surtout s'il s'agit d'une cave particulière. Olivier construit donc sa cave en 2013 et y fait sa première vinification. Si aujourd'hui, une partie de la récolte continue d'être apportée à la cave coopérative, il souhaite à terme tout vinifier sur place.

La problématique du captage lui a fait prendre conscience des risques pour l'environnement et il a déjà arrêté les herbicides sur les vignes du secteur du Patus. Olivier savait qu'un jour il serait amené à se convertir à l'agriculture biologique, mais il a procédé par étapes. En 2017, il débute sa conversion. Ce changement de pratiques ne l'inquiète pas car il sait qu'avec une bonne organisation, il peut maîtriser la gestion de son vignoble. Il sait aussi qu'en passant en bio, il lui faudra gérer la repousse de l'herbe et des adventices sur ses parcelles.

Aujourd'hui, il agrandit sa cave : son fils Maxence a récupéré environ 6 hectares lors d'une vente récente sur le secteur, et va lui aussi s'installer à Vacquières. Il utilisera la cave actuelle d'Olivier et ce dernier utilisera la cave qu'il se fait construire. Il s'est fixé un objectif de production à 20 000 – 25 000 bouteilles par an, et veut notamment s'appuyer sur ses vins en AOP Pic St Loup pour développer la notoriété de son domaine.

Nom : Olivier Panchau
Exploitation : Domaine Cammaous

Superficie : 12 ha

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

Ayant grandi à la montagne, Olivier aurait pu faire une carrière dans le sport (ski et hockey sur glace). Cela reste une passion et il s'implique encore au sein du club de hockey de St Gervais.

Olivier est aussi issu d'une famille nombreuse, ses parents possédaient des maisons d'enfants en Haute-Savoie, qui accueillait des enfants en difficulté en période scolaire, et servaient de centre d'accueil et d'activités pendant les vacances.



Nos vins en trois mots :
Avec beaucoup d'humour, Olivier explique que ses vins lui ressemblent : ils sont **ronds et gras, avec de jolis arômes fruités**. Perfectionniste, il essaie de faire encore mieux chaque année pour obtenir l'équilibre parfait dans ses cuvées.

 www.domainecammaous.com



Ce qu'il pense de la démarche captage

Il est du devoir des vignerons de protéger cette ressource : c'est ce qu'ils laissent en héritage à leurs enfants. La démarche a permis à tous de prendre conscience qu'ils avaient besoin les uns des autres pour avancer.

Zoom sur : sa commercialisation

Olivier se souvient des premiers salons où il allait vendre ses vins en Haute-Savoie, et de la concurrence des autres régions. Petit à petit, il a su valoriser sa production, et se créer un pool de clients fidèles, ce qui lui permet aujourd'hui de très bien se positionner sur ces salons, et de développer ses ventes au caveau.



Jean-Christophe grandit dans un environnement viticole. Depuis le 19^{ème} siècle, plusieurs générations d'agriculteurs se sont succédées dans la maison de la famille Granier à Vacquières. Il est passionné par la vigne mais son grand-père n'ayant pris sa retraite qu'à 88 ans, il ne se voit d'abord pas en faire son métier. Il passe tout de même une année à travailler sur le domaine, et voyant le problème que peut poser la commercialisation des vins, il fait un DUT marketing et communication. Il passe ensuite dix ans à Paris, dans une petite agence de communication avant d'être recruté comme chef de pub dans le groupe de la Revue Vinicole Internationale. C'est là qu'il ressent «l'appel du vin et des vignes», il y rencontre de nombreux vigneron qui finissent par le convaincre de revenir à Vacquières où il s'installe à partir de 1999.

Il possède au départ un peu plus de 4 hectares de vignes, et progressivement achète, récupère des fermages et replante jusqu'à atteindre environ 19 hectares. Il se forme au lycée viticole de Montpellier, acquiert des cuves et réalise rapidement son premier millésime.

Si le travail de la terre est un plaisir pour Jean-Christophe, il a conservé son objectif de trouver des marchés pour ses vins. Le travail en cave est primordial pour lui, et il passe du temps à mettre en place des circuits de commercialisation. Cette stratégie conditionne le rythme auquel l'exploitation se développe, par l'acquisition de foncier comme par le choix de proposer des itinéraires culturels.

Depuis le départ, Jean-Christophe possède du matériel de travail du sol et constate qu'une vigne travaillée souffre moins des aléas climatiques et du manque d'eau.

