



LES VINS DE BERGERAC DURAS AU RENDEZ-VOUS

LES VINS DE BERGERAC DURAS
AU RENDEZ-VOUS DE LA



Contact Presse | Rouge Granit | Laurent Courtial
Anne-Sophie Cauchy – ascauchy@rouge-granit.fr
Manon Maisonnas – mmaisonnas@rouge-granit.fr
Lucie Biesse – lbiesse@rouge-granit.fr



LES VINS DE BERGERAC DURAS, LE SENS DE LA



*Le vignoble, un jardin d'édén,
des paysages extraordinaires
et une nature intacte.*

Dans le vignoble de Bergerac Duras, les vigneronnes ont naturellement œuvré et ce depuis longtemps, pour la préservation de leur territoire en ayant pleinement conscience de leur rôle au sein de l'environnement. Au cœur de cette mosaïque exceptionnelle de paysages entre vignoble et nature sauvage, le terroir est le cadre de vie précieux et l'outil de travail de ces femmes et de ces hommes d'autant plus attachés à le préserver.

Transmis de génération en génération, la biodiversité, plus qu'une idée, est un véritable art de vivre qui se pratique au quotidien et constitue l'ADN du vignoble et de toute une région. Ensemble, vigneronnes et citoyens multiplient les pratiques pour un territoire toujours plus respectueux de son environnement. Aujourd'hui, plus de 70 % des exploitations sont engagées dans une démarche environnementale. Héritée de la tradition de la polyculture, la biodiversité a fait du Périgord une terre de prédilection pour la gastronomie locale. Cette transmission a permis la préservation des paysages et de leur diversité permettant notamment le classement du bassin de la Dordogne en Réserve de biosphère par l'Unesco.

Aujourd'hui, le vignoble de Bergerac Duras est en totale harmonie avec son environnement, pierre angulaire de l'avenir de la production viticole dans la région. Élaborés à partir de valeurs environnementales profondément ancrées, les vins et autres fleurons de la gastronomie périgourdine expriment toute l'importance de cette biodiversité et de l'engagement de l'ensemble des acteurs de cette contrée prodigieuse.

LE VIGNOBLE DE BERGERAC DURAS AU TOP DE LA BIODIVERSITÉ

UN ÉTAT DES LIEUX POSITIF !

Dans le vignoble de Bergerac Duras, les démarches pour sauvegarder l'environnement et embellir la nature connaissent une remarquable progression. Première filière agricole de la région, le vignoble de Bergerac Duras comprend des territoires majoritairement convertis ou en cours de conversion. D'ores et déjà, la plupart des acteurs intègrent une démarche environnementale. Collectivement, les vigneronnes ont pour but d'impliquer le plus grand nombre dans cette ambition écologique, en totale adéquation avec la demande des consommateurs.

Sur l'ensemble du vignoble Bergerac Duras, 70 % des exploitations sont engagées dans une démarche environnementale avec un objectif de 100% d'ici 4 ans. Au-delà des 37 % d'entre elles bénéficiant d'un label, 33 % sont impliquées activement dans des réseaux pour expérimenter des solutions alternatives aux produits phytosanitaires (Réseau Dephy, ou Ferme 30 000 par exemple).

La dynamique des engagements des vigneronnes vers les labels est réelle : plus de 50 dossiers Haute Valeur Environnementale (HVE) sont en cours de certification. Cette dernière étant pour beaucoup le tremplin vers la certification Agriculture Biologique.

LA BIODIVERSITÉ EN CHIFFRES

SUR LA TOTALITÉ DU VIGNOBLE :

- 37 % sont sous label environnemental (AB et HVE) :
- 20 % en AB et 17 % en HVE (avec une progression de 70% pour ces derniers en un an).

SUR LES 132 ADHÉRENTS À LA ROUTE DES VINS 42% POSSÈDENT UN LABEL « RESPECT ENVIRONNEMENT »

- 42 possèdent le label AB « Agriculture Biologique »
- 21 possèdent le label HVE « Haute Valeur Environnementale »
- 3 possèdent le label Terra Vitis



L'ENGAGEMENT DE TOUT UN TERRITOIRE



La biodiversité est un sujet pour tous !

