

# FRAB Midi-Pyrénées



**Domaine de Herrebouc**  
32 190 SAINT JEAN POUTGE  
Viticulture, vinification, grandes cultures



Réseau  
des fermes  
témoins

Situé au cœur de la Gascogne, Herrebouc est un domaine viticole indépendant de 12 ha de vignes en coteaux proches de la Baïse.

Carine Fitte et Hélène Archidec, toutes deux viticultrices, élaborent les vins du domaine dans un chai alliant inox, chêne et vieilles pierres. Elles utilisent des levures neutres, qui permettent au raisin d'exprimer par les arômes variétaux son caractère propre et donc son terroir.

Les vins sont élevés en cuve ou en fûts de chêne pendant plusieurs années. La vinification et l'élevage des vins ont lieu au domaine, ainsi que la mise en bouteilles réalisée par un prestataire. La vente de vins se fait principalement en circuits courts et locaux.

Après un master en gestion & management, Carine décide de créer un domaine viticole sur les terres familiales à Herrebouc. C'est en cours d'installation qu'elle rencontre Hélène Archidec, alors technicienne viti-vinicole à la chambre d'agriculture du Gers. Au vu de leur complémentarité, elles décident de travailler ensemble sur ce projet de création de chai. Hélène devient alors salariée d'Herrebouc.



## Choix de la Bio

## Historique

- 1999** Achat du domaine par la famille Fitte. Début de restructuration du vignoble. Vignes et grandes cultures sont en conventionnel et sont confiées à des entrepreneurs.
- 2004** Installation de Carine Fitte sur le vignoble du domaine : 6,5 ha de vignes et 5,25 ha de droits de plantation. Création d'un chai de vinification.
- 2005** Embauche d'Hélène Archidec en tant que responsable technique. Plantation de 5,25 ha de vignes. Début des essais en AB.
- 2007** Début de la conversion en AB pour les vignes et les grandes cultures.
- 2009** Achat de 6,5ha de vignes et installation pour Hélène Archidec à Saint Paul sur Baïse. Début de la conversion bio et adhésion à la cave coopérative de Mézin. Grandes cultures de Herrebouc certifiées en AB.
- 2010** Le vignoble de Herrebouc est certifié en AB.
- 2012** Les vignes d'Hélène sont certifiées en AB.
- 2013**

Carine et Hélène sont sensibles à l'environnement et aux problèmes que peuvent causer les produits phytosanitaires sur la santé humaine. Depuis 2005, elles ne traitent les vignes qu'avec des produits soufrés et cuivrés, produits utilisables en AB (et moins chers que les produits de synthèse utilisés en conventionnel). Le temps de travail à la vigne est supérieur en bio essentiellement du fait que les désherbages mécaniques sont longs à réaliser. Cependant, le passage en bio a permis de valoriser les produits vendus en direct et d'augmenter le chiffre d'affaires pour les produits vendus en coopérative : les rendements sont les mêmes avec moins de charges et un prix de vente plus élevé.



FRAB Midi-Pyrénées- Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques  
61, allées de Brienne - BP 7044 - 31069 Toulouse Cedex  
Tél/Fax: 05 61 22 74 99 - frab@biomidipyrenees.org - www.biomidipyrenees.org

### ENTREES

#### Vigne (Herrebouc)

-Protection de la vigne : 2 500 €  
 Microthiol (soufre), Pyrevert (insecticide végétal), bouillie bordelaise, fumure et décoctions de plantes.

-Levures neutres : 210 €  
 -Engrais organique : 2 500 €  
 -Produits œnologiques : 1000 €  
 -Gaz œnologique : 2 000 €  
 -Suivi œnologique et analyses : 3 500 €

-Barriques : achat de 15/an à 200 € pièce  
 -Vin mousseux de qualité, méthode traditionnelle — Brut : 10 000 € (coût de la prestation globale)

#### Grandes cultures

Achat de semences dont les lentilles (1 500 €)

### ASSOLEMENT

#### •Vigne: 12 ha\*

*Cépages blancs* : Colombard, Ugni blanc, Petit manseng, Sauvignon gris.