En 2010, il s'engage à ne désherber chimiquement ses vignes que sous le rang, et à travailler mécaniquement (sans produits) l'intégralité de sa vigne. Il réalise la faisabilité de cette pratique, non seulement d'un point de vue économique mais aussi agronomique. Il investit donc dans l'interceps hydraulique et atteint des résultats très positifs pour son exploitation comme pour l'environnement.

Il pratique aujourd'hui une agriculture raisonnée, et se montre totalement transparent auprès du consommateur. Comme il le dit lui-même : « *Les environnements évoluent, qu'il s'agisse du contexte économique ou des questions climatiques, et il est important d'évoluer avec, de se questionner, et de continuer à s'améliorer* ».

**Nom :**

Jean-Christophe Granier

Exploitation :

EARL Les Grandes Costes & Mas Canaille

Superficie : 19 ha**Lieu :** Vacquières**Signes particuliers :**

Pour Jean-Christophe, le travail en cave et le travail à la vigne sont étroitement liés. Il est vigilant sur ses pratiques au vignoble, car elles lui permettent d'atteindre de meilleurs équilibres dans ses vins, et de conserver une vigne en bonne santé. Et quelles que soient les conditions météo, il sera toujours parmi les derniers à vendanger sur le secteur car il recherche les maturités phénoliques dans ses vins.

DOMAINE
LES GRANDES COSTES

**Nos vins en trois mots :**

Les vins du Mas Canaille, en IGP, sont des **vins de soif et de plaisir, frais et faciles à boire.**

Ceux des Grandes Costes, en AOP Pic St Loup et AOP Languedoc, sont des grands vins de terroir, uniques, élégants, et équilibrés.



www.grandes-costes.com

**Ce qu'il pense de la démarche captage**

Toutes les actions collectives ont permis de resserrer les liens entre les vigneron, et de faire évoluer les pratiques de manière progressive et positive.

**Zoom sur : ses projets**

A l'avenir, il sera nécessaire d'adapter l'outil de travail : augmenter la capacité de vinification, continuer à développer le réseau commercial et développer la vente au caveau, structurer le domaine pour lui permettre d'aller vers un gain qualitatif (pourquoi pas une conversion bio) mais surtout travailler sur un enjeu essentiel : l'accès à l'eau et l'irrigation.



A Vacquières, il y a aussi des femmes qui exercent ce métier de vigneron. Elisabeth a suivi une formation d'infirmière, un métier qu'elle a exercé plusieurs années, avant d'acheter un petit bistrot à Rennes qu'elle transforme en bar à vins renommé. Pendant 25 ans, jusqu'à ce qu'elle revende en 2009, elle prend ainsi beaucoup de plaisir à faire découvrir à sa clientèle des vins de qualité qui viennent de la France entière. Déjà passionnée par le vin, c'est une rencontre avec un vigneron en biodynamie, qui la fait tomber amoureuse du travail à la vigne. Et quand une parcelle de vigne est justement mise en vente à Vacquières, elle saisit l'occasion, et en devient propriétaire en 2013. Elle voit cette opportunité comme un privilège, qui lui permet d'exercer une véritable passion. Et son intégration au sein du tissu viticole de Vacquières se fait très naturellement, elle apportant son expérience atypique et ses convictions, et les vigneronns déjà présents n'hésitant pas à l'aider et à la conseiller.

Si elle continue à partager son temps entre Vacquières et la Bretagne, quand elle s'installe, Elisabeth n'hésite pas une seconde : ça sera en agriculture biologique.

Elle est très sensible aux questions de santé et d'environnement, proche de la nature, et veut utiliser le moins de produits possible, donc pour elle, c'est une évidence. Sur sa parcelle d'un demi-hectare, presque tout est fait à la main : la taille, le labour une fois par an au printemps, les traitements à la machine à dos, et la vendange. Depuis 2015, elle s'est même mise à la biodynamie, et continue à en découvrir les pratiques par des rencontres avec des vigneronns ou des participations à des congrès.

Elle s'est aussi aménagée une petite cave, quelques cuves et une barrique, ce qui lui permet de faire entre 800 et 1000 bouteilles par an en moyenne. Elle élabore une cuvée, un vin de France, qu'elle commercialise ensuite auprès de sa famille, d'amis ou sur quelques salons. Pour Elisabeth, travailler dans sa vigne ou dans sa cave doit rester un plaisir, et ses enfants sont fiers de ce qu'elle a accompli.

Nom : Elisabeth Villeneuve

Exploitation : -

Superficie : une parcelle de vigne de 0,5 ha

Lieu : Vacquières

Signes particuliers :

Avec moins d'un hectare, Elisabeth n'a pas de statut agricole à proprement parler, même si elle est exploitante et qu'elle continue à s'informer et à se former sur la vigne et le vin. Elle aimerait pouvoir s'agrandir un peu à l'avenir, mais étant seule à réaliser les tâches physiques, la charge de travail est déjà importante et elle ne peut pas augmenter trop ses surfaces.