Au-delà du monde agricole, individuellement et collectivement, tous les acteurs du territoire intègrent la notion d'environnement dans leurs priorités.

L'Interprofession des Vins de Bergerac Duras, après avoir vu son projet environnemental élu dans le cadre de Vitirev, a réuni tous les partenaires et collectivités locales au sein d'un consortium¹. La Fabrique des transitions l'anime en encourageant, soutenant et suivant les projets collectifs. Les acteurs du vignoble ont ainsi multiplié les initiatives :

› **Des arbres fruitiers pour tous dans le vignoble de Monbazillac :** Les vigneronnes de l'appellation se sont fixés l'objectif de plantation de 800 arbres fruitiers sur le vignoble de Monbazillac. Ils seront plantés cet automne aux abords des vignes et accessibles à tous. Ce projet vise à augmenter la biodiversité du territoire, à dessiner son paysage et à favoriser le lien social entre viticulteurs et citoyens.

› **La robotique pour l'environnement**

La cave de Monbazillac expérimente Ted le robot pour travailler mécaniquement sous le rang de vigne. Une alternative pour pallier au désherbage chimique et au tassement du sol.

› **Un territoire à « Haute Valeur Environnementale » à Pécharmant**

Les vigneronnes de l'appellation de Pécharmant souhaitent travailler de concert avec leurs voisins pour préserver et augmenter la biodiversité du territoire en favorisant l'implantation de haies et bosquets.

› **La Chauve-Souris aux côtés des vigneronnes**

Placés dans les vignes, des nichoirs à chauve-souris permettent de prévoir la prédation d'un papillon ravageur de la vigne, et de faire l'impasse sur les insecticides.

› **Optiviti, la météo au service du vigneron**

Grâce à l'implantation de station météo et d'outil d'aide à la décision, les vigneronnes souhaitent réduire de 30 % l'emploi de produits phytosanitaires.

› **L'agroforesterie en réponse au changement climatique**

Les interactions entre les strates de végétation pour une meilleure adaptation au climat, au sol et une diminution des intrants favorisent la biodiversité.

› **Les circuits-courts : une réponse économique, écologique et sociale**

Les plateformes et autres drive ingénieusement développés lors du confinement ont montré l'atout que recèle notre territoire en termes de richesse et de diversité de ses productions viticoles et agricoles (fruits, produits du maraîchage et de l'élevage). Forte de ce constat, la Communauté d'Agglomération de Bergerac (CAB) a élaboré un Programme d'Excellence Alimentaire mettant à disposition du foncier à la périphérie de la ville pour installer une pépinière de maraichers et fournir la restauration collective.

¹ IVBD, FVBD, Région Nouvelle Aquitaine, DRAAF, Département 24, Délégation du Grand Bergeracois, Chambre d'Agriculture de Dordogne, Agrobio Périgord, Sycoteb, Crédit Agricole, EPIDOR, Coop'Action



DIVERSITÉ DE TÉMOIGNAGES AUTOUR DE LA BIODIVERSITÉ



LE VIGNOLE DE BERGERAC DURAS, TOURNÉ VERS L'AVENIR : LA FABRIQUE DES TRANSITIONS

A Bergerac-Duras, la transition environnementale se traduit par la mise en place d'un Laboratoire d'Innovation Territoriale baptisé La Fabrique des Transitions. Engagé dans le cadre du projet VitiRev de la Nouvelle Aquitaine, il vise à créer un environnement favorable au changement.

A l'Interprofession des Vins de Bergerac-Duras, Cécile Lelabousse, chargée de mission, fait rayonner ce Laboratoire d'Innovation Territoriale et accompagne les projets collectifs répondant à une problématique environnementale. Les projets abordent des thématiques variées comme l'énergie, la biodiversité, les traitements, le lien social... Conscients de la nécessité d'un avenir meilleur, nombreux sont les vigneron·nes engagés dans une démarche responsable pour l'environnement.

Aujourd'hui six projets sont en cours de réalisation. Ils répondent aux objectifs fixés par l'Interprofession comme par exemple, la diminution de l'utilisation des produits classés Cancérigène Mutagène Reprotoxique.

La prochaine étape est d'obtenir des indicateurs pertinents quant à la réussite des expérimentations, afin d'assurer l'utilité de la Fabrique des Transitions dans cette transition écologique et de faire bénéficier au plus grand nombre ces riches retours d'expériences.