*Cépages rouges* : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Tannat

#### •Grandes cultures: 48 ha

Blé tendre : 20 ha  
 Luzerne : 11 ha  
 Prairies temporaires : 10 ha  
 Lentilles : 7 ha

### TRAVAIL

#### 3 UTH\* + saisonniers

Hélène s'occupe de la vinification et des aspects techniques tandis que Carine s'occupe de la gestion et de la communication. Elles assurent ensemble la commercialisation des vins. Un salarié travaille à mi-temps sur les travaux des vignes et des saisonniers sont embauchés chaque année entre janvier et juin pour l'entretien des vignes. Les grandes cultures sont gérées par un entrepreneur.

### BATIMENTS

-Cuvier: 8 cuves de vinification, 6 garde-vins, benne à vendange, fouloir égrappoir, pompes à vendange et de transfert, filtre à plaques.

-Chai barrique 100 m<sup>2</sup>  
 -Stockage de 150 m<sup>2</sup>  
 -Bureau et salle de dégustation  
 -Local technique

### EQUIPEMENTS

-Tracteur vigneron 74 ch  
 -Appareil de traitement  
 -Rogneuse  
 -Epampreuse-desherbeuse  
 -Herse rotative  
 -Poudreuse  
 -Epandeur à fumier  
 -Etiqueteuse-capsuleuse  
 -Encartonneuse  
 + outils de travail du sol...

\*ha : hectare  
 \*UTH : Unité de Travail Humain  
 \*CA : Chiffre d'affaires

### SORTIES

#### Vigne :

Chiffre d'affaires  
 Vigne de Herrebouc : 90 000 € de CA  
 18 000 bouteilles vendues (le potentiel de production et de commercialisation devrait encore augmenter)

Vigne d'Hélène : environ 20 000 € de CA  
 450 hl vendus

#### Commercialisation :

Vigne de Herrebouc : ventilation des ventes (en CA) : 70% particuliers (dont 80% au domaine et 20% à l'extérieur : salons et foires), 10% cavistes, 10% restaurants et 10% magasins bio

Vigne d'Hélène : Vente de la totalité à la coopérative de Mézin (Lot-et-Garonne).

#### Grandes cultures :

La plus grande partie est vendue à une coopérative bio (Qualisol) et une autre petite partie est conservée (pour

### Conditions pédo-climatiques

Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaires permettant un bon enracinement des cepes et garantissant naturellement de plus petits rendements.

Pour les cultures, les parcelles situées près de la Baïse bénéficient d'un sol de plaine alluvionnaire sur lesquelles sont semées des cultures telles que des lentilles ou du soja. Les parcelles situées en coteaux

### Rendements

Sur le domaine de Herrebouc, les rendements en vigne sont compris entre 10 et 40 hl/ha. Ces faibles rendements garantissent une meilleure qualité des vins, moins dilués et donc plus riches.

Les rendements des vignes d'Hélène sont compris entre 60 et 90 hl/ha. Les vignes sont soumises à un programme d'amendement annuel (apports d'engrais organiques) qui permet de rendre les vignes plus vigoureuses et donc plus productives, ce qui est plus souhaitable dans ce type de circuit de commercialisation (coopérative).



