

# **ECOLOGIE, PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DU VIVANT AU DOMAINE LA SUFFRENE**

## **VERSION COURTE**

Le domaine La Suffrene est soucieux de son environnement et de la qualité de son vignoble. Depuis une quinzaine d'années, nous pratiquons une viticulture raisonnée. Nos vins sont d'ailleurs officiellement labellisés en Agriculture Biologique depuis 2021. En parallèle, nous sommes certifiés HVE de niveau 3 depuis 2019.

Le changement climatique se fait de plus en plus sentir dans les vignobles provençaux, nous avons donc fait le choix d'adapter nos pratiques.

Un des moyens que nous avons privilégiés est l'agroforesterie, c'est-à-dire l'association d'arbres et de vignes sur une même parcelle. Les arbres aident à la restauration de la fertilité des sols, au développement de la biodiversité, et l'ombre qu'ils apportent permet de diminuer les températures au sein des parcelles. La complexification de nos agro-écosystèmes devrait nous permettre de favoriser un milieu moins demandeur en intrants et plus résistant aux maladies.

Nous entretenons et mettons en valeur le milieu naturel. Les talus sont maintenus végétalisés. Les grandes pierres plates présentes dans nos sols au lieu-dit « Les Lauves » servent à la construction de murets et de zones d'enrochement favorables au développement de la faune locale. Des zones de protection pour les oiseaux et les insectes pollinisateurs sont à l'étude. Ainsi se développe une biodiversité qui nous semble indispensable à l'équilibre de nos productions agricoles.

Dans notre démarche de protection de l'environnement nous avons choisi d'alléger les programmes de traitement des vignes ainsi que les interventions mécanisées dans les parcelles. L'enherbement de nos sols en hiver sert ensuite d'engrais verts au printemps. Il permet aussi de protéger nos sols de l'érosion.

De plus, nous travaillons sur notre empreinte énergétique, et sur le recyclage de nos déchets : nous utilisons des bouchons en liège, issus de forêts protégées, les cartons de transport sont recyclés et recyclables. Les sous-produits issus de la fabrication de notre huile d'olive sont utilisés en fertilisants pour nos vergers, et servent à la fabrication de nos savons.

## **VERSION LONGUE**

Le domaine La Suffrene est soucieux de son environnement et de la qualité de son vignoble. Nous sommes très attentifs aux produits que nous utilisons, et adaptons nos méthodes culturales pour limiter au maximum les intrants. Depuis une quinzaine d'années, nous pratiquons une viticulture raisonnée. Nos vins sont d'ailleurs officiellement labellisés en Agriculture Biologique depuis 2021. En parallèle, nous sommes certifiés HVE de niveau 3 depuis 2019.

Dans le cadre du HVE, nous nous sommes donc engagés à respecter et promouvoir la biodiversité au sein du vignoble, à adopter une stratégie phytosanitaire respectueuse de notre environnement, à gérer la fertilisation des sols de manière naturelle, mais également de préserver les ressources en eau.

Nous sommes face à un changement climatique évident, et il est de notre devoir de se projeter à long terme face aux enjeux agro-environnementaux. Nous avons pour cela fait des choix agronomiques précis pour la conduite des vignes.

Nous avons ainsi choisi de nous orienter vers l'agroforesterie viticole, qui est l'association d'arbres (cormiers) et de vignes sur une même parcelle dans le but d'en améliorer la production, en optimisant les ressources du milieu. L'ombre portée sur les vignes permet de diminuer les températures au sein de la parcelle et donc l'évapotranspiration pour que la vigne s'adapte mieux aux contraintes hydriques et de thermiques liées au changement climatique.

Les arbres aident à la restauration de la fertilité des sols. Pour augmenter la biodiversité, nous avons également planté d'autres espèces méditerranéennes (chênes verts et chênes liège, cormiers, poiriers à feuille d'amandiers etc...) La complexification de nos agro-écosystèmes devrait nous permettre de favoriser un milieu moins demandeur en intrants et plus résistant aux maladies.

Nous entretiens et mettons en valeur le milieu naturel qui nous entoure. Les talus qui délimitent les parcelles font également l'objet d'un soin particulier : nous laissons les herbes sauvages pousser en liberté, afin d'augmenter la biodiversité et de créer des zones favorables au développement de la faune endémique.

Les grandes pierres plates présentent dans nos sols au lieu-dit « Les Lauves » servent à la construction de murets et de zones d'enrochement. Au-delà de l'aspect paysager, ces zones spécifiques dont l'emplacement et la structuration ont été réfléchis en amont, sont appréciés par la faune locale, lézards ocellé, tarentes de Maurétanie, abeilles de terre en particulier. C'est dans ce sens qu'un projet de création de zone refuge pour les oiseaux (Faucon crécerelle, chouettes, huppés, mésanges...) est en cours. Les nichoirs seront installés pendant l'hiver 2021 aux Lauves et à la cave). Le but est d'augmenter une biodiversité qui nous semble indispensable à l'équilibre de nos productions agricoles.

Un itinéraire technique viticole raisonné et du matériel adapté nous permettent d'alléger les programmes de traitement des vignes et ainsi de protéger la biodiversité. Les sols sont travaillés le moins possible, nous nous limitons à quelques passages de griffage/binage par an. Ce travail à minima permet d'éviter les perturbations de la vie microbienne du milieu, ainsi que le tassement du sol par le passage de tracteurs lourds. Nous procédons à un enherbement hivernal (mélange multi-espèces) et nous utilisons ces plantes comme engrais vert au printemps. Cela présente de multiples avantages : amélioration de la structuration du sol, limitation du ruissellement et l'érosion, amélioration de la vie microbienne, séquestration du CO2 ambiant...

Enfin, nous travaillons sur notre empreinte énergétique, et sur le recyclage de nos déchets. Nous n'utilisons par exemple plus de plastique dans les vignes : attaches et protection des plantiers ont été remplacés par des ficelles en chanvre ou en osier. Les cartons de transport sont recyclés et recyclables, nous utilisons des bouchons 100% naturels, issus de forêts protégées, pour lesquels la filière de recyclage est très bien structurée. Les sous-produits issus de la fabrication de notre huile d'olive sont utilisés en fertilisants pour nos vergers, et servent à la fabrication de nos savons.