Nos vins en trois mots :

Sa cuvée, la Robe Pourpre, est à son image. Un vin doux, mais aussi puissant, charpenté, et qui a du caractère. C'est le genre de vin auquel on se laisse facilement aller, et qui ne laisse pas indifférent.



Ce qu'elle pense de la démarche captage

La démarche apporte de la cohésion au groupe de viticulteurs, et a permis à plusieurs de franchir le cap de la conversion à l'agriculture biologique, ce qui est très positif.



Zoom sur : la taille de sa vigne

Elisabeth a une pratique particulière pour la taille : elle pratique une taille douce et non mutilante, la taille Poussard. C'est une pratique qu'elle a mise en œuvre depuis 3 ans, après avoir eu beaucoup de mortalité sur sa vigne. Cette taille tient compte du trajet de la sève pour éviter de faire des plaies au pied de vigne.

Depuis plusieurs années, de nombreuses actions sont entreprises pour lutter contre le phénomène de pollution diffuse des ressources en eau potable par les produits phytosanitaires. Il n'est pas toujours nécessaire de mettre en place des mesures de traitement de l'eau, très coûteuses. Grâce à des dynamiques locales et des actions basées sur le volontariat, ainsi qu'à un contexte hydrogéologique favorable, il peut être possible d'améliorer la qualité de l'eau potable durablement sur de nombreux territoires.



Des agriculteurs fortement mobilisés pour protéger l'eau

A Vacquières, ce type de démarche a débuté il y a 20 ans. La pollution de la ressource sur ce territoire était d'origine agricole, et la profession s'est mobilisée dès le départ pour réduire la pression phytosanitaire sur le captage. S'il était difficile de savoir à l'avance quels seraient les résultats d'une telle démarche, Vacquières est l'illustration d'une véritable réussite, puisque la qualité de l'eau s'est améliorée de manière rapide et durable, dès les premières actions.

Certaines des raisons qui ont contribué à cette réussite sont très spécifiques du territoire (contexte pédoclimatique, contexte économique, taille de l'aire d'alimentation, collectif de viticulteurs déjà existant) et sont difficilement reproductibles à d'autres captages. Mais l'approche globale et la mise en œuvre de la démarche ont aussi eu un rôle primordial dans ce succès. Ainsi, les facteurs suivants ont été essentiels et peuvent s'appliquer ailleurs :

- prendre le temps d'impliquer les acteurs locaux dans la construction d'un programme d'actions pour proposer des actions adaptées aux problématiques du territoire et de ses exploitants, et permettre une meilleure appropriation locale ; laisser les acteurs locaux proposer leur propre

projet et voir ensuite quels sont les outils existants pour l'accompagner

- faire preuve de diplomatie et d'écoute, en respectant le rythme de chacun, ses motivations et ses possibilités
- s'adapter aux contraintes de temps des agriculteurs
- créer une dynamique locale, en responsabilisant les acteurs au rôle de chacun dans la protection des ressources, et en s'appuyant éventuellement sur des éléments moteurs du groupe
- valoriser les efforts réalisés et les résultats, communiquer positivement sur la démarche et les pratiques agricoles
- utiliser les outils financiers à disposition, car ils peuvent servir de leviers à des évolutions de pratiques.

Au-delà des résultats sur la qualité de l'eau, des démarches volontaires comme celles de Vacquières permettent aussi une prise de conscience du collectif. Grâce à la dynamique créée, les échanges se sont multipliés, les pratiques ont évolué plus rapidement, et les exploitants ont encore aujourd'hui la volonté d'anticiper sur les problématiques qui peuvent se poser à eux. Il est important de le souligner car ce type de démarche de protection d'une ressource ne peut fonctionner que si les acteurs locaux se sentent concernés et

s'impliquent dans la mise en œuvre d'actions appropriées.

De plus, les démarches captages prioritaires sont apparues dans un contexte sociétal où les préoccupations sur l'impact des produits phytosanitaires sont grandissantes. Les consommateurs s'interrogent sur les pratiques agricoles et attendent un engagement de la part de la profession agricole. De leur côté, les agriculteurs sont les premiers concernés et sont sensibles à ces questions de santé et d'environnement. Participer à ce type de démarche et faire évoluer leurs pratiques vers des pratiques plus respectueuses leur permet de valoriser leur effort auprès du consommateur, et de mettre en avant leur volonté d'agir.