### Conduite des vignes

	Hiver	Printemps	Eté	Automne
ACTION	-Taille des vignes -Apport de compost -Commercialisation accentuée -Elevage du vin	-Mise en bouteille (février-mars) -Palissage, épamprage -Désherbage mécanique -Traitements anti-fongiques (cuivre, soufre) -Elevage du vin	-Suite et fin des traitements anti-fongiques -Commercialisation accentuée	-Mise en bouteille (septembre-octobre) -Vendanges manuelles et mécaniques -Vinification -Apport de compost

### Analyse économique 2011 : comparaison des charges d'exploitations entre 2 circuits de commercialisation du vin

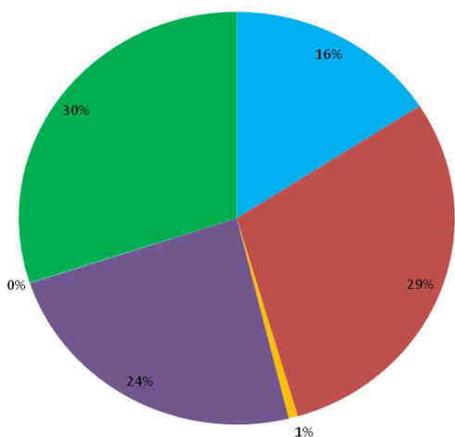
#### Herrebouc

**Commercialisation** : vente directe, magasins bio, restauration, cavistes

**Nombre d'hectare de vigne** : 11 ha

**Produits d'exploitation** = 85 139 €

**Charges d'exploitation** = 124 114 €



- Achats d'approvisionnements et de marchandises
- Services extérieurs, frais déplacements et autres achats
- Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunération et autres
- Charges de personnel
- Autres charges de gestion courante
- Dotations aux amortissements et provisions

Les principales différences entre les charges des vignes de Herrebouc et celles des vignes d'Hélène Archidec sont expliquées par **le fort investissement au départ réalisé pour la construction du chai à Herrebouc et par la mise en bouteilles annuelle de la totalité de la production.**

Les achats d'approvisionnements et de marchandises pour Herrebouc correspondent essentiellement à l'achat des conditionnements (environ 76%), aux achats d'approvisionnements pour la vigne (13%) et pour le chai (11%).

Les services extérieurs représentent plus de la moitié des charges d'Hélène car elle a recours à des prestataires pour le travail mécanisé de la vigne. Les services extérieurs à Herrebouc sont représentés par des intervenants à 55 % (œnologue, comptable...), les autres achats (eau, énergie) à 27% et les frais de déplacement (salons, foires...) à 18%.

Les dotations aux amortissements du domaine de Herrebouc concernent le matériel investi (environ 80%), tandis que pour les vignes d'Hélène, ces dotations correspondent à l'achat des vignes.

#### Vigne Hélène

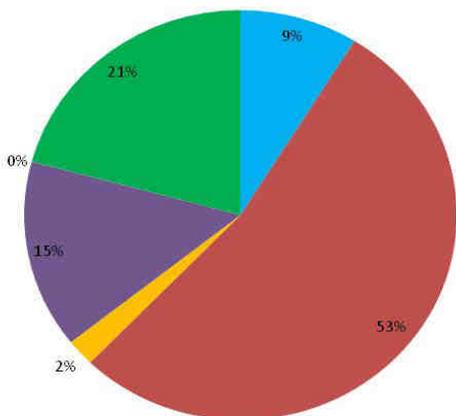
**Commercialisation** : vente en coopérative

**Nombre d'hectare de vigne** : 6.5 ha

**Produits d'exploitation** = 18 913 €

*NB: vin encore vendu en conventionnel, il sera vendu en bio à la récolte 2012*

**Charges d'exploitation** = 20 153 €



- Achats d'approvisionnements en vigne
- Services extérieurs et autres achats
- Impôts, taxes et versements assimilés
- Charges de personnel
- Autres charges et gestion courante
- Dotations aux amortissements et dépréciations

#### Prix de vente d'un hectolitre de vin en coopérative : comparaison conventionnel/bio

	Conventionnel	Bio
<b>Vins rouges</b>	43 €/hl	60 €/hl
<b>Vins blancs</b>	50 €/hl	70 €/hl

**Attention :** Du prix d'achat est déduit 20€/hl par la cave pour les frais de structure et de fonctionnement.

#### Exemples de prix



Sur le domaine de Herrebouc, le prix des bouteilles varie en fonction des destinations de vente. Le prix des types de vins dépend de l'élevage, de la rareté, des millésimes et des cépages.

