

Première cuvée HVE pour le Cellier Marius Caius

La cave coopérative de Pourrières accompagne avec dynamisme ses adhérents vers la certification environnementale. 21 vigneron apporteurs ont déjà franchi le cap de la Haute valeur environnementale de niveau 3.

Nous avons commencé à réfléchir à la certification environnementale en 2017. Après avoir étudié plusieurs pistes, nous avons choisi la Haute valeur environnementale (HVE), parce qu'elle émane du ministère de l'Agriculture, dans le cadre du Grenelle de l'environnement", explique Jean-François Armario, président du Cellier Marius Caius. La coopérative rassemble 130 adhérents, dont une soixantaine de professionnels, sur plus de 800 hectares de vignoble. 21 exploitations adhérentes, représentant 230 ha, sont certifiées HVE de niveau 3 depuis le mois de juillet.

Une démarche progressive

Et ce n'est qu'un début ! La coopérative, qui finance la démarche pour ses

adhérents, accompagne déjà une quinzaine de coopérateurs supplémentaires pour 180 ha, qui devraient être certifiés dès l'an prochain. Et une troisième session est d'ores et déjà programmée. "Nous espérons que 80 à 90 % des vigneron de la cave seront certifiés HVE en 2022. L'objectif, à terme, c'est d'être 100 % sous certification", précise Jean-François Armario.

L'initiative s'inscrit dans les perspectives de la Fédération des vigneron coopérateurs du Var, qui projette que 50 % des exploitations de la coopération viticole varoise seront certifiées d'ici 2021. Les Caves du Commandeur, le Cellier des trois Pignes, le Comptoir des Vins de Flassans, Les Vigneron de Baou, le Hameau des Vigneron de Carcès, Les Vigneron de Gonfaron, le Moulin de la Roque, La Cadierenne et

Les Vigneron du Luc font partie de dizaine de coopératives du département engagées dans la démarche, et d'autres devraient se lancer prochainement. "Les coopérateurs sont bien conscients des attentes de la société. Ils sont très volontaires. On le voit ici, car on a beaucoup de demande d'inscription", souligne Jean-François Armario, pour la coopérative de Pourrières.

Préserver le terroir et l'environnement

La certification HVE s'appuie sur trois niveaux de certification : le premier concerne le respect de la réglementation environnementale et l'autodiagnostic de l'exploitation ; le deuxième implique en plus une obligation de moyens ; et le troisième une obligation de résultats.

"Nous avons d'abord été accompagnés par l'ICV pour la formation et la validation du niveau 1 avant d'obtenir les niveaux 2 et 3. Un organisme certificateur va maintenant assurer un suivi tous les ans, afin de contrôler que tout est en ordre", explique le président de la cave coopérative de Pourrières. Si elle n'impose pas de changements radicaux, "la certification, sans être trop contraignante, est assez pointue", apprécie le vigneron. Celle-ci s'articule autour de quatre thématiques : la préservation de la biodiversité, via le développement et la gestion des infrastructures agro-écologiques et de la diversité des cultures en présence ; la réduction des produits phytosanitaires, par le raisonnement des pratiques ; la gestion de la fertilisation, avec limitation des apports et alternatives aux engrais organo-miné-



Entre Mont Aurélien et Sainte-Victoire, le vignoble de la cave coopérative de Pourrières court sur plus de 800 hectares, dont 230 ha sont désormais certifiés HVE de niveau 3.

raux ; et, enfin, la gestion de la ressource en eau quand il y a irrigation.

Répondre aux attentes des clients et valoriser le travail des vigneron

"Nous continuons ainsi de faire évoluer notre façon de travailler, que ce soit sur les traitements, le désherbage ou la fertilisation. Cela permet de réfléchir sur des pratiques comme le désherbage mécanique, l'apport d'engrais organique, la gestion de la biodiversité. Comme tout le monde, les vigneron sont interpellés par ces questions environnementales et mettent en place des pratiques alternatives", défend Jean-François Armario.

En cave, c'est une sélection supplémentaire pour la coopérative, qui travaille déjà beaucoup sur la sélection parcelle. La première cuvée HVE sera

un rosé 2019. "Cette certification vient répondre à la demande de nos clients vrac – en matière de traçabilité et de sécurisation des produits – en même temps qu'à la demande du consommateur. On constate beaucoup d'intérêt chez les clients, en particulier sur le marché français en grande distribution. Et pour la cave, c'est important de montrer que l'on valorise le travail des vigneron", commente le président du Cellier Marius Caius, qui commercialise la plus grande partie de ses volumes en vrac. Si la cave n'espère pas de retomber sonnantes et trebuchantes, la certification reste pour son président un investissement pour l'avenir. "Pour notre image, pour notre terroir et pour nos clients, c'est important", estime-t-il pour finir. ■



Pour Jean-François Armario, président du Cellier Marius Caius, la certification est une étape indispensable.