Le bénéfice est donc multiple. La problématique de pollution de la ressource en eau potable doit être gérée très en amont, grâce à des actions d'animation locale et une implication forte des acteurs agricoles. Il ne s'agit pas juste de traiter l'eau avant de la distribuer au consommateur, mais bien de diminuer, voire de supprimer la pression polluante, et ce de manière durable, afin que la qualité de la ressource ne soit plus menacée, tout en conservant une agriculture économiquement viable.

L'agence de l'eau est aux côtés des agriculteurs

L'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse est un établissement public de l'Etat sous la tutelle du ministère de la transition écologique et solidaire, totalement dédié à la mise en œuvre de la politique de l'eau. Experte de l'eau au service des collectivités, des acteurs économiques et agricoles, elle a pour mission de les aider à la fois à utiliser l'eau de manière rationnelle et à lutter contre les pollutions et dégradations des milieux aquatiques.

En application du SDAGE (Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux), l'agence de l'eau accompagne les agriculteurs pour lutter contre la pollution par les pesticides, économiser l'eau d'irrigation et limiter les prélèvements dans les milieux aquatiques. Concernant la lutte contre les pollutions par les pesticides, l'agence de l'eau intervient auprès des agriculteurs présents sur les aires d'alimentation des captages d'eau potable identifiés comme prioritaires par le SDAGE. L'objectif est d'inciter, d'accompagner les professionnels afin de développer les pratiques alternatives à l'emploi d'herbicides.

Sur ce même thème, l'agence de l'eau appuie également les organisations de producteurs, caves coopératives ou ODG, *faisant le choix d'une stratégie économique valorisant la qualité des pratiques agronomiques de leurs adhérents.*

L'agence de l'eau finance des projets répondant aux objectifs environnementaux précisés sur chaque territoire, dans le cadre du Programme de Développement Rural. Sur le territoire des quatre départements littoraux languedociens, entre 2015 et 2017, l'agence a subventionné près d'un millier d'agriculteurs investissant dans du matériel de désherbage mécanique. Par ailleurs l'agence de l'eau est un financeur important des MAEC mobilisées notamment à proximité des captages prioritaires d'eau potable,

s'appuyant sur des pratiques culturales à faible niveau d'intrants. Certains projets visent également à anticiper l'interdiction de certaines matières actives herbicides que l'on retrouve très souvent dans les cours d'eau et captages d'eau potable.

Enfin, les projets les plus récents ont aussi pour objectif d'adapter les pratiques agronomiques et les systèmes culturaux afin de limiter la vulnérabilité des cultures aux effets du changement climatique. Il s'agit notamment de s'adapter à une moindre disponibilité en eau aussi bien à l'échelle du territoire que sur les parcelles, de préserver les caractéristiques physiques et biologiques des sols.

Avec 37 projets économiques aidés entre 2015 et 2018, force est de constater le dynamisme des porteurs de projets agricoles locaux, qu'ils soient caves coopératives ou ODG.

Pour tous ces projets, comme pour celui de Vacquières, en face d'objectifs environnementaux de reconquête de la qualité de l'eau et de pérennité de la production d'eau potable d'origine locale, toute la difficulté réside dans la capacité des acteurs locaux et des acteurs publics, dont l'agence de l'eau, à dépasser leurs contraintes propres, se donner la possibilité de co-construire un projet agricole alliant les impératifs sociaux et économiques et les enjeux environnementaux locaux.



**L'objectif est d'inciter,
d'accompagner
les professionnels
afin de développer
les pratiques alternatives
à l'emploi d'herbicides.**

comme ici à Vacquières. Au total, sur ces trois années de pleine activité, l'agence a mobilisé 42 millions d'euros.

L'ambition de l'agence de l'eau est de faciliter la réalisation des projets économiques



retrouvez sur notre site :

www.captivantcaptage.fr

toute les informations et actualités
sur le captage de Vacquières

Partenaires techniques et financiers de la démarche de protection du captage du Fenouillet à Vacquières :



Document réalisé avec l'appui financier :



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Contact :

Séverine HENIN

Conseillère en biodiversité & Animatrice captage
Pôle Agroenvironnement - Territoire
henin@herault.chambagri.fr / www.herault.chambagri.fr
04 67 20 88 84 / 06 18 36 83 15
Chambre d'agriculture de l'Hérault
Mas de Saporta - CS 10010
34875 LATTES Cedex



Conception du document :



Éric MÉGOU
combackeric@gmail.com / www.ericmegou.com
06 18 40 08 88