Prix en vente directe	Prix restauration	Prix cavistes et magasins bios
7 à 15 € TTC	4,30 à 9,30 € HT	3,50 à 7,50 € HT



### 1 Sabine Bonnot

32 390 TOURENQUETS  
Céréales sans intrants, arboriculture et transformation

### 2 Luce Bouloré

32 600 AURADE  
Maraîchage, arboriculture

### 3 Christophe Capdecomm

32 320 SAINT CHRISTAUD  
Bovins viande

### 4 Jack De Lozzo

32 130 NOILHAN  
Grandes cultures, bovins viande, agroforesterie

### 5 Domaine de Herrebouc

Carine Fitte et Hélène Archidec  
32 190 SAINT JEAN POUTGE  
Viticulture, vinification, grandes cultures

### 6 EARL d'Hustet

Jacques et Géraud Cardeillac  
32 330 MOUCHAN  
Grandes cultures, poules pondeuses

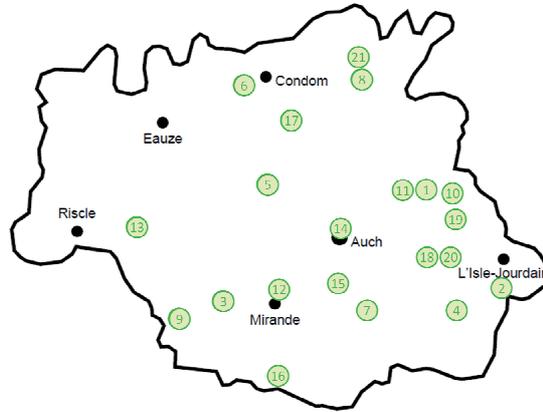
### 7 Ferme du Rey

Marie et Pascal Consiglio  
32 420 SIMORRE  
Grandes cultures, meunerie, pain

### 8 EARL Las Lébès

Benoît, Sylvie et Mathieu Colas  
32 700 LECTOURE  
Grandes cultures, poules pondeuses, volailles de chair, maraîchage sous serres

## LES FERMES TEMOINS DU GERS



### 9 GAEC Des Marronniers

Nicolas Soissons et Jean-Marc Ponsan  
32 230 TRONCENS  
Bovins lait, porcs plein air, fromages

### 10 Thierry Dupouy

32 120 MAUVEZIN  
Grandes cultures, meunerie, pain

### 11 GAEC du Couayroux

Alain et Didier Daguzan  
32 270 CRASTES  
Grandes cultures sans intrants ni irrigation, bovins viande

### 12 Simon Graf

32 300 ESTIPOUY  
Grandes cultures, volailles de chair, œufs, agroforesterie

### 13 Philippe Kindts

32 290 POUYDRAGUIN  
Miel

### 14 La Ferme en Coton

Anne-Catherine & Nicolas Petit  
32 000 AUCH  
Grandes cultures, volailles de chair, œufs, porcs noirs, ferme pédagogique, gîte

### 15 Les chèvres du Saraille

Elodie Schihin  
32 260 DURBAN  
Chèvres, fromages

### 16 Sarah Loudet et Arnaud Chabirand

32 300 CUELAS  
Maraîchage, arboriculture, confitures

### 17 Pierre Pujos

32 310 SAINT PUY  
Grandes cultures, légumes de plein champ, agroforesterie

### 18 Stéphanie Quémin

32 200 GIMONT  
Maraîchage

### 19 Paul-Henri Roux

32 430 TOUGET  
Maraîchage

### 20 Verger conservatoire

32 200 GIMONT  
Variétés anciennes de figues

### 21 Patrice Bounet

32 700 LECTOURE  
Grandes cultures, légumes plein champs, maraîchage demi-gros

POUR TOUTE VISITE, CONTACTEZ LE GABB32

Tél: 05 62 61 77 55  
Courriel: [contact@gabb32.org](mailto:contact@gabb32.org)



Avec le soutien financier de :



## Domaine de Herrebouc

32 190 SAINT JEAN POUTGE

Viticulture, vinification, grandes cultures



## Performances environnementales des fermes-témoins du réseau

Les performances environnementales globales du Domaine de Herrebouc ont été évaluées grâce au diagnostic agro-environnemental DIALECTE (élaboré par SOLAGRO). Les critères environnementaux retenus, présentés sur le diagramme ci-dessous, sont notés de 0 à 100 et comparés aux moyennes nationales.

