



**Compte rendu de la visite du 25 octobre 2011  
au Domaine les Fouques à Hyères**

**Partage d'expérience à la ferme ;  
Biodynamie en viticulture et cristallisation sensible**

*Visite organisée par Bio de Provence, fédération de l'agriculture biologique en Provence Alpes Côte d'Azur,  
dans le cadre de son « réseau de fermes exemplaires en agriculture biologique ».*

Le programme AGIR « Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires », piloté par le Conseil Régional PACA, a pour vocation de diffuser les bonnes pratiques agricoles à travers un réseau de fermes dites « exemplaires ». Ces fermes portent une attention toute particulière à leurs consommations d'énergie, à la gestion de leurs déchets, mais aussi à la gestion de l'eau et aux pratiques agro environnementales au sens large.

C'est à Hyères, au Domaine les Fouques, chez Yves, Michelle et Christelle Gros que Bio de Provence, la fédération régionale de l'agriculture biologique en PACA, avait donné rendez vous cette fois ci, le 25 octobre après midi. Une quinzaine de personnes, en majorité des agriculteurs, ont répondu à l'invitation.



**Le Domaine les Fouques dans le respect de l'environnement**

Yves et Michelle Gros se sont engagés dans le programme AGIR « Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires » dès son lancement en 2007. Installés depuis 1991 sur ce magnifique domaine, ils emploient avec leur fille aujourd'hui trois salariés, cultivent la vigne sur 15 hectares et élèvent des volailles (environ 3000 poulets et pintades par an, + 20 000 œufs), le tout est certifié en biodynamie depuis 1995. Pour Yves Gros, « avoir un équilibre animal/végétal correspond à un esprit biodynamique, c'est un chemin de connaissance qui évolue en permanence et qui est très motivant » explique-t-il. Autre intérêt, la présence simultanée de végétaux et d'animaux permet de valoriser les déjections animales sur les vignes, ainsi la boucle est bouclée.

**La cave à la loupe**



Le diagnostic AGIR réalisé en 2008 sur le Domaine par Bio de Provence a révélé que les améliorations essentielles devaient porter sur la diminution de la consommation en électricité qui est la première consommation. Au Domaine les Fouques, comme pour d'autres domaines qui vinifient eux même, la cave est en effet particulièrement gourmande en énergie du fait de la climatisation, indispensable dans une région chaude comme le Var durant la période estivale. « La chaîne d'embouteillage est également un poste important dans le diagnostic » note Didier Jammes de Bio de Provence.

Yves et Michelle Gros ont donc investi dans la construction d'une nouvelle cave de vinification en tenant compte de cette problématique (coût du projet, 300 000 € dont 40% d'aides de France Agrimer/Europe) en améliorant les conditions de vinification, en isolant les murs, en thermo régulant les cuves, en mettant en place une ventilation nocturne pour profiter de la fraîcheur de la nuit (aide du Conseil Régional via le programme Agir pour ces deux actions), en prévoyant pendant la construction le placement d'un puits provençal, et enfin en posant des compteurs divisionnaires pour mieux suivre les consommations. De plus, le nouveau bureau d'exploitation a été construit avec des matériaux naturels.

La seconde grosse consommation de l'exploitation correspond à l'énergie grise entrant dans la fabrication des aliments achetés dans le commerce pour la volaille. Yves Gros a bien conscience que ce poste est très énergivore, mais aussi très coûteux d'un point de vue économique. Il sait que l'idéal serait de viser l'autonomie sur cet aspect (c'est-à-dire que les aliments pour les volailles proviennent exclusivement de l'exploitation), mais les terres du Domaine sont plus adaptées à la vigne, et de toute façon bien insuffisantes en surface (il faudrait environ 20 ha pour produire en bio l'intégralité de l'alimentation de ses volailles).

Selon les exploitations, le programme Agir prévoit également d'autres actions d'amélioration possibles en fonction des enjeux identifiés : réduction de la consommation de fioul, de gasoil, des quantités d'eau prélevées, de la quantité produite de déchets non valorisables, etc....

### Partage de connaissances sur la biodynamie...

La poursuite de la visite a permis d'échanger sur les techniques de culture en biodynamie pratiquées par Yves Gros depuis son installation. Notamment le fumier des volailles (environ 40 tonnes par an) est épandu tous les ans dans les vignes, après compostage et dynamisation par une préparation spéciale introduite à dose quasi homéopathique dans le tas de compost. D'autres préparations sont pulvérisées sur le feuillage des vignes à des stades bien précis, selon les besoins de la plante (par exemple une préparation à base de silice - élément associé à la lumière en biodynamie - renforce les défenses immunitaires), et dans le respect des cycles lunaires. En biodynamie d'ailleurs toutes les interventions culturales sont faites dans le respect des cycles lunaires (par exemple la taille en lune descendante).

Les participants (vignerons bio et en conversion du Var mais aussi des Bouches du Rhône, des formateurs d'un CFPPA en viticulture venus d'Ardèche, des candidats à l'installation...) ont découvert les outils spécifiques utilisés sur le domaine (dynamiseur, pulvérisateur, disque alsacien pour décavaillonner...).



### ...et la cristallisation sensible



Un long moment a été également consacré à la présentation des applications de la cristallisation sensible en viticulture, un exposé de Christian Marcel arboriculteur en biodynamie installé à Solliès Pont, et spécialiste de cette thématique. Cette technique consiste à mélanger, selon des conditions d'analyse bien définies, du chlorure de cuivre avec un échantillon de la substance que l'on souhaite analyser (feuille, racine, sol, vin, etc...). Le tout cristallise et forme un dessin de cristaux dont l'aspect informe sur la « santé » de la substance analysée. Cet outil de diagnostic peut servir à de nombreuses applications : par exemple prévoir la capacité d'un vin à la garde (un vin qui ne peut se garder longtemps présentera un diagramme déstructuré), identifier le cépage le mieux adapté à un terroir, juger de la santé d'une plantation en cours de cycle, etc....

L'après midi s'est chaleureusement terminée dans le caveau de dégustation pour y découvrir les vins du domaine, obtenus selon les pratiques biodynamiques, sans levure exogène et sans enzyme.



Provence-Alpes-Côte d'Azur

*Dans le cadre de la démarche AGIR « Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires », la région PACA encourage les économies d'énergie et la production d'énergies renouvelables dans les exploitations agricoles.*