UN RÔLE TRANSVERSAL

Le Bergeracois bénéficie de nombreux programmes tels que le Plan Alimentaire de Territoire, le Plan Climat, le Contrat de Transition Ecologique, un pôle de compétences pour l'économie circulaire, une étude prospective Dordogne 2050, ... autant de leviers permettant d'accéder à un territoire de demain écologiquement respectable, économiquement viable et socialement vivable. Des actions transversales sont menées comme la relocalisation alimentaire en travaillant avec les collectivités et les maraîchers ainsi que la construction d'une filière biodéchets...

La Fabrique des Transitions se veut être un espace de rencontre de tous ces projets et de toutes ces ambitions pour passer de l'idée à l'action en favorisant l'inclusion des usagers dans les projets émergents.



› FANNY MONBOUCHÉ, Château Theulet Marsalet à Monbazillac, héritière d'un domaine précurseur de la viticulture biologique

Petite fille d'un vigneron pionnier du bio dans le vignoble de Bergerac, Fanny, née dans les années 70 alors que le vin de Monbazillac se vendait sans effort, n'a jamais vu un produit chimique au domaine et n'aurait pas pu imaginer reprendre la propriété en agriculture conventionnelle. À l'heure où le biologique est passé d'un statut marginal à celui d'atout commercial majeur, perpétuer la particularité familiale est une évidence. Pour Fanny, la transmission du savoir-faire des aînés s'inscrit dans une tradition transgénérationnelle essentielle. Fanny est très investie dans le monde paysan, au sein de la structure Agrobio Périgord, association de producteurs bio : « Je suis en monoculture mais le partage avec les autres producteurs m'enrichit ». Fanny a fait l'objet d'un portrait dans le documentaire très remarqué d'Enora Boutin « Souviens-toi de ton futur », une belle façon de transmettre à son tour et de revendiquer la notion de biodiversité, qui s'est toujours inscrite comme un marqueur fort du territoire.

› ANTHONY CASTAING, sur l'appellation Monbazillac, « Des fruitiers pour tous »

Anthony Castaing incarne le collectif des vigneron·nes de Monbazillac impliqué dans l'opération « Arbres fruitiers pour tous ». En dehors de toute stratégie, cette idée correspond d'abord à une impulsion de générosité et de partage. Le territoire de Monbazillac bénéficie naturellement d'un paysage harmonieusement diversifié où prairies, clairières et bois viennent ombrer les mosaïques de parcelles de vignes accrochées sur les coteaux. Cependant, les vigneron·nes ont profité du projet participatif du Conseil Départemental pour lancer ce projet, plébiscité par la population. « Elle correspond aux valeurs de notre terroir, terre d'abondance et d'accueil. On offre des fruits à ceux qui visitent le vignoble ou aux locaux qui voudraient venir se ravitailler ». La plantation de ces 800 arbres à l'automne 2020 permettra de sensibiliser les jeunes générations au travers d'un versant pédagogique. La plantation apportera une biodiversité supplémentaire en bordure des parcelles, créant des refuges qui séduiront peut-être de nouvelles espèces ornithologiques.

› THIERRY DAULHIAC, Château le Payral, sur l'appellation Saussignac, la biodynamie qui dynamise

La philosophie de la biodynamie repose sur une notion d'harmonie. On apprend que le sol n'est pas seulement un substrat et l'on prend en compte la globalité de son environnement où les astres jouent un grand rôle. Par l'observation et l'écoute de la nature et des êtres vivants qui la composent l'homme peut travailler sur une notion d'équilibre des énergies apportées par les différents éléments, végétal, astral, terrestre... « Mes plus belles parcelles de vignes se trouvent dans un vallon bordé d'un ruisseau entouré d'arbres, une terre qui a toujours été préservée, riche en énergie positive ».