Le diagnostic a porté uniquement sur les 12 ha de vignes, avec comme référentiel des exploitations dont plus de 80 % des productions végétales correspondent à la vigne : 55 diagnostics d'exploitations conventionnelles (SAU moyenne de 38 ha) et 51 diagnostics d'exploitations biologiques (SAU moyenne de 23 ha).



### CONSOMMATION des RESSOURCES

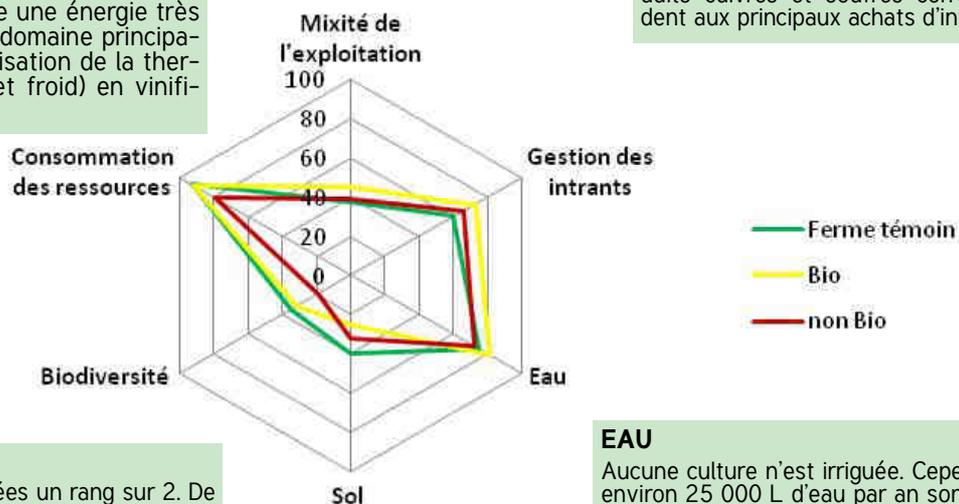
**Energie directe** : énergies consommées « directement » sur l'exploitation (fioul, électricité, gaz, lubrifiants).

**Energie indirecte** : elles correspondent à l'amortissement énergétique de la mécanisation et des bâtiments.

L'électricité représente une énergie très consommatrice sur le domaine principalement du fait de l'utilisation de la thermorégulation (chaud et froid) en vinification.

### GESTION DES INTRANTS

Les engrais organiques et les produits cuivrés et soufrés correspondent aux principaux achats d'intrants.



### SOL

Les vignes sont enherbées un rang sur 2. De la fumure et des décoctions de plantes sont épandues pour assurer la fertilisation.

### EAU

Aucune culture n'est irriguée. Cependant, environ 25 000 L d'eau par an sont utilisés pour la fabrication des vins à raison 1L d'eau/bouteille produite.

Les spécificités de la vinification au domaine impliquent de nombreuses dépenses d'énergies notamment d'électricité mais aussi d'achat d'emballages cartons pour le vin par exemple.

La consommation d'eau est élevée au domaine mais elle reste basse par rapport à la consommation d'eau moyenne d'exploitations viticoles qui utilisent généralement 1L à 1.5L d'eau pour 1L de vin produit.

