

➔ coup de projecteur

CHIFFRE D'AFFAIRES EN PROGRESSION

Le chiffre d'affaires progresse d'environ 10 %. L'augmentation s'explique, d'une part, grâce à la forte présence locale et, d'autre part, grâce aux premières réussites commerciales hors région et à l'export.

« En France, nous ciblons les régions de l'Ouest et Paris Nord. À l'étranger, nous visons parmi les pays nouvellement consommateurs, en Europe du Nord et en Asie. Nous avons commencé depuis plusieurs années à prospecter. Nous cherchons par nous-mêmes des relais. Cela représente donc un engagement qui s'inscrit dans un temps long », expliquent les responsables de la cave.

Projets DÉVELOPPER L'ŒNOTOURISME

De par son lien particulier au terroir, la cave est attachée à son territoire. « Nous sommes demandeurs pour en être acteur », signale le directeur.

Aussi, parmi ses projets, la cave entend développer l'œnotourisme avec des randonnées pédestres dans les vignes, des activités de découverte du métier de vigneron...

Et pour ce faire, la cave a un atout : un site exceptionnel sur lequel elle va implanter un vignoble modèle avec des haies, de la biodiversité, des essais de nouveaux cépages... La cave va commencer à planter sur ce site l'année prochaine.

Management UN COOPÉRATEUR SUR 4 EST ADMINISTRATEUR

Aux Vignerons landais, le conseil d'administration représente un quart des adhérents. De plus, les différentes commissions (technique, commerciale, foncier et développement durable) sont ouvertes aux coopérateurs non membres du conseil d'administration.

« Étant une coopérative, le souci d'impliquer le maximum de personnes est un fonctionnement logique. Dans une coopérative, la décision doit être collégiale », insiste le président.

De même, les salariés ont souvent plusieurs missions, cela leur donne une vision plus large des activités de la coopérative.

Réunion d'information « santé » COMMENT PROTÉGER SON CERVEAU ?

Troubles de la mémoire, AVC, maladie d'Alzheimer... Existe-t-il des moyens de préserver son cerveau ?

Christian Pougel, médecin en prévention et santé publique (MSA) animera une conférence-débat sur la prévention des maladies du cerveau le **jeudi 14 novembre à 15 h** à Saint Martin de Seignanx (Salle Camiade, avenue de Barrère).

Ouverte à tous. Entrée libre et gratuite

Viticulture

UNE CAVE DÉLIBÉRÉMENT DURABLE

Après une campagne 2019 favorable, les raisins ont pu être vendangés à une maturité optimale. Toutes les conditions techniques sont réunies pour produire des vins aromatiques et équilibrés. Pascal CHALANDRÉ (président) et Régis LAPORTE (directeur) de la cave des Vignerons landais reviennent sur la démarche de développement durable conduite avec constance depuis 2003 et sans négliger aucun de ses trois piliers : l'économie, l'environnement et le social. « Nous sommes dans une démarche de progression continue et nous essayons d'anticiper les mesures réglementaires pour être prêts le moment venu. Il n'y a rien de pire que de subir », fait valoir Régis LAPORTE.



LA CAVE

La cave des Vignerons landais (Geaune) réunit une centaine de viticulteurs et emploie 27 salariés permanents + l'équivalent de 4 temps pleins (emplois saisonniers).

L'outil (cave) est calibré pour un vignoble de 500 ha en production. « Nous savons qu'une centaine d'hectares va changer de main dans les prochaines années. Nous nous préoccupons du renouvellement de nos vigneron depuis longtemps », explique le président. En effet, depuis 2009, la cave a créé une SCEA pour exploiter des vignes sans succession. Cela lui permet de conserver les droits et de les utiliser pour recréer des îlots chez des jeunes qui s'installent ou des vigneron qui agrandissent leur atelier. En 10 ans, aux Vignerons landais, la moyenne des ateliers viticoles est passée de 2 ha à 6 ha.

« De plus, on constate que des jeunes qui nous ont récemment rejoints ont l'ambition de se spécialiser sur des unités de 20 à 30 ha de vignes », poursuit Pascal CHALANDRÉ.

DURABLE

Depuis 2003, la cave s'inscrit dans plusieurs démarches et/ou certifications pour conforter son engagement dans le développement durable. La cave a commencé avec Agriconfiance et la dernière reconnaissance en date est la norme AFNOR AFAQ 26000 relative à la responsabilité sociétale.

Le président des Vignerons landais fait valoir que depuis 20 ans les producteurs s'attachent à réduire les traitements phytosanitaires.

« Il est fini le temps où les techniciens qui vendaient les produits établissaient les prescriptions. Aujourd'hui, grâce à l'accompagnement technique de la cave, les vigneron adaptent la dose en fonction du développement de la plante, de la pression de la maladie... Si de fin avril à fin juillet, nous faisons toujours 11 applications (notamment des traitements cryptogamiques), cela correspond désormais à 7 IFT », informe Pascal CHALANDRÉ.

UNE COMMISSION TECHNIQUE

La réflexion et les actions sont travaillées au sein de la commission technique composée d'une douzaine de viticulteurs (administrateurs ou pas). Une série d'engagements a été validée par l'ensemble des producteurs. La version réactualisée récemment comprend 8 mesures dont

une obligatoire et d'autres optionnelles (à choisir).

La mesure incontournable est l'interdiction d'utiliser certaines matières actives.

Les autres sont :

- Utilisation d'engrais organo-minéraux ou homologués AB,
- Implantation d'engrais verts (enherbement des vignes),
- Réduction de dose de traitements (dose optimale),
- Implantation de haies autour des parcelles de vigne,
- Épamprage manuel ou mécanique,
- Entretien du sol exclusivement mécanique,
- Itinéraire de traitements sans produits classés CMR (Substances cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction).

Les mesures largement plébiscitées sont la réduction des doses et l'enherbement des vignes.

ZÉRO RÉSIDUS

« L'important est que le produit final soit sain, que les raisins soient « zéro résidus », insiste le président de la cave.

« Outre le fait qu'elle ne présente pas que des avantages (utilisation intensive de cuivre et de soufre), la démarche bio est très exigeante. Pendant les périodes sensibles, il faut y être tous les jours. Pour rémunérer le travail supplémentaire, il faudrait vendre la bouteille bien plus cher. Or c'est compliqué de faire passer ce niveau de prix dans la grande distribution », souligne Pascal CHALANDRÉ.

Aussi, les Vignerons landais s'y lancent pas à pas. 6 000 bouteilles (3^e année de conversion) vont être prochainement commercialisées, exclusivement dans les magasins des Vignerons landais.

RÉMUNÉRER LE VIGNERON

La stratégie commerciale est cohérente avec l'orientation vers le développement durable. La cave privilégie les partenariats locaux et 80 % des ventes sont réalisées dans un rayon de 100 km.

Bien rémunérer les vigneron est une priorité, une nécessité pour le maintien du vignoble. Cependant la rémunération dépend de la capacité à vendre à un prix correct.

Par ailleurs, les vins IGP ayant le vent en poupe, les critères de rémunération évoluent. « Autrefois, il y avait un différentiel important en faveur de l'AOC. Aujourd'hui, la cave oriente chaque parcelle vers un mode de valorisation (IGP, AOC...). En outre, que l'on soit en IGP ou AOC, le travail est quasiment le même. Nous essayons de trouver un équilibre pour que le vigneron ait une rémunération équivalente, avec juste un petit delta », commente Pascal CHALANDRÉ.