› QUENTIN DEFFARGE, Château Moulin Caresse, sur l'appellation Montravel : la nouvelle génération transforme l'essai en biologique

« Nos parents ont hissé les vins du domaine à un niveau de qualité très exigeant qui a positionné Château Moulin Caresse dans le monde de la gastronomie. Le travail de recherche et d'essai pour s'affranchir totalement des intrants chimiques mené par mon père a été assidûment poursuivi par mon frère, Benjamin, avec le passage en Haute Valeur Environnementale 3. Cela nous a permis d'aborder sereinement l'étape primordiale de la conversion en bio (certification en 2022) avec toute la maturité nécessaire ! Notre conversion est la pierre que nous apportons à l'édifice et que notre famille construit depuis neuf générations ! »

› FLORENT GIROU, Château Combrillac, sur l'appellation Rosette : diversification et biodiversité autour d'un projet de vie

Sans renier une formation de pointe (diplômé de l'école d'ingénieur en agriculture de Purpan et oenologue de l'ENSA Montpellier), et après avoir géré des domaines prestigieux en France et en Toscane, Florent ne s'est pas contenté de reprendre le domaine familial haut la main, en signant de belles cuvées. Son épouse, Uyen a quitté sa carrière de juriste en droit de l'environnement à Bruxelles pour leur nouveau projet de vie. Ils ont redéfini ensemble l'activité du domaine de manière à ce que cet organisme agricole vivant gravite autour de leur style de vie et de leurs valeurs : la solidarité familiale et le respect de l'environnement.

« Soigner la terre, soigner les hommes et les nourrir, redistribuer l'abondance de manière équitable » résume Uyen. Sur ce mode permaculturel ils ont réintroduit la biodiversité au milieu du vignoble avec une « forêt nourricière », la culture de plantes aromatiques et de légumes sur buttes permanentes ainsi que l'implantation d'arbres fruitiers autour des parcelles de vignes. En fin d'année 2020, environ 1 000 arbres seront plantés sur tout le vignoble, un ancien verger sera réhabilité avec de la vigne en son sein et une parcelle de 5 hectares sera semée d'anciennes variétés de blé. Uyen partage sa connaissance des plantes en organisant des « déjeuners sauvages » mêlant produits du potager, herbes et fleurs comestibles où l'on découvre l'étonnante richesse des saveurs végétales.

› PATRICE COMBAUD, vigneron coopérateur Cave de Berticot, sur l'appellation Côtes de Duras : pionnier des vigneron·nes coopérateurs bio

L'agriculture biologique est une histoire familiale chez les Combeau. À la création de la cave de Berticot en 1965 ; les parents de Patrice et son oncle étaient déjà les principaux apporteurs de raisins biologiques sur les 3 fournisseurs bios que comptait la cave à ses débuts. Côté biodiversité, l'élevage bovin, commercialisé en circuit court, s'inscrit comme la deuxième spécialité de la famille.

Déguster les délicieuses entrecôtes à l'ombre des platanes de l'adorable marché gourmand de Soumensac, avec une vue imprenable sur la vallée est un must de l'été !

Aujourd'hui, 20% de la superficie du vignoble de la Cave de Berticot est en agriculture biologique et 80% des vigneron·nes coopérateurs sont certifiés Haute Valeur Environnementale. Des chiffres qui positionnent la cave comme un modèle à suivre avec une gamme de 5 références en agriculture biologique.

› MICKAEL GAULHIAC, Domaine Hukulubarros, sur l'appellation Pécharmant : le choix du vignoble de Bergerac et de ses terroirs riches et préservés

Issu du milieu viticole, Mickael est en premier lieu attiré par la nature. Après ses études viticoles à Montagne Saint Emilion, un domaine en biodynamie s'impose pour son premier stage. Il devient par la suite chef de culture, toujours en agriculture biologique. En 2019 ; après deux ans de recherche, il a le coup de foudre pour une parcelle de 6 hectares à Lembras : « j'ai découvert des terroirs magnifiques sur Montravel et dans le sud bergeracois, et j'ai finalement craqué pour Pécharmant, une appellation fabuleuse. Le sous-sol de mes vignes est composé d'argiles bleues, très rares. » Sur cette zone, prisée des bergeracois qui y élisent résidence, souvent à proximité des parcelles, il plante des haies d'arbres fruitiers, traités en bio par ses soins ; tout comme le vignoble qui sera certifié en 2021. Il invite le voisinage à la cueillette libre des fruits, faisant ainsi le premier pas dans une volonté de « partage du territoire » en bonne intelligence.