### Projets à venir

Carine et Hélène ont beaucoup de projets techniques : plantation d'agroforesterie, expérimentations d'enherbement, amélioration du contrôle biologique ou encore pâturage d'un troupeau ovins dans les vignes. Elles ont aussi le projet de construire un hangar, afin de stocker le matériel de culture non abrité aujourd'hui.

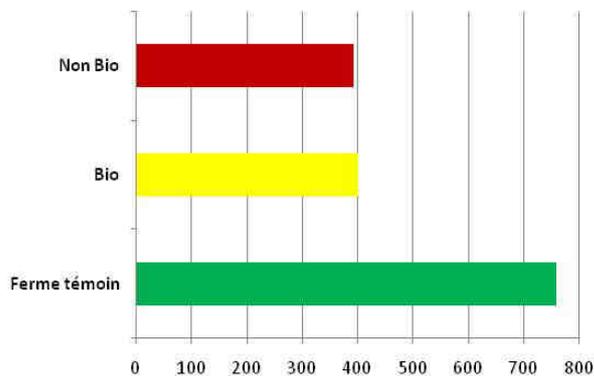
Hélène et Carine ont aussi pour projet de s'associer en GAEC afin que les vignes d'Hélène fassent partie intégrante du domaine. Pour s'adapter à la demande de magasins bio, elles comptent élaborer des vins plus légers et plus adaptés à une clientèle en demande de BIB (Bag In Box) comme des BIB de 3 ou 5L en vin rosé ou rouge.

### Performance énergétique de l'exploitation

Les performances énergétiques du domaine de Herrebouc ont été évaluées grâce au diagnostic agro-environnemental DIALECTE (élaboré par Solagro) et comparées à des exploitations dont plus de 80% des productions végétales correspondent à la vigne : 55 diagnostics d'exploitations conventionnelles (SAU moyenne de 38 ha) et 51 diagnostics d'exploitations biologiques (SAU moyenne de 23 ha).



Consommation **par hectare** en équivalents litres de fioul (eqf)



62 % de la consommation d'énergie par hectare du domaine de Herrebouc est représentée par l'électricité du fait de l'utilisation de la thermorégulation en vinification. Le pourcentage d'électricité pour les exploitations de référence est compris entre 30 et 40%. Cet écart peut s'expliquer par le fait que plusieurs de ces exploitations ne vinifient pas au domaine et donc utilisent beaucoup moins d'électricité et moins d'énergie. La consommation de fioul est conforme à la moyenne.

### Point d'intérêt : Développer le tourisme œnologique !

Pour favoriser la vente directe au domaine, Carine et Hélène développent l'activité «œnotouristique» : Sur rendez-vous, elles accueillent les touristes et proposent une dégustation de vins personnalisée.

En plus de cette activité, elles réalisent deux fois par an des portes ouvertes au domaine. Elles participent aussi régulièrement à des salons tels que le SISQA à Toulouse.



La consommation d'énergie de l'exploitation est calculée par le cumul des différents intrants de l'exploitation (fioul, gaz, électricité, achat d'aliments, engrais, mécanisation, bâtiments, etc.) puis ramenée à l'hectare. Elle est exprimée en « **équivalents litres de fioul** » (eqf). L'énergie nécessaire à la transformation et à la commercialisation des produits n'est pas prise en compte dans ce calcul.

L'écart observé entre exploitations conventionnelles et biologiques s'explique sur le poste des intrants chimiques (engrais et pesticides) pour lesquels est prise en compte l'énergie liée à leur fabrication, leur conditionnement et leur transport.

C'est pourquoi la fertilisation chimique représente souvent pour les cultures annuelles conventionnelles le premier poste énergétique devant le carburant pour les tracteurs. En agriculture biologique, les engrais de synthèse ne sont pas utilisés, diminuant fortement la consommation d'énergie fossile et les émissions de gaz à effet de serre.

#### GABB32

Maison de l'Agriculture  
BP 70161  
32003 AUCH Cedex  
Contact@gabb32.org  
Tel: 05.62.61.77.55  
www.gabb32.org

Avec le soutien financier de :

